



OWNER'S MANUAL  
ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ  
MICROWAVE OVEN  
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.  
ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШЕЙ ПЕЧЬЮ, ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО  
ПРОЧТИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

MS2588ZRF



MFL62227601

[www.lg.com](http://www.lg.com)

**GB**

..... 3~35

**MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL**

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

**RU**

..... 37 ~ 70

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с данным руководством.

## How the Microwave Function Works

Microwaves are a form of energy similar to radio, television waves, and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. This oven, however, has a magnetron that is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A tray is located inside the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

## *A very safe appliance*

**Your Microwave oven, is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.**

Contents	3
Important Safty Instructions	4 ~ 8
Unpacking & Installing	9 ~ 11
Setting the Clock	12
Child Lock	13
Micro Power Cooking	14
Micro Power Level	15
Two stage Cooking	16
Quick Start	17
Auto Cook	18 ~ 19
Auto Reheat	20 ~ 21
Auto Defrost	22 ~ 23
Quick Defrost	24 ~ 25
More or Less Cooking	26
Heating or Reheating Guide	27
Fresh Vegetable Guide	28
Important safety instructions	29 ~ 30
Microwave - safe Utensils	31
Food characteristics & Microwave cooking	32 ~ 33
Questions & Answers	34
Plug Wiring Information/Technical Specifications	35

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These words mean:

GB



## WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.



## CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.



## WARNING

1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
  - ⦿ Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high-electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.
2. Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)
  - ⦿ It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
3. The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

- ⦿ Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
4. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
    - ⦿ They may get a burn.
  5. Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
    - ⦿ They could burst.
  6. The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.
    - ⦿ They may get hurt.
  7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

# Important Safety Instructions

## CAUTION

### 1. Any electrical installation work must be carried out by a qualified electrician or competent person.

- \* The installer is responsible for the correct electrical connection of the appliances and the observance of the relative safety recommendations.
- \* This electric appliance must be installed according to the instructions in order to avoid a damage. This oven should be disconnected from the power supply before installation or maintenance.
- \* This oven should always be earthed.

⚠ Improper use may cause serious damage of safety such as a fire, an electric shock.

### 2. You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.

⚠ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)

### 3. Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

⚠ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

### 4. Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

⚠ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

### 5. Please ensure cooking times are correctly set, Small amounts of food require shorter cooking or heating time.

⚠ Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.

### 6. When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,

\* Avoid using straight sided containers with narrow necks.

\* Do not overheat.

\* Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.

\* After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).

⚠ Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over.

### 7. An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.

⚠ It could result in damage to your oven and poor cooking results.

### 8. Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

⚠ Improper use could result in damage to your oven.

GB

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## CAUTION

GB

**9. Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking.**

**And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.**

⚠ Improper use can cause an explosion or a fire.

**10. Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.**

⚠ They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.

**11. Do not use recycled paper products.**

⚠ They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

**12. Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.**

⚠ Improper use could result in damage to your oven.

**13. Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.**

⚠ They could burst.

**14. Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.**

⚠ Pressure will build up inside the egg which will burst.

**15. Do not attempt deep fat frying in your oven.**

⚠ This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

**16. If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.**

⚠ It can cause serious damage such as a fire or electric shock.

**17. When food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.**

⚠ Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.

**18. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.**

⚠ As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves .

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

# Important Safety Instructions

## CAUTION

19. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
  - ⦿ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
20. If there are heating elements, the appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
  - ⦿ There is danger of a burn.
21. Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.
  - ⦿ Overcooking could result in the corn catching a fire.
22. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
  - ⦿ Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.

### 23. This appliance must be earthed.

The wires in the mains lead are colored in accordance with the following codes

BLUE ~ Neutral

BROWN ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED.

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  $\frac{1}{\text{E}}$ .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a similarly qualified person in order to avoid potential hazards.

- ⦿ Improper use may cause serious electric damage.

GB

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## CAUTION

GB

**24. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.**

- ⊕ They can scratch the surface, which may result in the glass shattering.

**25. This oven should not be used for commercial catering purposes.**

- ⊕ Improper use could result in damage to your oven.

**26. The microwave oven must be operated with the decorative door open.**

- ⊕ If the door is closed while operating, the airflow will get worse possibly resulting in a fire or damage to your oven and the cabinet.

**27. Disposal of packaging material**

- ⊕ Your new oven has been correctly packaged for transportation. Remove all of the packaging material before putting the appliance into use.
- ⊕ The packaging material can be completely recycled. You can obtain addresses for environmentally-friendly disposal operations from your local authority.

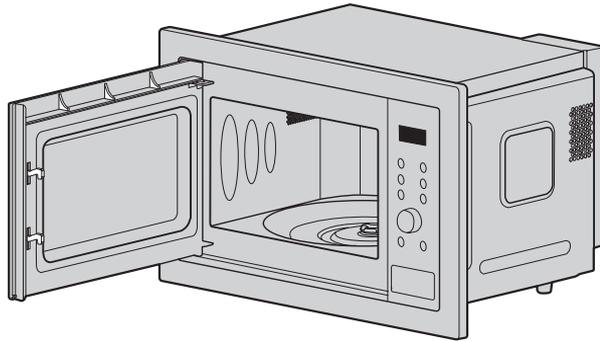
**28. For the protection of the environment, used appliances must be disposed of properly.**

- ⊕ The appliance must not be disposed of along with normal domestic waste.
- ⊕ Your local authority will inform you of times for lifting special waste or identify public disposal facilities for you.

# Unpacking & Installing

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidelines on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing materials. Check to make sure that your oven has not been damaged during shipping.

- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface. Check carefully for any signs of damage.



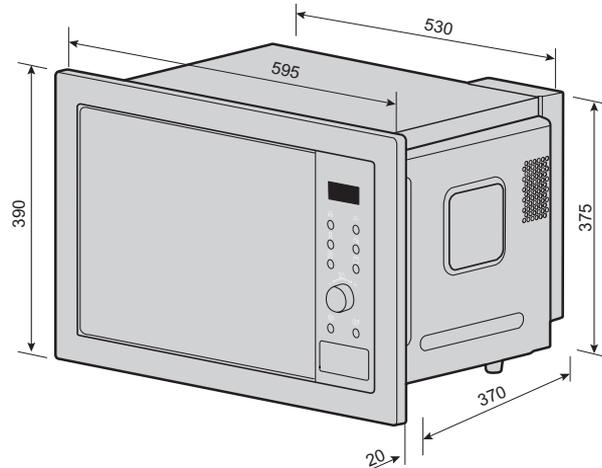
Glass tray



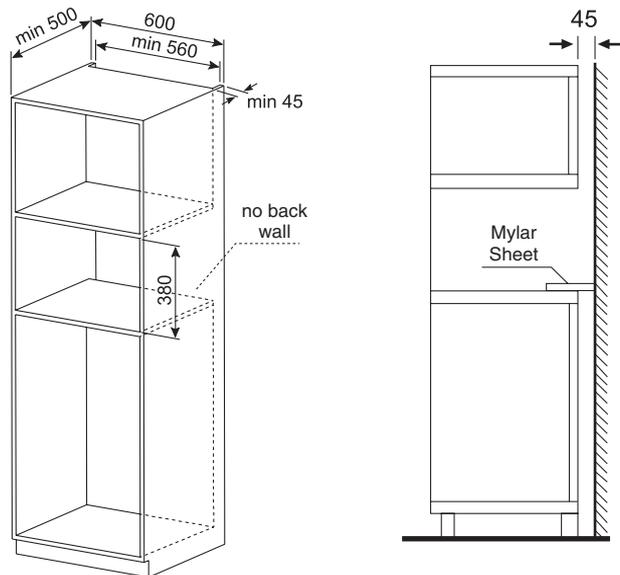
Rotating ring

\* 4 fixing screws (not shown).

- 2** This oven must only be installed by a licensed electrician. This oven is designed to fit into 380mm high cabinet as standard. Oven dimensions and kitchen cabinet dimensions are shown as below diagram.



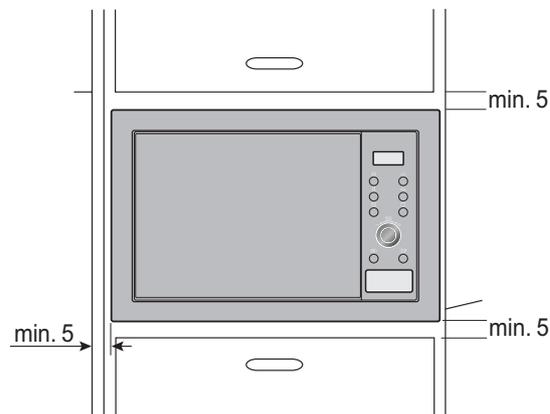
GB



- \* Kitchen cabinet in contact with the oven must be heat resistant upto 90 °C, and closeunits fronts up to at least 70 °C.
- \* If fitting the microwave oven above a conventional oven then use the Mylar sheet to cover the chimney to protect the oven.
- \* Fit the oven into the kitchen cabinet slowly, and without force, until the front frame of the oven seals against the front opening of the cabinet.
- \* Ensure the appliance is stable and not leaning.

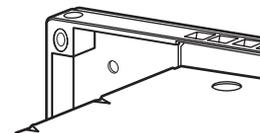
## For Ventilation

For correct ventilation, the ventilation opening of 45mm at min. should be required between the back wall and the floor of the installation cabinet, the ventilation gap of 5mm is required between the oven top rim and the cabinet door, between the oven left side rim and the cabinet door, between the oven lower rim and the cabinet door (or conventional oven top rim), these openings must not be closed by any way. So ensure that the sides are not touching the front edges of the housing.



Fix the oven in position with the screws provided. The fixing points are located on the top and bottom corners of the oven (see diagram).

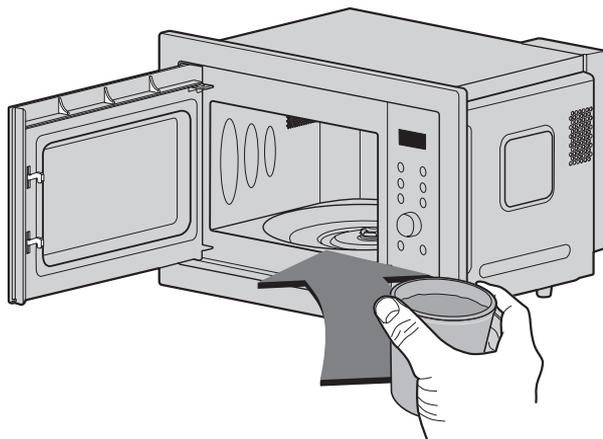
- \* It is important to ensure that the installation of this product conforms to the instructions in this operation manual and the conventional oven manufacturer's installation instructions.



**3** Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

**4** Open your oven door by pushing the Release Button. Place the ROTATING RING inside the oven and place the GLASS TRAY on top.

**5** Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the GLASS TRAY and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to Page 31.



**6** Press the **Stop/Clear** button, and press the **Start/Quick Start** button one time to set 30 seconds of cooking time.



**7** The Display will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



#### YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

**8** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption in order to avoid burns.

GB

# Setting the Clock

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.  
In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.  
Make sure that you have removed all packaging from your oven.

GB



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **CLOCK** once.

**DIAL** will flash.

(If you want to use different option, Press **CLOCK** once more. If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Turn **DIAL** until display shows "14: ".

**START** will flash.

Press **START** for hour confirmation.



Turn **DIAL** until display shows "14:35".

**START** will flash.

Press **START**.

The clock starts counting.



# Child Lock

In the following example I will show you how to set the child lock.



Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

Press **STOP/CLEAR**.



GB

Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.

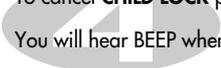
The time will appear on the display if you have set the clock.



"L" will appear on the display when you press any key to let you know that **CHILD LOCK** is set.



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released.



# Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.

GB



Your oven has five microwave power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the **POWER** key will select a different power level.

POWER	%	Power Out put
HIGH MAX	100%	850W
MEDIUM HIGH	80%	680W
MEDIUM	60%	510W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	340W
LOW	20%	170W

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **MICRO** twice to select the 80% power.

"680" appears on the display.

**DIAL** will flash.



Turn **DIAL** until display shows "5:30".

**START** will flash.



Press **START**.



Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

# Micro Power Level

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	OUT PUT
<b>HIGH MAX</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Boil Water</li> <li>* Brown minced beef</li> <li>* Cook poultry pieces, fish, vegetables</li> <li>* Cook tender cuts meat</li> </ul>	100%	850W
<b>MEDIUM HIGH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All reheating</li> <li>* Roast meat and poultry</li> <li>* Cook mushrooms and shellfish</li> <li>* Cook foods containing cheese and eggs</li> </ul>	80%	680 W
<b>MEDIUM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Bake cakes and scones</li> <li>* Prepare eggs</li> <li>* Cook custard</li> <li>* Prepare rice, soup</li> </ul>	60%	510 W
<b>DEFROST/ MEDIUM LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All thawing</li> <li>* Melt butter and chocolate</li> <li>* Cook less tender cuts of meat</li> </ul>	40%	340 W
<b>LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Soften butter &amp; cheese</li> <li>* Soften ice cream</li> <li>* Raise yeast-based dough</li> </ul>	20%	170 W



GB

# Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages.  
The first stage will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 340W.

GB



During two stage cooking the oven door can be opened and food checked.  
Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **STOP/CLEAR** twice.

Press **STOP/CLEAR**.

1



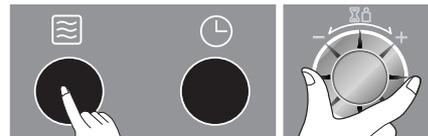
Set the power and the cooking time for **stage 1**.

(You can omit this process for HIGH power.)

Press **MICRO** once to select HIGH power.

**DIAL** will flash.

Turn **DIAL** until display shows "11:00".



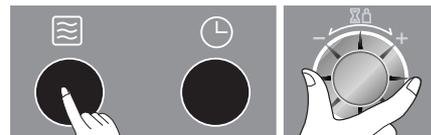
Set the power and the cooking time for **stage 2**.

Press **MICRO** four times to select 340 power.

**DIAL** will flash.

Turn **DIAL** until display shows "35:00".

**START** will flash.



Press **START**.

4



# Quick Start

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.



The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



GB

Press **START** four times to select 2 minutes on HIGH power.

Your oven will start before you have finished the fourth press.



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time by repeatedly pressing the **START** button.



# Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of Fresh Vegetable.

GB



**AUTO COOK** allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press	AUTO COOK
Jacket Potato	<b>1</b>	time
Fresh Vegetable	<b>2</b>	times
Frozen Vegetable	<b>3</b>	times
Rice	<b>4</b>	times
Fresh Fish	<b>5</b>	times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO COOK** twice to select **Fresh Vegetable**. **DIAL** will flash.



Turn **DIAL** until display shows "0.6".

**START** will flash.

Press **START**.



CATEGORY	FOOD TEMP.	UTENSILS	WEIGHT LIMIT	INSTRUCTIONS										
Jacket Potato	Room	On Glass tray	0,2 ~ 1,0 kg	Choose medium sized potatoes 170-200g. Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass tray. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.										
Fresh Vegetable	Room	Microwave-safe bowl	0,2 ~ 0,8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
Frozen Vegetable	Frozen	Microwave-safe bowl	0,2 ~ 0,8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
Rice	Room	Microwave-safe bowl	0,1 ~ 0,3 kg	Wash rice. Drain water. Place rice & boiling water in a deep and large bowl. <table border="1" data-bbox="855 654 1498 734"> <tr> <td>Weight</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Cover</td> </tr> <tr> <td>Boiling water</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Yes/Vent corner</td> </tr> </table> ** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner
Weight	100g	200g	300g	Cover										
Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner										
Fresh Fish	Refrigerated	Microwave-safe bowl	0,2 ~ 0,6 kg	Whole fish, steaks - Oily fish : salmon, mackerel - White fish : cod, haddock Arrange in a single layer in a large microwave-safe flan dish. Cover dish tightly with plastic wrap and pierce in several places. Place on the glass turntable. Adjust weight and press start. After cooking, remove the dish from the oven. Allow to stand for 3 minutes before serving.										

**GB**

# Auto Reheat

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of Frozen Meal.



GB

**AUTO REHEAT** allows you to reheat most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press Auto Reheat
Chilled Meal	<b>1</b> time
Frozen Meal	<b>2</b> times
Chilled Pizza	<b>3</b> times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO REHEAT** twice to select **Frozen Meal**.

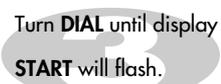
"rh-2" appears on the display.

**DIAL** will flash.



Turn **DIAL** until display shows "0.6".

**START** will flash.



Press **START**.



CATEGORY	FOOD TEMP.	UTENSILS	WEIGHT LIMIT	INSTRUCTIONS
Chilled Meal	Refrigerated	Own tray	0,3 ~ 0,6 kg	<p>Pierce using a skewer on the surface. Place food on the glass turntable. After cooking, allow to stand for 2-3 minutes before serving.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stirrable e.g : Spaghetti bolognese, Beef stew</li> <li>- Non-stirrable e.g : Lasagne, Cottage pie</li> </ul> <p><b>Note :</b> For food contained in bag(s), pierce meat portion and rice/pasta portions, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- For stirrable foods, stir at beep.</li> <li>- Non-stirrable foods, it is not necessary to stir at beep.</li> </ul>
Frozen Meal	Frozen	Own tray	0,3 ~ 0,6 kg	Same as above.
Chilled Pizza	Refrigerated	Own tray	0,2 ~ 0,4 kg	<p>This function is for reheating leftover chilled pizza. Place chilled pizza on the own tray. After cooking, take food out immediately. Stand for 2~3 minutes.</p>

GB

# Auto Defrost

GB



Your oven has four microwave defrost settings: - **Meat**, **Poultry**, **Fish** and **Bread**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

Category	Press	Auto Defrost
Meat	<b>1</b>	time
Poultry	<b>2</b>	times
Fish	<b>3</b>	times
Bread	<b>4</b>	times

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. The **BREAD** programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4 Kg of Frozen Poultry.

Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



Press **AUTO DEFROST** twice to select the **Poultry** defrosting programme. **DIAL** will flash.



Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Turn **DIAL** until display shows "1.4".

**START** will flash.



Press **START**.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing.

After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

**Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

## Auto weight defrost guide

- \* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.
  - \* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
  - \* Separate items like minced meat, chops, sausages and lamb as soon as possible.
- When BEEP, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed. To thaw completely, for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

GB

Category	Weight Limit	Utensils	Food
Meat Poultry Fish	0,1 ~ 4,0 kg	Microwave ware (Flat plate)	<p><b>Meat</b> Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2cm). Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.</p> <p><b>Poultry</b> Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes.</p> <p><b>Fish</b> Filletts, Steaks, Whole fish, Sea foods. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.</p>
Bread	0,1 ~ 0,5 kg	Paper towel or flat plate	<p>Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.</p>

# Quick Defrost

Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly.  
This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



GB

Your oven has a microwave quick defrost setting (Meat).

Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



Press **QUICK DEFROST**.

The oven will start automatically.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

**Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

## ***Auto weight defrost guide***

\* Use this function to defrost quickly for minced meat.

\* Remove the meat completely from it's wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When BEEP, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven . Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven, cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

<b><i>Category</i></b>	<b><i>Weight Limit</i></b>	<b><i>Utensils</i></b>	<b><i>Instructions</i></b>
Minced meat	0,5 kg	Microwave ware (Flat plate)	<b>Minced meat</b> Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes

**GB**

# More or Less Cooking

In the following example I will show you how to change the preset **AUTO COOK** programmes for a longer or shorter cooking time.



GB

If you find that your food is over or undercooked when using the **AUTO COOK** programme, you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.

When cooking with auto and manual function, you can lengthen or shorten the cooking time at any point by turning **DIAL**. There is no need to stop the cooking process.

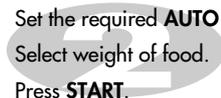
Press **STOP/CLEAR**.



Set the required **AUTO COOK** programme.

Select weight of food.

Press **START**.



Turn **DIAL** clockwise.

The cooking time will increase by 10 seconds for each press of the key.

Turn **DIAL** counterclockwise.

The cooking time will decrease by 10 seconds for each press of the key.



To heat or reheat successfully in the microwave, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwavable container. The food will be heated more evenly if covered with a microwavable lid or vented plastic wrap. Remove cover carefully to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

# Heating or Reheating Guide

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (0.5cm thick)	1~2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. • Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2~3 minutes 3~3½ minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170-230g)	1~2 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving(300g)	4~6 minutes	Place lasagne on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1½~3 minutes 4½~7minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1~2½ minutes 3½~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (½ cup meat filling) without bun	1~2½ minutes	Reheat filling and bun separately. COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once. Heat bun as directed in chart below.

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	2½~3½ minutes 6~9 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1½~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2½~4 minutes 7½~11 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1~1½ minutes 3½~5 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15~30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1½~2½ minutes 3½~5½ minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1½~2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

GB

# Fresh Vegetable Guide

GB

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Artichokes (230g each)	2 medium 4 medium	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 10 ~ 12	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover.	2~3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	450g	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 6	Add 1 cup water. Cover.	2~3 minutes
Green Beans	450g	7 ~ 11	Add <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Beats, Fresh	450g	11 ~ 16	Add <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes
Broccoli, Fresh, Spears	450g	5 ~ 8	Place broccoli in baking dish. Add <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cup water.	2~3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	450g	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Add <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	200g	2 ~ 3	Add <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Cauliflower, Fresh, Whole	450g	5 ~ 7	Trim. Add <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Fresh, Flowerettes Celery, Fresh, Sliced	2 cups 4 cups	11 ~ 16	Slice. Add <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Corn, Fresh	2 ears	4 ~ 8	Husk. Add 2 tbsp water in 1.5 litre baking dish. Cover.	2~3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	230g	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Place mushrooms in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	450g	4 ~ 7	Add <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	6 ~ 9	Add <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (170~230g each)	2 medium 4 medium	4 ~ 9 6~ 12	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
White potatoes, Whole Baking (170~230g each)	2 potatoes 4 potatoes	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 14	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	450g	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Add <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cup water in 2 litre covered casserole dish.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Sliced	450g	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Add <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Whole	450g	6 ~ 9	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn courgette over and rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes

## WARNING

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
- 3 Do not dry clothes in the microwave oven, which may become carbonized or burned if heated too long.
- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.

# Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.
- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.
- 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.

GB

# Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

## WARNING

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

- GB**
- 24 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
  - 25 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
  - 26 If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
  - 27 Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
  - 28 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
  - 29 Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
  - 30 Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.
  - 31 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
  - 32 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
  - 33 Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
  - 34 If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
  - 35 The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
  - 36 This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- 37 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 38 This microwave oven shall not be placed fully inside of cabinet.  
The front frame of the microwave oven shall be extruded on the front opening of the cabinet.

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

# Microwave-safe Utensils

GB

## Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

### Dinner plates

Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

### Glassware

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

### Plastic storage containers

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

## Paper

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as lamb are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave oven.

## Plastic cooking bags

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in your microwave oven, as they will melt and rupture.

## Plastic microwave cookware

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

## Pottery, stoneware and ceramic

Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

## CAUTION

**Some items with high lead or iron content are not suitable for cooking utensils.**

**Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.**

# Food characteristics & Microwave cooking

## Keeping an eye on things

The recipes in the book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

## Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skilful in estimating both cooking and standing times for various foods.

## Density of food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food that the outer edges do not become dry and brittle.

## Height of food

The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food during cooking, sometimes several times.

## Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

## Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

## Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

## Shape of food

Microwaves penetrate only about 2 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

## Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

## Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Food that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauces are added to food the original flavour of the recipe is not altered.

## Covering with greaseproof paper

Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

## Arranging and spacing

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

# Food characteristics & Microwave cooking

## Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

## Turning over

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

## Placing thicker portions facing outwards

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

## Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

## Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

## Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

## Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

## Standing time

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

## To Clean Your Oven

### 1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

### 2 Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.

DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.

Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

5 Do not use any steam cleaner.

GB

# Questions & Answers

## Q What's wrong when the oven light will not glow?

- A There may be several reasons why the oven light will not glow.
- Light bulb has blown
  - Door is not closed

## Q Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

- A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

## Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?

- A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

## Q Will the microwave oven be damaged if it operates empty?

- A Yes Never run it empty or without the glass tray.

## Q Why do eggs sometimes pop?

- A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

## Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over?

- A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

## Q Is it possible to pop corn in a microwave oven?

- A Yes, if using one of the two methods described below
- 1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.
  - 2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.

## CAUTION

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

## Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?

- A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

# Plug wiring information/ Technical Specifications

## Warning

### This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes  
BLUE ~ Neutral  
BROWN ~ Live  
GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED.

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard;

### Technical Specification

	MS2588ZRF
Power Input	230 V AC /50Hz
Out put	850 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	595 mm(W) X 390mm(H) X 410mm(D)
Power Consumption Microwave	1250 Watts

- \* Dimensions shown are approximate.
- \* Because we continually strive to improve our products we may change specifications without prior notice.

< English >

#### **Disposal of your old appliance**

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

GB



## Принцип работы микроволновых печей

Микроволны - это такая же форма энергии, как телевизионные или радиоволны, а также обычный дневной свет. Обычно микроволны расходятся в разные стороны и исчезают по мере прохождения через атмосферу, не оказывая никакого действия. В данной печи имеется магнетрон, предназначенный для использования энергии микроволн. Подаваемое на трубку магнетрона электричество используется для создания микроволновой энергии.

Созданные микроволны попадают в зону приготовления через отверстия внутри печи. Лоток расположен внутри печи. Микроволны не могут проходить через металлические стенки печи, при этом они могут проникать сквозь такие материалы, как стекло, фарфор и бумага. Именно из них и производится посуда для микроволновых печей.

Микроволны не нагревают посуду, в которой находятся продукты, однако она постепенно нагревается от самих продуктов.

## Очень безопасный прибор

Микроволновая печь является одним из самых безопасных бытовых устройств. При открытии дверцы печь автоматически прекращает генерировать микроволны. Микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло при прохождении через продукты. Никакой остаточной энергии, которая могла бы повредить здоровью при потреблении продуктов, не остается.

Содержание	37
Важные указания по безопасности	38 ~ 42
Распаковка и установка	43 ~ 45
Установка времени	46
Блокировка клавиатуры	47
Приготовление с помощью микроволн	48
Уровень мощности микроволн	49
Двухэтапное приготовление	50
Быстрый запуск	51
Приготовление в автоматическом режиме	52 ~ 54
Автоматический разогрев	55 ~ 56
Автоматическое размораживание	57 ~ 58
Быстрая разморозка	59 ~ 60
Изменение времени приготовления	61
Руководство по разогреву	62
Руководство по приготовлению свежих овощей	63
Важные указания по безопасности	64 ~ 65
Посуда для микроволновой печи	66
Характеристики продуктов и приготовление в микроволновой печи	67 ~ 68
Вопросы и ответы	69
Подключение к электросети и технические характеристики	70

# Важные указания по безопасности

Сохраните руководство, чтобы обращаться к нему в будущем. Чтобы сократить риск получения травмы, возникновения пожара или поражения электрическим током, внимательно прочитайте все инструкции перед тем, как начать использование печи.

Данное руководство не описывает все возможные ситуации, которые могут произойти. О любых проблемах, которые вам непонятны, следует сообщать сотруднику сервисного центра или изготовителю.



Это символ опасности. Этот символ указывает на возможные угрозы безопасности, которые могут привести вас или ваших близких к травме или смерти. Все сообщения, касающиеся безопасности, начинаются символом опасности и словом "ОСТОРОЖНО" или "ВНИМАНИЕ". Значение этих слов:



## ВНИМАНИЕ

Этот символ предупреждает об опасности или небезопасных методах эксплуатации, которые могут привести к серьезным телесным повреждениям или даже к летальному исходу.



## ОСТОРОЖНО

Этот символ предупреждает об опасностях или небезопасных методах эксплуатации, которые могут привести к телесному повреждению или материальному ущербу.



## ВНИМАНИЕ

1. Не пытайтесь самостоятельно исправить или починить дверцу, герметичную часть дверцы, панель управления, переключатели защитной блокировки или любую другую деталь печи, доступ к которой требует снятия покрытия, защищающего от воздействия микроволнового излучения. Не используйте печь, если герметичная часть дверцы и прилегающие к ней детали микроволновой печи находятся в неисправном состоянии. Ремонт должен выполняться только квалифицированным специалистом сервисного центра.
  - ⦿ В отличие от других бытовых устройств микроволновая печь - это оборудование, использующее электрический ток высокого напряжения и большой силы. Неправильная эксплуатация или ремонт могут привести к вредному воздействию микроволновой энергии или к поражению электрическим током.
2. Не используйте печь для высушивания. (Пример. Эксплуатация микроволновой печи для высушивания влажных газет, одежды, игрушек, электронных устройств, домашних животных, детей и т. д.)
  - ⦿ Подобное использование может стать причиной пожара, ожогов или мгновенной смерти от поражения электрическим током.
3. Устройство не предназначено для использования маленькими детьми или пожилыми людьми. Детям можно разрешить использование печи без присмотра только после

соответствующего инструктажа: ребенок должен знать, как безопасно использовать печь, и понимать опасные последствия неправильного использования.

- ⦿ Неправильное использование может привести к пожару, поражению электрическим током или ожогам.
4. Некоторые внешние детали могут нагреваться во время использования. Детей младшего возраста не следует допускать к печи.
    - ⦿ Они могут получить ожоги.
  5. Жидкости или продукты питания нельзя разогревать в герметичных контейнерах: это может привести к их взрыву. Перед приготовлением или разморозкой снимайте с продуктов пластиковую упаковку. Обратите внимание: в некоторых случаях при приготовлении или разогреве продукты питания нужно накрыть полиэтиленовой пленкой.
    - ⦿ Эти продукты могут взрываться.
  6. Детям нельзя разрешать играть с принадлежностями или висеть на руках, держась за ручку дверцы.
    - ⦿ Это может привести к травмам.
  7. Данный бытовой прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, без надзора или руководства по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.

Сохраните руководство, чтобы обращаться к нему в будущем. Чтобы сократить риск получения травмы, возникновения пожара или поражения электрическим током, внимательно прочитайте все инструкции перед тем, как начать использование печи.

Данное руководство не описывает все возможные ситуации, которые могут произойти.

О любых проблемах, которые вам непонятны, следует сообщать сотруднику сервисного центра или изготовителю.

# Важные указания по безопасности

## ОСТОРОЖНО

**1. Любые работы по электроустановке должны выполняться опытным электриком или другим компетентным специалистом.**

\* Лицо, выполняющее установку, несет ответственность за правильное электрическое подключение устройства и соблюдение рекомендаций по безопасности

\* Электрическое оборудование должно устанавливаться в соответствии с инструкциями во избежание возможных повреждений. Перед установкой или действиями по техобслуживанию печь нужно отключить от источника питания.

\* Микроволновая печь всегда должна иметь заземление.

⚠ Неправильное использование может привести к пожару, поражению электрическим током или ожогам.

**2. Благодаря системе защитной блокировки, встроенной в дверцу, печь не удастся использовать с открытой дверцей. Внимание: не выполняйте никаких действий с защитными блокираторами.**

⚠ Это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. (Защитные блокираторы автоматически отключают печь при открытии дверцы.)

**3. Не помещайте между лицевой поверхностью печи и дверцей никаких предметов (кухонных полотенец, салфеток и т. д.), не допускайте скопления остатков пищи или чистящих средств на герметичных поверхностях.**

⚠ Это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии.

**4. Не используйте печь, если она повреждена. Особенно важно следить за тем, чтобы дверца была тщательно закрыта, а также за тем, чтобы не были повреждены следующие компоненты: (1) дверца (не наклонена), (2) петли и защелки (не сломаны, не ослаблены), (3) герметик дверцы и герметичные поверхности.**

⚠ Повреждение этих частей устройства может привести к вредному воздействию микроволновой энергии.

**5. Убедитесь, что продолжительность приготовления задана верно. Небольшие порции пищи требуют меньше времени для приготовления или разморозки.**

⚠ Передерживание может привести к возгоранию пищи и повреждению печи.

**6. Разогревая в микроволновой печи жидкости (супы, соусы, напитки),**

\* не используйте прямоугольные контейнеры с узким горлышком.

\* Старайтесь не перегревать пищу.

\* Перемешайте жидкость перед тем, как поместить контейнер в печь, а также после того, как пройдет половина времени, отведенного на разогрев.

\* После разогрева оставьте контейнер на некоторое время в печи.

**Осторожно перемешайте жидкость или потрясите контейнер. Проверьте температуру жидкости до ее употребления. Это позволит избежать ожогов (особенно когда речь идет о бутылочках для кормления и банках с детским питанием).**

⚠ Обращайтесь с контейнером осторожно. Микроволновое разогревание напитков может привести к замедленному кипению жидкости (без видного образования пузырьков). Это может привести к перекипанию горячей жидкости, переливанию через край.

RU

# Важные указания по безопасности

Сохраните руководство, чтобы обращаться к нему в будущем. Чтобы сократить риск получения травмы, возникновения пожара или поражения электрическим током, внимательно прочитайте все инструкции перед тем, как начать использование печи.  
Данное руководство не описывает все возможные ситуации, которые могут произойти.  
О любых проблемах, которые вам непонятны, следует сообщать сотруднику сервисного центра или изготовителю.

## ОСТОРОЖНО

### 7. Отверстие для отведения газа расположено сверху, снизу или сбоку печи. Не закрывайте это отверстие.

- ⦿ Это может привести к повреждению печи и некачественному приготовлению пищи.

### 8. Не используйте пустую печь. Когда печь не используется, лучше всего оставлять в ней стакан воды. Вода будет поглощать микроволновую энергию при случайном включении печи.

- ⦿ Неправильная эксплуатация может привести к повреждению печи.

### 9. Не готовьте в печи продукты, накрытые бумажными салфетками (за исключением случаев, описанных в книге рецептов). Не используйте вместо бумажных салфеток газеты.

- ⦿ Неправильное использование может привести к взрыву или возгоранию.

### 10. Не используйте деревянные и керамические контейнеры, имеющие металлическое покрытие (позолота, посеребрение). Всегда снимайте с контейнеров металлические проволочные замки. Перед использованием удостоверьтесь, что посуда пригодна для использования в печи.

- ⦿ Посуда может разогреться и воспламениться. Например, металлические объекты, помещенные в печь, могут привести к возникновению электрической дуги и серьезным повреждениям.

### 11. Не помещайте в печь повторно используемые бумажные предметы.

- ⦿ Они могут содержать примеси, способные вызвать искру или возгорание при приготовлении.

### 12. Для мытья лотка и подставки не помещайте их в воду сразу после приготовления. Это может привести к повреждению или поломке.

- ⦿ Неправильная эксплуатация может привести к повреждению печи.

### 13. Перед приготовлением проткните кожуру картофеля, яблока или любого другого фрукта или овоща.

- ⦿ Эти продукты могут взрываться.

### 14. Не готовьте яйца в скорлупе. Яйца в скорлупе, в том числе сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновой печи: они могут взорваться даже после окончания разогрева.

- ⦿ Внутри яйца будет нагнетаться давление, что в итоге приведет к взрыву.

Сохраните руководство, чтобы обращаться к нему в будущем. Чтобы сократить риск получения травмы, возникновения пожара или поражения электрическим током, внимательно прочитайте все инструкции перед тем, как начать использование печи.  
Данное руководство не описывает все возможные ситуации, которые могут произойти.  
О любых проблемах, которые вам непонятны, следует сообщать сотруднику сервисного центра или изготовителю.

# Важные указания по безопасности

## ОСТОРОЖНО

### 15. Не пытайтесь использовать печь в качестве фритюрницы для жарки.

- ⦿ Это может привести к перекипанию горячего масла, переливанию его через край.

### 16. Если обнаружено задымление, выключите печь или отключите электропитание. Оставьте дверцу закрытой, чтобы возможное возгорание прекратилось.

- ⦿ Открытие дверцы может привести к пожару или поражению электрическим током.

### 17. Если пища готовится или разогревается в одноразовом контейнере, сделанном из пластика, бумаги или другого воспламеняющегося материала, следите за печью, постоянно проверяйте ее.

- ⦿ Пища может вытечь из-за возможной деформации контейнера, что также может привести к возгоранию.

### 18. При эксплуатации устройства температура доступных поверхностей может быть достаточно высокой. Не прикасайтесь к дверце, к поверхностям внешней и внутренней емкости, полости печи, принадлежностей и посуды в режиме гриля, режиме конвекции и режимах автоматического приготовления. Сначала убедитесь, что поверхности негорячие.

- ⦿ Нагрев поверхностей может привести к ожогам, если не использовать толстые рукавицы для приготовления пищи.

### 19. Печь необходимо регулярно чистить, удаляя все остатки пищи.

- ⦿ Если не поддерживать печь в чистом состоянии, поверхности могут изнашиваться. Это может неблагоприятно сказаться на работе устройства и привести к опасным ситуациям.

### 20. При использовании нагревательных элементов печь может нагреваться. Будьте осторожны: не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

- ⦿ Существует опасность получения ожогов.

### 21. В точности выполняйте инструкции изготовителя при приготовлении попкорна. Не оставляйте печь без присмотра, пока попкорн готовится. Если попкорн не готов через предполагаемое время, остановите приготовление. Никогда не используйте коричневые бумажные пакеты при приготовлении попкорна. Никогда не пытайтесь приготовить нелопнувшие зерна попкорна.

- ⦿ Избыточная кулинарная обработка может привести к возгоранию попкорна.

### 22. Чтобы отключить печь, можно выдернуть из розетки штекер питания или использовать выключатель, встроенный в стационарную проводку в соответствии с правилами установки электропроводки.

- ⦿ Использование неправильной розетки или выключателя может привести к поражению электрическим током или пожару.

RU

# Важные указания по безопасности

Сохраните руководство, чтобы обращаться к нему в будущем. Чтобы сократить риск получения травмы, возникновения пожара или поражения электрическим током, внимательно прочитайте все инструкции перед тем, как начать использование печи.  
Данное руководство не описывает все возможные ситуации, которые могут произойти.  
О любых проблемах, которые вам непонятны, следует сообщать сотруднику сервисного центра или изготовителю.

## ОСТОРОЖНО

### 23. Данное устройство необходимо заземлить.

Провода питающего кабеля окрашены в соответствии со следующими кодами.

**СИНИЙ** - нейтральный

**КОРИЧНЕВЫЙ** - под напряжением

**ЗЕЛЕНЫЙ И ЖЕЛТЫЙ** - заземление

Если цвета проводов кабеля питания устройства не совпадают с цветовыми метками выходов штекера, выполните следующие инструкции.

Провод, окрашенный **СИНИМ**, нужно подключить к выходу, помеченному буквой **N** или окрашенному **ЧЕРНЫМ**.

Провод, окрашенный **КОРИЧНЕВЫМ**, нужно подключить к выходу, помеченному буквой **L** или окрашенному **КРАСНЫМ**.

Провод, окрашенный **ЗЕЛЕНЫМ И ЖЕЛТЫМ** или только **ЗЕЛЕНЫМ**, нужно подключить к выходу, помеченному буквой **E** или символом  $\perp$ .

Если кабель питания поврежден, во избежание неблагоприятных последствий он должен быть заменен представителем изготовителя, сотрудником сервисного центра или другим квалифицированным специалистом.

- ⚠ Неверное использование может привести к серьезному поражению электрическим током.

### 24. Не используйте абразивные чистящие средства и металлические скребки для очистки стеклянной поверхности дверцы печи.

- ⚠ Они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

### 25. Запрещается использование данной печи в коммерческих целях.

- ⚠ Неправильная эксплуатация может привести к повреждению печи.

### 26. Микроволновую печь нельзя использовать с открытой декоративной дверцей.

- ⚠ Если дверца открыта во время работы, попавший внутрь воздух может привести к возгоранию и повреждению печи.

### 27. Переработка упаковочного материала

- ⚠ Новая печь запакована для транспортировки. Снимите весь упаковочный материал перед тем, как вводить печь в эксплуатацию.
- ⚠ Упаковочный материал может быть полностью переработан. Узнайте у местных представителей власти адрес организации, занимающейся экологически чистой переработкой материалов в вашем регионе.

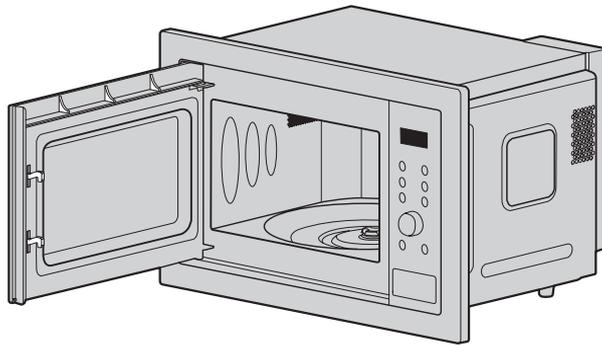
### 28. В целях защиты окружающей среды устаревшие устройства должны также подвергнуться переработке.

- ⚠ Устройство нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- ⚠ Местный представитель власти должен сообщить вам расценки на переработку либо указать адрес общественной службы переработки отходов.

# Распаковка и установка

Выполнив основные шаги, указанные на следующих двух страницах, вы сможете быстро проверить, правильно ли работает ваша печь. Уделите особое внимание рекомендациям по установке печи. Распаковывая печь, убедитесь, что удалены все принадлежности и упаковочный материал. Проверьте, не повреждена ли ваша печь в ходе транспортировки.

- 1** Распакуйте печь и поместите ее на плоскую поверхность. Внимательно осмотрите устройство на предмет повреждений.



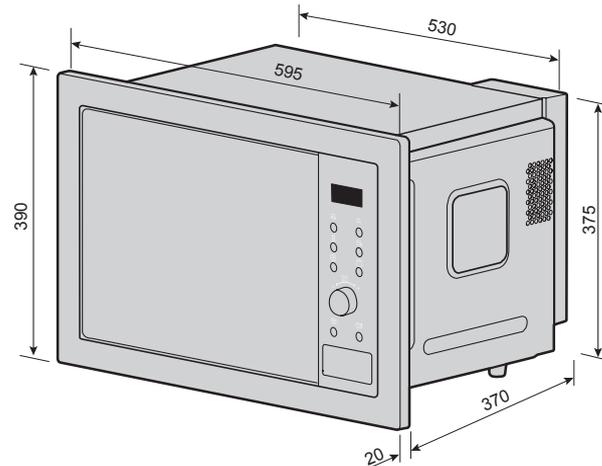
Стекланный лоток



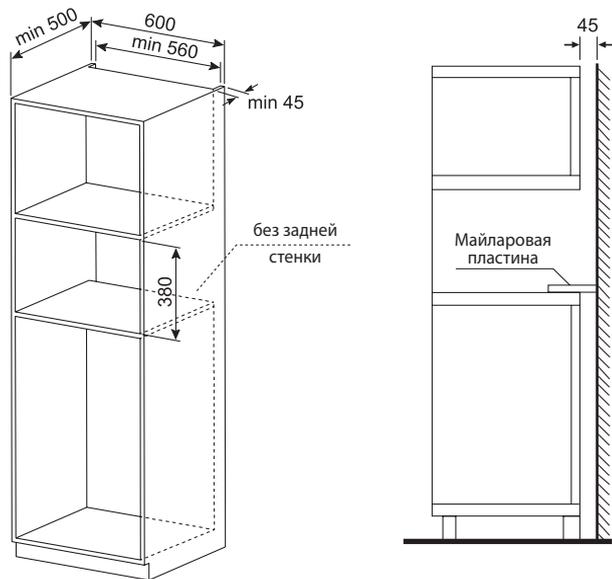
Вращающееся кольцо

\* 4 скрепляющих винта (не показано)

- 2** Установку печи должен производить лицензированный специалист. Печь предназначена для установки в стандартный шкаф высотой 380 мм. Размеры печи и кухонного шкафа показаны на следующей схеме.



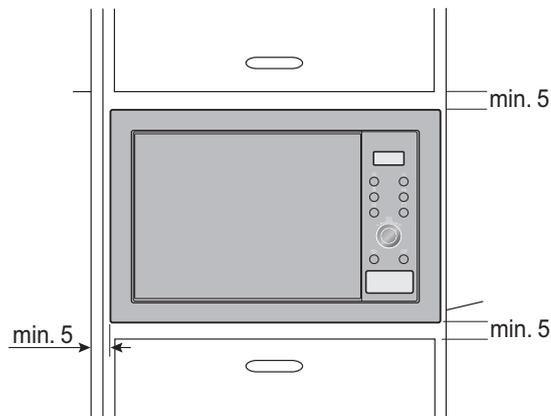
RU



- \* Кухонный шкаф, соприкасающийся с печью, должен выдерживать температуру до 90 °С, ближайшие к печи поверхности должны выдерживать температуру до 70 °С.
- \* Размещая микроволновую печь над обычной газовой печью, используйте майларовую пластину, чтобы закрыть трубу и защитить печь.
- \* Помещайте печь в кухонный шкаф медленно, без усилий, до тех пор, пока передняя рамка печи не будет плотно прижата к краям отсека шкафа.
- \* Убедитесь, что устройство не шатается и не наклонено.

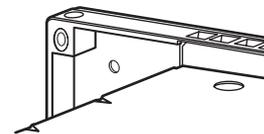
## Вентиляция

Между стенкой и нижней поверхностью установочного шкафа должна быть вентиляционная щель (минимум 45 мм) для циркуляции воздуха. Вентиляционные щели между дверцей шкафа и краями печи (верхним, нижним, левым и правым боковым) должны составлять минимум 5 мм. Вентиляционные щели нельзя закрывать ни при каких обстоятельствах. Убедитесь, что боковые поверхности печи не соприкасаются со стенками шкафа.



Зафиксируйте печь в заданном положении с помощью винтов, предоставляемых в комплекте поставки. Точки фиксации расположены в верхних и нижних углах печи (см. схему).

- \* Убедитесь, что установка изделия соответствует инструкциям данного руководства по эксплуатации, а также инструкциям по установке от производителя газовой плиты.

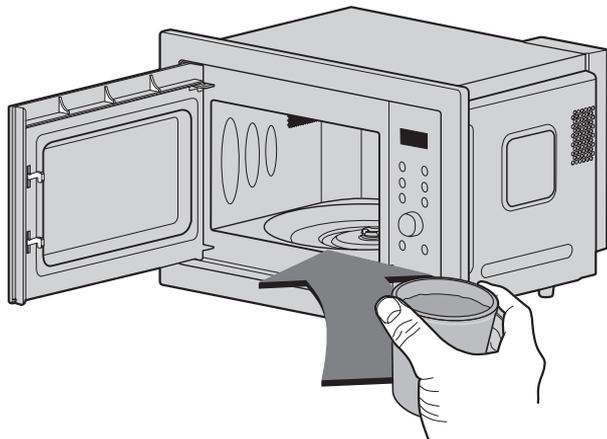


- 3** Подключите печь к стандартной бытовой розетке. Печь должна быть единственным прибором, подключенным к этой розетке.

**Если печь работает неправильно, отсоедините вилку от электророзетки и снова подключите ее.**

- 4** Откройте дверцу печи, нажав кнопку открытия дверцы. Поместите вращающееся кольцо внутрь печи и поставьте на него стеклянный лоток.

