



# OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MS2342DW  
MS2342D



MFL67526603

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

# Precautions

## Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy.

**It is important not to tamper with the safety interlocks.**

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

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.

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

## Warning

**Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.**

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks.
- 2 Do not overheat.
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them(especially the contents of feeding bottles and baby food jars) again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars). Be careful when handling the container.

## Warning

**Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.**

## How the Microwave Oven Works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which 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 turntable or tray is located at the bottom of 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*

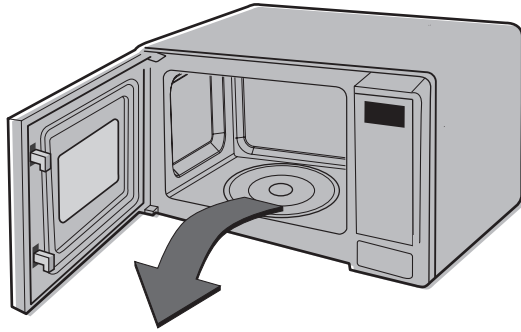
**Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.**

Precautions	2
Contents	3
Unpacking & Installing	4~5
Setting the Clock	6
Child Lock	7
Micro Power Cooking	8
Micro Power Level	9
Two Stage Cooking	10
Quick Start	11
Auto Cook	12~13
Auto Defrost	14~15
Quick Defrost	16~17
Auto Reheat	18~19
Energy Saving	20
Important safety instructions	21~22
Microwave - safe Utensils	23
Food characteristics & Microwave cooking	24~25
Questions & Answers	26
Plug Wiring Information/Technical Specifications	27

# 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 guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.

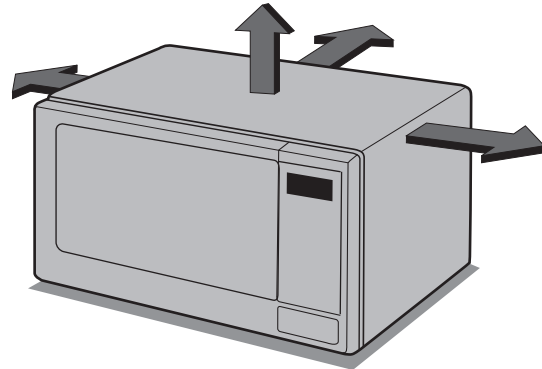


**GLASS TRAY**



**ROTATING RING**

- 2** Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

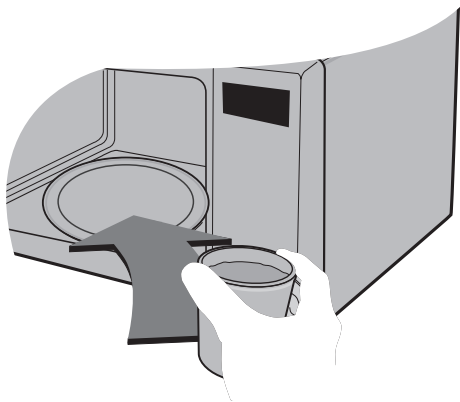


**THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES**

**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 pulling the **DOOR HANDLE**. 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 23.



**6** Press the **START** button once to set 30 seconds of cooking time.



**7** The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0, BEEP sounds. 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**

# Setting the Clock



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.

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.

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

Press **STOP/CLEAR**.



Press **CLOCK** once.

(If you want to use a 12 hour clock, Press **CLOCK** once more.  
If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Press **10 MIN** fifteen times.  
Press **1 MIN** three times.  
Press **10 SEC** five times.



Press **CLOCK** to set the time.

The clock starts counting.



# 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**.



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

The **CHILD LOCK** is now set.

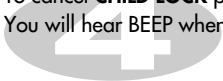
The time will disappear on the display if you have set the clock.



"L" remains on the display 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.



Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH	100%	800W
MEDIUM HIGH	80%	640W
MEDIUM	60%	480W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	320W
LOW	20%	160W

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

Press **STOP/CLEAR**.

ECO ON  STOP CLEAR

START Q-START

Press **MICRO** twice to select 640 power.  
"640" appears on the display.

MICRO

CLOCK

QUICK DEFROST


Press **1 MIN** five times.  
Press **10 SEC** three times.

10min.

1min.

10sec.

Press **START**.

ECO ON  STOP CLEAR

START Q-START



# Micro Power Level

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.

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
<b>HIGH</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 of meat</li> </ul>	100%	800W
<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%	640W
<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%	480W
<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%	320W
<b>LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Soften butter &amp; cheese</li> <li>* Soften ice cream</li> <li>* Raise yeast dough</li> </ul>	20%	160W



# Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 320.



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 stage1, BEEP sounds and stage 2 commences.

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

Press **STOP/CLEAR**.

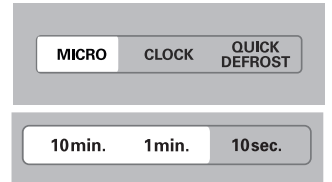


Set the power and the cooking time **for stage1**.

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

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** once.

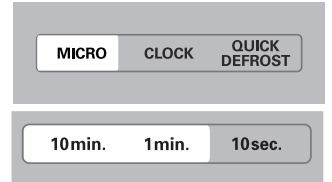


Set the power and the cooking time **for stage2**.

Press **MICRO** four times to select 320 power.

