



دليل المالك

# إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MH7940SS



MFL67566101

# الوقاية

## الوقاية لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

عند تسخين السوائل كالحساء والشوربة والمشروبات في فرن المايكروويف قد يحدث احيانا زيادة تسخين هذه السوائل فوق درجة الغليان دون مشاهدة الفقاقيع. هذا قد يؤدي الى انسكاب السائل من الوعاء. لتجنب حدوث ذلك اتبع الخطوات التالية :

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.
٢. لا تسخنها فترة طويلة.
٣. حرّك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.
٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلا في الفرن ثم حرّكه مرة اخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال).  
خذ عناية عند تناول الوعاء.

## تحذير

دائما اترك الطعام يبرد قليلا داخل الفرن بعد طبخه وافحص درجة حرارته قبل استهلاكه خاصة محتويات زجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال.

لا يمكنك تشغيل الفرن والباب مفتوحا بسبب وجود قفل أمن تشابكي في نظام الباب. قفل الأمن التشابكي يوقف عمل الفرن وعملية الطبخ تلقائيا عن فتح الباب. لذلك يجب عدم التلاعب بقفل الأمن التشابكي حتى لا ينتج تعرض مؤذي للطاقة الناتجة عن فرن المايكروويف.

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

لا تضع أي مادة بين مقدمة الفرن والباب كذلك لا تسمح لبقايا مواد التنظيف أو الطعام بالتراكم عند سطح إغلاق باب الفرن.

لا تشغل الفرن اذا كان تالفا أو متعطلا. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن باحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل: (١) الباب (اللوحي) ، (٢) المفصلات والمزلاج (مسكور أو مرخو) ، (٣) أختام الباب وأسطحها.  
يجب عدم تعديل أو تطليح الفرن إلا بواسطة خبير فني مخصص.

## تحذير

الرجاء التأكيد من الوقت المحدد للطبخ جيدا لأن زيادة الطبخ قد يؤدي الى احتراق الطعام وبالتالي إتلاف الفرن.

# المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٥ - ٤	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الأطفال
٨	الطبخ بطاقة المايكروويف
٩	مستوى طاقة المايكروويف
١٠	الطبخ على خطوتين
١١	التشغيل السريع
١٢	الطبخ بالشواية
١٣	الطبخ الجمعي
١٤ - ١٦	الطبخ التلقائي
١٧ - ١٨	إذابة الثلج التلقائية
١٩ - ٢٠	التحمير التلقائي
٢١ - ٢٢	إذابة الثلج السريعة
٢٣	الطبخ للمدة الأكثر أو الأقل
٢٤	المؤقت
٢٥	إرشادات التسخين أو إعادة التسخين
٢٦	جدول الخضار الطازج
٢٧	دليل الطبخ بالشواية
٢٨ - ٢٩	تحذيرات من أجل السلامة
٣٠	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
٣١ - ٣٢	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٣٣	أسئلة وأجوبة
٣٤	تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

## كيف يعمل فرن المايكروويف

المايكروويف نوع من أنواع الطاقة مثل موجات الراديو والتلفزيون وأشعة الإضاءة في النهار. تنتشر موجات المايكرو عادة في الاتجاه الخارجي وتنتشر في الجو دون أن تترك أثرا. غير أن أفران المايكروويف فيها ماجنيترون مصمم لاستغلال هذه الطلقة في أفران المايكروويف. الكهرباء أيضا تخضع لقاعدة الماجنيترون مستخدمة لإنتاج طاقة المايكروويف.

موجات المايكرو تدخل منطقة الطبخ من خلال فتحات الفرن. صينية دوارة موجودة في أسفل الفرن. موجات المايكرو لا يمكنها اختراق الجدران المعدنية للفرن لكنها تخترق المواد الأخرى كالزجاج والبويسيلان وعرق الطبخ وهي مواد مصنوع منها أطباق الطبخ في فرن المايكروويف.

موجات المايكرو لا تسخن أواني الطبخ مع أن هذه الانواعي في النهاية ستسخن بفعل الحرارة الناتجة عن الطعام المطبوخ.

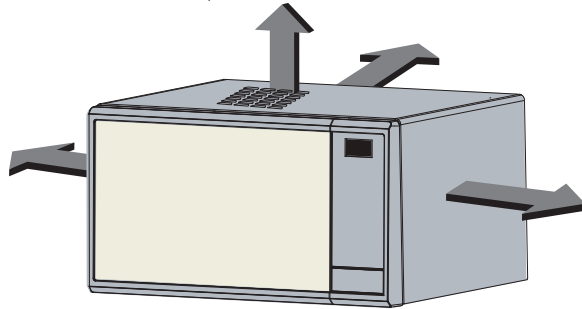
## جهاز أمان تام

فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امانا. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

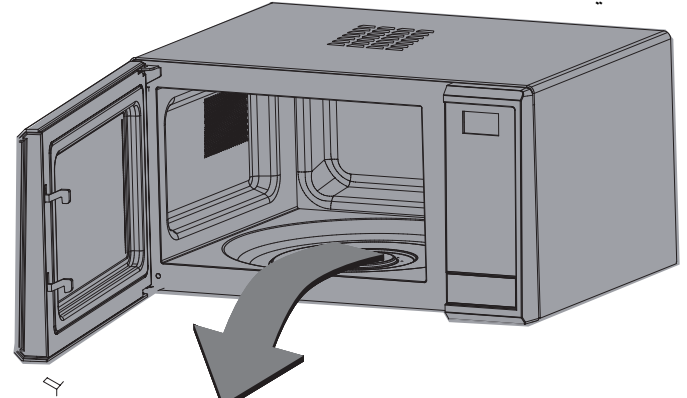
# إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٣٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ١٠ سم عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.



هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

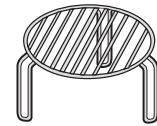
١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



صينية زجاجية



حلقة دورانية



الرف

٣ تأكد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج. إذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابس وادخله مرة أخرى في المخرج الكهربائي.

٤ افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب. ضع الحلقة الدورانية داخل لفرن وضع فوقها الصينية الزجاجية.

٥ املأ وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن بإحكام. إذا كانت لديك شكوك بنوع الأتية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٣٠.



٦ اضغط على زر التشغيل

ست مرات  
لتنظيف  
فترة الطبخ  
ثلاث دقائق  
ستسمع



صفرة كل مرة تضغط فيها  
الزر. سيبدأ الفرن  
بالعمل قبل انتهاء الضغط  
السادس.  
لا تنزع من ذلك.