- 5** Налейте в **посуду для микроволновой печи** 300 мл воды. Поместите ее на стеклянный лоток и закройте дверцу печи. Если вы не знаете, какую посуду использовать, см. описание на стр. 66.



- 6** Нажмите кнопку **Остановка/Сброс**, а затем один раз нажмите кнопку **Запуск/Быстрый запуск**, чтобы задать время приготовления в 30 секунд.



- 7** На дисплее начнется отсчет 30 секунд. Когда счетчик достигнет 0, печь подаст звуковой СИГНАЛ. Откройте дверцу печи и проверьте температуру воды. Если печь работает нормально, вода должна быть теплой. **Вынимая контейнер с водой, будьте осторожны: он может быть горячим.**



#### ТЕПЕРЬ ПЕЧЬ УСТАНОВЛЕНА

- 8** Чтобы избежать ожогов, перед употреблением необходимо проверить температуру, а также перемешать или взболтать содержимое детских бутылочек и банок с питанием.

# Установка времени

При установке времени можно выбрать 12- или 24-часовой формат. В следующем примере показана установка времени 14:35 в 24-часовом формате. Удостоверьтесь, что с поверхности печи удалены все элементы упаковки.



RU

При первом включении печи или после отключения электроэнергии на дисплее появляется надпись "0". Время нужно будет установить повторно.

Если на дисплее отображаются странные символы, отключите печь от электросети и снова подключите ее, а затем установите время повторно.

Печь должна быть правильно установлена в соответствии с приведенным ранее описанием.

Нажмите кнопку **ОСТАНОВИТЬ/СБРОСИТЬ**.



Нажмите кнопку **ЧАСЫ** один раз.

**Регулировочное колесо** начнет мигать.

(Если требуется установить другой параметр, нажмите кнопку ЧАСЫ еще раз. Если же другой параметр требуется выбрать после установки часов, печь придется отключить и снова подключить к сети.)



Вращайте регулировочное колесо до тех пор, пока на дисплее не отобразится "14: ".

Кнопка **ПУСК** начнет мигать.

Нажмите кнопку **ПУСК**, чтобы подтвердить настройку часов.



Вращайте регулировочное колесо до тех пор, пока на дисплее не отобразится "14:35".

Кнопка **ПУСК** начнет мигать.

Нажмите кнопку **ПУСК**.

Часы начнут отсчет времени.



# Блокировка клавиатуры

Далее показано, как заблокировать клавиатуру.



Печь оборудована функцией безопасности, препятствующей случайному включению печи. Когда клавиатура заблокирована, никто не сможет воспользоваться функциями печи и начать приготовление. Однако дверцу печи в этом режиме открыть можно.

Нажмите кнопку **ОСТАНОВИТЬ/СБРОСИТЬ**.



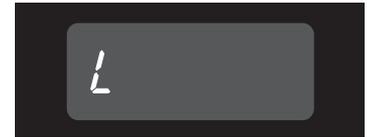
RU

Нажмите и удерживайте кнопку **ОСТАНОВИТЬ/ОЧИСТИТЬ**, пока на дисплее не отобразится символ "L" и послышится звуковой СИГНАЛ. Клавиатура заблокирована.

Если время установлено, то оно будет отображаться на дисплее.



При нажатии любой кнопки на дисплее появится символ "L", указывающий, что клавиатура заблокирована.



Чтобы снять блокировку клавиатуры, нажмите и удерживайте кнопку **ОСТАНОВИТЬ/ОЧИСТИТЬ**, пока символ "L" не исчезнет. При снятии блокировки печь подает звуковой СИГНАЛ.



# Приготовление с помощью микроволн

В следующем примере показано, как приготовить пищу на мощности 80 % за 5,5 минут.



RU

Существует пять настроек мощности микроволн. По умолчанию задается высокая мощность, повторные нажатия кнопки **МОЩНОСТЬ** изменяют уровень мощности.

МОЩНОСТЬ	%	Выдаваемая мощность
ВЫСОКАЯ (МАКСИМАЛЬНАЯ)	100%	850 Вт
ВЫСОКАЯ (СРЕДНЯЯ)	80%	680 Вт
СРЕДНЯЯ	60%	510 Вт
СРЕДНЯЯ (НИЗКАЯ): ДЛЯ РАЗМОРОЗКИ	40%	340 Вт
НИЗКАЯ	20%	170 Вт

1 Печь должна быть правильно установлена в соответствии с приведенным ранее описанием.

Нажмите кнопку **ОСТАНОВИТЬ/СБРОСИТЬ**.



2 Нажмите кнопку **МИКРОВОЛНЫ** дважды, чтобы задать 80 % мощности.

На дисплее появится надпись "680".

3 **Регулировочное колесо** начнет мигать.



4 Вращайте регулировочное колесо до тех пор, пока на дисплее не отобразится "5:30".

Кнопка **ПУСК** начнет мигать.



5 Нажмите кнопку **ПУСК**.



Микроволновая печь может работать на 5 уровнях мощности, что позволяет выбрать идеальный режим приготовления. В приведенной далее таблице указаны продукты питания и соответствующие им рекомендованные уровни мощности для приготовления этих продуктов в микроволновой печи.

# Уровень мощности МИКРОВОЛН

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ (%)	ВЫДАВАЕМАЯ МОЩНОСТЬ
<b>ВЫСОКИЙ</b>	* Кипяченая вода * Котлеты * Куски птицы, рыба, овощи * Нежное мясо	100%	850 Вт
<b>ВЫСОКАЯ (СРЕДНЯЯ)</b>	* Разогрев любых продуктов * Жарка мяса и птицы * Грибы и моллюски * Блюда, содержащие сыр и яйца	80%	680 Вт
<b>СРЕДНЯЯ</b>	* Кексы и выпечка * Яйца * Заварной крем * Рис, суп	60%	510 Вт
<b>СРЕДНЯЯ (НИЗКАЯ): ДЛЯ РАЗМОРОЗКИ</b>	* Разморозка любых продуктов * Растапливание масла и шоколада * Более жесткое мясо	40%	340 Вт
<b>НИЗКАЯ</b>	* Размягчение масла и сыра * Размягчение мороженого * Подъем дрожжевого теста	20%	170 Вт



RU

# Двухэтапное приготовление

В следующем примере показано, как готовить пищу в два этапа.  
На первом этапе пища готовится в течение 11 минут на высокой мощности, на втором этапе пища готовится в течение 35 минут на мощности 340 Вт.



RU

В ходе двухэтапного приготовления можно открывать дверцу печи, чтобы проверить степень готовности. Закройте дверцу печи и нажмите кнопку **ПУСК**, чтобы продолжить приготовление.

В конце этапа 1 печь издает звуковой сигнал, после чего начинается этап 2.

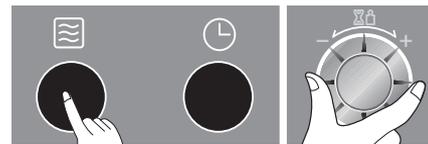
Чтобы прекратить программу, дважды нажмите кнопку **ОСТАНОВИТЬ/СБРОСИТЬ**.

Нажмите кнопку **ОСТАНОВИТЬ/СБРОСИТЬ**.

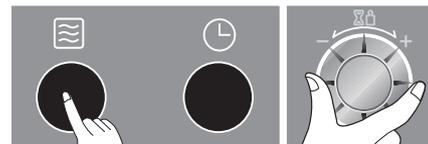
1



Задайте мощность и время приготовления для **этапа 1**.  
Можно пропустить этот процесс, оставив по умолчанию высокую мощность (HIGH).  
Нажмите кнопку **МИКРОВОЛНЫ** один раз, чтобы установить высокую мощность (HIGH).  
**Регулировочное колесо** начнет мигать.  
Вращайте регулировочное колесо до тех пор, пока на дисплее не отобразится "11:00".



Задайте мощность и время приготовления для **этапа 2**.  
Нажмите кнопку **МИКРОВОЛНЫ** четыре раза, чтобы установить мощность в значение 340 Вт.  
**Регулировочное колесо** начнет мигать.  
Вращайте регулировочное колесо до тех пор, пока на дисплее не отобразится "35:00".  
Кнопка **ПУСК** начнет мигать.



Нажмите кнопку **ПУСК**.

4



В следующем примере показано, как установить время приготовления 2 минуты на высокой мощности.

# Быстрый запуск



В режиме **БЫСТРОГО ЗАПУСКА** нажатием кнопки **ПУСК** время приготовления при высокой мощности можно увеличить на 30 секунд.

Нажмите кнопку **ОСТАНОВИТЬ/СБРОСИТЬ**.



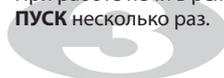
RU

Нажмите кнопку **ПУСК** четыре раза, чтобы выбрать приготовление в течение 2 минут при **ВЫСОКОЙ** мощности.

Печь начнет работу сразу после четвертого нажатия.



При работе печи в режиме **БЫСТРОГО ЗАПУСКА** время приготовления можно продлить, нажав кнопку **ПУСК** несколько раз.



# Приготовление в автоматическом режиме

Далее показано, как приготовить 0,6 кг свежих овощей.



RU

Режим АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ позволяет легко готовить любимые продукты, выбрав лишь тип продукта и введя его вес.

Категория	Нажмите кнопку АВТОПОВАР
Картофель в мундире	<b>1</b> раз
Свежие овощи	<b>2</b> раза
Замороженные овощи	<b>3</b> раза
Рис	<b>4</b> раза
Свежая рыба	<b>5</b> раза

Нажмите кнопку **ОСТАНОВИТЬ/СБРОСИТЬ**.



Дважды нажмите кнопку **АВТОПОВАР**, чтобы выбрать режим Fresh Vegetable (Свежие овощи).

**Регулировочное колесо** начнет мигать.



Вращайте регулировочное колесо до тех пор, пока на дисплее не отобразится "0,6".

Кнопка **ПУСК** начнет мигать.

Нажмите кнопку **ПУСК**.



КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТОВ	ТЕМП. ПРОДУКТОВ	ПОСУДА	ОГРАНИЧЕНИЕ ПО ВЕСУ	ИНСТРУКЦИИ										
<b>1. Картофель в мундире</b>	Комнатная	На стеклянном лотке	0,2 кг – 1,0 кг	Выберите картофелины среднего размера весом 170–200 г. Помойте и высушите картофелины. Проткните картофелины вилкой в нескольких местах. Положите картофелины на стеклянный лоток. Проверьте вес и нажмите кнопку пуск. После приготовления извлеките картофелины из печи. Накройте их фольгой и оставьте на 5 минут.										
<b>2. Свежие овощи</b>	Комнатная	Кастрюля для микроволновой печи	0,2 кг – 0,8 кг	Положите овощи в кастрюлю для микроволновой печи. Добавьте воды. Накройте кастрюлю бумагой. После приготовления помешайте и дайте постоять 2 минуты. Количество воды выбирается, исходя из веса овощей. ** 0,2 кг – 0,4 кг: 2 столовые ложки ** 0,5 кг – 0,8 кг: 4 столовые ложки										
<b>3. Замороженные овощи</b>	Заморожено	Кастрюля для микроволновой печи	0,2 кг – 0,8 кг	Положите овощи в кастрюлю для микроволновой печи. Добавьте воды. Накройте кастрюлю бумагой. После приготовления помешайте и дайте постоять 2 минуты. Количество воды выбирается, исходя из веса овощей. ** 0,2 кг – 0,4 кг: 2 столовые ложки ** 0,5 кг – 0,8 кг: 4 столовые ложки										
<b>4. Рис</b>	Комнатная	Кастрюля для микроволновой печи	0,1 кг – 0,3 кг	Промойте рис. Вскипятите воду. Поместите рис и кипящую воду в большую, глубокую кастрюлю. <table border="1" data-bbox="826 834 1445 921"> <tr> <td>Вес</td> <td>100 г</td> <td>200 г</td> <td>300 г</td> <td>Крышка</td> </tr> <tr> <td>Кипящая вода</td> <td>200 мл</td> <td>400 мл</td> <td>600 мл</td> <td>Да/С отверстием для вентиляции</td> </tr> </table> <p>** После приготовления оставьте рис на 5 минут, чтобы впиталась вода.</p>	Вес	100 г	200 г	300 г	Крышка	Кипящая вода	200 мл	400 мл	600 мл	Да/С отверстием для вентиляции
Вес	100 г	200 г	300 г	Крышка										
Кипящая вода	200 мл	400 мл	600 мл	Да/С отверстием для вентиляции										

**RU**

<b>КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТОВ</b>	<b>ТЕМП. ПРОДУКТОВ</b>	<b>ПОСУДА</b>	<b>ОГРАНИЧЕНИЕ ПО ВЕСУ</b>	<b>ИНСТРУКЦИИ</b>
<b>5. Свежая рыба</b>	Охлаждено	Блюдо для микроволновой печи	0,2 кг – 0,6 кг	Рыба целиком, куски мяса - Жирная рыба: семга, макрель - Белая рыба: треска, пикша Разложите одним слоем на большом противне для микроволновых печей. Плотно закройте противень полиэтиленом, который следует проткнуть в нескольких местах. Поставьте противень на вращающийся стеклянный лоток. Проверьте вес и нажмите кнопку Пуск. После приготовления извлеките противень из печи. Перед подачей дайте постоять 3 минуты.

# Автоматический разогрев

Далее показано, как разогреть замороженное блюдо весом 0,6 кг.



Режим АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ позволяет легко разогревать любимые продукты, выбрав лишь тип продукта и введя его вес.

Категория	Нажмите кнопку АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ
ОХЛАЖДЕННОЕ БЛЮДО	1 раз
ЗАМОРОЖЕННОЕ БЛЮДО	2 раза
ОХЛАЖДЕННАЯ ПИЦЦА	3 раза

Нажмите кнопку **ОСТАНОВИТЬ/СБРОСИТЬ**.



Нажмите кнопку **АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ** два раза, чтобы выбрать режим Frozen Meal (Замороженное блюдо).

На дисплее появится надпись "rh-2".

**Регулировочное колесо** начнет мигать.



Вращайте регулировочное колесо до тех пор, пока на дисплее не отобразится "0,6".

Кнопка **ПУСК** начнет мигать.



Нажмите кнопку **ПУСК**.



RU

ФУНКЦИЯ	КАТЕГОРИЯ	ОГРАНИЧЕНИЕ ПО ВЕСУ	ПОСУДА	ТЕМП. ПРОДУКТОВ	ИНСТРУКЦИИ
АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ	1. ОХЛАЖДЕННОЕ БЛЮДО	0,3 кг - 0,6 кг	Собственный лоток	Охлаждено	<p>Проткните поверхность шпилькой.</p> <p>Поставьте продукт на вращающийся стеклянный лоток. После приготовления дайте постоять 2 – 3 минуты перед подачей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Блюда, которые можно мешать, например спагетти по-болонски, тушеная говядина</li> <li>- Блюда, которые нельзя мешать, например лазанья, запеканка из мяса с картофелем</li> </ul> <p><b>Примечание.</b></p> <p>Если продукты содержатся в пакетах, то пакеты с мясом, рисом, макаронами и т. п. необходимо протыкать.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Продукты, которые можно мешать, следует помешивать только после звукового сигнала.</li> <li>- Продукты, которые мешать нельзя, помешивать после звукового сигнала не требуется.</li> </ul>
	2. ЗАМОРОЖЕННОЕ БЛЮДО	0,3 кг - 0,6 кг	Собственный лоток	Заморожено	Как указано выше.
	3. ОХЛАЖДЕННАЯ ПИЦЦА	0,2 кг - 0,4 кг	Собственный лоток	Охлаждено	<p>Эта функция предназначена для разогрева пиццы из холодильника.</p> <p>Положите охлажденную пиццу на лоток.</p> <p>После разогрева сразу же вытащите продукт.</p> <p>Дать постоять 2 – 3 минуты.</p>

Поскольку температура и плотность продуктов различны, рекомендуется проверять эти параметры перед началом приготовления. Особое внимание следует уделять большим кускам мяса и птицы; некоторые продукты не следует полностью размораживать перед приготовлением. Программа BREAD (ХЛЕБ) подходит для заморозки небольших продуктов, например булочек или небольших хлебцев. Для их полной разморозки требуется обычное время. Далее показано, как разморозить замороженное мясо птицы весом 1,4 кг.



Печь имеет четыре режима размораживания: **МЯСО**, **ПТИЦА**, **РЫБА** и **ТЕСТО**. Для каждой категории продуктов устанавливается своя мощность. Нужный режим размораживания выбирается нажатием кнопки **АВТОРАЗМОРОЗКА**.

Категория	Нажмите кнопку РАЗМОРОЗКА
МЯСО	<b>1</b> раз
ПТИЦА	<b>2</b> раза
РЫБА	<b>3</b> раза
ТЕСТО	<b>4</b> раза

## Автоматическое размораживание

Нажмите кнопку **ОСТАНОВИТЬ/СБРОСИТЬ**.

Взвесьте продукт, который собираетесь разморозить. Обязательно удалите любые металлические скобки или обертки. Затем поместите продукт в печь и закройте дверцу.



Дважды нажмите кнопку **АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА**, чтобы выбрать программу разморозки **ПТИЦА**.

Регулировочное колесо начнет мигать.



Введите вес замороженного продукта, который собираетесь разморозить. Вращайте регулировочное колесо до тех пор, пока на дисплее не отобразится "1,4".



Кнопка **ПУСК** начнет мигать.

Нажмите кнопку **ПУСК**.



Во время размораживания печь подаст звуковой сигнал. После этого откройте дверцу печи, переверните и разделите продукты для равномерного оттаивания. Извлеките оттаявшие куски или накройте их, чтобы замедлить таяние. Выполнив эти действия, закройте дверцу печи и нажмите кнопку **ПУСК**, чтобы возобновить размораживание.

**Печь отключает размораживание только после открытия дверцы (размораживание продолжается даже после звукового сигнала).**

RU

## РУКОВОДСТВО ПО РАЗМОРОЗКЕ

\* Размораживаемые продукты необходимо поместить в посуду для микроволновой печи, которая ставится на стеклянный лоток.

\* При необходимости небольшие кусочки мяса или птицы можно накрыть фольгой. Это предотвратит нагревание тонких кусков во время размораживания. Фольга не должна соприкасаться со стенками печи.

\* Куски мяса, котлеты и сосиски необходимо разделять как можно скорее.

После звукового сигнала извлеките продукты из микроволновой печи, переверните их и снова поставьте в микроволновую печь.

Нажмите кнопку ПУСК, чтобы продолжить размораживание. После завершения программы извлеките продукты из микроволновой печи, накройте фольгой и дайте постоять до полного оттаивания.

Например, для полного оттаивания куски мяса или целая курица перед приготовлением должны постоять не менее одного часа.

КАТЕГОРИЯ	ОГРАНИЧЕНИЕ ПО ВЕСУ	ПОСУДА	ПРОДУКТ
<b>Мясо</b> <b>Птица</b> <b>Рыба</b>	0,1 – 4,0 кг	Посуда для микроволновой печи (плоский лоток)	<b>Мясо</b> Говяжий фарш, филе, кусочки для тушения, порционные куски, мясо для тушения крупным куском, ростбиф из костреца, говяжья котлета, свинья отбивная, баранья отбивная, рулет из мякоти, сосиски, котлеты (2 см) Переверните продукты после звукового сигнала. После размораживания оставьте постоять 5 – 15 минут. <b>Птица</b> Целая курица, ножки, грудки, индюшачьи грудки (весом до 2,0 кг) Переверните продукты после звукового сигнала. После размораживания оставьте постоять 20 - 30 минут. <b>Рыба</b> Филе, стейки, рыба целиком, морепродукты Переверните продукты после звукового сигнала. После размораживания оставьте постоять 10 – 20 минут.
<b>Тесто</b>	0,1 – 0,5 кг	Бумажное полотенце или плоский лоток	Порционные куски, булочки, французский батон и т. п. Разделите куски и положите их на бумажное полотенце или плоский лоток. Переверните продукты после звукового сигнала. После размораживания оставьте постоять 1 – 2 минуты.

# Быстрая разморозка

Эта функция используется только для очень быстрого оттаивания 0,5 кг мясного фарша.  
Для полной разморозки фаршу нужно постоять.  
Далее показано, как разморозить 0,6 кг замороженного мясного фарша.



Печь имеет функцию быстрой разморозки на микроволнах (MEAT).

Нажмите кнопку **ОСТАНОВИТЬ/СБРОСИТЬ**.

Взвесьте продукт, который собираетесь разморозить. Обязательно удалите любые металлические скобки или обертки. Затем поместите продукт в печь и закройте дверцу.



RU

Нажмите кнопку **БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА**.

Печь включится автоматически.



Во время размораживания печь подаст звуковой сигнал. После этого откройте дверцу печи, переверните и разделите продукты для равномерного оттаивания. Извлеките оттаявшие куски или накройте их, чтобы замедлить таяние. Выполнив эти действия, закройте дверцу печи и нажмите кнопку **ПУСК**, чтобы возобновить размораживание.

**Печь отключает размораживание только после открытия дверцы (размораживание продолжается даже после звукового сигнала).**

## РУКОВОДСТВО ПО АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКЕ

Используйте эту функцию для быстрой разморозки мясного фарша.

Полностью снимите обертку с фарша. Положите фарш на тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи.

После звукового сигнала извлеките фарш из микроволновой печи, переверните его и снова поставьте в микроволновую печь.

Нажмите кнопку ПУСК, чтобы продолжить размораживание. После завершения программы извлеките фарш из микроволновой печи, накройте его фольгой и дайте постоять 5 - 15 минут до полного оттаивания.

КАТЕГОРИЯ	ВЕСУ	ПОСУДА	ИНСТРУКЦИИ
<b>Фарш</b>	0,5 кг	Посуда для микроволновой печи (плоский лоток)	Фарш Переверните продукт после звукового сигнала. После размораживания оставьте постоять 5 - 15 минут.

**RU**

# Изменение

## времени приготовления

В следующем примере показано, как изменить настройку программы АВТОПОВАР, указав более короткий или более длинный промежуток времени.



Если, используя режим АВТОПОВАР, вы считаете, что пища уже готова или еще не готова, можно увеличить или уменьшить время приготовления, вращая регулировочное колесо.

При приготовлении в автоматическом или ручном режиме можно в любой момент уменьшить или увеличить время приготовления, вращая колесо регулировки.

Для этого не нужно останавливать процесс приготовления.

Нажмите кнопку **ОСТАНОВИТЬ/СБРОСИТЬ**.



Выберите требуемую программу **АВТОПОВАР**.  
Выберите вес продукта.  
Нажмите кнопку **ПУСК**.



Поверните колесо регулировки по часовой стрелке.  
С каждым нажатием кнопки время приготовления будет увеличиваться на **10 секунд**.



Поверните колесо регулировки против часовой стрелки.  
Время приготовления уменьшится на **10 секунд** с каждым нажатием кнопки.



RU

# Руководство по разогреву

Чтобы правильно разогревать продукты в микроволновой печи важно соблюдать следующие рекомендации. Определите вес продукта, чтобы решить, сколько времени необходимо для его разогрева. Для достижения лучших результатов расположите продукты по кругу. Продукты с комнатной температурой разогреваются быстрее, чем продукты из холодильника. Консервированные продукты следует извлекать из банок и помещать в посуду для микроволновой печи. Продукты разогреваются более равномерно, если их закрыть специальной крышкой или полиэтиленовым пакетом с дырочками. При снятии крышки соблюдайте осторожность, не обваритесь паром. Используйте следующую таблицу в качестве руководства по разогреву готовых продуктов.