Press **10 MIN** three times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.



# Quick Start

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

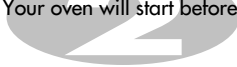


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



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.



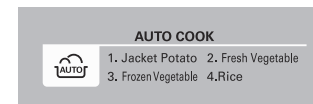
AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

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

Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO COOK** twice to select Fresh vegetable.



Press **MORE** key five times to enter "0.6kg".



Press **START**.



<i>FOOD CATEGORY</i>	<i>FOOD TEMP.</i>	<i>UTENSILS</i>	<i>WEIGHT LIMIT</i>	<i>INSTRUCTIONS</i>										
<b>1. Jacket potato</b>	Room	On Glass tray	0.2 kg ~ 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 try. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.										
<b>2. Fresh vegetable</b>	Room	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 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										
<b>3. Frozen vegetable</b>	Frozen	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 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										
<b>4. Rice</b>	Room	Microwave-safe bowl	0.1 kg ~ 0.3 kg	Wash rice. Darin water. Plase rice & boiling water in a deep and large bowl. <table border="1" data-bbox="906 748 1455 829"> <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										

# Auto Defrost

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.



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
	<b>AUTO DEFROST</b>
<b>MEAT</b>	<b>1</b> time
<b>POULTRY</b>	<b>2</b> times
<b>FISH</b>	<b>3</b> times
<b>BREAD</b>	<b>4</b> times

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.

ECO ON **STOP CLEAR** **START Q-START**

Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.

**AUTO DEFROST**  
\*\*  
00  
AUTO  
1. Meat      2. Poultry  
3. Fish      4. Bread

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

Press **MORE** fourteen times to enter "1.4Kg".

— Time/Weight +

Press **START**.

ECO ON **STOP CLEAR** **START Q-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.

Category	Weight Limit	Utensil	Food
<b>Meat</b> <b>Poultry</b> <b>Fish</b>	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	<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. <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. <b>Fish</b> Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
<b>Bread</b>	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	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.

# 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.



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.

ECO ON  STOP CLEAR

START Q-START

Press **QUICK DEFROST**.

The oven will start automatically.

MICRO

CLOCK

QUICK DEFROST

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.

CATEGORY	WEIGHT	UTENSIL	INSTRUCTIONS
Minced meat	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep After defrosting, let stand for 5-15 minutes

# Auto Reheat

In the following example I will show you how to cook 0.7kg of Soup/Sauce.



Auto Reheat cooking makes food reheating convenient and easy to use. The oven has been pre-programmed to automatically reheat food.

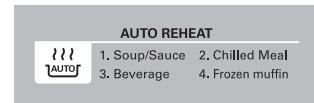
Your oven has three Auto Reheat settings: Soup/Sauce, Chilled Meal, Beverage and Frozen Muffin .

CATEGORY	Press Auto Reheat
Soup/Sauce	<b>1</b> time
Chilled Meal	<b>2</b> times
Beverage	<b>3</b> times
Frozen Muffin	<b>4</b> times

Press **STOP/CLEAR** .



Press Auto Reheat once.



Press **MORE** key six times to enter 0.7 Kg.



Press **START**.



Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	instructions
Soup/Sauce	0.2-0.8 kg	Microwave-safe Bowl	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour soup/sauce into a microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap. Place food in the oven.</li> <li>2. After heating, stir and stand covered for 3 minutes.</li> </ol>
Chilled Meal	0.3-0.6 kg	Own tray	Refrigerated	<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>Note :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>
Beverage	1-2cups	ceramic mugs	Room	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Weigh <math>236 \pm 0.1</math> g into ceramic mug.</li> <li>2. Adjust water temperature to <math>70 \pm 1^{\circ}\text{C}</math> (<math>20.5\sim 21.6^{\circ}\text{C}</math>) using the laboratory thermometer. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place mug in center of oven.</li> <li>2. Press the Beverage pad for 1 serving of beverage.</li> <li>3. The final water temperature measurement must be completed within 10 seconds after the end of heating time.</li> </ol> </li> </ol>
Frozen muffin	1-4ea (50g/ea)	Paper towels	Frozen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place a paper towel in the center of the oven.</li> <li>2. Place Frozen muffins on center of paper towel.</li> </ol>

# Energy Saving



The **ECO ON** feature allows you to save energy through display off during stand-by status, or after 5 minutes with door open or closing, display will off automatically.

Press **STOP /CLEAR(ECO ON)**.  
"O" appears on the display.



Press **STOP /CLEAR(ECO ON)** or  
After 5 minutes with door open or closing, display off.



During **ECO ON** status,if you press any key,display will on.



## **⚠ WARNING**

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

# ***Important safety instructions***

## **Read carefully and keep for future reference**






- 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 use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety. (ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)
- 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.
- 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.

# Important safety instructions

## Read carefully and keep for future reference

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

- 37 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.
- 38 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.
- 39 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.

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

# Microwave-safe Utensils

## **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. Foods 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 spills 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.

# 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  $\perp$ .

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

	MS2342DW / MS2342D
Power Input	230V AC / 50Hz
Output	800 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2,450 MHz
Outside Dimension	485 mm(W) X 280mm(H) X 385 mm(D)
Power Consumption Microwave	1,200 Watts





# מדריך למשתמש של תנור מיקרוגל

נא לקרוא היטב מדריך למשתמש זה לפני ההפעלה.