٧ شاشة العرض ستبدأ العد التنازلي ثلاث دقائق. وعندما تصل الى صفر ستنتقل صفارة ثلاث مرات. افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. إذا كان الفرن قد عمل جيداً سيكون الماء دافئاً. احتس عند رفع الأتية لأنه قد يكون ساخناً.



جهاز الفرن الآن تم تركيبه

# كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.  
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت ١٤:٣٥ بعد الظهر عند استخدام ٢٤ ساعة.  
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.

تأكد من انك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر ضبط الساعة مرة اخرى.

إذا أردت استخدام الساعة بنظام ٢٤ ساعة، اضغط على زر الساعة مرة واحدة.  
إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واصله اليه مرة اخرى. (

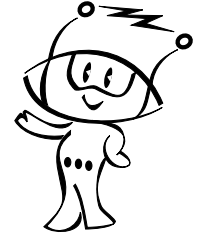


اضغط على زر ١٠ دقائق اربع مرات.  
اضغط على زر ١ دقيقة ثلاث مرات.  
اضغط على زر ١٠ ثوان خمس مرات.



اضغط على زر ضبط الساعة لضبط الساعة.

وتبدأ الساعة بالعد.



عند توصيل قابس الفرن الى مخرج التيار الجداري لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه، يظهر "0" على زجاج العرض ؛ يجب عليك اعادة ضبط الساعة.

إذا كانت الساعة ( زجاج العرض) تشير الى أي رمز غريب، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة اخرى واعد ضبط الساعة.

أثناء ضبط الساعة، لا تظهر النقطتان على العرض ، وعند ضبط الساعة، تومض النقطتان.

# إغلاق الاطفال

اضغط على زر إيقاف/مسح.

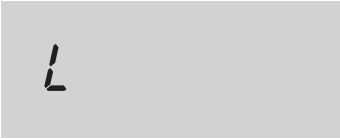


ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة.  
وعندها يتم ضبط وظيفة إغلاق الاطفال.

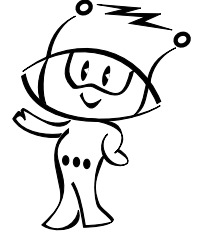


ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.

ويبقى س "L" ز على العرض لمعرفة ضبط إغلاق الاطفال.



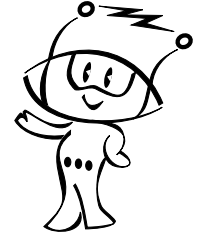
لإلغاء وظيفة إغلاق الاطفال، ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى س "L" ز، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة .



فرن المايكروويف له مميزات السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ. في حالة ضبط إغلاق الاطفال، لا يمكنك تشغيل اية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ. ولكن يمكن للاطفال فتح باب الفرن.

# الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠٪ من الطاقة لمدة خمس دقائق و ٢٠ ثانية.



تأكد من ان تركيب فرن المايكروويف بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.



اضغط على زر إيقاف/مسح.

اضغط على زر طاقة مرتين لاختيار طاقة ٨٠٪. عندها يظهر "P-80" على العرض.



فرن المايكروويف له خمسة مستويات من طاقة المايكروويف. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالية تلقائيا ويمكنك اختيار مستويات مختلفة من الطاقة بالضغط على زر طاقة عدة مرات.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة خمس مرات. اضغط على زر ١٠ ثوان ثلاث مرات.



اضغط على زر تشغيل.

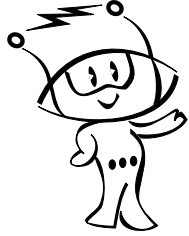


الطاقة	زر طاقة	اضغط على
العالي	مرة	٨٠٪
المتوسط	مرتين	٨٠٪
العالي	٣ مرات	٦٠٪
المتوسط	٤ مرات	٤٠٪
المنخفض	٥ مرات	٢٠٪



# مستوى طاقة المايكروويف

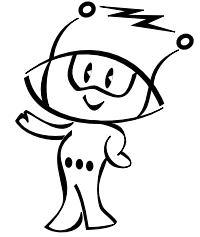
فرن المايكروويف مزود بخمس مستويات لطاقة المايكروويف لمنحك الخيار والمرونة في التحكم بتشغيله وعملية الطبخ. الجدول بأدناه يحتوى على بعض الأطعمة ومستوى طاقة الطبخ الموصى بها عند استخدام هذا الفرن .



الاستخدام	قوة الخروج	مستوى الطاقة
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تغلية الماء</li> <li>• تحمير لحم البقرة المفروم</li> <li>• طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ</li> </ul>	٪١٠٠	العالي
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة جميع انواع من الاطعمة</li> <li>• تشوية اللحم والدجاج</li> <li>• طبخ القطر والمحار</li> <li>• طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات</li> </ul>	٪٨٠	المتوسط العالي
<ul style="list-style-type: none"> <li>• خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة</li> <li>• اعداد البيضات</li> <li>• طبخ كاستارد</li> <li>• إعداد الأرز، الحساء</li> </ul>	٪٦٠	المتوسط
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة</li> <li>• إذابة الزبدة والشوكولات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل</li> </ul>	٪٤٠	الاذابة المتوسط المنخفض
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تليين الزبدة والجبنة</li> <li>• تليين الايسكريم</li> <li>• تكثير خميرة في العجين</li> </ul>	٪٢٠	المنخفض

# الطبخ على خطوتين

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على خطوتين. يتم طبخ الطعام على الخطوة الأولى لمدة ١١ دقيقة على الطاقة العالية ويتم الطبخ على الخطوة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على ٤٠٪ الطاقة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ١.



اضغط على زر طاقة مرة لاختيار الطاقة العالية.



اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

أثناء الطبخ على الخطوتين ، يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. اغلق باب الفرن واضغط على زر تشغيل ويستمر الطبخ على الخطوتين.

اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ٢.



اضغط على زر طاقة مرة لاختيار ٤٠٪ طاقة.



اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

عند انتهاء الخطوة الأولى من الطبخ، تنطلق صفارة وتبدأ الخطوة الثانية من الطبخ.

إلغاء البرنامج، اضغط على زر إيقاف/مسح مرتين.

اضغط على زر تشغيل.