Пункт	Время разогрева (при высокой мощности)	Особые указания
Порционное мясо 3 куска (толщиной 0,5 см)	1–2 минуты	Положите порционные куски на лоток для микроволновой печи. Накройте полиэтиленовым пакетом с дырочками. Примечание: подливка или соус позволяют сохранить сочность мяса.
Куски курицы 1 грудка 1 ножка или бедро	2–3 минуты 3–3,5 минуты	Положите куски курицы на лоток для микроволновой печи. Накройте полиэтиленовым пакетом с дырочками.
Филе рыбы (170–230 г)	1–2 минуты	Положите рыбу на лоток для микроволновой печи. Накройте полиэтиленовым пакетом с дырочками.
Лазанья 1 порция (300 г)	4–6 минут	Положите лазанью на лоток для микроволновой печи. Накройте полиэтиленовым пакетом с дырочками.
Блюдо в горшочке 1 горшочек 4 горшочек	1,5–3 минуты 4,5–7 минут	Разогревайте в специальном закрытом горшочке для микроволновой печи. Помешайте один раз во время разогревания.
Сливки или сыр в горшочке 1 горшочек 4 горшочка	1–2,5 минуты 3,5–6 минут	Разогревайте в специальном закрытом горшочке для микроволновой печи. Помешайте один раз во время разогревания.
Сэндвич с говядиной или шашлык 1 сэндвич (полкастриоли мяса) без хлеба	1–2,5 минуты	Разогревайте мясо и хлеб отдельно. Разогревайте в специальном закрытом горшочке для микроволновой печи. Помешайте один раз. Хлеб следует разогревать, как описано ниже.
Картофельное пюре 1 горшочек 4 горшочка	2,5–3,5 минуты 6–9 минут	Разогревайте в специальном закрытом горшочке для микроволновой печи. Помешайте один раз во время разогревания.

Пункт	Время разогрева (при высокой мощности)	Особые указания
Тушеная фасоль 1 горшочек	1,5–3 минуты	Разогревайте в специальном закрытом горшочке для микроволновой печи. Помешайте один раз во время разогревания.
Равиоли или макароны в соусе 1 горшочек 4 горшочка	2,5–4 минуты 7,5–11 минут	Разогревайте в специальном закрытом горшочке для микроволновой печи. Помешайте один раз во время разогревания.
Рис 1 горшочек 4 горшочка	1–1,5 минуты 3,5–5 минут	Разогревайте в специальном закрытом горшочке для микроволновой печи. Помешайте один раз во время разогревания.
Хлеб или булка для сэндвича 1 кусок	15–30 секунд	Заверните в бумажное полотенце и положите на стеклянный лоток.
Овощи 1 горшочек 4 горшочка	1,5–2,5 минуты 3,5–5,5 минут	Разогревайте в специальном закрытом горшочке для микроволновой печи. Помешайте один раз во время разогревания.
Суп 1 порция (200 г)	1,5–2 минуты	Разогревайте в специальном закрытом горшочке для микроволновой печи. Помешайте один раз во время разогревания.

# Руководство по приготовлению свежих овощей

Овощи	Вес/ Количество	Время приготовления (при высокой мощности)	Инструкции	Время пригото- вления
Топинамбур (230 г каждый)	2 средних 4 средних	4,5 – 7 10 – 12	Очистите. Добавьте 2 чайные ложки воды и 2 чайные ложки масла. Накройте.	2–3 минуты
Спаржа, свежие побеги	450 г	2,5 – 6	Добавьте один стакан воды. Накройте.	2–3 минуты
Зеленая фасоль	450 г	7 – 11	Добавьте полстакана воды в горшочек для микроволновой печи объемом 1,5 л. Помешайте один раз во время приготовления.	2–3 минуты
Свекла, свежая	450 г	11 – 16	Добавьте полстакана воды в горшочек для микроволновой печи объемом 1,5 л. Горшочек закройте. Помешайте один раз во время приготовления.	2–3 минуты
Брокколи, свежие побеги	450 г	5 – 8	Положите брокколи в форму для выпечки. Добавьте полстакана воды.	2–3 минуты
Капуста, свежая, нашинкованная	450 г	5,5–7,5	Добавьте полстакана воды в горшочек для микроволновой печи объемом 1,5 л. Горшочек закройте. Помешайте один раз во время приготовления.	2–3 минуты
Морковь, свежая, порезанная кольцами	200 г	2 – 3	Добавьте четверть стакана воды в горшочек для микроволновой печи объемом 1,5 л. Горшочек закройте. Помешайте один раз во время приготовления.	2–3 минуты
Цветная капуста, свежая, целиком	450 г	5 – 7	Очистите. Добавьте четверть стакана воды в горшочек для микроволновой печи объемом 1,5 л. Горшочек закройте. Помешайте один раз во время приготовления.	2–3 минуты
Листья сельдерея, свежие, порезанные	2 горшочка 4 горшочка	11 – 16	Порежьте. Добавьте полстакана воды в горшочек для микроволновой печи объемом 1,5 л. Горшочек закройте. Помешайте один раз во время приготовления.	2–3 минуты
Кукуруза, свежая	2 початка	4 – 8	Снимите листовую обертку с початков. Добавьте 2 ст. ложки воды в форму для выпечки объемом 1,5 л. Накройте.	2–3 минуты

Овощи	Вес/ Количество	Время приготовления (при высокой мощности)	Инструкции	Время пригото- вления
Грибы, свежие, порезанные	230 г	1,5 – 2,5	Положите грибы в горшочек объемом 1,5 л и закройте его. Помешайте один раз во время приготовления.	2–3 минуты
Пастернак, свежий, порезанный	450 г	4 – 7	Добавьте полстакана воды в горшочек для микроволновой печи объемом 1,5 л. Горшочек закройте. Помешайте один раз во время приготовления.	2–3 минуты
Горох, зеленый, свежий	4 горшочка	6 – 9	Добавьте полстакана воды в горшочек для микроволновой печи объемом 1,5 л. Горшочек закройте. Помешайте один раз во время приготовления.	2–3 минуты
Сладкий картофель Запекание целиком (170–230 г каждый)	2 средних 4 средних	4 – 9 6 – 12	Проткните картофелины вилкой в нескольких местах. Положите на 2 бумажных полотенца. Во время приготовления переверните картофелины.	2–3 минуты
Картофель Запекание целиком (170–230 г каждый)	2 картофелины 4 картофелины	5,5 – 7,5 9,5 – 14	Проткните картофелины вилкой в нескольких местах. Положите на 2 бумажных полотенца. Во время приготовления переверните картофелины.	2–3 минуты
Шпинат, свежий, в листьях	450 г	4,5 – 7,5	Добавьте полстакана воды в горшочек для микроволновой печи объемом 2 л. Горшочек закройте.	2–3 минуты
Кабачок, свежий, порезанный	450 г	4,5 – 7,5	Добавьте полстакана воды в горшочек для микроволновой печи объемом 1,5 л. Горшочек закройте. Помешайте один раз во время приготовления.	2–3 минуты
Кабачок, свежий, целиком	450 г	6 – 9	Проткните. Положите на 2 бумажных полотенца. Во время приготовления переверните кабачок.	2–3 минуты

RU

# Важные указания по безопасности

Внимательно прочитайте и сохраните руководство, чтобы обращаться к нему в будущем

- 1 Не пытайтесь самостоятельно исправить или починить дверцу, герметичную часть дверцы, панель управления, переключатели защитной блокировки или любую другую деталь печи.  
Выполнение любого обслуживания или ремонта, связанного со снятием любых крышек, защищающих от микроволнового излучения, опасно для здоровья. Ремонт должен выполняться только квалифицированным специалистом сервисного центра.
- 2 Не используйте пустую печь. Когда печь не используется, лучше всего оставлять в ней стакан воды. Вода будет поглощать микроволновую энергию при случайном включении печи.
- 3 Не используйте печь для высушивания. Это может быть очень опасно. (Пример. Эксплуатация микроволновой печи для высушивания влажных газет, одежды, игрушек, переносных электронных устройств, домашних животных и т. д.)
- 4 Не готовьте в печи продукты, накрытые бумажными салфетками (за исключением случаев, описанных в книге рецептов).
- 5 Не используйте вместо бумажных салфеток газеты.
- 6 Не используйте деревянные контейнеры. Посуда может разогреться и воспламениться. Не используйте керамические контейнеры, имеющие металлическое покрытие (позолота, посеребрение). Всегда снимайте с контейнеров металлические замки. Металлические объекты, помещенные в печь, могут привести к возникновению электрической дуги и серьезным повреждениям.
- 7 Не включайте печь, когда между дверцей и передними краями печи находятся кухонные полотенца, салфетки или другие предметы: это может вызвать утечку микроволновой энергии.
- 8 Не помещайте в печь повторно используемые бумажные предметы. Они могут содержать примеси, способные вызвать искру или возгорание при приготовлении.
- 9 Для мытья лотка не помещайте его в воду сразу после использования. Это может привести к повреждению или поломке.

## ВНИМАНИЕ

Устанавливайте правильное время приготовления, поскольку, если продукты передержать в печи, они могут загореться, что приведет к повреждению печи.

- 10 Для приготовления или разогрева небольшого объема продуктов требуется меньше времени. Если для этого установить обычное время, продукты могут перегреться и воспламениться.
- 11 Печь должна быть установлена так, чтобы передняя часть дверцы находилась в 8 см или более от края поверхности, на которой она стоит, чтобы печь случайно не опрокинулась.
- 12 Перед приготовлением проткните кожуру картофеля, яблока или любого другого фрукта или овоща.
- 13 Не готовьте яйца в скорлупе. Внутри яйца будет нагнетаться давление, что в итоге приведет к взрыву.
- 14 Не пытайтесь использовать печь в качестве фритюрницы для жарки.
- 15 Снимайте с продуктов пластиковую упаковку перед приготовлением или разморозкой.  
Обратите внимание: в некоторых случаях при приготовлении или разогреве продукты питания нужно накрыть полиэтиленовой пленкой.
- 16 В случае повреждения дверцы или уплотнителей дверцы печью пользоваться нельзя (вплоть до устранения повреждения квалифицированным специалистом сервисного центра).
- 17 Если обнаружено задымление, выключите печь или отключите электропитание. Оставьте дверцу закрытой, чтобы возможное возгорание прекратилось.
- 18 В случае разогрева или приготовления продуктов в одноразовых контейнерах из пластика, бумаги или других горючих материалов часто проверяйте печь, поскольку контейнер может испортиться.
- 19 Детям можно разрешить использование печи без присмотра только после соответствующего инструктажа: ребенок должен знать, как безопасно использовать печь, и понимать опасные последствия неправильного использования.
- 20 Жидкости или продукты питания нельзя разогревать в герметичных контейнерах: это может привести к их взрыву.

# Важные указания по безопасности

Внимательно прочитайте и сохраните руководство, чтобы обращаться к нему в будущем

RU

- 21 Не используйте печь, если уплотнители дверцы и прилегающие части микроволновой печи повреждены (пока печь не будет отремонтирована квалифицированным специалистом сервисного центра).
- 22 Перед использованием удостоверьтесь, что посуда пригодна для использования в печи.
- 23 Прикасаться к дверце, поверхностям внешней и внутренней емкости, полости печи, к принадлежностям и посуде в режимах гриля, конвекции и автоматического приготовления можно, только надев толстые рукавицы для печи (эти поверхности нагреваются). Перед чисткой удостоверьтесь, что они не горячие.
- 24 Используйте только посуду, которая подходит для микроволновых печей.
- 25 Разогревая продукты в пластиковых или бумажных контейнерах, следите за печью, поскольку возможно возгорание.
- 26 Если появится дым, выключите прибор или отсоедините вилку шнура питания от розетки и не открывайте дверцу, чтобы затушить огонь.
- 27 Соблюдайте осторожность при разогреве в микроволновой печи напитков: чтобы закипеть, жидкости требуется больше времени, но кипение будет очень сильным.
- 28 Чтобы избежать ожогов, перед употреблением необходимо проверить температуру, а также перемешать или взболтать содержимое детских бутылочек и банок с питанием.
- 29 Яйца в скорлупе, в том числе сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновой печи: они могут взорваться даже после окончания разогрева.
- 30 Описание чистки уплотнителей дверцы, полостей и прилегающих частей.
- 31 Печь необходимо регулярно чистить, удаляя все остатки пищи.
- 32 Если не поддерживать печь в чистом состоянии, поверхности могут изнашиваться, что может неблагоприятно сказаться на работе устройства и привести к опасным ситуациям.
- 33 Используйте только рекомендованный для данной печи датчик температуры (для приборов с возможностью использования датчика температуры).
- 34 При использовании нагревательных элементов печь может нагреваться. Будьте осторожны: не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.
- 35 Устройство не предназначено для использования маленькими детьми и пожилыми людьми без присмотра.
- 36 Чтобы отключить печь, можно выдернуть из розетки штекер питания или использовать выключатель, встроенный в стационарную проводку в соответствии с правилами установки электропроводки.
- 37 Не используйте абразивные чистящие средства и металлические скребки для очистки стеклянной поверхности дверцы. Вы можете поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.
- 38 Микроволновую печь нельзя полностью помещать внутрь шкафа. Передняя рамка печи должна выдаваться из отверстия шкафа.

**ВНИМАНИЕ :** В случае повреждения дверцы или уплотнителей дверцы печью пользоваться нельзя (вплоть до устранения повреждения квалифицированным специалистом).

**ВНИМАНИЕ :** Выполнение любого обслуживания или ремонта, связанного со снятием любых крышек, защищающих от микроволновой энергии, опасно для здоровья.

**ВНИМАНИЕ :** Жидкости или продукты питания нельзя разогревать в герметичных контейнерах: это может привести к их взрыву.

**ВНИМАНИЕ :** Детям можно разрешить использование печи без присмотра только после соответствующего инструктажа: ребенок должен знать, как безопасно использовать печь, и понимать опасные последствия неправильного использования.

**ВНИМАНИЕ :** При работе прибора в комбинированном режиме детям разрешается использовать печь только под присмотром взрослых (из-за ее нагрева).

**ВНИМАНИЕ :** Некоторые внешние детали могут нагреваться во время использования. Детей младшего возраста не следует допускать к печи.

# Посуда для микроволновой печи

## Никогда не используйте в микроволновой печи посуду с металлическими частями

Микроволны не могут проникать сквозь металл. Они отражаются от любых металлических объектов в печи, что вызывает электрическую дугу (опасное явления, похожее на молнию). Большинство жаропрочных неметаллических видов кухонной посуды безопасны для использования в микроволновой печи. Однако некоторые из них могут содержать материалы, делающие их непригодными для использования в микроволновых печах. Если вы не уверены, можно ли использовать ту или иную кастрюлю, существует простой способ узнать, можно ли ею пользоваться в микроволновой печи. Поставьте эту кастрюлю рядом со стеклянной чашей с водой в микроволновую печь. Включите печь на 1 минуту с уровнем мощности ВЫСОКИЙ. Если вода нагреется, а стоящая рядом кастрюля останется холодной, то ее можно использовать в микроволновой печи. Если же температура воды не изменится, а кастрюля нагреется, это значит, что она поглощает микроволны, поэтому ее опасно использовать в микроволновой печи. Вероятно, у вас на кухне уже есть много посуды, которую можно использовать для приготовления продуктов в микроволновой печи. Просто ознакомьтесь со следующим списком.

## Обеденные тарелки

Многие виды столовой посуды можно использовать в микроволновой печи. В случае сомнений ознакомьтесь с документацией производителя или выполните описанный выше тест.

## Стеклопосуда

Жаропрочную стеклянную посуду можно использовать в микроволновой печи. Сюда входят все виды закаленной стеклянной посуды для приготовления. Не следует, однако, использовать посуду из незакаленного стекла, например бокалы для вина, поскольку они могут потрескаться при нагреве продуктов.

## Пластиковые контейнеры для хранения

Эти контейнеры можно использовать для продуктов, которые требуются быстро разогреть. В них, однако, не следует класть продукты, для разогрева которых требуется значительное время, поскольку пластиковые контейнеры от соприкосновения с горячими продуктами могут расплавиться.

## Бумага

Бумажные тарелки и контейнеры удобно и безопасно использовать в микроволновой печи при условии, что время приготовления будет небольшим, а содержание влаги и жира в приготавливаемых продуктах невелико. Бумажные полотенца очень удобны для заворачивания продуктов, также их можно использовать в качестве прокладки на противни, на которых готовятся такие жирные продукты, как бекон. В целом не следует использовать изделия из цветной бумаги, поскольку краска может попасть в продукты. Некоторые повторно используемые бумажные предметы могут содержать примеси, которые при использовании в микроволновой печи способны вызвать электрическую дугу или возгорание.

## Пластиковые пакеты для приготовления

Такие пакеты можно использовать в микроволновой печи при условии, что они предназначены специально для приготовления. Однако непременно протыкайте такие пакеты, чтобы дать выход пару. Никогда не используйте обычные полиэтиленовые пакеты для приготовления в микроволновой печи: они в ней просто расплавятся.

## Пластиковая посуда для микроволновой печи

В продаже имеется посуда для микроволновой печи различных форм и размеров. По большей части вы, вероятно, сможете использовать уже имеющиеся предметы, а не покупать новые.

## Керамическая посуда

Обычно контейнеры, сделанные из керамики, прекрасно подходят для использования в микроволновой печи, однако их следует проверить.

## ОСТОРОЖНО

**Некоторые предметы с высоким содержанием свинца или железа нельзя использовать для приготовления.**

**Посуду следует использовать только тогда, когда вы уверены, что она подходит для микроволновой печи.**

# Характеристики продуктов и приготовление в микроволновой печи

## Следите за печью

Рецепты в книгах тщательно отбираются, однако их успешное воплощение зависит от внимания, которое уделяется продуктам во время приготовления. Всегда следите за продуктами во время приготовления. Микроволновая печь оборудована подсветкой, которая автоматически включается, когда печь работает, позволяя видеть, что происходит с продуктами в печи. Приведенные в рецептах указания приподнять, помешать и т. д. следует рассматривать как минимальные рекомендации. Если видно, что продукт приготавливается неравномерно, просто переместите его так, чтобы устранить эту проблему.

## Факторы, влияющие на время приготовления в микроволновой печи

На продолжительность приготовления влияют многие факторы. Время приготовления в значительной степени зависит от температуры используемых ингредиентов. Например, потребуется значительно больше времени, чтобы выпечь тесто, замешанное из холодных масла, молока и яиц, чем тесто, приготовленное из ингредиентов с комнатной температурой. Во всех приведенных в этой книге рецептах указан диапазон времени приготовления. В среднем продукт получается недоваренным, если его готовить в течение наименьшего времени диапазона, при этом иногда, исходя из личных вкусов, блюдо может готовиться дольше максимального времени, указанного в рецепте. При указании времени приготовления авторы этой книги исходили из того, что лучше быть консервативным. Ведь переваренный или пережаренный продукт остается только выбросить. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, кексов и сладкого крема, рекомендуется вынимать продукты из печи, когда они еще немного не готовы. Это не ошибка. Если дать им постоять, обычно под крышкой, до приготовления этих продуктов продолжится и вне печи, по мере того, как тепло, скопившееся во внешних частях продукта, постепенно проникает внутрь. Если оставить продукт в печи до полного приготовления, то внешние части будут пережарены или даже пригорят. Практикуясь, вы будете все более уверенно определять время приготовления в печи для разнообразных продуктов.

## Плотность продуктов

Такие легкие, пористые продукты, как кексы и хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые, плотные продукты, например жареное мясо или блюда в горшочках. При приготовлении пористых продуктов необходимо соблюдать осторожность, чтобы не пересушить внешние края.

## Высота продуктов

Верхняя часть высоких продуктов, в частности мяса, готовится быстрее, чем нижняя. Поэтому рекомендуется переворачивать высокие продукты во время приготовления, иногда даже по несколько раз.

## Содержание влаги в продуктах

Поскольку тепло, создаваемое микроволнами, испаряет влагу, относительно сухие продукты, например жаркое и некоторые овощи, следует либо сбрызгивать водой перед приготовлением, либо накрывать для удержания влаги.

## Кости и жир в продуктах

Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее, чем мясо. Необходимо быть внимательным при приготовлении жирных кусков мяса с костями, чтобы они готовились равномерно и не пережаривались.

## Количество продуктов

Число микроволн в печи всегда постоянно (независимо от того, сколько готовится продуктов). Поэтому чем больше продуктов положить в печь, тем длительнее будет время приготовления. При приготовлении блюда из половины объема ингредиентов не забывайте сокращать время приготовления как минимум на треть.

## Форма продуктов

Микроволны проникают в продукт примерно на 2 см, внутренние части толстых продуктов готовятся по мере того, как созданное тепло распространяется внутрь. За счет микроволновой энергии готовится только внешняя часть продукта, остальная его часть готовится за счет проводимого тепла. Самая неудачная форма продукта для приготовления в микроволновой печи - толстый квадрат. Его углы подгорят, тогда как центр даже не нагреется. В микроволновой печи хорошо готовить тонкие продукты круглой формы.

## Покрытие

Накрывающая продукт пленка удерживает тепло и пар, благодаря чему продукт готовится быстрее. Используйте крышки или липкую пленку для микроволновой печи с завернутыми углами.

## Поддумывание

Мясо и птица, которые готовятся в течение пятнадцати минут или более, слегка поддумываются в собственном жире. Продукты, готовящиеся в течение меньшего времени, можно смазать соусом (например, вурчестерским соусом, соевым соусом или соусом для шашлыка), чтобы придать им аппетитный вид. Поскольку продукт смазывается относительно небольшим количеством соуса для поддумывания, его вкус по рецепту не изменяется.

## Покрытие жиронепроницаемой бумагой

Такая бумага хорошо предотвращает разбрызгивание жира и позволяет сохранить некоторое количество тепла. Но поскольку она не так плотно закрывает продукт, как крышка или пленка, при ее использовании продукт слегка подсушивается.

## Расположение в печи

Отдельные продукты, например печеная картошка, небольшие кексы и закуска, нагреваются равномерно, если их расположить на одинаковом расстоянии друг от друга, лучше по кругу. Никогда не кладите продукты друг на друга.

RU

# Характеристики продуктов и приготовление в микроволновой печи

## Помешивание

Помешивание очень важно при приготовлении в микроволновой печи. При приготовлении на плите продукты помешиваются для перемешивания. В микроволновой же печи продукты помешиваются для распространения и перераспределения тепла. Всегда помешивайте от внешних краев к центру, поскольку сначала нагреваются внешние края продукта.

## Переворачивание

Большие и высокие продукты, например жаркое или целую курицу, следует переворачивать, чтобы их верхняя и нижняя части готовились равномерно. Также хорошо переворачивать куски курицы и отбивные.

## Расположение более толстой стороной вверх

Поскольку микроволны попадают во внешние части продукта, логичным будет класть мясо, птицу и рыбу более толстой стороной вверх. При этом более толстые части продукта будут получать большую часть микроволновой энергии, а продукт будет готовиться равномерно.

## Экранирование

Полосками фольги (которая блокирует микроволны) можно закрывать углы или края продуктов квадратной или прямоугольной формы, чтобы они не пригорели. Никогда не используйте слишком много фольги, всегда прислоняйте ее к посуде. В противном случае она может вызвать образование электрической дуги в печи.

## Приподнимание

Толстые и плотные продукты можно приподнимать, чтобы микроволны проникали в нижнюю часть и центр продуктов.

## Протыкание

В печи продукты, заключенные в оболочку, кожицу или мембрану могут взорваться, поэтому перед приготовлением их следует протыкать. В число таких продуктов входят яичные желтки и белки, моллюски и устрицы, а также целые овощи и фрукты.

## Проверка готовности

В микроволновой печи продукты готовятся так быстро, что их готовность нужно часто проверять. Некоторые продукты следует держать в печи до полной готовности, но по большей части продукты, в том числе мясо и птицу, нужно вынимать из печи, когда они еще немного не готовы, и давать им постоять до готовности. В это время внутренняя температура продуктов повышается с 30 °C до 80 °C.