MS2342DW  
MS2342D

## אמצעי זהירות

### אמצעי זהירות למניעת חשיפה אפשרית לאנרגית מיקרו

לא ניתן להפעיל את התנור כשהדלת פתוחה אודות להתקני בטיחות הנמצאים המנגנון הדלת. התקנים אלה גורמים להפסקה אוטומטית של פעולת המיקרוגל עם פתיחת הדלת. במקרה של תנור מיקרוגל, פתיחת דלת יכולה להביא לחשיפה מזיקה לאנרגיה של גלי מיקרו. **חשוב לא להתעסק עם נועלי הבטיחות.**

אל תניחו דבר בין התנור לבין הדלת ואל תאפשרו לשיירי מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטימה.

במקרה של נזק אין להפעיל את התנור. חשוב במיוחד לוודא שהדלת נסגרת באופן נכון ושלא נגרם נזק ל – (1) דלת (עקומה) (2) צירים ובריחים (שבורים או רופפים) (3) אטמי הדלתות ומשטחי האטימה.

רק צוות שירות מוסמך רשאי לכוון את התנור או לתקנו.

### אזהרה

אנא ודאו שזמני הבישול נכונים. עודף בישול עשוי לגרום לדליקה ונזק לתנור.

- כאשר מחממים במיקרוגל נוזלים (מרקים, רטבים ומשקאות), עלולה להיווצר רתיחה ללא הופעת בועות והדבר יכול לגרום לגלישה פתאומית של הנוזל. על מנת למנוע גלישה יש לנקוט בצעדים הבאים:
1. הימנעו מהשימוש בכלים בעלי זוויות ישרות (מרובעים וכו') בעלי פתח צר.
  2. אל תחממו יתר על המידה.
  3. בחשו את הנוזל לפני הכנסתו למיכל בתנור ופעם נוספת בחלוף כמחצית זמן החימום.
  4. בסיום החימום השאירו את הכלי בתנור למשך זמן קצר, בחשו או נערו שוב בזירות ובדקו את החום בכלי לפני השתייה על מנת למנוע כוויות (במיוחד בקבוקים וצנצנות מזון לתינוקות).
- היזהרו כאשר אתם מטפלים במיכל.
5. נקו את פנים תא התנור עם מטלית לחה לאחר השימוש.
  6. לעולם אל תפעילו את התנור ללא מגש הזכוכית וחישוק התושבת, משום שזה עלול לגרום לניצוצות.

### אזהרה

בסיום הבישול השאירו את המזון במיקרוגל למשך מספר דקות, ובדקו את דרגת הטמפרטורה לפני ההגשה. הקפידו שבעתיים לבדוק בקבוקים לתינוקות.



2	אמצעי <b>זהירות</b> _____
3	תוכן עניינים _____
4~5	הוצאה מהאריזה והתקנה _____
6	כיוון השעון _____
7	נעילה בפני ילדים _____
8	בישול באנרגיית מיקרו _____
9	עוצמת מיקרו _____
10	בישול בעני שלבים _____
11	התחלה מהירה _____
12~13	בישול אוטומטי _____
14~15	הפשרה אוטומטית _____
16~17	הפשרה מהירה _____
18~19	חימום מחדש אוטומטי _____
20	<b>חסכון בחשמל</b> _____
21~22	הוראות בטיחות חשובות _____
23	כלים בטוחים לשימוש במיקרוגל _____
24~25	מאפייני מזון ובישול במיקרוגל _____
26	שאלות ותשובות _____
27	מידע על חיווט תקע / מפרט מכני _____

## כיצד פועל תנור מיקרוגל

גלי מיקרו הם צורה של אנרגיה, הדומה לגלי רדיו וטלוויזיה ואור רגיל. בדרך כלל, גלי מיקרו מתפשטים כלפי חוץ כאשר הם נעים באטמוספירה ונעלמים ללא כל השפעה. עם זאת, תנורי מיקרוגל מצוידים במגנטרון שנועד לנצל את האנרגיה שבגלי המיקרו. בשפופרת המגנטרון, החשמל הופך לאנרגיית מיקרוגל.

גלי מיקרו אלה נכנסים לאזור הבישול דרך פתח שבתוך התנור. בחלק התחתון של התנור ישנו משטח או מגש מסתובב. גלי המיקרו אינם יכולים לעבור דרך דפנות המתכת של התנור, אך יכולים לחדור חומרים כגון זכוכית, חרסיה ונייר, החומרים שמהם עשויים כלים המיועדים לבישול במיקרוגל.

תנורי מיקרוגל אינם מחממים את כלי הבישול, אך בסופו של דבר כלי הבישול יתחממו עקב חום המזון.