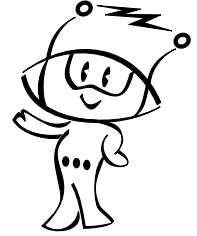


# التشغيل السريع

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ على الطاقة العالية لمدة دقيقتين.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



بفضل تشغيل سريع السريع، يمكنك ضبط الطبخ على الطاقة العالية على فترة ٣٠ ثانية مع لمس زر تشغيل.



اضغط على زر تشغيل اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.

الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.

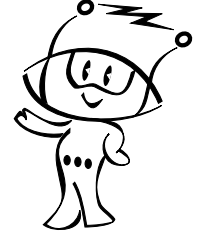
أثناء تشغيل سريع السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ١٠ دقائق بالضغط على زر تشغيل عدة مرات.

# الطبخ بالشواية

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ بالشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



1 اضغط على زر إيقاف/مسح.



هذه الميزة يسمح لك بتحميمير الطعام وترقيقه بسرعة.

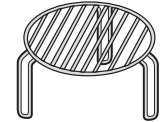
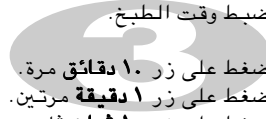


2 اضغط على زر شواية. عندها يظهر "Grill" على العرض.

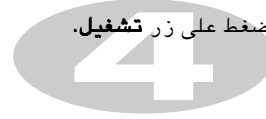


3 اضبط وقت الطبخ.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.  
اضغط على زر ١ دقيقة مرتين.  
اضغط على زر ١٠ ثوان ثلاث مرات.



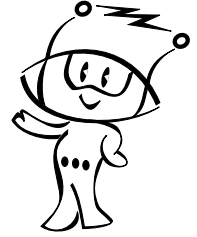
4 اضغط على زر تشغيل.



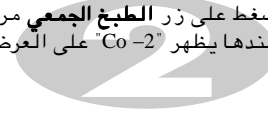
# الطبخ الجمعي

في المثال التالي سيتم عرض كيفية برمجة الفرن بطاقة المايكروويف ٤٠٠ وات (٤٠٪)  
ومدة طهي تصل إلى ٢٥ دقيقة.

اضغط على زر إيقاف/مسح.

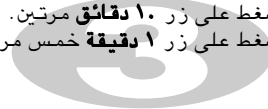


اضغط على زر الطبخ الجمعي مرتين.  
وعندها يظهر "Co-2" على العرض.



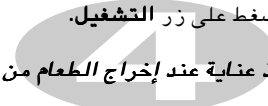
للفرن ميزة الطبخ الجمعي الذي  
يسمح لك بطبخ الطعام **بالمسخن  
والميكروويف** في نفس الوقت أو على  
التوالي. بصفة عامة هذا يعني  
استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرتين.  
اضغط على زر ١ دقيقة خمس مرات.



من الممكن إعداد ثلاثة أنواع من  
مستويات طاقة المايكروويف (٢٠٪  
و ٤٠٪ و ٦٠٪) في وضع الطهي متعدد  
المستويات الطبخ.

اضغط على زر التشغيل.



خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لان الوعاء يكون ساخنا جدا.

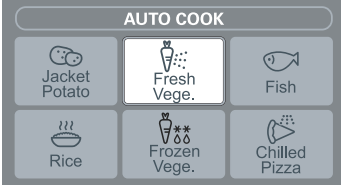
# الطبخ التلقائي

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية طبخ ٠,٦ كجم من البطاطس بالقشرة.

اضغط على زر إيقاف/مسح.

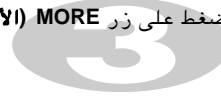


اضغط على زر الخضروات الطازجة.

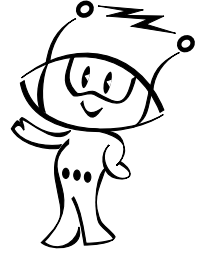


الخضروات الطازجة يسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة من خلال اختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

اضغط على زر MORE (الأكثر) خمس مرات لإدخال ٠,٦ كجم.



اضغط على زر تشغيل.



الفئة	حد الوزن	أواني الطعام	درجة حرارة الطعام	الإرشادات								
البطاطس غير المقشرة	٠,٢ - ١,٠ كجم	على الصينية الزجاجية	درجة حرارة الغرفة	انتقي بطاطس متوسطة الحجم ١٧٠ - ٢٠٠ جم. قم بغسل البطاطس وتجفيفها. قم بعمل عدة ثقوب في البطاطس باستخدام شوكة. ضع البطاطس على الصينية الزجاجية. قم بضبط الوزن، ثم اضغط على بدء. بعد الطهي، أخرج البطاطس من الفرن. اتركها مغطاة برقائق الألومنيوم لمدة ٥ دقائق.								
الأرز	٠,١ - ٠,٤ كجم	سلطانية مناسبة للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	قم بغسل الأرز. قم بتصفية الماء. ضع الأرز والماء المغلي مع إضافة من ١/٤ إلى واحد ملاء ملعقة صغيرة من الملح في سلطانية واسعة وعميقة. يُغطى بغطاء أو تغليف الجانب المفتوح.								
				<table border="1"> <tr> <td>وزن الأرز</td> <td>١٠٠ جمجم</td> <td>٢٠٠ جمجم</td> <td>٣٠٠ جمجم</td> </tr> <tr> <td>الماء</td> <td>٢٠٠ مللى لتر</td> <td>٤٠٠ مللى لتر</td> <td>٦٠٠ مللى لتر</td> </tr> </table> <p>** لأرز — يجب أن يبقى مغطى بعد الطهي لمدة ٥ دقائق أو حتى تم امتصاص الماء.</p>	وزن الأرز	١٠٠ جمجم	٢٠٠ جمجم	٣٠٠ جمجم	الماء	٢٠٠ مللى لتر	٤٠٠ مللى لتر	٦٠٠ مللى لتر
وزن الأرز	١٠٠ جمجم	٢٠٠ جمجم	٣٠٠ جمجم									
الماء	٢٠٠ مللى لتر	٤٠٠ مللى لتر	٦٠٠ مللى لتر									
الخضراوات الطازجة	٠,٢ - ٠,٨ كجم	سلطانية مناسبة للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الخضراوات في سلطانية مناسبة لفرن المايكروويف. أضف الماء. قم بتغطيته بغلاف بلاستيكي. بعد الطهي، قم بتقليبه وتركه لمدة دقيقتين. ** ٠,٢ كجم - ٠,٤ كجم: ملاء ملعقتي مائدة ** ٠,٥ كجم - ٠,٨ كجم: ملاء أربع ملاعق مائدة								
الخضراوات المجمدة	٠,٢ - ٠,٨ كجم	سلطانية مناسبة للمايكروويف	مجمد	ضع الخضراوات في سلطانية مناسبة لفرن المايكروويف. أضف الماء. قم بتغطيته بغلاف بلاستيكي. بعد الطهي، قم بتقليبه وتركه لمدة دقيقتين. ضع مقداراً من الماء حسب الكمية. ** ٠,٢ كجم - ٠,٤ كجم: ملاء ملعقتي مائدة ** ٠,٥ كجم - ٠,٨ كجم: ملاء أربع ملاعق مائدة								