## Время до готовности вне печи

Обычно продуктам после извлечения из микроволновой печи нужно дать постоять 3–10 минут. Обычно на это время продукты нужно накрыть, чтобы сохранить тепло, однако сухие продукты (например, некоторые виды кексов и бисквитов) накрывать не нужно. В это время продукты доходят до готовности, а вкус равномерно распределяется по продукту.

## Чистка печи

### 1 Держите внутренние поверхности печи в чистоте

Капли жира и жидкости прилипают к стенкам печи, а также между уплотнителем и поверхностью дверцы. Капли следует вытирать влажной тканью сразу после приготовления. Крошки и капли поглощают микроволновую энергию, из-за чего время приготовления увеличивается. Убирайте крошки между дверцей и рамой при помощи влажной ткани. Важно содержать эту область в чистоте, чтобы дверца закрывалась герметично. Капли жира следует стирать намыленной тканью, а затем промывать и вытирать досуха. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. Стекланный лоток можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

### 2 Содержите внешние поверхности печи в чистоте

Чистите внешние поверхности печи мыльным раствором, затем промывайте чистой водой и вытирайте досуха мягкой тканью или бумажным полотенцем. Во избежание повреждения рабочих частей внутри печи следите за тем, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия. При чистке панели управления откройте дверцу, чтобы печь случайно не включилась, протрите панель влажной тканью и сразу же вытрите насухо. После чистки нажмите кнопку ОСТАНОВИТЬ/СБРОСИТЬ.

### 3 Если пар собирается внутри или вокруг внешней стороны дверцы печи, протрите панели мягкой тканью. Такое явление может возникать при работе микроволновой печи в условиях высокой влажности; оно не свидетельствует о неисправности прибора.

### 4 Дверца и уплотнители дверцы должны содержаться в чистоте. Используйте только теплый мыльный раствор, смывайте его и вытирайте насухо. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НАПРИМЕР ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ ИЛИ СТАЛЬНЫЕ И ПЛАСТИКОВЫЕ ЩЕТКИ.

Металлические части проще содержать в чистоте, если часто протирать их влажной тканью.

### 5 Не используйте пароочистители.

## В Почему не горит подсветка печи?

- Подсветка может не гореть по нескольким причинам.  
Перегорела лампа.  
Дверца не закрыта.

## В Проникает ли микроволновая энергия через стекло в дверце?

- Нет. Стекло не дает микроволновой энергии проникать наружу; через него проходит только свет.

## В Почему при нажатии кнопки на панели управления подается звуковой сигнал?

- Звуковой сигнал указывает, что значение вводится правильно.

## В Может ли микроволновая печь быть повреждена, если включить ее пустой?

- Да. Никогда не включайте печь пустой или без стеклянного лотка.

## Почему яйца иногда разрываються?

- При запекании, жарении или варке яиц желток может разрываться из-за давления пара внутри мембраны желтка. Чтобы этого не произошло, просто проткните желток перед приготовлением. Никогда не готовьте яйца в скорлупе в микроволновой печи.

## В Почему продуктам, извлеченным из микроволновой печи, рекомендуется дать постоять?

- После извлечения из микроволновой печи, продукты продолжают доходить до готовности. В это время тепло равномерно распределяется по всему продукту. Время до готовности зависит от плотности продукта.

## В Можно ли готовить попкорн в микроволновой печи?

- Да, при использовании одного из двух методов, описанных далее
  - 1 Посуда для попкорна, специально предназначенная для приготовления в микроволновой печи.
  - 2 Попкорн для приготовления в микроволновой печи в упаковке, на которой указано время и уровень мощности, необходимые для его приготовления.

В ТОЧНОСТИ ВЫПОЛНЯЙТЕ ИНСТРУКЦИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПОПКОРНА. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА, ПОКА ПОПКОРН ГОТОВИТСЯ. ЕСЛИ ПОПКОРН НЕ ГОТОВ ЧЕРЕЗ ПРЕДПОЛАГАЕМОЕ ВРЕМЯ, ОСТАНОВИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. ИЗБЫТОЧНАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ ПОПКОРНА.

## ОСТОРОЖНО

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОРИЧНЕВЫЕ БУМАЖНЫЕ ПАКЕТЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПОПКОРНА. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПРИГОТОВИТЬ НЕЛОПНУВШИЕ ЗЕРНА ПОПКОРНА.

## В Почему время приготовления в моей печи не всегда совпадает со временем, указанным в руководстве по приготовлению?

- Еще раз прочитайте руководство по приготовлению и убедитесь, что точно выполняете приведенные там указания, а также посмотрите, из-за чего время приготовления может меняться. В руководстве по приготовлению приведены лишь примерные параметры, выбранные таким образом, чтобы предотвратить пригорание продуктов (это чаще всего случается в начале использования микроволновой печи). Если продукт имеет другой размер, форму и вес, для его приготовления потребуется больше времени. Пользуясь руководством, выбирайте время приготовления по своему усмотрению, как и при приготовлении на обычной плите.

# Подключение к электросети и технические характеристики

## ВНИМАНИЕ!

Данное устройство необходимо заземлить

Провода питающего кабеля окрашены в соответствии со следующими кодами:

СИНИЙ ~ нейтральный  
КОРИЧНЕВЫЙ ~ под напряжением  
ЗЕЛЕНый И ЖЕЛТЫЙ ~ заземление

Если цвета проводов кабеля питания устройства не совпадают с цветовыми метками выходов штекера, выполните следующие инструкции.

Провод, окрашенный СИНИМ, нужно подключить к выходу, помеченному буквой N или окрашенному ЧЕРНЫМ.

Провод, окрашенный КОРИЧНЕВЫМ, нужно подключить к выходу, помеченному буквой L или окрашенному КРАСНЫМ.

Провод, окрашенный ЗЕЛЕНЫМ И ЖЕЛТЫМ или только ЗЕЛЕНЫМ, нужно подключить к выходу, помеченному буквой E или символом .

Если кабель питания поврежден, во избежание неблагоприятных последствий он должен быть заменен представителем изготовителя, сотрудником сервисного центра или другим квалифицированным специалистом.

## Техническое описание

	MS2588ZRF
Гнездо подключения электропитания	230 В переменного тока/50 Гц
Выходная мощность	850 Вт (стандарт IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Внешние размеры	595 мм (Ш) X 390 мм (В) X 410 мм (Г)
Потребляемая мощность Микроволны	1250 Вт

- Размеры указаны с приблизительной точностью.
- Так как мы продолжаем улучшать наши продукты, спецификации могут быть изменены без предупреждения.



### Утилизация старого оборудования

1. Когда на изделие наклеен этот символ с зачеркнутым мусорным контейнером, это означает, что изделие подпадает под действие директивы ЕС 2002/96/ЕС.
2. Все электрические и электронные изделия должны утилизироваться отдельно от обычного мусора через специальные сборочные пункты, определенные правительством или местными властями.
3. Правильная утилизация старого оборудования позволяет предотвратить потенциальные пагубные последствия для окружающей среды и здоровья людей.
4. За более подробной информацией об утилизации старого оборудования обращайтесь в законодательные органы своего города, службу утилизации отходов или магазин, где было приобретено изделие.



دليل المالك

# إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MS2588ZRF

# المحتويات

٢	المحتويات
٧ ~ ٣	تعليمات هامة للسلامة
١٠ ~ ٨	التفريغ والتنصيب
١١	ضبط الساعة
١٢	القفل الأبوي
١٣	الطهي بالطاقة الدقيقة
١٤	مستوى الطاقة الدقيقة
١٥	الطهي على مرحلتين
١٦	البداية السريعة
١٨ ~ ١٧	طهي تلقائي
٢٠ ~ ١٩	إعادة تسخين تلقائي
٢٢ ~ ٢١	إذابة الثلج تلقائياً
٢٤ ~ ٢٣	إذابة ثلج سريعة
٢٥	طهي أكثر أو أقل
٢٦	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٢٧	دليل الخضروات الطازجة
٢٨	دليل الطهي على الشواية
٣٠ ~ ٢٩	تعليمات هامة للسلامة
٣١	الأواني الآمنة في الميكروويف
٣٣ ~ ٣٢	خصائص الطعام والطهي بالميكروويف
٣٤	أسئلة وأجوبة
٣٥	معلومات أسلاك التوصيل/المواصفات الفنية

## كيف تعمل وظيفة الميكروويف

موجات الميكروويف هي أحد أشكال الطاقة الشبيهة بموجات الراديو والتليفزيون وضوء النهار العادي. عادة ما تنتشر موجات الميكروويف للخارج مع انتقالها في الغلاف الجوي ثم تتلاشى بدون تأثير. ومع ذلك فهذا الفرن يحتوي على مغنيطرون مصمم للاستفادة من الطاقة في موجات الميكروويف. وتستخدم الكهرباء المزودة إلى أنبوب المغنيطرون في توليد طاقة ميكروويف.

تقوم موجات الميكروويف هذه بالدخول إلى منطقة الطهي من الفتحات الموجودة بداخل الفرن. وتوجد صينية داخل الفرن أيضاً. لا يمكن لموجات الميكروويف اختراق الحوائط المعدنية للفرن، لكن يمكنها اختراق مواد مثل الزجاج والخزف الصيني والورق، وهي المواد التي تصنع منها أطباق الطهي الآمن في الميكروويف.

وموجات الميكروويف لا تُسخن أواني الطهي، ذلك على الرغم من أن أوعية الطهي سوف تسخن بشكل متساوي نتيجة للحرارة التي يولدها الطعام.

## جهاز آمن جداً

يعتبر فرن الميكروويف الخاص بك أحد أكثر الأجهزة المنزلية أماناً على الإطلاق. عند فتح الباب، يتوقف الفرن أوتوماتيكياً عن توليد موجات الميكروويف. تحول طاقة الميكروويف بالكامل إلى حرارة عندما تتغلغل في الطعام، مع عدم وجود أي طاقة "متبقية" يمكن أن تُضر بك عند تناول الطعام.

# تعليمات هامة للسلامة

إحتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. لا يُعطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. إحرصى دائماً على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعذر عليك فهمها.

هذا هو رمز تنبيه الأمان يُستخدم هذا الرمز للتنبيه من المخاطر المحتملة التي يمكن أن تؤدي إلى وفاتك أو إيدائك أن والأخرين. جميع رسائل الأمان سوف تتبع رمز تنبيه الأمان وأي من كلمة "تحذير" أو "انتبه". يُقصد بهذه الكلمات ما يلي:



يُستخدم هذا الرمز في تنبيهك من المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي يمكن أن تتسبب في الأضرار الجسدية الخطيرة أو الوفاة.



يُستخدم هذا الرمز في تنبيهك من المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي يمكن أن تتسبب في الأضرار الجسدية أو تلف الممتلكات.



• يمكن أن يتسبب الاستخدام غير الملائم في مخاطر مثل الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الحروق.

٤. يمكن أن تسخن الأجزاء القابلة للفتح خلال الاستخدام. يجب الحرص على إبعاد الأطفال الصغار. حيث يمكن أن يتعرضوا للحروق.

٥. لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة حيث أنها تكون عرضة للانفجار. قومي بإزالة الغلاف البلاستيك من الطعام قبل الطهي أو إذابة الثلج. لاحظي أنه على الرغم من أنه في بعض الحالات يجب تغطية الطعام بشريحة بلاستيك، للتسخين أو الطهي. حيث يمكن أن تنفجر.

٦. لا يجب السماح للأطفال بالعبث بالملحقات أو التعلق على مقبض الباب. حيث يمكن أن يتعرضوا للآذى.

٧. هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.

## تحذير

١. لا تحاولي العبث بالباب أو موانع التسرب الخاصة بالباب أو لوحة التحكم أو مفاتيح قفل الأمان أو أي أجزاء أخرى من الفرن، إجراء أي عمليات ضبط أو إصلاح عليها، بحيث يشمل ذلك إزالة غطاء واقي ضد التعرض لطاقة الميكروويف. لا تشغلي الفرن إذا كانت موانع التسرب الخاصة بالباب والأجزاء القريبة منه في فرن الميكروويف معيبة. يجب إجراء الإصلاحات عن طريق فني صيانة مؤهل فقط.

• وبخلاف الأجهزة الأخرى، فرن الميكروويف هو جهاز ذو مستوى عالي من الجهد الكهربائي والتيار الكهربائي. يمكن أن يؤدي الاستخدام أو الإصلاح بشكل غير ملائم إلى التعرض للضار لطاقة الميكروويف الزائدة أو إلى الصدمة الكهربائية.

٢. لا تستخدم الفرن في أغراض التجفيف (مثل تشغيل فرن الميكروويف على الصحف أو الملابس أو العرائس أو الأجهزة الكهربائية المبللة أو الحيوانات الأليفة أو الأطفال ... إلخ) • يمكن أن يتسبب ذلك في أضرار جسيمة في السلامة مثل الحريق أو الحروق أو الوفاة المفاجئة بسبب الصدمة الكهربائية.

٣. هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام عن طريق الأطفال الصغار أو كبار السن. لا تسمح للطفل باستخدام الفرن بدون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات الكافية حتى يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير الملائم.

# تعليمات هامة للسلامة

إحتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. لا يُغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. إحرصى دائماً على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعذر عليك فهمها.

## تنبيه

١. يجب إجراء أي أعمال تركيبات كهربائية عن طريق فني الكهرباء أو الشخص المؤهل.

\* يتحمل الفني المسؤولية عن التوصيل الكهربائي الصحيح للأجهزة والالتزام بتوصيات السلامة ذات الصلة.  
\* يجب تركيب هذا الجهاز الكهربائي وفقاً للتعليمات لتجنب التلف.  
يجب فصل هذا الفرن عن التيار الكهربائي قبل التركيب أو الصيانة.  
\* يجب الحرص دائماً على تأريض هذا الفرن.  
⊕ يمكن أن يتسبب الاستخدام غير الملائم في الأضرار الجسيمة للسلامة مثل الحريق أو الصدمة الكهربائية.

٢. لا يمكنك تشغيل الفرن عندما يكون الباب مفتوحاً بسبب أقفال الأمان المدمجة في آلية الباب. من الهام أن لا تعبثي بأقفال الأمان.

⊕ يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكروويف الزائدة (تقوم أقفال الأمان بالغلاق التلقائي لأي نشاط للطهي عند فتح الباب).

٣. لا تضيئي أي أدوات (مثل فوط المطبخ ومناديل المائدة ... إلخ) فيما بين الواجهة الأمامية للفرن والباب أو السماح بتراكم بقايا الطعام أو المنظفات على أسطح منع التسرب.

⊕ يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكروويف الزائدة.

٤. لا تستخدم الفرن إذا كان به تلف. من الهام على وجه الخصوص غلق باب الفرن بالشكل الملائم وعدم وجود أي تليفات في العناصر التالية: (١)

الباب (مثنى) و(٢) المفصلات والمزاليج (مكسورة أو مفكوكة) و(٣) موانع التسرب الخاصة بالباب وأسطح منع التسرب

⊕ يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكروويف الزائدة.

٥. يرجى التأكد من الضبط الصحيح لأوقات الطهي، حيث تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام أوقات أقصر للطهي أو التسخين.

⊕ يمكن أن يؤدي الطهي الزائد إلى احتراق الطعام والتلف اللاحق للفرن الخاص بك.

٦. عند تسخين السوائل، مثل الحساء والصلصة والمشروبات في فرن الميكروويف الخاص بك،

\* تجنب استخدام الأوعية ذات الجوانب المستقيمة والرقاب الضيقة.  
\* لا تقوم بالتسخين الزائد عن اللزوم.

\* قلبي السائل قبل وضع الوعاء في الفرن وقلبيه مرة أخرى في منتصف وقت التسخين.

\* وبعد التسخين، أتركه في الفرن لفترة قصيرة، ثم قومي بتقليبه أو رجه مرة أخرى بحرص وتحققي من درجة حرارته قبل الاستخدام لتجنب التعرض للحروق (خاصة فيما يتعلق بمحتويات زجاجات التغذية وبرطمانات طعام الأطفال).

⊕ إنتهيه عند التعامل مع الوعاء. يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات في الميكروويف إلى تأخير الغليان الفوار دون ظهور فقاعات. يمكن أن يؤدي ذلك إلى الغليان المفاجئ للسوائل الساخنة.

٧. توجد فتحة لإخراج العادم في الجزء العلوي أو السفلي من الفرن أو على جانبه. لا تسدي فتحة الإخراج.

⊕ يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلف الفرن والحصول على نتائج طهي ضعيفة.

٨. لا تشغلي الفرن فارغاً. من الأفضل أن تتركي كوب ماء في الفرن إذا لم يكن مستخدماً. سوف يقوم الماء بامتصاص كل طاقة الميكروويف بأمان، في حالة تشغيل الفرن بدون قصد.

⊕ يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى تلف الفرن.

# تعليمات هامة للسلامة

إحتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. لا يُعطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. إحرصى دائماً على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعذر عليك فهمها.

## تنبيه

١٤. لا تقومي بطهي البيض بقشره. لا يجب تسخين البيض بقشره والبيض الكامل المغلي بشدة في أفران الميكروويف حيث يمكن أن تنفجر، حتى بعد انتهاء التسخين في الميكروويف. سوف يتكون الضغط داخل البيضة ثم تنفجر.

١٥. لا تحاولي القيام بالتحمير العميق بالزيت في الفرن. يمكن أن يؤدي ذلك إلى الغليان المفاجئ للسائل الساخن.

١٦. وفي حالة ملاحظة إنبعاث دخان، أوقف تشغيل الفرن أن إقصيه من التيار الكهربائي وتأكد من إغلاق باب الفرن لإخماد أي السنة لهب. يمكن أن يتسبب ذلك في أضرار جسيمة مثل الحريق أو الصدمة الكهربائية.

١٧. عند تسخين الطعام أو طهيه في أوعية ممكن التخلص منها مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو المواد القابلة للاحتراق الأخرى، راقبي الفرن وقومي بفحصه بشكل متكرر. يمكن أن ينسكب الطعام بسبب إمكانية تآكل الوعاء، مما يمكن أن يتسبب أيضاً في الحريق.

١٨. قد تصبح درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها عالية أثناء عمل الجهاز. لا تلمسي باب الفرن والحجيرة الخارجية والحجيرة الخلفية وتجوييف الفرن والملحقات والأطباق خلال وضع الشواء ووضع الحمل الحراري وعمليات الطهي التلقائي قبل التحقق من أنها ليست ساخنة. وحيث أنها ستصبح ساخنة، يظل هناك خطر الحرق ما لم ترتدي قفازات مطبخ سميكة.

١٩. لا تقومي بطهي الأطعمة الملفوفة في فوط ورقية، ما لم يكن كتاب الطهي الخاص بك يحتوي على تعليمات خاصة الطعام الذي تقومين بطهيه. ولا تستخدم الجرائد بدلاً من الفوط الورقية في الطهي. يمكن أن يتسبب الاستخدام غير الملائم في الانفجار أو الحريق.

١٠. لا تستخدم أوعية خشبية وأوعية خزفية تحتوي على طبقات داخلية معدنية (مثل الذهب أو الفضة). إحرصى دائماً على إزالة الأربطة المعدنية الملولبة. تأكدي من أن أواني المطبخ مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف قبل الاستخدام.

١١. حيث يمكن أن تسخن وتتفحم. ويمكن أن تتعرض الأدوات المعدنية على وجه الخصوص للقفوس في الفرن، مما يمكن أن يتسبب في أضرار جسيمة.

١٢. لا تستخدم المنتجات الورقية المُعاد تدويرها. حيث يمكن أن تحتوي على شوائب قد تتسبب في الشرر و/أو الحريق عند استخدامها في الطهي.

١٣. لا تشطفي الصينية والرف بوضعها في الماء بعد الطهي مباشرة. يمكن أن يتسبب ذلك في الكسر أو التلف. يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى تلف الفرن.

١٤. وقيل الطهي، قومي بثقب قشر البطاطس أو التفاح أو أي من هذه الفواكه أو الخضروات. حيث يمكن أن تنفجر

# تعليمات هامة للسلامة

إحتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. لا يُغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. إحرصى دائماً على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعذر عليك فهمها.

٢٣. يجب تأريض هذا الجهاز.

الأسلاك في سلك التيار الرئيسي هذا ملونة وفقاً للاكواد التالية:  
أزرق ~ محايد  
بني ~ كهرباء  
أخضر وأصفر ~ أرضي

حيث أن ألوان أسلاك سلك التيار الرئيسي الخاص بهذا الجهاز يمكن أن لا تتوافق مع العلامات اللونية المُحددة للوصلات الطرفية في القابس، اتبعي ما يلي:

يجب توصيل السلك الأزرق (BLUE) بالوصلة الطرفية المُميزة بالحرق N أو التي باللون الأسود (BLACK).  
يجب توصيل السلك البني (BROWN) بالوصلة الطرفية المُميزة بالحرف L أو التي باللون الأحمر (RED).  
يجب توصيل السلك الأخضر والأصفر (GREEN & YELLOW) أو الأخضر (GREEN) بالوصلة الطرفية المُميزة بالحرف E أو (⏏).

في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله عن طريق المصنع أو وكيل الصيانة أو أي شخص على نفس المستوى من التأهيل لتفادي وقوع المخاطر المحتملة.

⊗ يمكن أن يتسبب الاستخدام غير الملائم في أضرار كهربائية جسيمة

## تنبيه

١٩. يجب تنظيف الفرن بانتظام ويجب إزالة أي بقايا طعام.  
⊗ يمكن أن يؤدي الإخفاق في الحفاظ على الفرن في حالة نظيفة إلى تدهور السطح. وهو ما يمكن أن يؤثر بشكل عكسي على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى وضع خطر.

٢٠. إذا كانت هناك عناصر تسخين، يصبح الجهاز ساخناً خلال الاستخدام. يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.  
⊗ توجد مخاطر الحرق.

٢١. اتبعي التوجيهات الدقيقة المقدمة من كل مصنع بالنسبة لمنتجات الفشار الخاصة بهم. لا تتركي الفرن دون مراقبة أثناء عمل الفشار. وإذا لم يتكون الفشار خلال المدة المقترحة، توقفي عن الطهي. لا تستخدم كيس ورقي بني لعمل الفشار. لا تحاولي عمل الفشار من الحبوب المتبقية.  
⊗ يمكن أن يؤدي الطهي الزائد إلى احتراق حبوب الذرة.

٢٢. يمكن إجراء الفصل عن طريق نزع القابس أو عن طريق دمج أحد المفاتيح في الوصلة السلكية الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.  
⊗ يمكن أن يتسبب استخدام قابس أو مفتاح غير مناسب إلى الصدمة الكهربائية أو الحريق.

# تعليمات هامة للسلامة

إحتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. لا يُعطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. إحرصى دائماً على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعذر عليك فهمها.

٢٨. ولحماية البيئة، يجب التخلص بالشكل الملائم من الأجهزة المستخدمة:

- ⊕ يجب التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية.
- ⊕ سوف تُخبرك السلطة المحلية التي تتبعين لها بأوقات جمع النفايات الخاصة أو تُحدد لك مرافق الإزالة العامة.

## تنبيه

٢٤. لا تستخدم المنظفات الكاشطة القوية أو الأدوات الكاشطة المعدنية الحادة في تنظيف زجاج باب الفرن.

- ⊕ حيث يمكن أن تتسبب في كشط السطح، مما قد يؤدي إلى انكسار الزجاج.

٢٥. لا يجب استخدام هذا الفرن في أغراض إعداد الطعام تجارياً.

- ⊕ يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى تلف الفرن.

٢٦. يجب تشغيل فرن الميكروويف مع فتح باب الزينة.