## מכשיר בטוח מאוד

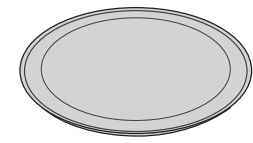
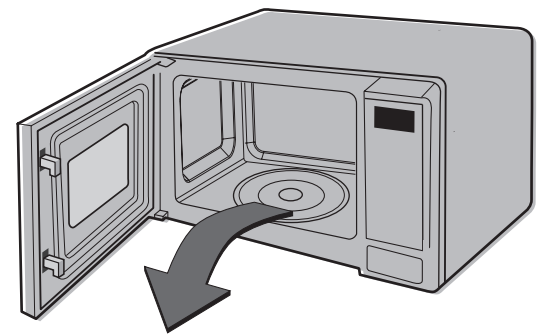
תנור המיקרוגל הוא אחד ממכשירי הבית הבטוחים ביותר. כאשר הדלת נפתחת, התנור מפסיק אוטומטית לייצר גלי מיקרו. כאשר אנרגיית מיקרוגל נכנסת למזון, היא הופכת כולה לחום, ואינה משאירה " שאריות " של אנרגיה שעלולות לפגוע בכס בעת אכילת המזון.

# הוצאה מהאריזה והתקנה

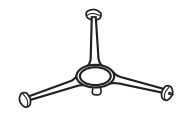
בצעו את העלבים הבסיסיים בשני עמודים אלה כדי לבדוק במהירות שהתנור שלכם פועל כהלכה. יש לשים לב במיוחד להנחיות על מיקום ההתקנה. בעת הוצאת התנור מהאריזה, הקפידו להסיר את כל האביזרים וחומרי האריזה. בדקו כדי לוודא שהתנור לא נפגע בזמן המשלוח.

1

הוציאו את התנור מהאריזה והניחו אותו על משטח שטוח ומאוזן.



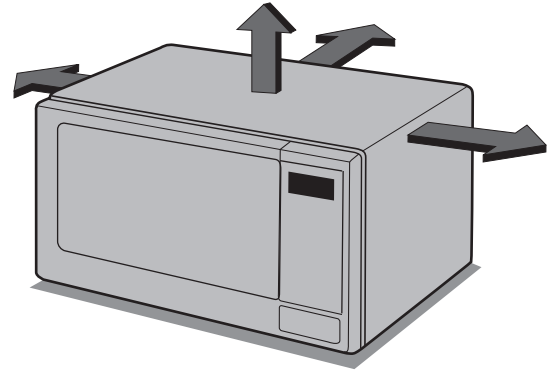
רשת נמוכה



תושבת סובבת

2

הציבו את התנור על משטח ישר ויציב עם מרווח גובה של יותר מ 85 ס"מ אך והקפידו להשאיר מרווח של 30 ס"מ לפחות מעל ו 10 ס"מ מאחורי התנור ומהצדדים על מנת לאפשר אוורור נאות. בחלקו האחורי והצדדי של התנור נמצאים פתחי פליטת אויר חם. חסימת פתחי האוורור עלולה לגרום נזק לתנור. אין להציב את התנור מעל כיריים (או מקור חום אחר).



התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות (מסחריות, קייטרינג ואחרות).



**3** פתחו את דלת התנור על ידי לחיצה על לחצן פתיחת דלת (DOOR OPEN) והכניסו את החישוק הסובב (תומך המגש) לתנור והניחו עליו את מגש הזכוכית.

**4**

הכניסו את התקע לשקע ביתי רגיל. וודאו שהמיקרוגל הוא המכשיר היחיד המחובר לשקע זה. **אם התנור אינו פועל כראוי, הוציאו את התקע מהשקע וחברוהו שנית לאחר מספר דקות.**

**5** מלאו בכלי המתאים למיקרוגל 300 סמ"ק מים. הניחו את הכלי על **מגש הזכוכית** וסגרו את הדלת (במקרה של ספק לגבי התאמת הכלי למיקרוגל, עיינו בעמוד 23).



**6** לחצו על לחצן **STOP/CLEAR**

ואז לחצו על לחצן **START**

פעם אחת לקביעת 30 שניות של זמן בישול. אתם תשמעו צפצוף (ביפ) כאשר תלחצו על הלחצן.



**7**



**היזהרו בזמן הוצאת הכלי מהתנור – הוא עשוי להיות חם מאוד.**

**הסתיים תהליך ההצבה וההתקנה.**

# כיוון השעון

לתנור יש שעון פנימי בתצורה של 12 שעות ובתצורה של 24 שעות. להלן דוגמא לכיוון השעה 14:35.  
בתצורת שעון של 24 שעות. ודאו שהסרתם את כל חומרי האריזה.



ודאו שהתנור מותקן נמוצב בהתאם להוראות ההצבה המופיעות בסעיף "התקנה והצבה".

לחצו על לחצן **Stop/Clear**.



לחצו על לחצן **CLOCK** פעם אחת.

אם אתם רוצים להשתמש בשעון בן 12 שעות, לחצו על לחצן **CLOCK** פעם נוספת. אם אתם רוצים תצורת שעון (24 שעות), נתקו את תקע הכבל מהשקע וחברו שוב.

כאשר מחברים את התנור לחשמל בפעם הראשונה, או לאחר הפסקת חשמל, הספרה "0" תוצג בחלון התצוגה, יש לכוון את השעון.



לחצו על **10 min** 15 פעמים.  
לחצו על **1 min** שלוש פעמים.  
לחצו על **10 sec** חמש פעמים.

אם השעון (או התצוגה) מראים סימנים מוזרים למראה, נתקו את התנור שלכם משקע החשמל וחברו שוב לאחר כמה שניות כשי לאפס את השעון.



לחצו על **CLOCK** או **START/Quick Start** השעון יחל לספור.