الفئة	حد الوزن	أواني الطعام	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
سمك، طازج	٠,٦ - ٠,٢ كجم	طبق مسطح مناسب للمايكروويف	مثلج	سمكة كاملة، شرائح - أسماك محتوية على زيوت: سالمون، مأكريل سمك أبيض : سمك القد، سمك الحدوق قم بإعداده في طبقة واحدة في طبق مسطح كبير مناسب للمايكروويف. قم برش عصير الليمون عليه. قم بتغطية الطبق بغلاف بلاستيك بإحكام وقم بثقبه في أماكن عديدة. ضعه على الصينية الزجاجية الدوارة. قم بضبط الوزن، ثم اضغط على زر البدء. بعد الطهي، أخرج الطبق من الفرن. اتركه ٢ دقائق قبل التقديم.
البيتزا المبردة	٠,٢ - ٠,٤ كجم	طبق مسطح مناسب للمايكروويف	مثلج	هذه الوظيفة لإعادة تسخين بقايا البيتزا الباردة. ضع البيتزا الباردة على طبق مسطح. بعد الطهي، تترك لمدة تتراوح بين دقيقة إلى دقيقتين.

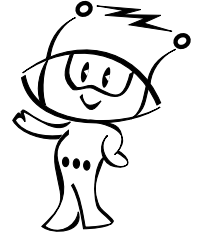


# إذابة الثلج التلقائية

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصى بأنك تفحص الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعناية الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الاسماك بسرعة أكثر أحيانا في حالة ان طبخ الاسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الاجزاء الصغيرة من الخبز مثل رغيف صغير من الخبز. هذه العملية تحتاج الى وقت الانتظار حتى تتم إذابة وسط الطعام. في المثال التالي، يعرف كيفية إذابة ١,٤ كلج من الدجاج المجمد.



اضغط على زر إيقاف/مسح.  
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف: ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



اضغط على زر إذابة الثلج التلقائية مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج للدجاج. وعندها تظهر "DEF2" في زجاج العرض.



ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه.



اضغط على زر تشغيل.

أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر تشغيل لإذابة الثلج.

الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج ( حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء فتح الباب.

فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات الإذابة : - اللحم والدجاج والسمك والخبز ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج عدة مرات لاختيار مستويات الطاقة المختلفة.

الصف	الصف
لحم	مرة
دجاج	مرتين
سمك	٣ مرات
خبز	٤ مرات

## دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

- \* الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه لا بد من وضعه في الوعاء الأمانى لطاقة الماكروويف وضعه في الصينية الزجاجية بدون غطاء.
- \* عند الحاجة، احجب المناطق القليلة اللحم أو الدجاجة برقاقة من الألومنيوم . هذا الأمر يحمي المناطق الرفيعة من تسخينها أثناء إذابة الثلج. تأكد من عدم ملامسة الرقاقة من الألومنيوم بالجدران في الفرن.
- \* افضل المواد مثل المطحون من اللحم والمفروم منه والمقطوع من اللحم على قدر الإمكان.
- \* عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. وازل الأجزاء المذابة.
- \* واصل إذابة الأجزاء الباقية. بعد عملية إذابة الثلج، اترك حتى يذاب تماما.
- \* على سبيل المثال، لا بد من ترك الوصلات من اللحم والدجاجة الكاملة لمدة ساعة واحدة على الأقل قبل الطهو.

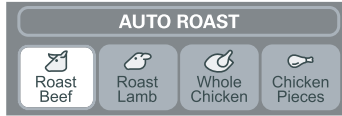
الطعام	الأناء	حدود الوزن	الصف
<p><b>اللحم</b> اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم ( ٢ سم ) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة.</p> <p><b>الدجاجة</b> الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركبية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.</p> <p><b>السماك</b> شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.</p>	وعاء مناسب للماكروويف (صحن ، طبق)	١,٠-٤,٠ كجم	لحم دجاج سمك
شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.	فوطية ورقية أو صحن مسطح	١,٠-٠,٥ كجم	الخبز

# التحمير التلقائي

في المثال التالي سيتم عرض كيفية طهي ٠,٦ كجم من اللحم البقري المحمر.



اضغط إيقاف/مسح

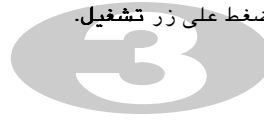


اضغط لحم بقري محمر

اضغط على زر **MORE** مرة لإدخال ٠,٦ كجم.  
تظهر ٠,٦ كجم على الشاشة.



اضغط على زر تشغيل.



التحمير التلقائي  
يتيح لك التحمير التلقائي طهي  
الأطعمة المفضلة لديك بكل سهولة  
وذلك عن طريق تحديد نوع الطعام  
وإدخال الوزن الخاص به.