- ⊕ إذا كان الباب مغلقاً أثناء التشغيل، سوف يصبح تدفق الهواء سيء مما قد يؤدي إلى الحريق أو الإضرار بالفرن والحجيرة.

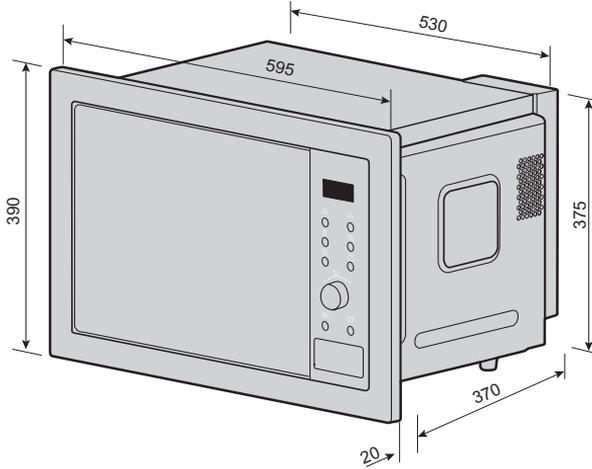
٢٧. التخلص من مواد التغليف:

- ⊕ الفرن الخاص بك مُغلق بالشكل الملائم للنقل. قومي بإزالة كل مواد التغليف قبل البدء في استخدام الجهاز.
- ⊕ مواد التغليف لإعادة التدوير كلياً. يمكنك الحصول على العناوين الخاصة بعمليات الإزالة الصديقة للبيئة من السلطة المحلية التي تتبعين لها.

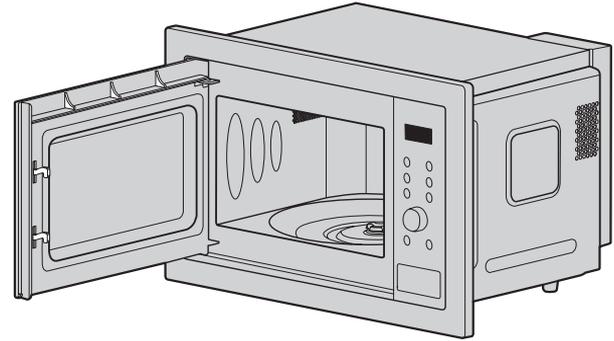
# التفريغ و التنصيب

مع اتباع الخطوات الأساسية في هاتين الصفحتين سوف يمكنك التحقق بسرعة من عمل الفرن بالشكل الملائم. يرجى الانتباه بشكل خاص إلى المبادئ التوجيهية الخاصة بمكان تنصيب الفرن. عند إخراج الفرن من العبوة الخاصة به تأكد من إزالة جميع الملحقات ومواد التغليف. إحصي الفرن للتأكد من عدم تعرضه للضرر خلال الشحن.

**2** يجب تنصيب هذا الفرن عن طريق فني كهرباء مُعتمد فقط. هذا الفرن مُصمم للتركيب على حجيبة ارتفاعها ٢٨٠ مم في المتوسط. أبعاد الفرن وأبعاد حجيبة المطبخ موضحة في الرسم البياني التالي.



**1** قومي بتفريغ الفرن من عبوته وضعيه على سطح أفقي مستوي. إحصيه جيداً للكشف عن علامات التلف.



صينية زجاجية

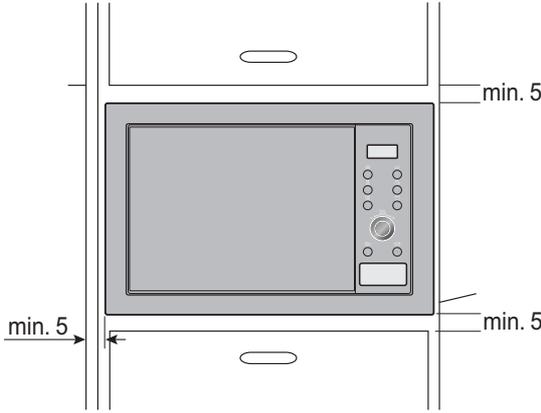


حلقة دوارة

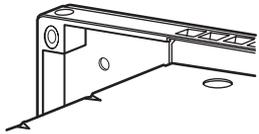
\* ٤ مسامير تثبيت (غير موضحة).

## بالنسبة للتهوية

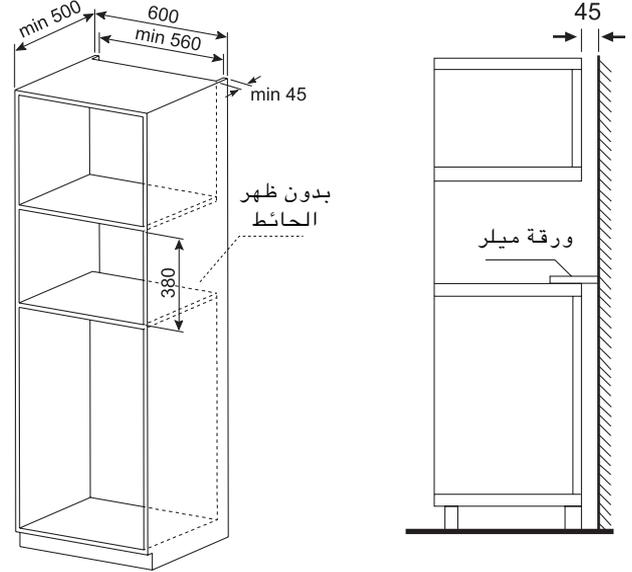
لتحقيق المستوى الصحيح من التهوية، يجب أن تكون هناك فتحة تهوية بقطر ٤٥ مم على الأقل. فيما بين الجدار الخلفي وأرضية حجيرة التثبيت، كما يجب أن تكون هناك فتحة تهوية ٥ مم فيما بين الحافة العلوية للفرن وباب الحجيرة، وفيما بين الحافة السفلية للفرن وباب الحجيرة (أو الحافة العلوية التقليدية للفرن)، ولا يجب غلق هذه الفتحات بأي طريقة. لذلك يجب التأكد من عدم ملامسة الجوانب للحواف الأمامية من المبيت.



ثبتي الفرن في موضعه باستخدام المسامير المزودة. تقع نقاط التثبيت على الزوايا العلوية والسفلية من الفرن (أنظر الشكل البياني).



\* من الهام التأكد من تنصيب المنتج بالتوافق مع التعليمات المذكورة في دليل التشغيل هذا وتعليمات التنصيب الخاصة بالمصنع التقليدي للفرن.



\* حجيرة المطبخ الملامسة للفرن يجب أن مقاومة للحرارة بما يصل إلى ٩٠ درجة مئوية، وواجهات الوحدات القريبة حتى ٧٠ درجة مئوية على الأقل.

\* في حالة تركيب فرن الميكروويف على فرن تقليدي ثم استخدام ورقة الميلر لتغطية المدخنة لحماية الفرن.

\* ضعي الفرن في حجيرة المطبخ ببطء، ودون استخدام القوة المفرطة، حتى يثبت الإطار الأمامي للفرن بإحكام في الفتحة الأمامية للحجيرة.

\* تأكدي من ثبات الجهاز وعدم ميله.

30  
ثانية

**6** اضغطي على الزر إيقاف/مسح، ثم اضغطي على الزر بدء التشغيل/البداية السريعة مرة واحدة لضبط وقت الطهي على ٣٠ ثانية

**7** سوف يبدأ العد التنازلي على الشاشة من ٣٠ ثانية. وعند الوصول إلى ٠ سوف تسمعين أصوات صفير. افتحي باب الفرن واختبري درجة حرارة الماء. إذا كان الماء ساخناً فيشير ذلك إلى أن الفرن يعمل. إنتبهي عند إخراج الوعاء لأنه قد يكون ساخناً.



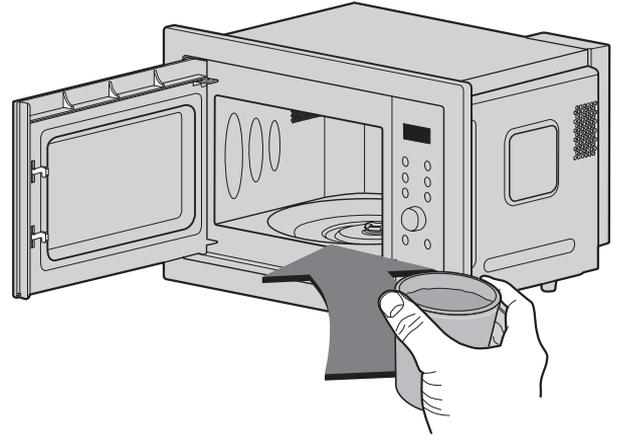
الآن تم تنصيب الفرن الخاص بك

**8** يجب تقليب محتويات زجاجات التغذية وبرطمانات طعام الأطفال أو رجها والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستخدام لتجنب الحرق.

**3** أدخل قابس الفرن في مقبس منزلي عادي. تأكدي من أن الفرن هو الجهاز الوحيد الموصل بالمقبس. إذا لم يعمل الفرن بالشكل الملائم، إنزعي القابس من المقبس الكهربائي ثم وصله مرة أخرى.

**4** افتحي باب الفرن بالضغط على زر التحرير. ضعي الحلقة الدوارة داخل الفرن وضعي الصينية الزجاجية بالأعلى.

**5** إملئي وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف بمقدار ٣٠٠ مللي (١/٢ باينت) ماء. ضعيه على الصينية الزجاجية واغلقي باب الفرن. إذا كانت لديك أي شكوك فيما يتعلق بنوع الوعاء المستخدم، يرجى الرجوع إلى صفحة ٣١.



# ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة إما بتنسيق ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.  
في المثال التالي سأوضح لكم طريقة ضبط الوقت على ١٤:٣٥ عند استخدام تنسيق ٢٤ ساعة.  
تأكد من إزالة جميع مواد التغليف من الفرن.



تأكد من التنصيب الصحيح للفرن كما هو موضح سابقاً في هذا الكتيب.  
اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على الساعة مرة واحدة.  
سوف تومض DIAL.

(إذا كنت ترغبين في استخدام خياراً مختلفاً، اضغطي على الساعة مرة واحدة إذا كنت ترغب في تغيير خيار مختلف بعد ضبط الساعة، يجب عليك فصل الجهاز عن التيار الكهربائي ثم توصيله مره أخرى).

عند توصيل الفرن بالكهرباء لأول مرة أو عند رجوع التيار الكهربائي بعد انقطاعه، سوف تظهر الرسالة "0" على الشاشة وعندئذ سيجب عليك إعادة ضبط الساعة.



أديري المفتاح DIAL حتى تظهر " ١٤ " على الشاشة:  
سوف تومض بدء التشغيل.

اضغطي على بدء التشغيل للتأكيد على الساعة.

وإذا كانت الساعة (أو الشاشة) تحتوي على أي رموز غريبة الشكل، إفصلي الفرن عن التيار الكهربائي ووصله مرة أخرى ثم أعيدي ضبط الساعة.



أديري DIAL حتى تظهر " ١٤:٣٥ " على الشاشة.  
سوف تومض بدء التشغيل.  
اضغطي على بدء التشغيل.  
تبدأ الساعة في العد.

# القفل الأبوي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة ضبط القفل الأبوي.



اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي واستمري في الضغط على إيقاف/مسح. حتى تظهر "L" على الشاشة وتسمعين صوت صفارة.

الآن تم ضبط القفل الأبوي.

سوف يُعرض الوقت على الشاشة إذا قمتي بضبط الساعة.



سوف يظهر "L" على الشاشة عند الضغط على أي مفتاح لإخطارك بأنه قد تم ضبط القفل الأبوي.



ولإلغاء القفل الأبوي، اضغطي واستمري في الضغط على إيقاف/مسح حتى تختفي "L".

سوف تسمعين صوت صفارة عند تحرير الزر.



يحتوي الفرن الخاص بك على وظيفة أمان تمنع التشغيل غير المقصود للفرن. وبمجرد ضبط القفل الأبوي، لن يمكنك استخدام أي وظيفة ولا يمكن إجراء أي عمليات طهي. ومع ذلك يظل بإمكانك فتح باب الفرن.

# الطهي بالطاقة الدقيقة

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة طهي الطعام على ٨٠٪ من الطاقة لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



تأكد من التنصيب الصحيح للفرن كما هو موضح سابقاً في هذا الكتيب.  
اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على مايكرو مرتين لاختيار ٨٠٪ من الطاقة.  
تظهر "٦٨" على الشاشة.  
سوف تومض DIAL.

يحتوي الفرن الخاص بك على خمس إعدادات لطاقة الميكروويف. سوف يتم تحديد الطاقة العالية تلقائياً لكن إذا قمتي بالضغط المتكرر على المفتاح الطاقة سوف يتم تحديد مستوى مختلف للطاقة.



أديري DIAL حتى تظهر "٥:٣٠" على الشاشة.  
سوف تومض بدء التشغيل.

إخراج  
الطاقة %

عالي أقصى درجة ٨٥.٠ %

عالي متوسط ٦٨.٠ %

متوسط ٥١.٠ %

إذابة ثلج/منخفضة متوسطة ٣٤.٠ %

منخفض ١٧.٠ %



اضغطي على بدء التشغيل.

# مستوى الطاقة الدقيقة

فرن الميكروويف الخاص بك مزود بخمس مستويات للطاقة لمنحك أقصى درجة من المرونة والتحكم في الطهي. الجدول التالي يحتوي على أمثلة على الأطعمة ومستوى طاقة الطهي التي يوصى بها لهذه الأطعمة للاستخدام مع فرن الميكروويف.



مستوى الطاقة	استخدام	مستوى الطاقة (%)	إخراج الطاقة
عالي أقصى درجة	* ماء مغلي. * لحم بقري مفروم بني. * طهي قطع الطيور والسّمك والخضروات. * طهي قطع رقيقة من اللحم.	٪١٠٠	W ٨٥٠
عالي متوسط	* إعادة تسخين الكل. * لحم مُدخن وطيور. * طهي عش الغراب وسمك المحار. * طهي أطعمة تحتوي على جبن وبيض.	٪٨٠	W ٦٨٠
متوسط	* خبز الكعك والغريبة. * تحضير البيض. * طهي الكسترد. * تحضير الأرز والحساء.	٪٦٠	W ٥١٠
إذابة ثلج/منخفضة متوسطة	* إذابة الثلج من الكل. * إذابة الزبدة والشيكولاتة. * طهي قطع رقيقة بدرجة أقل من اللحم.	٪٤٠	W ٣٤٠
منخفض	* تطرية الزبدة والجبن. * تطرية الأيس كريم. * تخمير العجينة.	٪٢٠	W ١٧٠

# الطهي على مرحلتين

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي بعض الأطعمة على مرحلتين.  
في المرحلة الأولى سوف يتم طهي الطعام الخاص بك لمدة ١١ دقيقة على الإعداد فغقف، وفي المرحلة الثانية سيتم الطهي لمدة ٣٥ دقيقة على ٣٤ وات.

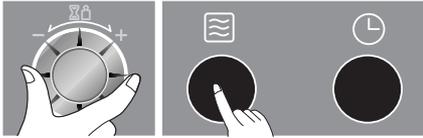


اضغطي على إيقاف/مسح.



إضبطي الطاقة ووقت الطهي بالنسبة للمرحلة الأولى.  
(يمكنك حذف هذه العملية بالنسبة للطاقة العالية).  
إضغطي على مايكرو مرة واحدة لتحديد الطاقة العالية  
سوف تومض DIAL.  
أديري DIAL حتى تظهر " ١١:٠٠ " على الشاشة.

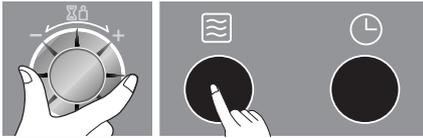
يمكن فتح باب الفرن وفحص الطعام  
خلال الطهي على مرحلتين. أغلقي باب  
الفرن واضغطي على بدء التشغيل وسوف  
تستمر مرحلة الطهي.



إضبطي الطاقة ووقت الطهي بالنسبة للمرحلة الثانية.  
اضغطي على مايكرو أربع مرات لتحديد طاقة.  
سوف تومض DIAL.  
أديري DIAL حتى تظهر " ٣٥:٠٠ " على الشاشة.  
سوف تومض بدء التشغيل.

وفي نهاية المرحلة الأولى، سوف  
تسمعين صوت صفارة وتبدأ المرحلة  
الثانية.

إذا كنت ترغبين في مسح البرنامج  
إضغطي على إيقاف/مسح مرتين.



اضغطي على بدء التشغيل.



# البداية السريعة

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة ضبط دقيقتين من الطهي على الطاقة العالية .



اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على بدء التشغيل أربع مرات لتحديد ٢ دقيقة على الطاقة العالية ( HIGH ) .

سوف يبدأ الفرن في العمل قبل الانتهاء من الضغطة الرابعة.



تسمح لك ميزة **البداية السريعة** بضبط فترات فاصلة بمقدار ٣٠ ثانية للطهي على الطاقة العالية بالضغط على الزر **بدء التشغيل**.

وخلال أعداد **البداية السريعة للطهي**، يمكنك مد وقت الطهي بالضغط المتكرر على الزر **بدء التشغيل**.



# طهي تلقائي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٠٠٦ كجم من خضار طازج.



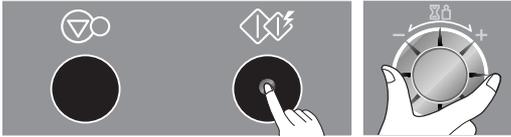
اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على طهي تلقائي مرتين لتحديد خضار طازج.



سوف تومض DIAL.



أديري DIAL حتى تظهر "٠٠٦" على الشاشة.

سوف تومض بدء التشغيل.

اضغطي على بدء التشغيل.



يسمح لك طهي تلقائي بطهي معظم أكلاتك المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

اضغطي على

طهي تلقائي

الفئة

مرة	1	بطاطا بالقشر
مرات	2	خضار طازج
مرات	3	خضار مُجمد
مرات	4	أرز
مرات	5	سمك طازج

الفئة	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	تعليمات										
بطاطا بالقشر	لغرفة	على الصينية الزجاجية	١.٠ ~ ٠.٢ كجم	اختاري ثمار بطاطس متوسطة الحجم من ١٧٠ إلى ٢٠٠ جرام. اغسلي البطاطس وجففيها. قطعي ثمار البطاطس إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة. ضعي ثمار البطاطس على الصينية الزجاجية. اضبطي الوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، أخرجي البطاطس من الفرن. اتركي الحامل مغطى بطبقة رقيقة من الورق لمدة ٥ دقائق.										
خضار طازج	لغرفة	وعاء ميكروويف آمن	٠.٢ ~ ٠.٨ كجم	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن. أضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء تغليف. بعد الطهي، قلبها وأتركها لمدة دقيقتين. ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيه. * ٠.٢ - ٠.٤ كجم: ٢ ملاعق صغيرة * ٠.٥ - ٠.٨ كجم: ٤ ملاعق صغيرة										
خضار مجمد	مجمدة	وعاء ميكروويف آمن	٠.٢ ~ ٠.٨ كجم	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن. أضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء تغليف. بعد الطهي، قلبها وأتركها لمدة دقيقتين. ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيه. * ٠.٢ - ٠.٤ كجم: ٢ ملاعق صغيرة * ٠.٥ - ٠.٨ كجم: ٤ ملاعق صغيرة										
أرز	لغرفة	وعاء ميكروويف آمن	٠.١ ~ ٠.٣ كجم	اغسلي الأرز. صرفي الماء. ضعي الأرز والماء المغلي في وعاء عميق وكبير.										
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>١٠٠ جم</th> <th>٢٠٠ جم</th> <th>٣٠٠ جم</th> <th>غطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ماء مغلي</td> <td>٢٠٠ مللي</td> <td>٤٠٠ مللي</td> <td>٦٠٠ مللي</td> <td>نعم/جانب المنفذ</td> </tr> </tbody> </table>	الوزن	١٠٠ جم	٢٠٠ جم	٣٠٠ جم	غطاء	ماء مغلي	٢٠٠ مللي	٤٠٠ مللي	٦٠٠ مللي	نعم/جانب المنفذ
الوزن	١٠٠ جم	٢٠٠ جم	٣٠٠ جم	غطاء										
ماء مغلي	٢٠٠ مللي	٤٠٠ مللي	٦٠٠ مللي	نعم/جانب المنفذ										
				الأرز- بعد الطهي، أتركه مغطى لمدة ٥ دقائق أو حتى يمتص الماء.										
سمك طازج	مُبردة	طبق حلوى آمن الاستخدام في الميكروويف	٠.٢ ~ ٠.٦ كجم	سمكة كاملة، شرائح لحم - سمك زيتي: السلمون والماكريل. - سمك أبيض: سمك القد والحدوق. ضعيها في طبقة واحدة في طبقة الحلوى الكبير الخاص بالميكروويف. غطي السمك جيداً باستخدام غطاء من البلاستيك وقومي بثقبه في عدة أماكن. ضعيه على المائدة الدوارة الزجاجية. اضبطي الوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن. اتركه لمدة ٣ دقائق قبل التقديم.										

# إعادة تسخين تلقائي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٠٠٦ كيلوجرام وجبة مجمدة.



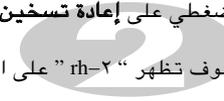
اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على إعادة تسخين تلقائي مرتين لاختيار وجبة مجمدة.

سوف تظهر "٢-rh" على الشاشة

سوف تومض DIAL.



أديري المفتاح مشقظ حتى تظهر "٠٠٦" على الشاشة.

سوف تومض بدء التشغيل.



اضغطي على بدء التشغيل.



يسمح لك إعادة التسخين التلقائي بإعادة تسخين معظم أكلاتك المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

اضغطي على الفئة إعادة التسخين التلقائي

وجبة مبردة 1 مرة

وجبة مجمدة 2 مرات

بيتزا مبردة 3 مرات

الفئة	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	تعليمات
وجبة مُبردة	مُبردة	صينية خاصة	٠.٦ ~ ٠.٢ كجم	<p>قومي بثقبها باستخدام سيخ على السطح.  ضعي الطعام على المائدة الدوارة الزجاجية . بعد الطهي، اتركها لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم.  - قابلة للتقليب مثل: بولونيز الاسباجيتي بخنة اللحم البقري.  - غير قابلة للتقليب مثل: اللازانيا وفطيرة ريفية.</p> <p><b>ملاحظة:</b>  بالنسبة للطعام المعبأ في كيس (أكياس)، قومي بعمل ثقوب في قطعة اللحم وقطع الأرز/المعكرونة ... إلخ.  - بالنسبة للأطعمة القابلة للتقليب، قلبها عند سماع الصفارة  - الاطعمة غير القابلة للتقليب، ليس من الضروري أن تقومي بالتقليب عند سماع الصفارة.</p>
وجبة مُجمدة	مجمدة	صينية خاصة	٠.٦ ~ ٠.٢ كجم	مثل السابق.
بيتزا مُبردة	مُبردة	صينية خاصة	٠.٤ ~ ٠.٢ كجم	<p>هذه الوظيفة خاصة بإعادة تسخين قطع البيتزا المُبردة المتبقية.  ضعي البيتزا المُبردة على طبق ميكروويف آمن.  وبعد الطهي، أخرجي الطعام على الفور. توقفي لمدة ٢-٣ دقائق.</p>

# إذابة الثلج تلقائياً

تتفاوت درجة حرارة الأطعمة وكثافتها، أوصي بفحص الطعام قبل البدء في الطهي. إنتهبي بشكل خاص إلى القطع الكبيرة من اللحم والفراخ، حيث أن بعض الأطعمة لا يجب إذابة الثلج منها بالكامل قبل الطهي. برنامج الخبز مناسب لإذابة الثلج من الأشياء الصغيرة مثل اللقائف أو أرغفة الخبز الصغيرة. وهي تتطلب وقتاً أطول حتى يذوب الثلج من المنتصف. سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة إذابة الثلج من ١.٤ كجم من الطيور المجمدة.