# נעילה בפני ילדים

לתנור יש שעון פנימי בתצורה של 12 שעות ובתצורה של 24 שעות. להלן דוגמא לכיוון השעה 14:35. בתצורת שעון של 24 שעות. ודאו שהסרתם את כל חומרי האריזה.

לחצו על לחצן **Stop/Clear**.



לחצו והחזיקו את לחצן **Stop/Clear** לחוץ עד שהאות "L" (נעול) תופיע על גבי הצג וישמע צפצוף "ביפ".  
**הנעילה מפני ילדים** כעת מופעלת.  
תצוגת השעה תיעלם (במידה והשעון מכוון)

לתנור המיקרוגל שלכם יש התקן בטיחותי ייחודי המונע הפעלה לא רצויה של התנור (למשל על ידי ילדים). כאשר החסימה מופעלת, לא ניתן להפעיל את התנור, אולם ניתן לפתוח את הדלת.



האות "L" תוצג ברציפות, לציון כי הנעילה מפני ילדים מופעלת.



לביטול את הנעילה מפני ילדים, לחצו והחזיקו את לחצן **Stop/Clear** לחוץ עד שהסימן "L" (נעול) יעלם מהצג. עם שחרור הנעילה יישמע חיווי קולי (ביפ).



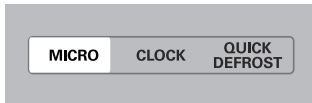
# בישול באנרגיית מיקרו

בדוגמה הבאה, נראה לכם איך לבשל בהספק של 80% במשך 5 דקות ו 30 שניות.



וודאו שההתקנה וההצבה נכונים בהתאם לסעיף "הצבה והתקנה" כמתואר לפני כן בחוברת זו.

לחצו על לחצן **Stop/Clear**.



לחצו על **Micro** פעמיים כדי לבחור בעוצמה 80% (640 וואט).

תנור המיקרוגול שלכם מצויד ב 5 דרגות עוצמה.

לאחר שהבישול יסתיים, צפצוף התראה ישמע מידי דקה למשך 5 דקות עד אשר תיפתח דלת התנור.



לחצו על **1 min** חמש פעמים  
לחצו על **10 Sec** שלוש פעמים

מספר לחיצות הספק יציאה

800W	100%	<b>1</b>	גבוה (מכסימום)
640W	80%	<b>2</b>	בינוני גבוה
480W	60%	<b>3</b>	בינוני
320W	40%	<b>4</b>	הפשרה (**) בינוני נמוך
160W	20%	<b>5</b>	נמוך



לחצו על לחצן **START/Quick Start**.  
לאחר שהבישול יסתיים, צליל סיום (ביפ) ישמע מידי דקה למשך 5 דקות עד אשר תיפתח דלת התנור.

# עוצמת מיקרו

תנור המיקרוגל מצויד ב 5 דרגות עוצמה, וזאת לצורך מתן גמישות ושליטה מרביים על תהליך הבישול. הטבלה הבאה מראה את דרגות העוצמה בדגם זה ורמות עוצמות ההספק לשימוש באמצעות תנור מיקרוגל זה.

הספק יציאה	רמת עוצמה (%)	שימוש	עוצמה
800 וואט	100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• הרתחת מים</li> <li>• השחמת בשר טחון</li> <li>• חלקי עוף, דגים וירקות</li> <li>• נתחי בשר עדינים</li> </ul>	גבוה (HIGH) מכסימום
640 וואט	80%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• חימום מהיר של מזון מוכן</li> <li>• צליית בשר ועופות</li> <li>• בישול פטריות וצדפות</li> <li>• מאכלי ביצים וגבינה</li> </ul>	בינוני גבוה MEDIUM/HIGH
480 וואט	60%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• אפיית עוגות, לחמים</li> <li>• ביצים</li> <li>• רפרפת</li> <li>• הכנת אורז, מרקים</li> </ul>	בינוני MEDIUM
320 וואט	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• כל סוגי ההפשרה</li> <li>• המסת חמאה, שוקולד</li> <li>• נתחי בשר גסים</li> </ul>	הפשרה / בינוני נמוך ** DEFROST MEDIUM HIGH
160 וואט	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ריכוך חמאה וגבינה</li> <li>• ריכוך גלידות</li> <li>• התפחת בצק</li> </ul>	נמוך LOW



# בישול בשני שלבים

בדוגמה הבאה ניתן לראות כיצד לבשל בתכנית בישול דו שלבית. השלב הראשון יבצע בישול בעוצמה גבוהה (HIGH) במשך 11 דקות, והשלב השני יהיה בעוצמה של 40% (320 וואט) במשך 35 דקות.



## לחצו על לחצן Stop/Clear.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

כוננו את משך הזמן ואת העוצמה עבור שלב ראשון (Stage 1).

MICRO CLOCK QUICK DEFROST

לחצו פעם אחת על לחצן Micro לבחירת עוצמה גבוהה (HIGH).

10min. 1min. 10sec.

לחצו פעם אחת על לחצן 10 min.  
לחצו פעם אחת על לחצן 1 min.

כוננו את משך הזמן ואת העוצמה של שלב שני (Stage 2).  
**כיוון העוצמה**

MICRO CLOCK QUICK DEFROST

לחצו 4 פעמים על לחצן Micro כדי לבחור בעוצמה 40% (320 וואט).

10min. 1min. 10sec.