الفئة	حد الوزن	أواني الطعام	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
لحم بقري محمر	١,٠ - ٠,٥ كجم	الرف	مثلج	قم بدهان اللحم البقري بالسمن الصناعي (مارجرين) المذاب أو الزبد. قم بوضعه على الرف السفلي على الصينية الزجاجية. ضع طبق زجاجي مسطح للعصارة المتساقطة تحت الرف. سوف يصدر الفرن صوت صفير خلال وقت الطهي، قم بقلب الطعام واضغط زر البدء للاستمرار. بعد الانتهاء من عملية الطهي، اترك الطعام مغلفاً برقائق الألومنيوم لمدة ١٠ دقائق قبل تقديمه.
لحم ضأن محمر	١,٥ - ٠,٥ كجم	الرف	مثلج	افصل الدهن عن لحم الضأن. قم بدهان اللحم الضأن بالسمن الصناعي (مارجرين) المذاب أو الزبد. قم بوضعه على الرف السفلي على الصينية الزجاجية. ضع طبق زجاجي مسطح للعصارة المتساقطة تحت الرف. سوف يصدر الفرن صوت صفير خلال وقت الطهي، قم بقلب الطعام واضغط زر البدء للاستمرار. بعد الانتهاء من عملية الطهي، اترك الطعام مغلفاً برقائق الألومنيوم لمدة ١٠ دقائق قبل تقديمه.
دجاجة كاملة	١,٥ - ٠,٨ كجم	الرف	مثلج	قم بغسل الجلد وتجفيفه. قم بدهان الدجاجة بالسمن الصناعي (مارجرين) المذاب أو الزبد. قم بوضع الصدر على الرف السفلي على الصينية الزجاجية. ضع طبق زجاجي مسطح للعصارة المتساقطة تحت الرف. سوف يصدر الفرن صوت صفير خلال الطهي، قم بقلب الطعام واضغط زر البدء للاستمرار. بعد الانتهاء من عملية الطهي، اترك الطعام مغلفاً برقائق الألومنيوم لمدة ١٠ دقائق.
قطع الدجاج	٠,٨ - ٠,٢ كجم	الرف	مثلج	قم بغسل الجلد وتجفيفه. اثقب الجلد. قم بدهان أوراك الدجاج بالسمن الصناعي (مارجرين) المذاب أو الزبد. قم بوضعها على الرف العلوي على الصينية الزجاجية. ضع طبق زجاجي مسطح للعصارة المتساقطة تحت الرف. سوف يصدر الفرن صوت صفير خلال الطهي، قم بقلب الطعام واضغط زر البدء للاستمرار. بعد الانتهاء من عملية الطهي، اترك الطعام مغلفاً برقائق الألومنيوم لمدة ٥-٢ دقائق.

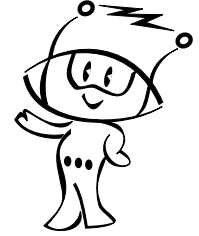
# إذابة الثلج السريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥.٠ كجم من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسّمك المشروح بسرعة.

هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٥.٠ كجم من الدجاج المجمّد.



1 اضغط على زر إيقاف/مسح.  
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



2 اضغط على زر إذابة ثلج سريعة مرة.  
(ضع ٥.٠ كجم من اللحم).

يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات الإذابة : - اللحم والدجاج والسّمك ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج السريعة عدة مرات لاختيار أوضاع الضبط المختلفة.

أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر تشغيل لإذابة الثلج.

الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج ( حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء فتح الباب.

## قائمة إذابة الثلج التلقائية

اسحب اللحم تماما من تغليفه. ضع اللحم المفروم على صينية أمانية للمايكروويف. عند إنطلاق صفارات، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف، قلب اللحم المفروم واعد وضعه في فرن المايكروويف. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. عند نهاية البرنامج، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف، غطيه برقاقة معدنية وانتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة أو حتى تتم الإذابة تماما.

الصنف	الوزن	الأواني	التعليمات
اللحم المفروم	٠.٥ كجم	أواني خاصة للمايكروويف (صحن مسطح)	لحم مفروم قلب الطعام عن انطلاق صفارة. بعد الإذابة، انتظر لمدة ٥ - ١٥ دقيقة.

# الطبخ

## للمدة الأكثر أو الأقل

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية تغيير الطبخ التلقائي الذي تم ضبطه مسبقا للمدة الأكثر أو الأقل من وقت الطبخ.



اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



اضبط برنامج **الطبخ التلقائي** المطلوب.

اختر وزن الطعام.

اضغط على زر **تشغيل**.



اضبط على زر **أكثر** .  
عندها يزيد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر .

اضغط على زر **أقل** .  
عندها ينقص وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر .



إذا وجدت ان الطعام يتم طبخه مفرطاً أو لا يتم الطبخ تماماً عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة وقت الطبخ أو خفضه بالضغط على زر

عند الطبخ بدون وظيفة الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة وقت الطبخ في أي وقت بالضغط على زر  
لا تحتاج الى إيقاف الفرن عن الطبخ.

# المؤقت

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية ضبط المؤقت لمدة ١٥ دقيقة.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر مؤقت الطبخ.



لإدخال وقت ترييد تنازله.

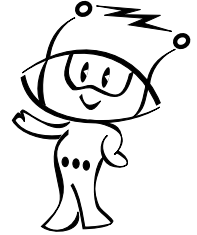


اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.  
اضغط على زر دقيقة واحدة خمس مرات.

اضغط على زر تشغيل.



الوقت يبدأ بتنازله على شاشة العرض بدون طبخ أو تسخين في الفرن.  
تنطلق صفارة وتظهر كلمة "النهاية".  
على شاشة العرض في نهاية تنازل الوقت.



الفرن له وظيفة مؤقت يمكنك استخدامها بدون طبخ. عنده استخدام المؤقت كصفته مؤقت مستقل فقط، لا يعمل الفرن. يتنازل المؤقت الوقت فقط بثوان.



# أو إعادة التسخين إرشادات التسخين

من أجل تسخين الطعام أو إعادة تسخينه في فرن المايكروويف بنجاح ، من المهم تبع الإرشادات المختلفة. قس كمية من الطعام من أجل تحديد الوقت المطلوب لتسخينه. رتب الطعام على شكل دائري من أجل الحصول على أفضل نتيجة. ويتم تسخين الطعام في درجة حرارة الغرفة بسرعة أكثر من الطعام المبرد. لا بد من إخراج الطعام من العلبة ووضعه في الوعاء المناسب للمايكروويف. يتم تسخين الطعام بالتساوي أكثر في حالة تغطية الطعام بالغطاء المناسب للمايكروويف أو الملف البلاستيكي مع فتحات التهوية. ازل الغطاء بعناية لتجنب الاحتراق من البخار الساخن. استخدم الجدول التالي كدليل لتسخين الطعام المطبوخ.