اضغطي على إيقاف/مسح.

تأكدتي من إزالة أي أربطة أو رابطات معدنية، ثم ضعي الطعام في الفرن وأغلقي باب الفرن.



اضغطي على إذابة الثلج تلقائياً مرتين لتحديد برنامج إذابة ثلج لحوم الطيور.

سوف تومض DIAL.



أدخلتي وزن الطعام المُجمد الذي ستقومين بإذابة الثلج منه. أديري DIAL حتى تظهر " ١.٤ " على الشاشة.

سوف تومض بدء التشغيل.



اضغطي على بدء التشغيل.

يحتوي الفرن الخاص بك على أربعة إعدادات لإذابة الثلج: اللحم ولحم الطيور والسّمك والخبز، ولكل فئة لإذابة الثلج إعدادات مختلفة للطاقة. سوف يتم تحديد إعداد مختلف بالضغط المتكرر على الزر.

اضغطي على  
إذابة الثلج

الفئة

مرة	1	اللحم
مرات	2	لحم الطيور
مرات	3	السّمك
مرات	4	الخبز

خلال إذابة الثلج سوف يُصدر الفرن صوت زصفارةس، عندئذ قومي بفتح باب الفرن وقلبي الطعام وافصليه لضمان إذابة الثلج بشكل متساوي. قومي بإزالة أي أجزاء قد تمت إذابة الثلج منها أو غطها للمساعدة على إبطاء إذابة الثلج. وبعد الفحص، أغلقي باب الفرن واضغطي على بدء التشغيل لاستئناف إذابة الثلج. لن يتوقف الفرن عن إذابة الثلج (حتى عند إصدار صوت الصفارة) ما لم تقومي بفتح الباب.

## دليل إذابة الثلج التلقائية للمقدار

- \* يجب وضع الطعام المراد إذابة الثلج منه في وعاء مناسب لفرن الميكروويف ووضعه بدون غطاء على المائدة الزجاجية الدوارة.
- \* وعند الضرورة، قومي بتغطية مناطق صغيرة من اللحم أو لحم الطيور بقطع مسطحة من شرائح الألمنيوم. سوف يُساعد ذلك على منع سخونة المناطق الرقيقة أثناء إذابة الثلج. تأكدي من عدم ملامسة الشريحة لحوائط الفرن.
- \* قومي بفصل المواد مثل اللحم وقطع اللحم المفروم والنقانق واللحم المُقدد بأسرع وقت ممكن.
- وعند سماع صوت الصفارة، أخرجي الطعام من فرن الميكروويف وقلبي الطعام ثم أعيديه إلى فرن الميكروويف مرة أخرى. اضغطي على بدء التشغيل للمتابعة. وفي نهاية البرنامج، أخرجي الطعام من فرن الميكروويف وغطه بالشريحة واركبه حتى تتم إذابة الثلج منه كلياً. ولإذابة الثلج بالكامل، يجب ترك قطع اللحم الكبيرة والفراخ الكاملة على سبيل المثال لمدة ساعة على الأقل قبل الطهي.

الفئة	أدوات المطبخ	حد الوزن	الطعام
اللحم لحم الطيور السّمك	أواني الميكروويف (طبق مفلطح)	٠.١ - ٤.٠ كجم	<p><b>اللحوم</b></p> <p>لحم بقري مفروم وشرائح فيليه ومكعبات لليخنة وشرائح سيرلوين وبوت روست ولحم فخذة بقري مدخن وقطع بيف برجر لحم خنزير وشرائح لحم ضأن ولفائف مدخنة ونقانق وشرائح لحم (٢.٠ سم).</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ١٥-٥ دقيقة.</p> <p><b>لحم طيور</b></p> <p>فرخة كاملة وأرجل وصدور وصدور ديك رومي (أقل من ٢ كجم).</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.</p> <p><b>سمك</b></p> <p>شرائح فيليه ولحوم مفرومة وسمك كامل وطعام البحر</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.</p>
الخبز	منشفة ورقية أو طبق مفلطح	٠.١ - ٠.٥ كجم	<p>شرائح خبز وكعك وخبز باجيت ... إلخ.</p> <p>إفصلي الشرائح وضعيها بين المنشفة الورقية أو الطبق المفلطح.</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ١-٢ دقيقة.</p>

# إذابة ثلج سريعة

استخدمي هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥.٠ كجم فقط من اللحم المفروم بسرعة كبيرة. سوف يتطلب ذلك وقت انتظار حتى يذوب الثلج من المنتصف. سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة إذابة الثلج من ٥.٥ كيلوجرام من اللحم المفروم المُجمد.



اضغطي على إيقاف/مسح.

أوزني الطعام الذي ستقومين بإذابة الثلج منه. تأكدي من إزالة أي أربطة أو رابطات معدنية، ثم ضعي الطعام في الفرن وأغلقي باب الفرن.



يحتوي الفرن الخاص بك على إعداد لإذابة السريعة للثلج (لحم).



اضغطي على إذابة ثلج سريعة.

سوف يبدأ تشغيل الفرن تلقائياً.

خلال إذابة الثلج سوف يُصدر الفرن صوت زصفارة س، عندئذ قومي بفتح باب الفرن وقلبي الطعام وافصليه لضمان إذابة الثلج بشكل متساوي. قومي بإزالة أي أجزاء قد تمت إذابة الثلج منها أو غطها للمساعدة على إبطاء إذابة الثلج. وبعد الفحص، أغلقي باب الفرن واضغطي على بدء التشغيل لاستئناف إذابة الثلج. لن يتوقف الفرن عن إذابة الثلج (حتى عند إصدار صوت الصفارة) ما لم تقومي بفتح الباب.

## دليل إذابة الثلج التلقائية للمقدار

\* استخدم هذه الوظيفة للإذابة السريعة للثلج بالنسبة للحم المفروم.

\* أخرجي اللحم بالكامل من الغلاف الخاص به. ضعي اللحم المفروم على طبق آمن الاستخدام في فرن الميكروويف. وعند سماع صوت الصفارة، أخرجي اللحم المفروم من فرن الميكروويف وقلبي اللحم المفروم ثم أعيديه إلى فرن الميكروويف مرة أخرى. اضغطي على بدء التشغيل للمتابعة . وفي نهاية البرنامج، أخرجي اللحم المفروم من فرن الميكروويف وغطه بالشريحة وانتظري لمدة ٥-١٥ دقيقة حتى تتم إذابة الثلج منه كلياً.

الفئة	أدوات المطبخ	حد الوزن	تعليمات
لحم مفروم	أواني الميكروويف (طبق مفلطح)	٥٠٠ كجم	لحم مفروم قلبي الطعام عند سماع الصفارة. وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ٥-١٥ دقيقة.

# طهي أكثر أو أقل

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة تغيير برامج الطهي التلقائي مسبقة لضبط لوقت أطول أو أقصر للطهي.



اضغطي على إيقاف/مسح.



إضبطي برنامج الطهي التلقائي المطلوب.

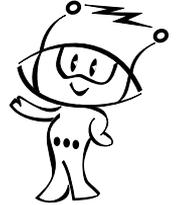
حددي وزن الطعام.

اضغطي على بدء التشغيل.



أديري المفتاح **DIAL** في اتجاه عقارب الساعة. سوف يزيد وقت الطهي بمقدار ١٠ ثواني مع كل ضغطة على المفتاح.

أديري **DIAL** في عكس اتجاه عقارب الساعة. سوف يقل وقت الطهي بمقدار ١٠ ثواني مع كل ضغطة على المفتاح.



إذا وجدت أن الطعام الخاص بك قد تم طهيه بشدة أو غير مطهي جيداً مع استخدام برنامج الطهي التلقائي، يمكنك زيادة أو التقليل من وقت الطهي عن طريق تدوير المفتاح **DIAL**.

وعند الطهي باستخدام وظيفة الطهي التلقائي واليدوي، يمكنك إطالة أو تقصير وقت الطهي في أي وقت عن طريق تدوير المفتاح **DIAL**.  
لست في حاجة إلى إيقاف عملية الطهي.

# دليل التسخين أو إعادة التسخين

وللتسخين أو إعادة التسخين بشكل ناجح في الميكروويف، من الهام اتباع العديد من التوجيهات. قومي بقياس كمية الطعام لتحديد الوقت المطلوب لإعادة التسخين. ضعي الطعام في شكل دائري للحصول على أفضل النتائج. الطعام المحفوظ في درجة حرارة الغرفة سوف يسخن بشكل أسرع من الطعام المحفوظ في الثلاجة. ويجب إخراج الأطعمة المعلبة من العلب ووضعها مناسب للاستخدام في فرن الميكروويف. يسخن الطعام بشكل متساوي أكثر في حالة تغطيته بغطاء قابل للاستخدام في فرن الميكروويف أو شريط بلاستيك مخرم. إنزعي الغطاء بحرص لتجنب الحرق بسبب البخار. استخدم الجدول التالي كدليل لإعادة تسخين الطعام المطهي.

العنصر	وقت الطهي (على الإعداد "عالي")	تعليمات خاصة
بطاطس مهروسة ١ كوب ٤ أكواب	٢١/٢ ~ ٣١/٢ دقيقة ٦ ~ ٩ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
فاصوليا مطبوخة ١ كوب	١١/٢ ~ ٣ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
الرافيوالي أو المعكرونة بالصلصة ١ كوب ٤ أكواب	٢١/٢ ~ ٤ دقيقة ٧١/٢ ~ ١١ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
زنجبر ١ كوب ٤ أكواب	١ ~ ١١/٢ دقيقة ٣١/٢ ~ ٥ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
ليفة سندوتش أو كعكة ليفة ١ ليفة	١٥ ~ ٣٠ ثانية	لفيه في منشفة ورقية أو ضعيه على الصينية الزجاجية.
خضروات ١ كوب ٤ أكواب	١١/٢ ~ ٢١/٢ دقيقة ٣١/٢ ~ ٥١/٢ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
الحساء تكفي لفرد واحد (٨ أوقية)	١١/٢ ~ ٢ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.

العنصر	وقت الطهي (على الإعداد "عالي")	تعليمات خاصة
لحم مقطع إلى شرائح ٣ شرائح (بسمك ٠.٥ سم)	١ ~ ٢ دقيقة	ضعي شرائح اللحم في طبق قابل للاستخدام في فرن الميكروويف. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم. ملاحظة: يساعد المرق أو الصوص على الاحتفاظ برطوبة اللحم.
قطع فراخ ١ صدور فراخ ١ رجل وفخذ	٢ ~ ٣ دقيقة ٣ ~ ٤ دقيقة	ضعي قطع الفراخ في طبق قابل للاستخدام في فرن الميكروويف. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.
فيليه السمك (١٧٠ ~ ٢٢٠ جرام)	١ ~ ٢ دقيقة	ضعي السمك في طبق قابل للاستخدام في فرن الميكروويف. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.
لآزانيا تكفي لفرد واحد (٣٠٠ جرام)	٤ ~ ٦ دقيقة	ضعي اللازانيا في طبق قابل للاستخدام في فرن الميكروويف. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.
كسرولة ١ كوب ٤ أكواب	١١/٢ ~ ٣ دقيقة ٤١/٢ ~ ٧ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
كسرولة الكريمة أو الجبنة ١ كوب ٤ أكواب	١ ~ ٢١/٢ دقيقة ٣١/٢ ~ ٦ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
سلوبو جو أو اللحم البقري المشوي ١ سندوتش ١/٢ كوب حشو لحم بدون شراب	١ ~ ٢١/٢ دقيقة	أعيدي تسخين الحشو والشراب منفصلين. قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة. سخني الشراب كما هو موضح في الجدول التالي

# دليل الخضروات الطازجة

وقت الانتظار	التعليمات	وقت الطهي (على الإمداد العالي °)	كمية	خضروات
٢-٢ دقائق	قشره. أضيفي ملعقتين صغيرتين ماء إلى طبق خبز ١.٥ لتر. غطيه.	٤ ~ ٨	٢ سنبله	شعير، طازج
٢-٢ دقائق	ضعي عيش الغراب في طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢/٢ ~ ١١/٢	٢٢. جرام	عش الغراب، طازج، شرائح
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٤ ~ ٧	٤٥. جرام	جزر أبيض، طازج، شرائح
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٦ ~ ٩	٤ أكواب	بازلاء، خضراء، طازجة
٢-٢ دقائق	قطعي ثمار البطاطا الحلوة إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة. ضعها على منشفتين ورقيتين. قلبها في منتصف عملية الطهي.	٤ ~ ٩ ٦ ~ ١٢	٢ متوسطة ٤ متوسطة	بطاطا حلوة تُخبز كاملة (١٧٠. ~ ٢٢. جرام لكل واحدة)
٢-٢ دقائق	قطعي ثمار البطاطا الحلوة إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة. ضعها على منشفتين ورقيتين. قلبها في منتصف عملية الطهي.	٢/٢ ~ ٥١/٢ ٢/٢ ~ ٩١/٢	٢ ثمرة بطاطا ٤ ثمرة بطاطا	بطاطا بيضاء، تُخبز كاملة (١٧٠. ~ ٢٢. جرام لكل واحدة)
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ٢ لتر.	٢/٢ ~ ٤١/٢	٤٥. جرام	سبانخ، طازجة، أوراق
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢/٢ ~ ٤١/٢	٤٥. جرام	كورجيت، طازج، شرائح
٢-٢ دقائق	قومي بتقريبها. ضعها على منشفتين ورقيتين. قلبي الكورجيت وأعيد ترتيبها في منتصف عملية الطهي.	٦ ~ ٩	٤٥. جرام	كورجيت، طازج، كاملة

وقت الانتظار	التعليمات	وقت الطهي (على الإمداد العالي °)	كمية	خضروات
٢-٢ دقائق	التزيين. أضيفي ملعقتين صغيرتين ماء وملعقتين صغيرتين عصير. غطيه.	٢/٢ ~ ٤١ ١٢.١	٢ متوسطة ٤ متوسطة	خرشوف (٢٢.٠ جرام لكل واحد)
٢-٢ دقائق	أضيفي ١ كوب ماء. غطيه.	٢/٢ ~ ٦	٤٥. جرام	هليون، طازج، براعم
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٧ ~ ١١	٤٥. جرام	فاصوليا خضراء
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. أعيدي الترتيب في منتصف عملية الطهي.	١١ ~ ١٦	٤٥. جرام	فاصوليا، طازجة
٢-٢ دقائق	ضعي البروكولي في طبق خبز. أضيفي نصف كوب ماء.	٥ ~ ٨	٤٥. جرام	بروكولي، طازج، براعم
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢/٢ ~ ٥١/٢	٤٥. جرام	كرنب، طازج، مقطع
٢-٢ دقائق	أضيفي ربع كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢ ~ ٣	٢٠. جرام	جزر، طازج، شرائح
٢-٢ دقائق	التزيين. أضيفي ربع كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٥ ~ ٧	٤٥. جرام	قرنبيط، طازج، كاملة
٢-٢ دقائق	قطعيه إلى شرائح. أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	١١ ~ ١٦	١ كوب ٤ أكواب	طازج، نباتات كرفس، طازج، مقطع إلى شرائح

# دليل الطهي على الشواية

## تعليمات خاصة بشواء السمك وطعام البحر

ضعي السمك وطعام البحر على الرف. يجب عمل خطوط مائلة بالسكين في السمك الكامل على كلا الجانبين قبل الشواء. إدهني السمك وطعام البحر بالزبدة الذائبة أو السمن الصناعي أو الزيت قبل الطهي وخلاله. يساعد ذلك على تجنب جفاف السمك. قومي بالشواء على الأوقات الموضحة في الجدول. يجب تقليب السمك الكامل وشرائح السمك بحرص في منتصف وقت الشواء. كما يمكن تقليب شرائح الغليه السمكة في منتصف العملية أيضاً.

العنصر	الوزن	وقت الطهي التقريبي (بالدقائق)	تلميحات
شرائح سمك (بسمك ٢.٥ سم (١ بوصة))	٢٣. جرام	٢٤-٢٨	إدهنيه بالزبدة الذائبة وقلبيه في منتصف عملية الطهي.
سمكة كاملة	٢٢٥~٣٥ جرام لكل واحدة	١٦-٢٠ ٢٤-٢٨	استخدمي وقتاً إضافياً مع السمك السميك والزيتي.
سكالوب ربيان غير كامل السواء	٤٥. جرام ٤٥. جرام	١٦-٢٠ ١٦-٢٠	قومي بتطيرته جيداً خلال عملية الطهي.

## تعليمات لشواء اللحم على الشواية

\* قومي بإزالة الدهن الزائد من اللحم. إقطعي الدهن، مع التأكد من عدم القطع من المناطق الرقيقة. (سوف يؤدي ذلك إلى التفاف الدهن).  
\* ضعها بشكل مرتب على الرف. إدهنيها بالزبدة الذائبة أو الزيت.  
\* قلبي اللحم في منتصف عملية الطهي.

العنصر	الوزن	وقت الطهي التقريبي (بالدقائق)	تلميحات
ريش لحم ضأن (بسمك ٢.٥ سم (١ بوصة))	٢٣. جرام x ٢	٢٥-٣٢	إدهنيها بالزبدة الذائبة أو الزيت. يجب وضع العناصر الرقيقة على رف الشواية. ويمكن وضع العناصر السمكية في صينية تقطير. قلبي الطعام بعد منتصف وقت الطهي. قلبيه بشكل متكرر.
نقانق (بسمك ٢.٥ سم (١ بوصة))	٢٣. جرام	١٢-١٦	
فليه السمك بسمك ١ سم (نصف بوصة) بسمك ١.٥ سم (نصف بوصة)	٢٣. جرام ٢٣. جرام بخيخ	١٧-٢١ ٢٠-٢٤	إدهنيه بالزبدة الذائبة وقلبيه في منتصف عملية الطهي.

# تعليمات هامة للسلامة

## إقرئها جيداً واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل

### تحذير

يرجى التأكد من ضبط أوقات الطهي بالشكل الصحيح، حيث يمكن أن يؤدي السواء الزائد إلى الحريق والتلف اللاحق للفرن.

- ١٢ وقبل الطهي، قومي بثقب قشر البطاطس أو التفاح أو أي من هذه الفواكه أو الخضروات.
- ١٣ لا تقومي بطهي البيض بقشره . سوف يتكون الضغط دخل البيضة ثم تنفجر.
- ١٤ لا تحاولي القيام بالتحمير العميق بالزيت في الفرن.
- ١٥ قومي بإزالة الغلاف البلاستيك من الطعام قبل الطهي أو إذابة الثلج. لاحظي أنه على الرغم من أنه في بعض الحالات يجب تغطية الطعام بشريحة بلاستيك، للتسخين أو الطهي.
- ١٦ في حالة تلف باب الفرن أو موانع التسرب الخاصة بالباب، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه عن طريق فني صيانة مؤهل.
- ١٧ وفي حالة ملاحظة إنبعاث دخان، أوقفي تشغيل الفرن أن إفضليه من التيار الكهربائي وتأكد من إغلاق باب الفرن لإخماد أي السنّة لهب.
- ١٨ عند تسخين الطعام أو طهيه في أوعية يمكن التخلص منها من البلاستيك أو الورق أو أي مواد أخرى قابلة للاحتراق، إفحصي الفرن بشكل متكرر بسبب إمكانية تآكل وعاء الطعام.
- ١٩ لا تسمحني للأطفال باستخدام الفرن بدون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات الكافية حتى يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير الملائم.
- ٢٠ لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة حيث أنها تكون عرضة للانفجار.
- ٢١ لا تشغلي الفرن إذا كانت موانع التسرب الخاصة بالباب والأجزاء القريبة منه في فرن الميكروويف معيبة، حتى يتم إصلاح الفرن عن طريق فني صيانة مؤهل.
- ٢٢ تأكدي من أن أواني المطبخ مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف قبل الاستخدام.
- ٢٣ لا تلمسي باب الفرن والحجيرة الخارجية والحجيرة الخلفية وتجويف الفرن والملحقات والأطباق خلال وضع الشواء ووضع الحمل الحراري وعمليات الطهي التلقائي، ما لم ترتدي قفازات فرن سميكة، حيث أنها ستصبح ساخنة. وقبل الإزالة تأكدي من أنها ليست ساخنة .

- ١ لا تحاولي العبث بالباب أو لوحة التحكم أو مفاتيح قفل الأمان أو أي أجزاء أخرى من الفرن، أو إجراء أي عمليات ضبط أو إصلاح عليها. فمن الخطر على أي شخص إجراء أي عمليات صيانة أو إصلاح تشمل إزالة أي غطاء للحماية من التعرض لطاقة الميكروويف. يجب إجراء الإصلاحات عن طريق فني صيانة مؤهل فقط.
- ٢ لا تشغلي الفرن فارغاً. من الأفضل أن تتركي كوب ماء في الفرن إذا لم يكن مستخدماً. سوف يقوم الماء بامتصاص كل طاقة الميكروويف بأمان، في حالة تشغيل الفرن بدون قصد.
- ٣ لا تستخدمني الفرن في أغراض التجفيف. يمكن أن يؤدي ذلك إلى التسبب في أضرار جسيمة بسلامتك. (مثل تشغيل فرن الميكروويف على الصحف أو الملابس أو العرائس أو الحيوانات الأليفة أو الأجهزة الكهربائية المحمولة ... إلخ عندما تكون مبللة).
- ٤ لا تقومي بطهي الأطعمة المفلوفة في فوط ورقية، ما لم يكن كتاب الطهي الخاص بك يحتوي على تعليمات خاصة بالطعام الذي تقومين بطهيه.
- ٥ ولا تستخدمني الجرائد بدلاً من الفوط الورقية في الطهي.
- ٦ لا تستخدمني في أوعية خشبية، حيث يمكن أن تسخن وتتفحم. لا تستخدمني في أوعية خزفية تحتوي على طبقات داخلية معدنية (مثل الذهب أو الفضة). إحرصني دائماً على إزالة الأربطة المعدنية الملولبة. ويمكن أن تتعرض الأدوات المعدنية للتقوس في الفرن، مما يمكن أن يتسبب في أضرار جسيمة.
- ٧ لا تشغلي الفرن عندما تكون هناك فوطة مطبخ أو منديل أو أي عائق آخر فيما بين الباب والحواف الأمامية للفرن، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في تسرب طاقة الميكروويف.
- ٨ لا تستخدمني المنتجات الورقية المعدّة لتدويرها حيث يمكن أن تحتوي على شوائب قد تتسبب في الشرر و/أو الحريق عند استخدامها في الطهي.
- ٩ لا تشغلي المائدة الدوارة بوضعها في الماء بعد الطهي مباشرة. يمكن أن يتسبب ذلك في الكسر أو التلف.
- ١٠ تتطلب الكميات الأصغر من الطعام أوقات أقصر للطهي أو التسخين. وفي حالة السماح بأوقات عادية فهي يمكن أن تصبح زائدة السخونة أو تحترق.
- ١١ تأكدي من وضع الفرن بحيث يكون الجزء الأمامي من الباب على بعد ٨ سم أو أكثر خلف حافة السطح الموضوع عليه، لتجنب إنقلاب الجهاز بشكل غير مقصود.

# تعليمات هامة للسلامة

## إقربئها جيداً واحفظي بها للرجوع إليها في المستقبل

### تحذير

يُرجى التأكد من ضبط أوقات الطهي بالشكل الصحيح، حيث يمكن أن يؤدي السواء الزائد إلى الحريق والتلف اللاحق للفرن.

٢٤ فقط استخدمى الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.