לחצו 3 פעמים על לחצן 10 min.  
לחצו 5 פעמים על לחצן 1 min.

## לחצו על לחצן START/Quick Start.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

בדוגמה הבאה יוצג כיצד לקבוע שתי דקות בישול בעוצמה גבוהה.



לחצו על לחצן **Stop/Clear**.



לחצו **START/Quick Start** ארבע פעמים לבחירת 2 דקות בעוצמה גבוהה. התנור שלכם יחל לפעול עוד לפני שתסיימו ללחוץ את הלחיצה הרביעית.

תכונת **ההפעלה המהירה (QUICK START)** מאפשרת לכם לבצע בישול בעוצמה גבוהה במרווחים של 30 שניות של על ידי מגע על לחצן **ההפעלה (START)**.

במהלך בישול באמצעות **הפעלה מהירה**, אתם יכולים להגדיל את זמן הבישול עד 10 דקות על ידי לחיצות חוזרות ונשנות על לחצן **START**.

# בישול אוטומטי

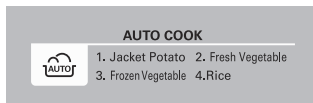
בדוגמה הבאה, תוכלו לראות כיצד לבשל 0.6 ק"ג של ירקות טריים.



לחצו על לחצן **Stop/Clear**.



לחצו 2 פעמים על לחצן **Auto Cook**.



לחצו על **MORE** חמש פעמים כדי להכניס 0.6 ק"ג.



לחצו **START**.





קטגוריית מזון	טמפ. מזון	כלי בישול	מגבלת משקל	הוראות										
1. תפוח אדמה אפוי	טמפרטורת חדר	מגש זכוכית	0.2 ק"ג ~ 1.0 ק"ג	בחרו תפוחי אדמה בגודל בינוני 170-200 גר'. שטפו ויבשו את תפוחי האדמה. נקבו את תפוחי האדמה כמה פעמים עם מזלג. הניחו את תפוחי האדמה על המדף התחתון על מגש המתכת ומגש הזכוכית. התאימו את המשקל ולחצו על START (התחלה). לאחר הבישול, הסירו את תפוחי האדמה מהתנור. השאירו לעמוד מכוסים ברדיד אלומיניום במשך 5 דקות.										
2. ירקות טריים	טמפרטורת חדר	מגש זכוכית	0.2 ק"ג ~ 0.8 ק"ג	הניחו את הירקות בקערה בטוח למיקרוגל. הוסיפו מים. כסו בעטיפה. התאימו את המשקל ולחצו על START (התחלה). לאחר הבישול, ערבבו והניחו לעמוד במשך 2 דקות. הוסיפו כמות של מים על פי משקל הירקות. ** 0.2 ק"ג - 0.4 ק"ג : 2 כפיות ** 0.5 ק"ג - 0.8 ק"ג : 4 כפיות										
3. ירקות קפואים	קפוא	מגש זכוכית	0.2 ק"ג ~ 0.8 ק"ג	הניחו את הירקות בקערה בטוח למיקרוגל. הוסיפו מים. כסו בעטיפה. התאימו את המשקל ולחצו על START (התחלה). לאחר הבישול, ערבבו והניחו לעמוד במשך 2 דקות. הוסיפו כמות של מים על פי משקל הירקות. ** 0.2 ק"ג - 0.4 ק"ג : 2 כפיות ** 0.5 ק"ג - 0.8 ק"ג : 4 כפיות										
4. אורז	טמפרטורת חדר	קערה בטוחה לשימוש למיקרוגל	0.1 ק"ג ~ 0.3 ק"ג	שטפו את האורז. נקו את המים. הניחו את האורז והמים הרוותחים בקערה עמוקה וגדולה.										
<table border="1"> <tr> <td>מעקל</td> <td>100 גרם</td> <td>100 גרם</td> <td>100 גרם</td> <td>מכסה</td> </tr> <tr> <td>מים רותחים</td> <td>200 מ"ל</td> <td>200 מ"ל</td> <td>200 מ"ל</td> <td>כן / פינת אוורור</td> </tr> </table>					מעקל	100 גרם	100 גרם	100 גרם	מכסה	מים רותחים	200 מ"ל	200 מ"ל	200 מ"ל	כן / פינת אוורור
מעקל	100 גרם	100 גרם	100 גרם	מכסה										
מים רותחים	200 מ"ל	200 מ"ל	200 מ"ל	כן / פינת אוורור										
** אורז - לאחר הבישול, העזו מכוסה למשך 5 דקות עד לספינת המים.														
5. דגים	מקרר	כלי בטוח לשימוש למיקרוגל	0.2 ק"ג ~ 0.6 ק"ג	דגים שלמים, סטייקים - דגים שמנוניים: סלמון, מקרל דגים לבנים: בקלה, חמור-ים סדרו בשכבה אחת בכלי פלאן בטוח למיקרוגל. כסו את המנה במהודק עם עטיפת פלסטיק ונקבו בכמה מקומות. הניחו על מגש הזכוכית המסתובב. התאימו את המשקל ולחצו על START (התחלה). לאחר הבישול, הסירו את המנה מהתנור. הניחו לעמוד במשך 3 דקות לפני ההגשה.										