التعليمات	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	المواد
ضع اللحم المشرح على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية. * ملاحظة: مرق اللحم والملصقة تساعد في الاحتفاظ بعصارة اللحم.	١ - ٢ دقيقة	٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)
ضع قطع من الدجاج على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	٢ - ٣.٥ دقائق ١ صدر ١ رجل وفخذ	فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ
ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	٢ - ٤ دقائق	سمك مشرح (٦-٨ أونس)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٤ - ٦ دقائق	لازانيا لشخص (٥، ١٠ أونس)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١ - ٣.٥ دقائق ٥ - ٨ دقائق	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١.٥ - ٣ دقائق ٣.٥ - ٥.٥ دقائق	الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب
اعد تسخين الحشوات والكعكة منفصلا. اطبخ الحشوات في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حركها مرة. سخن الكعكة كما مبين في الجدول أدناه.	١ - ٢.٥ دقائق	لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقر مشوي ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة

التعليمات	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	المواد
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١ - ٢ دقيقة	٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٢ - ٣.٥ دقائق ١ صدر ١ رجل وفخذ	فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٢ - ٤ دقائق	سمك مشرح (٦-٨ أونس)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٤ - ٦ دقائق	لازانيا لشخص (٥، ١٠ أونس)
لغه بالفوطه الورقية وضعه على رف زجاج قابل للمايكروويف.	١ - ٣.٥ دقائق ٥ - ٨ دقائق	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١.٥ - ٣ دقائق ٣.٥ - ٥.٥ دقائق	الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١ - ٢.٥ دقائق	لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقر مشوي ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة

## جدول الخضار الطازج

المخضار	الكمية	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الارشادات	وقت الانتظار
الذرة الطازجة	كوزان	٥ - ٩	اقشرها واضف ملعقتي طعام من الماء في نصف صحن الخبز بـ ١٠٠.٥ كوارتر. وغطئها.	٢ - ٣ دقائق
الفطر الطازج المشوح	٥.٥ باوند	٢ - ٣.٥	ضع الفطر في نصف في الكاسيروول بغطاء بـ ١٠٠.٥ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
الجزر الأبيض الطازج والمشوح	١ باوند	٤ - ٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء بـ ١٠٠.٥ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
حب البسلة الخضراء والطازجة	٤ أكواب	٧ - ١٠	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء بـ ١٠٠.٥ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
البطاطس الحلوة الكاملة للخبز (٨-٦ أونس لكل)	٢ متوسط ٤ متوسط	٥ - ١٠ ٧ - ١٣	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق ٢ - ٣ دقائق
البطاطس البيضاء الكاملة للخبز (٨-٦ أونس لكل)	حبتان ٤ حبات	٥ - ٨ ٩ - ١٥	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق ٢ - ٣ دقائق
اسفناخ طازج	١ باوند	٥ - ٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء بـ ١٠٠.٥ كوارتر.	٢ - ٣ دقائق
جوزة البلوط الجوزة الأرمدة الطازجة	١ متوسط	٧ - ٩	اقطعها الى نصفين. ازل البذور منها. ضعها في طبق الخبز بـ ٨x٨ بوصة. وغطئها.	٢ - ٣ دقائق
القرع الصيفي الطازج والمشوح	١ باوند	٥ - ٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء بـ ١٠٠.٥ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
القرع الصيفي الطازج والكامل	١ باوند	٧ - ١٠	اثقبه. ضع على فوطتين ورقيتين. قلبه واعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق

المخضار	الكمية	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الارشادات	وقت الانتظار
خرشوف (٨ أونس لكل)	٢ متوسط ٤ متوسط	٥ - ٨ ١٠ - ١٣	رتبه واضف ملعقتي طعام من الماء وملعقتي طعام من العصارة اليه وغطيه.	٢ - ٣ دقائق
براعم جديدة من هليون طازج	١ باوند	٣ - ٧	اضف نصف كوب من الماء اليها وغطئها.	٢ - ٣ دقائق
القول الاخضر والقول الشمعي	١ باوند	٨ - ١٢	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بـ ١٠٠.٥ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
جذر شمندر طازج	١ باوند	٤ - ١٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ١٠٠.٥ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
براعم جديدة من البروكولي	١ باوند	٥ - ٩	ضع البروكولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٢ - ٣ دقائق
كرونب مفروم طازج	١ باوند	٦ - ٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ١٠٠.٥ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
جزر مشوح طازج	كوبان	٢ - ٦	ضع ربع كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ١٠٠.٥ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
قرنبيط كامل طازج	١ باوند	٧ - ١١	رتبه وضع ربع كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ١٠٠.٥ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
زهيرات كرفس مشوح طازج	كوبان ٤ أكواب	٢ - ٥ ٧ - ٩	اشرحها وضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ١٠٠.٥ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق

# دليل الطبخ بالشواية

## ضع السمك والأطعمة البحرية على الرف.

ولا بد من وضع السمك الكامل بشكل قصري في جانبي الصحن قبل التشوية. امسح السمك والأطعمة البحرية بالزبدة أو المرغرين المذاب أو الزيت قبل الطبخ وأثناء الطبخ. هذا يساعد على إيقاف تجفيف السمك. اعمل التشوية للمدة الموصى بها في الجدول. ولا بد من أخذ العناية عند تقليب السمك الكامل وشرائح السمك أثناء تشويتها. إذا أردت الشرائح السمكية من السمك، فيمكنك تقليبها أثناء التشوية أيضا.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدقيقة)	اللمحات
شرائح السمك سمائة ١ سم (١/٢")	٢٣. جرام	١٧-٢١	امسح شرائح السمك بالزبدة المذابة وقلبها أثناء الطبخ عند مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح السمك سمائة ١,٥ سم (١/٢")	٢٣. جرام	٢٠-٢٤	
شرائح السمك سمائة ٢,٥ سم (١")	٢٣. جرام	٢٤-٢٨	
السمك الكامل	٢٢٥-٣٥. جرام لكل سمك	١٦-٢٠. جرام	اترك السمك السميك والسمك الزيتي لمدة إضافية.
الأسقلوب القرديس النقي	٤٥. جرام	١٦-٢٠. جرام	اطري جيدا أثناء الطبخ.

## التعليمات لتشوية اللحم على الشواية

- \* بالنسبة للدهن البارز من اللحم، اقطعه وعندها تأكد من عدم قطعه بشكل مائل.
- (هذا يوقف رفع الدكان من الدهن.)
- \* رتب اللحم على الرف. وامسحه بالزبدة المذابة أو الزيت.
- \* خلال الطبخ، قلب اللحم.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدقيقة)	اللمحات
بوغور من البقر	٥٠. جرام × ٢ ١٠٠. جرام × ٢	١٢-١٦ ١٩-٢٣	اطري بالزيت أو الزبدة المذابة. ولا بدمن وضع المواد الرقيقة على رف الشواية.
شرائح البقر (بسمائة ٢,٥ سم (١"))	٢٣. جرام × ٢ ٢٣. جرام × ٢ ٢٣. جرام × ٢	١٨-٢٠ ٢٢-٢٤ ٢٦-٢٨	ويمكن وضع المواد السمكية على صينية جمع القطرات. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
مرفوم الحمل (بسمائة ٢,٥ سم (١"))	٢٣. جرام × ٢	٢٥-٣٢	

# تحذيرات من أجل السلامة

تنبية  
تأكد من الاوقات المخصصة للطبخ جيدا لان  
زيادة الطبخ عن الوقت المحدد تؤدي الى إحداث  
الحرائق وإتلاف الفرن.