٢٥ وعند تسخين الطعام في أوعية بلاستيك أو ورقية، راقبي الفرن لتجنب إمكانية الاشتعال.

٢٦ وإذا لاحظتي إنبعاث دخان، أوقفى تشغيل الجهاز أو إفضليه عن التيار الكهربى وأبقي الباب مغلقاً لإخماد أي ألسنة لهب.

٢٧ إن تسخين الميكروويف للمشروبات يمكن أن يؤدي إلى تأخر الغليان الفوار، وبناء عليه يجب الانتباه عند التعامل مع الوعاء.

٢٨ يجب تقليل محتويات زجاجات التغذية وبرطمانات طعام الأطفال أو رجها والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستخدام لتجنب الحرق.

٢٩ لا يجب تسخين البيض بقشره والبيض الكامل المغلى بشدة في أفران الميكروويف حيث يمكن أن تنفجر، حتى بعد انتهاء التسخين في الميكروويف.

٣٠ معلومات عن تنظيف موانع التسرب الخاصة بالباب والتجويفات والأجزاء القريبة.

٣١ يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي بقايا للطعام.

٣٢ يمكن أن يؤدي عدم الاحتفاظ بالفرن في حالة نظيفة إلى تآكل السطح، مما قد يؤثر بشكل عكسي على عمر الجهاز ويمكن أن يؤدي إلى وضع خطر.

٣٣ فقط استخدمى أداة اختبار درجة الحرارة التي يوصى بها مع هذا الفرن (بالنسبة للأجهزة التي توجد بها ميزة استخدام أداة استشعار درجة الحرارة).

٣٤ إذا كانت هناك عناصر تسخين، يصبح الجهاز ساخناً خلال الاستخدام. يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

٣٥ الجهاز غير مُخصص للاستخدام عن طريق الأطفال الصغار أو الأشخاص الضعاف بدنياً دون مراقبة.

٣٦ يمكن إجراء التوصيل عن طريق نزع القابس أو عن طريق دمج أحد المفاتيح في الوصلة السلكية الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.

٣٧ لا تستخدمى المنظفات القاسية الكاشطة أو أدوات التنظيف المعدنية الحادة في تنظيف زجاج باب الفرن حيث أنها يمكن أن تتسبب في كشط السطح، مما قد يؤدي إلى إنكسار الزجاج.

٣٨ لا يجب وضع فرن الميكروويف هذا داخل الحجيرة بالكامل. يجب أن ينبثق الإطار الأمامي لفرن الميكروويف على الفتحة الأمامية للحجيرة.

**تحذير:** في حالة تلف الباب أو موانع التسرب الخاصة بالباب، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه عن طريق شخص مؤهل.

**تحذير:** من الخطر على أي شخص غير مؤهل إجراء أي عمليات صيانة أو إصلاح تشمل إزالة غطاء الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.

**تحذير:** لا يجب تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة حيث أنها تكون عرضة للانفجار.

**تحذير:** لا تسمحي للأطفال باستخدام الفرن بدون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات الكافية حتى يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير الملائم.

**تحذير:** عند تشغيل الجهاز في الوضع الموحد، لا يجب السماح للأطفال باستخدام الجهاز إلا تحت إشراف الكبار حرصاً عليهم من الحرارة المنبعثة.

**تحذير:** يمكن أن تسخن الأجزاء القابلة للفلك خلال الاستخدام. يجب الحرص على إبعاد الأطفال الصغار.

# الأواني الآمنة في الميكروويف

## لا تستخدمى أواني معدنية أو مزيّنة بأجزاء معدني في فرن الميكروويف الخاص بك

لا يمكن لموجات الميكروويف اختراق المعدن. وهي ستقوم بتردد أي أجزاء معدنية في الفرن وتتسبب في التقوس، وظاهرة تنبيهية تمثل البرق. معظم أواني الطهي غير المعدنية المقاومة للحرارة آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف. لكن قد يحتوي بعضها على مواد تجعلها غير مناسبة كأواني للطهي في فرن الميكروويف. إذا كانت لديك أي شكوك فيما يتعلق بأحد الأواني، توجد طريقة بسيطة للتعرف على ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف. ضعي الإناء محل الاستفسار بجوار وعاء زجاجي مملوء بالماء في فرن الميكروويف. وشغلي الفرن على مستوى الطاقة زعالي س لمدة دقيقة واحدة. وفي حالة سخونة الماء لكن الإناء يظل بارداً بحيث يمكن لمسه، عندئذ يكون الإناء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف. ومع ذلك، إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الإناء يصبح ساخناً، في هذه تعرف أن الإناء يقوم بامتصاص موجات الميكروويف وأنه ليس آمناً للاستخدام في الميكروويف. قد يكون هناك العديد من الأواني المتاحة في مطبخك الآن والتي يمكن استخدامها كأدوات للطهي في فرن الميكروويف. فقط إطلعي جيداً على قائمة الفحص التالية.

## أطباق المائدة

العديد من أنواع أواني المائدة آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف. وإذا لم تكن متأكد راجعي المواد الخاصة بالمصنع أو قومي بإداء اختبار الميكروويف.

## الأواني الزجاجية

الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف. يشمل ذلك جميع ماركات أواني الطهي الزجاجية القابلة للاستخدام في الفرن. ومع ذلك، لا تستخدمى الأواني الزجاجية الرقيقة مثل الكؤوس أو زجاجات الخمر، حيث يمكن أن تنكسر مع سخونة الطعام.

## أوعية التخزين البلاستيك

يمكن استخدامها في حفظ الأطعمة المراد إعادة تسخينها بسرعة. ومع ذلك، لا يجب استخدامها في حفظ الأطعمة التي تحتاج إلى وقت كبير في الفرن حيث أن الأطعمة الساخنة سوف تتسبب في النهاية في تغليف أو إذابة الأوعية البلاستيكية.

## الورق

الأطباق والأوعية الورقية ملائمة وآمنة للاستخدام في فرن الميكروويف، بشرط أن يكون الوقت المطلوب للطهي قصيراً والأطعمة المراد طهيها قليلة الدهون والرطوبة. كما أن المناشف الورقية هي الأخرى مفيدة جداً في تغليف الأطعمة وتبطين صواني الخبز التي تستخدم في طهي الأطعمة الدهنية مثل اللحم المقد. وبشكل عام، تجنبي استخدام منتجات الورق الملون حيث يمكن أن ينتقل اللون. بعض منتجات الورق المعاد تدويره قد تحتوي على شوائب يمكن أن تتسبب في التقوس أو الحريق عند استخدامها في فرن الميكروويف.

## أكياس الطهي البلاستيك

تعتبر أكياس الطهي آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف إذا كان مصنعة خصيصاً للاستخدام في الطهي. لكن إحرصى على عمل شقاً طويلاً في الكيس حتى يمكن أن يخرج منه البخار. ولا تقدمى أبداً على استخدام أكياس البلاستيك العادية للطهي في فرن الميكروويف، حيث أنها ستذوب وتتمزق.

## الأواني البلاستيكية للطهي في الميكروويف

توجد مجموعة متناوعة الأشكال والأحجام من أواني الطهي في فرن الميكروويف. وبالنسبة للقسم الأكبر منها، يمكنك استخدام العناصر المتاحة في متناول يديك بالفعل بدلاً من شراء أدوات مطبخ جديدة.

## الفخار والخزف والصلصال

الأوعية المصنوعة من هذه المواد عادة ما تكون ملائمة للاستخدام في فرن الميكروويف الخاص بك، لكن يجب اختبارها للتأكد من ذلك.

## تنبيه

بعض العناصر ذات المحتوى العالي من الرصاص أو الحديد غير مناسبة لأواني الطهي.

يجب فحص الأواني للتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.

# خصائص الطعام والطهي بالميكروويف

## محتوى الرطوبة في الطعام

حيث أن الحرارة المنبعثة من موجات الميكروويف تميل إلى تبخير الرطوبة، يجب بالنسبة للأطعمة الجافة نسبياً مثل المحمصات وبعض الخضروات إما أن يتم رشها بالماء قبل الطهي أو تغليتها للاحتفاظ بالرطوبة.

## محتوى العظام والدهون في الطعام

تقوم العظام بتوصيل الحرارة ويتم طهي الدهون بسرعة أكبر من اللحوم، كما يجب الانتباه عند طهي أجزاء اللحوم المحتوية على عظام أو دهون حتى يتم طهيها بالتساوي ولا تصحب رائحة السوء.

## كمية الطعام

يظل عدد موجات الميكروويف في الفرن الخاص بك ثابتاً بغض النظر عن كمية الطعام المراد طهيها. وبالتالي فإنه كلما زادت كمية الطعام التي تضعينها في الفرن كلما كان وقت الطهي أطول. تذكرني التقليل من أوقات الطهي بمقدار الثلث تقريبا عند تصنيف الوصفة.

## شكل الطعام

تتغلغل موجات الميكروويف في الطعام بمقدار ٢ سم تقريباً فقط، حيث يتم طهي الجزء الداخلي من الطعام السميكة بينما تنتقل الحرارة المنبعثة على السطح الخارجي إلى الداخل. يتم طهي الحافة الخارجية من الطعام فقط عن طريق طاقة الميكروويف، بينما يتم طهي باقي الطعام عن طريق التوصيل. علماً بأن أسوأ شكل ممكن للطعام المراد طهيها في فرن الميكروويف هو الشكل المربع السميكة. سوف تحترق الجوانب قبل أن يسخن المنتصف حتى بفترة طويلة، بينما يمكن طهي الأطعمة الرقيقة المستديرة والأطعمة الحلقيّة بنجاح في فرن الميكروويف.

## التغطية

يقوم الغطاء باحتجاز الحرارة والبخار مما يساعد على الطهي بسرعة أكبر.

استخدمي غطاء أو شريحة تثبيت ميكروويف مع طي الجوانب للخلف لمنع التمزق.

## التحمير

للحوم والطيور التي يتم طهيها لمدة ١٥ دقيقة أو أكثر سوف تُحمّر قليلاً بسبب ما تحويه من دهون. أما الأطعمة التي يتم طهيها لفترة أقل فيمكن دهنها بصلصة تحمير مثل صلصة ويسترشير أو صلصة الصويا أو صلصة الشواء للحصول على لون فاتح للشهية. وحيث أنه تتم إضافة كمية صغيرة نسبياً من صلصات التحمير للطعام فلن تتغير النكهة الأصلية للوصفة.

## التغطية بورق غير مرشح للدهون

تعمل ميزة منع ارتشاح الدهون على منع التطاير بفعلية وتساعد الطعام على احتجاز بعض الحرارة.

وحيث أنه أكثر ارتشاحاً من الغطاء أو شريحة التثبيت، فهو يسمح بجفاف الطعام قليلاً.

## الترتيب والمسافات البينية

الأطعمة الفردية، مثل البطاطا المشوية والكعك الصغير والمقليات، سوف تسخن بشكل أكثر تساوي إذا وضعت في الفرن على مسافات فاصلة متساوية فيما بينها البعض، ويفضل أن تكون في شكل دائري. لا تقومي أبداً بتكدس الأطعمة على بعضها البعض.

## مراقبة الأشياء

الوصفات الموضحة في الكتيب تم إعدادها بعناية كبيرة، لكن نجاحك في تحضيرها يتوقف على مدى انتباهك للطعام أثناء الطهي. إحرص دائماً على مراقبة الطعام أثناء الطهي. فرن الميكروويف الخاص بك مزود بلمبة تضيئه أو توماتيكياً عندما يكون الفرن عاملاً حتى يمكنك النظر بالداخل والتحقق من الطعام خلال مراحل الطهي. التعليمات المقدمة في الوصفات هي للرفع والتقليب، ويجب التفكير في الأشياء المشابهة وفقاً للحد الأدنى من الخطوات التي يوصى بها. وإذا اتضح أن الطعام يتم طهيها بشكل غير متساوي، فقط قومي بإجراء عمليات الضبط الضرورية التي ترين أنها ملائمة لحل المشكلة.

## العوامل التي تؤثر على أوقات الطهي بالميكروويف

هناك العديد من العوامل التي تؤثر على أوقات الطهي. فدرجة حرارة المكونات المستخدمة في الوصفة تؤدي إلى اختلاف كبير في أوقات الطهي. فعلى سبيل المثال، الكيك المصنوع من زبدة وحليب وبيض مثلاًج سوف تستغرق وقت أطول نسبياً للخبز عن ذلك المصنوع من مكونات في درجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات الموضحة في هذا الكتيب ذات نطاق من أوقات الطهي. وبشكل عام، سوف تجد أن الطعام يظل غير مطهي جيداً في الطرف الأدنى من النطاق الزمني، وقد ترغيبين أحياناً في طهي الطعام لوقت أطول من الحد الأقصى المحدد للوقت، وفقاً لتفضيلك الشخصي. والمنهج المتبع في هذا الكتيب هو أنه من الأفضل بالنسبة للوصفة أن تكون متحفظة في إعطاء أوقات الطهي. وبينما يفسد الطعام للأبد. لكن بعض الوصفات، خاصة تلك الخاصة بالخبز والكيك والكسترد، توصي بإزالة الطعام من الفرن عندما يكون نيئ قليلاً. لا يعتبر ذلك خطأً. وعند تركها خارج الفرن، مع التغطية، سوف يستمر طهي هذه الأطعمة خارج الفرن حيث أن الحرارة المحتبسة في الأجزاء الخارجية من الطعام تنتقل إلى الداخل تدريجياً. وإذا تركتني الطعام في الفرن حتى يتم طهيها كلياً، يمكن أن يتم طهي الأجزاء الخارجية من الطعام بشكل زائد أو قد تحترق. سوف تزداد مهارتك في تقدير كل من أوقات الطهي والانتظار بالنسبة لمختلف الأطعمة بمرور الوقت.

## كثافة الطعام

الطعام الخفيف والمسامي مثل الكعك والخبز يتم طهيها بشكل أسرع من الأطعمة الثقيلة الكثيفة مثل المشويات والمحمصات. يجب الانتباه عند طهي الطعام المسامي في فرن الميكروويف حتى لا تصبح الحواف الخارجية جافة وهشة.

## ارتفاع الطعام

الجزء العلوي من الأطعمة الطويلة، خاصة المحمصات، يتم طهيها بشكل أسرع من الجزء السفلي. وبالتالي فمن الحكمة تقليب الأطعمة الطويلة أثناء الطهي، ولعدة مرات أحياناً.

# خصائص الطعام والطهي بالميكروويف

## التحريك

يعتبر التحريك أحد أهم الأساليب المتبعة عند الطهي في فرن الميكروويف . يتم تحريك الطعام في عمليات الطهي التقليدية بغرض المزج . ومع ذلك فإن الطعام المطهي في فرن الميكروويف يتم تحريكه بغرض نشر الحرارة وإعادة توزيعها . إحرص دائماً على تحريك الطعام من الخارج إلى المنتصف لأن الجزء الخارجي من الطعام يسخن أولاً .

## التقليب

يجب تقليب الأطعمة الكبيرة والطويلة مثل المحمصات والفراخ الكاملة حتى يتم طهي الأجزاء العلوية والسفلية بالتساوي . ومن الجيد أيضاً تقليب الفراخ المقطعة وريش اللحم .

## وضع الأجزاء الأكثر سمكاً مواجهة للخارج

حيث أن موجات الميكروويف تنجذب إلى الجزء الخارجي من الطعام ، فمن الملائم وضع الأكثر سمكاً من اللحم والطيور والسلمك ناحية الحافة الخارجية من طبق الخبز . وبهذه الطريقة سوف تتلقى الأجزاء الأكثر سمكاً معظم طاقة الميكروويف وسوف يتم طهي الطعام بالتساوي .

## التغليف

يمكن وضع أشرطة من رقائق الألمنيوم (التي تُعيق موجات الميكروويف) على جوانب أو حواف الأطعمة مربعة مستطيلة الشكل لتجنب الطهي الزائد عن اللزوم لهذه الأجزاء . لا تستخدم كمية كبيرة جداً من الرقائق وتأكيدي من تثبيتها في الطبق حتى لا تسبب زلزال القوسس في الفرن .

## الرفع

يمكن رفع الأطعمة السميكة أو الكثيفة حتى يمكن امتصاص موجات الميكروويف عن طريق الجانب السفلي من الأطعمة والأجزاء الأوسط منها .

## الثقب

الأطعمة المغلفة بمحارات أو قشور أو أغشية تكون عرضة للانفجار في الفرن ما لم يتم ثقبها قبل الطهي .

تشمل هذه الأطعمة صفار وبياض البيض والجنودفلي والمحارات وثمار الخضار والفاكهة الكاملة .

## اختبار الطهي

يُطهى الطعام بسرعة كبيرة في فرن الميكروويف ، لذلك فمن الضروري اختباره بشكل متكرر . وبعض الأطعمة تُترك في فرن الميكروويف حتى يتم طهيها بالكامل ، لكن معظم الأطعمة ، بما في ذلك اللحوم والطيور ، تتم إزالتها من الفرن بينما تكون لا تزال غير مطهية قليلاً وتترك لاستكمال الطهي خلال وقت الانتظار .

سوف ترتفع الحرارة الداخلية للطعام فيما بين ٥٠ فهرنهات (٢٠ مئوية) و ١٥٠ فهرنهات (٨٠ مئوية) خلال وقت الانتظار .

## وقت الانتظار

غالباً ما يُسمح للأطعمة بالانتظار لمدة ٢ إلى ١٠ دقائق من بعد إزالتها من فرن الميكروويف . وعادة ما تتم تغذية الأطعمة خلال وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة ما لم يمكن من المفترض بالنسبة لها أن تكون ذات تسبج جاف (بعض أنواع الكعك والبسكويت ، على سبيل المثال) . يسمح الانتظار للأطعمة باستكمال الطهي ويساعد أيضاً على امتزاج وتطور النكهة .

## لتنظيف الفرن

### ١ حافظي على نظافة السطح الداخلي للفرن

يلتصق الطعام المتطاير أو السوائل المنسكبة بحوائط الفرن وفيما بين مانع التسرب وسطح الباب . من الأفضل مسح المواد المنسكبة باستخدام قطعة قماش مبللة . سوف تقوم كسر الخبز والمواد المنسكبة بامتصاص طاقة الميكروويف وإطالة أوقات الطهي . استخدم قطعة قماش مبللة لمسح كسر الخبز التي تسقط فيما بين الباب والإطار . من الهام الحفاظ على نظافة هذه المنطقة للتأكد من إحكام غلق مانع التسرب . قومي بإزالة المواد الدهنية المنسكبة باستخدام قطعة قماش منقوعة في الصابون ثم اشطفيها وجففيها . لا تستخدم المنظفات القاسية أو الكاشطة . يمكن غسل الصينية الزجاجية يدوياً أو في غسالة الأطباق .

### ٢ حافظي على نظافة السطح الخارجي للفرن

نظفي السطح الخارجي للفرن بالماء والصابون ثم استخدم الماء النظيف وجففيه باستخدام قطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية . ولتجنب تلف الأجزاء التشغيلية داخل الفرن ، لا يجب ترك الماء يتسرب إلى داخل فتحات التهوية . ولتنظيف لوحة التحكم ، إفتحي الباب لمنع التشغيل غير المقصود للفرن ، وامسحيه باستخدام قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة . اصغطي على إيقاف/مسح بعد التنظيف .

٣ وفي حالة تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الجزء الخارجي منه ، إمسحي اللوحات باستخدام قطعة قماش ناعمة . يمكن أن يحدث ذلك عند تشغيل فرن الميكروويف في ظروف الرطوبة العالية ولا يدل ذلك على الإطلاق إلى تعطل الوحدة .

٤ يجب الحفاظ على نظافة الباب وموانع التسرب الخاصة بالباب . فقط استخدم الماء الدافئ مع الصابون ، واشطفي ثم جففيه جيداً .

لا تستخدم المواد الكاشطة مثل مساحيق التنظيف أو مانع التسرب والأزرار البلاستيك .

سوف يكون من السهل الحفاظ على الأجزاء المعدنية في حالة مسحها بشكل متكرر باستخدام قطعة قماش مبللة .

٥ لا تستخدم أي منظف بخار .

# أسئلة وأجوبة

- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟  
ج. نعم، إذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.  
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكروويف.  
٢. فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.  
نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة انضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

## تحذير

لا تستخدم ابداً اكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابدا عمل فشار من بقايا حبات الذرة.

## س. لماذا لا يتطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدد في دليل الطبخ ؟

- ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتتأكد بأنك قمت بتنفيذ الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين.... المشكلة الأكثر حدوثا هي التعود على الطبخ في المايكروويف. الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والأبعاد قد تتطلب فترة طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

## س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟

- ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.  
لمبة الضوء قد احترقت  
باب الفرن غير مغلق

## س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض ؟

- ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

## س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟

- ج. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

## س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟

- ج. نعم. لا تشغله فارغا أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

## س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟

- ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يفقع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق الصفار بنكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبدا بدون خزق القشرة.

## س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد أنتهاء عملية الطبخ ؟

- ج. بعد انتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي. فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

# معلومات أسلاك التوصيل/ المواصفات الفنية

فرن الميكروويف

## تحذير

### المواصفات الفنية

MS2588ZRF	
إدخال الطاقة	٢٣ فولت تيار متردد/ ٥٠ هرتز
الإخراج	٨٥٠ وات (معياري القدرة IEC6٠٧.٥)
تردد الميكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٩٥ مم (عرض) x ٣٩٠ مم (ارتفاع) x ٤١٠ مم (عمق)
استهلاك الطاقة	
فرن الميكروويف	١٢٥٠ وات

\* الأبعاد الموضحة تقريبية.

\* حيث أننا نسعى دائماً إلى تحسين منتجاتنا فقد نقوم بتغيير المواصفات دون إخطار مسبق.

< Arabic >

### التخلص من الأجهزة القديمة

- ١ في حالة وجود هذا الرمز للصدوق المزود بعجلات عليه علامة على أحد المنتجات فإن ذلك يعني أن هذا المنتج يغطيه التوجيه الأوروبي ضنظ/٩٦/٢٠٠٢.
- ٢ جميع المنتجات الكهربائية والإلكترونية يجب التخلص منها بشكل منفصل عن النفايات المنزلية من خلال منشآت معينة لجمع النفايات تحدها الحكومة أو السلطات المحلية.
- ٣ إن من شأن التخلص من جهازك القديمة بالطريقة الملائمة أن يساعد على منع العقبات السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان.
- ٤ للمزيد من المعلومات التفصيلية عن إزالة جهازك القديم، يرجى الاتصال مكتب المدينة الذي تتبع له أو بخدمة التخلص من النفايات أو بالمتجر الذي اشتريته منه المنتج.

### المواصفات الفنية

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعاً للرموز التالية  
أزرق أو أبيض - محايد  
بني أو أسود - موصل بالكهرباء  
أخضر وأصفر أو أخضر - أرضي

إذا لا تتطابق الألوان لاسلاك هذا الجهاز مع الألوان التعريفية في  
المقبس الكهربائي بمنزلك ، اتبع الخطوات التالية :

السللك باللون أزرق أو أبيض - محايد يجب وصله بمخرج المقبس  
المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية N أو لونه أسود.

السللك باللون بني أو أسود - موصل بالكهرباء يجب وصله بمخرج  
المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية L أو لونه أحمر.

السللك باللون الأخضر أو اللون الأصفر يجب وصله بمخرج المقبس  
المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية E أو عليه رمز الأرض  $\perp$  .

إذا حدث ضرر في سلك التيار الكهربائي، لا بد من تبديله من  
قبل المنتج أو مركز الخدمات له أو فني مؤهل شبيهه من أجل  
تجنب خطر!