טמפרטורת המזון וצפיפותו אינם שווים בכל התבשילים. מומלץ לבדוק את דרגת הטמפרטורה לפני תחילת הבישול. שימו לב במיוחד לנתחי בשר ועוף גדולים. חלק מהתבשילים יש לבשל כאשר הם אינם מופשרים לגמרי. למזון זה יידרש זמן השהייה מסוים כדי לאפשר את סיום ההפשרה של המזון כולו (כולל החלקים המרכזיים). בדוגמה שלפנינו, נדגים הפשרת 1.4 ק"ג של עוף קפוא.



התנור מצויד בארבע אפשרויות הפשרה: **בשר, עופות, דגים ולחם**. לכל קבוצה יש דרגת עוצמה שונה. כל לחיצה על לחצן **AUTO DEFROST** (הפשרה אוטומטית) תעביר אתכם לאפשרות הבאה.

קטגוריה מס. לחיצות על הלחצן

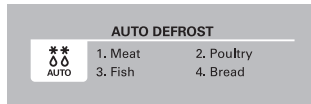
בשר	1	לחיצה
עוף	2	לחיצה
דגים	3	לחיצה
לחם	4	לחיצה

## לחצו על לחצן Stop/Clear.

שקלו את המזון שאתם ברצונכם להפשיר. יש להסיר תחילה את סוגרי המתכת מהאריזה, הניחו את המזון בתנור וסגרו את הדלת.



לחצו פעמיים על לחצן **Auto Defrost** (הפשרה אוטומטית) כדי לבחור בתכנית **POULTRY** (עוף) חיווי "DEF2" יוצג בתצוגת המכשיר.



הכניסו את המשקל של המזון הקפוא שברצונכם להפשיר. לחצו על לחצן תוספת (More) עד שעל התצוגה יופיע **1.4 ק"ג**.



## לחצו על לחצן START/Quick Start.

בזמן ההפשרה, התנור ישמיע צפצוף. בנקודה זו, פתחו את הדלת, הפכו את המזון והפרידו את הנתחים, על מנת לאפשר הפשרה אחידה. הוציאו את החלקים המופשרים או כסו אותם על מנת להאט את תהליך ההפשרה. להמשך ההפשרה, סגרו את הדלת ולחצו על לחצן **START**. התנור לא יפסיק את תהליך ההפשרה (גם אם ישמע צלצול) עד אשר תפתחו את הדלת.



## מדריך הפשרה שקילה אוטומטית

- \* יש להניח את המזון הקפוא בכלי זכוכית שטוחים המתאים לחימום במיקרוגל או על תבנית הצלייה של המיקרוגל על מנת למנוע טפטוף של הנוזלים לתחתית התנור.
- \* תכונת ההפשרה האוטומטית היא הכיוון והשליטה האוטומטיים של תהליך ההפשרה, אולם בדומה להפשרה רגילה, יש לבדוק את המזון בזמן ההפשרה.
- \* לקבלת תוצאות מיטביות: מומלץ להוציא דגים, בשר ועופות מאריזת הנייר או הניילון המקורית האטומה, על מנת שלא יצטברו נוזלים ואדים על החלק החיצוני, דבר העלול לגרום לבישול בשלב זה.
- \* בסיום תהליך ההפשרה, החלק הפנימי של המזון צריך להישאר צונן.
- \* כאשר לא ניתן להסיר את העטיפה מהמזון, יש להפשירו ארוז במשך כ  $\frac{1}{4}$  מזמן ההפשרה (משך הזמן מוצג בצג בתחילת ההפשרה). לאחר מכן הוציאו את המזון מהתנור והסירו את העטיפה.

מזון	כלי	מגבלת משקל	קטגוריה
<p><b>בשר</b>                      בשר טחון, סטיק פילה, קוביות בשר לנזיד, סטיק סירליון, בשר צלי, בשר שריר, המבורגר, צלעות טלה, צלעות עגל, נקניקיות, קבאב.                      הפכו את הבשר כאשר ישמע צליל "ביפ".                      לאחר הפשרה: הניחו לעמוד למשך 5 - 15 דקות.</p> <p><b>עוף</b>                      תרנגולת שלמה, רגלים, חזה, חזה הודו (מתחת ל 2.0 ק"ג)                      הפכו את המזון כאשר ישמע צליל "ביפ".                      לאחר הפשרה, הניחו לעמוד למשך 20 - 30 דקות.</p> <p><b>דג</b>                      פילה, סטיק, דג שלם, פירות ים                      הפכו את המזון כאשר ישמע צליל "ביפ".                      לאחר הפשרה, הניחו לעמוד למשך 10 - 20 דקות.</p>	כלי מתאים למיקרוגל (צלחת שטוחה)	0.1 ק"ג ~ 4.0 ק"ג	בשר עוף דגים
פרוסות לחם, לחמניות, בגטים וכו'... הפרידו פרוסות והניחו בין מגבוי נייר או משטח שטוח. הפכו את המזון בהשמע הצפצוף (ביפ).	מגבת נייר או צלחת שטוחה	0.1 ק"ג ~ 0.5 ק"ג	לחם

# הפשרה מהירה

השתמשו בתכונה זו כדי להפשיר 0.5 ק"ג של בשר טחון במהירות רבה. זה ידרוש זמן עמידה כדי לאפשר למרכז להפשיר. בדוגמה הבאה יוצג כיצד להפשיר 0.5 ק"ג בשר טחון קפוא.