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو اي جزء من أمام الفرن. ومن الخطر لأي شخص القيام بأي إصلاح مثل سحب أي غطاء يمنع التعريض لطاقة المايكروويف. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كاس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المايكرو اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحترق اذا سخنت لفترة طويلة.
٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوفة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستسخن وتتفحم . لا تستخدم اواني معدنية أو اواني فخارية مرجعة ب مواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية.المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها إتلاف الفرن.
٧. لا تشغل الفرن أثناء وجود حافظ بين بأن الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.
١٠. الكميات القليلة من الطعام تحتاج الى وقت أقصر للطبخ أو التسخين. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.
١١. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ١٠ سم خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشابهه في الفرن اخرج ثقبا في قشرتها.
١٣. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتفجر.
١٤. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.
١٥. انزع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو ازالة الجليد منه . لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين أو الطبخ.
١٦. اذا كان باب الفرن مصابا بالضرر، يجب عليك عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بالفني المختص للخدمات.
١٧. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن أوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
١٨. عند طبخ او تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة أنتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة إقساد أوعية .
١٩. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف إلا عند توفير التعليمات المناسبة بحيث يستخدم الأطفال الفرن بطريقة آمنة ويعرف خطر التشغيل غير المناسب.
٢٠. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى بالأوعية المغطاة بإحكام لانها قد تنفجر.

# تحذيرات من أجل السلامة

## اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

٣. استخدم مستشعر درجة الحرارة الموصى به للفرن فقط ( للجهاز تسهيلة تستخدم مستشعر درجة حرارة).

٣١. إذا كان عنصر التسخين مزود مع الفرن، أثناء استخدام الجهاز، سيصبح ساخنا. لا بد من أخذ عناية لتجنب التماس عنصر التسخين داخل الفرن.

تحذير : إذا حدث الضرر في الباب أو أختام الباب ، لا بد من عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل فني مؤهل.

تحذير : من الخطر القيام بأي عملية صيانة أو عملية إصلاح مثل نزع غطاء الفرن الذي يحمي المستخدم من التعرض لطاقح المايكروويف من قبل أي شخص ليس الفني المؤهل .

تحذير : لا بد من عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى بعد وضعها في الوعاء المختوم لأنها قد تنفجر ؛

تحذير : اترك الأطفال يستخدمون الفرن بدون إشراف فقط بعد أن يتعرف على التعليمات المناسبة بحيث يستطيعون استخدام الفرن بطريقة آمنة ويفهمون الخطر في حالة تشغيل الفرن غير الصحيح.

٢١. استخدم فقط الأواني التي تناسب للاستخدام في فرن المايكروويف .

٢٢. عند تسخين الطعام في الأوعية البلاستيكية أو الورقية ، لا تصرف عينيك عن الفرن

٢٣. إذا شاهدت الدخان ، اوقف الجهاز عن العمل وانزع القابس من مخرج التيار وارك الباب مغلقا من أجل إعاقه أي لهب ؛

٢٤. تسخين المشروبات في فرن المايكروويف قد يؤدي الى فيضان المشروبات، لذلك لا بد من أخذ عناية عند تناول الوعاء.

٢٥. محتويات الأطعمة في الزجاجات وأطعمة الطفل في القارورة تحركها أو تهزها ولا بد من فحص درجة الحرارة قبل الاستخدام من أجل تجنب احتراقها.

٢٦. البيضات بقشراتها والبيضات بعد تغليتها لا بد من عدم تسخينها في فرن المايكروويف لأنها قد تنفجر حتى لو بعد انتهاء التسخين في فرن المايكروويف.

٢٧. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجويف والأجزاء المتجاورة ؛

٢٨. لا بد من تنظيف الفرن دوريا وإزالة أي قطعة من الطعام من الفرن.

٢٩. الفشل في محافظة الفرن في حالته النظيفة قد يؤدي الى تشويه أسطح الفرن التي قد تؤثر على عمر الجهاز وقد يؤدي الى إحداث الحالة الخطيرة.

# أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

## لا تستخدم أبداً أواني معدنية أو يدخل في تركيبها معادن في فرن المايكروويف.

موجات المايكروويف لا تخترق المعادن وإنما ترتد عنها - مثلما ترتد عن جدران فرن المايكروويف المعدنية - وتتسبب في تشكيل « أقواس » كهربائية تشبه الصواعق أو البرق.

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف.

اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الإناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف أمني. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسبا ولا آمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

### الاطباق الطعام

كثير من انواع الاطباق يمكن استخدامها في الفرن ؛ اذا كان لديك شك فانظر في دليل الارشادات من المنتج أو اختبر الطبق في الفرن بنفسك.

### الاوراني الزجاجية

الاوراني الزجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الاوراني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكاسات الخمرة وما شابهها في الفرن لانها ستتكسر عندما يسخن الطعام.

### أواني الحفظ البلاستيكية

يمكن استخدامها للاطعمة سريعة التسخين غير أنه يجب عدم استخدامها لطبخ الاطعمة التي تحتاج الى فترة في الفرن لان الطعام الساخن سيذيب البلاستيك أو يلتصق به.

## الورق

الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وان تكون الاطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا للف الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الاوراق التي تم إعادة دورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي الى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروويف.

## أكياس الطبخ البلاستيكية

إذا كانت مصنوعة خصيصا لعمليات الطبخ فانها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تأكد ان تعمل شقا في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم اكياس البلاستيك العادية أبدا في فرن المايكروويف لانها ستذوب وتتمزق.

## أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

يوجد أنواع عديدة واشكال مختلفة وأحجام متعددة من اواني الطبخ في المايكروويف. ومن المحتمل انك تستطيع استخدام ما لديك في فرن المايكروويف بدلا من شراء أواني جديدة.

## الخزف والسيراميك والوراني الحجرية :

الأواني المصنوعة من هذه المواد عادة مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف ومع ذلك يجب اختيارها أولا.

## تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروويف. لا تبتد فحص الأواني للتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

# خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تنجذب الى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تمحيم اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضراوات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغطيتها حتى تحتفظ بالبخار .

## محتويات الطعام من العظام والدهون

العظام موصلة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبوخة تجذب اليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيدا عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحومها في الفرن. حتى لا تنطبخ بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواء بعضها عن الآخر.

## كمية الطعام

عدد موجات المايكروويف في الفرن ثابتة بغض النظر عن كمية الطعام الجاري طبخه. لذلك كلما زادت كمية المواد الغذائية الموضوعة في الفرن للطبخ كلما زاد طول الوقت الذي تحتاجه للاستواء.

## شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢.٥ سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع انتقال الحرارة المولدة في الخارج الى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢.٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميك : تحترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

## التغطية

تغطية الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي الى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكن استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع اطرافه المنطوية لمنع شقه.

## التحمير

للحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستتمحمر بفعل الدهون الموجودة فيها. المواد الغذائية المطبوخة لفترة زمنية أقصر يمكن دهنها بمواد التحمير للحصول على اللون المرغوب.

وبما أن كمية قليلة من صلصة التحمير تضاف الى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

## التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع تلوين الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته، وعندها قد يحدث تجفيف الطعام قليلا لأنها تجعل الغطاء رخوا.

## الترتيب والمسافات

أنواع الأطعمة المختلفة كالبطاطس والكعك الصغير تستوي بسرعة أكبر اذا كانت مرتبة على شكل دائري بينها مسافات متساوية لا تضع كميات الغذائية فوق بعضها أبدا.

## مراقبة الأمور جيدا

الوصفات التالية اعداد الطعام جرى وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في اعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائما راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود بزر خاص للإضاءة الذي يشتغل تلقائيا أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى تقدم عملية الطبخ. الإرشادات الموجودة في وصفات اعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب اعتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. اذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

## العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة اعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في اعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والحليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند اسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج احيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعاً لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ لفترة طويلة أكثر من اللازم يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك ان الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضيجه بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا الى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في اعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في اعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهائه.

## كثافة المادة المطبوخة

الأطعمة الخفيفة مثل الكعك والخبز تستوي بسرعة أكبر من مواد الطبخ الكثيفة مثل اللحم والدجاج المحمر. يجب الاعتناء عند طبخ المواد الغذائية الخفيفة أن لا تجف أطرافها.

## ارتفاع المادة الغذائية

الجزء العلوي من المواد الغذائية المرتفعة خاصة عند التحمير سينطبخ بسرعة أكبر من إستواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

# خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## التحريك

التحريك من أهم أساليب طبخ المايكروويف. في الطبخ العادي يجري تحريك المواد الغذائية من أجل مزجها مع بعضها جيدا. ولكن في فرن المايكروويف يجري تحريكها من أجل انتشار وتوزيع الحرارة. دائما حرك المواد الغذائية من الخارج باتجاه الوسط لان الأجزاء الخارجية من الطعام تسخن دائما بسرعة.

## قلب المواد الغذائية

المواد الغذائية الكبيرة الحجم والسميكة مثل الدجاجة الكاملة يجب قلبها سافلها حتى يستوى السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحم المقطعة.

## وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكروويف موجهة أولا إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكروويف ويستوى الطعام بشكل متساوي.

## الوقاية

صفائح الالنيوم (الفيول) الرقيقة التي تحجب موجات المايكروويف يمكن وضعها على زوايا وأطراف المواد الغذائية المربعة والمستطيلة لمنع نضوج هذه الأجزاء بسرعة قبل غيرها. لا تستخدم صفائح الالنيوم السميكة أو الكثيرة أبدا لان ذلك يؤدي إلى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماما عند الاستخدام.

## رفع المستوى

المواد الغذائية السميكة و زو الكثيفة من الأفضل رفع مستوى وضعها حتى يمتص الجزء السفلي موجات المايكروويف مثل الأطراف والسطح.

## الثقب

المواد الغذائية بالقشرة، الجلد أو الغشاء تكاد تندفع في الفرن الا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقعقة والحارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

## اختبار الذوق عند الطبخ

نظرا لان سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار ذوق الطعام كثيرا. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فانظر مدة لانتهاؤ الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و ١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

## وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٢ إلى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يعطى وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلا بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

## تنظيف الفرن:

### ١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

يقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فورا بمنشفة مبلولة البقع الوسائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ الى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل احكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.

### ٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

نظف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجففه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء والفعالة في الفرن يجب عدم السماح بتسرب الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. لتنظيف لوحة القيادة افتح باب الفرن لتمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فورا. المس زر الإيقافبعد عملية التنظيف.

### ٣. اذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فان هذا لا يدل

على تعطل الفرن دائما توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.

### ٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائما. استخدم الماء الدافئ

فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيدا. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف. الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائما بقطعة من القماش المبلول.



# أسئلة وأجوبة

- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟  
ح. 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 يطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدد في دليل الطبخ ؟  
ح. 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 ؟  
ح. 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 ؟  
ح. لا. الشاشة المعدنية ترد الطاقة الى داخل الفرن. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.
- س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟  
ح. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.
- س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟  
ح. نعم. لا تشغله فارغا أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.
- س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟  
ح. 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 أبداً بدون خزق القشرة.
- س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد أنتهاء عملية الطبخ ؟  
ح. 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.

# تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

## التنبيهات

### لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعاً للرموز التالية  
أزرق : محايد  
بنّي : حي  
أخضر وأصفر : أرضي

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

السلك باللون الأزرق يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف  
اللغة الانجليزية N أو لونه أسود.

السلك باللون البنّي يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف  
اللغة الانجليزية L أو لونه أحمر.

السلك 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؛

### المواصفات الفنية

MH7940SS	
مصدر الطاقة	٢٣ فولت تيار متبؤد/٥٠ هر
الفولتية	١٠٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٥٦ملم(عرض) × ٣٢٠ملم(ارتفاع) × ٤٢٦ملم(عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكروويف	١٠٤٥ واط
شوي	١٠١٥ وات
متعدد المستويات	٢٠٥٥ وات