## לחצו על לחצן **Stop/Clear**.

שקלו את המזון שאתם מתכוונים להפשיר. הקפידו להסיר מהדקי מתכת או עטיפות; מקמו את המזון בתוך התנור וסגרו את הדלת.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

## לחצו **Quick Defrost** לבחירת תוכנית הפשרת בשר **Meat**.

התנור יחל לפעול אוטומטית.

MICRO CLOCK QUICK DEFROST

בזמן ההפשרה, התנור ישמיע צפצוף. בנקודה זו, פתחו את הדלת, הפכו את המזון והפרידו על מנת לאפשר הפשרה אחידה. הוציאו את אותם חלקים שהופשרו או כסו אותם על מנת להאט את תהליך ההפשרה. להמשך ההפשרה, סגרו את הדלת ולחצו על לחצן **START/Quick Start** כדי לחדש הפעולה.

**התנור לא יפסיק את תהליך ההפשרה (גם אם ישמע צלצול) אלא אם תפתחו את הדלת.**

## הפשרה מהירה

השתמשו בתכונה זו כדי להפשיר בשר טחון במהירות.

הסירו את הבשר החוצה מאריזתו. הניחו את הבשר הטחון בצלחת בטוחה לשימוש במיקרוגל. כאשר ישמע צפצוף, הוציאו את הבשר מהמיקרוגל, הפכו אותו והחזירו אותו חזרה למיקרוגל. לחצו Start כדי להמשיך. בסוף בתוכנית, הוציאו את הבשר מתנור המיקרוגל, כסו בניילון נצמד והניחו לעמוד למשך 5 - 15 דקות או עד שיפשיר לגמרי.

קטגוריה	מגבלת משקל	כלי	הוראות
בשר טחון	0.5 ק"ג	צלחת שטוחה בטוחה לשימוש במיקרוגל	בשר טחון. סובבו את המזון כאשר ישמע צפצוף (ביפ) לאחר הפשרה, הניחו לעמוד למשך 5 - 15 דקות.

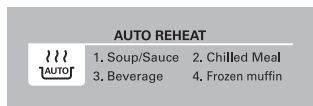
# חימום מחדש אוטומטי

ברוגמה הבאה, נראה כיצד לבשל 0.7 ק"ג מרק / רוטב.

לחצו על הלחצן עזירה\מחיקה.



לחצו פעם אחת על **AUTO REHEAT** (חימום מחדש אוטומטי).



בישול באמצעות חימום מחדש אוטומטי הופך את חימום האוכל לנוח וקל. התנור תוכנת מראש לחימום מחדש אוטומטי של אוכל.

לחצו על לחצן עוד (MORE)



התנור כולל ארבע הגדרות חימום מחדש אוטומטי: מרק / רוטב, ארוחה מקוררת, משקה ועוגיות (מאפיין) קפואות.

לחצו על

קטגוריה חימום מחדש אוטומטי

מרק / רוטב 1 פעם אחת

ארוחה מקוררת 2 פעמים

משקה 3 פעמים

עוגיות קפואות 4 פעמים

לחצו על התחל.



קטגוריה	כמות	כלי	חום האוכל	הוראות
מרק / רוטב	0,2 ~ 0,8 ק"ג	קערה למיקרוגל	מקורר	1. מזוג מרק / רוטב לקערית המיועדת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטיק. הכניסו את האוכל לתנור. 2. לאחר החימום, ערבבו והשהו למשך 3 דקות.
ארוחה מקוררת	0,3 ~ 0,6 ק"ג	מגש רגיל	מקורר	נקבו את פני השטח בעזרת שיפוד. הניחו את האוכל על מגש הזכוכית המסתובב. לאחר הבישול, השהו למשך 2-3 דקות, לפני ההגשה. - אוכל שאפשר לערבב, לדוגמה: ספגטי בולונו, תבשיל בער. - אוכל שאי אפשר לערבב, לדוגמה: לזנייה, פשטידת קוטג'. הערה: עבור אוכל הנמצא בעקיות, נקבו את החלק עם הבשר ואת החלקים עם האורז / פסטה וכדומה. - עבור אוכל שניתן לערבב, ערבבו כשנושמע צפצוף. - אוכל שלא ניתן לערבב, אין צורך לערבב כשנושמע צפצוף.
משקה	2-1 כוסות	ספלי קרמיקה	חדר	1. משקל 236 +/- 0.1 גרם בספל קרמיקה. 2. כווננו את טמפרטורת המים ל- 20.5-21.6 מעלות באמצעות מד חום מעבדתי. 1. הניחו את הספל במרכז התנור. 2. לחצו על ידית המשקאות למנה אחת של משקה. 3. יש להעלים את המדידה הסופית של טמפרטורת המים 10 שניות לאחר סיום זמן החימום.
עוגיות קפואות	4-1 חתיכות (50 גרם כ"א)	מגבות נייר	קפוא	1. הניחו מגבת הנייר במרכז התנור. 2. הניחו את העוגיות הקפואות במרכז מגבת הנייר.

# חסכון בחשמל



לחצו על **(STOP /CLEAR) ECO ON**.  
"0" מופיע על המסך.



לחצו על **(STOP /CLEAR) ECO ON**  
או לאחר 5 דקות מפתחת או סגירת הדלת, המסך ייכבה.



פונקציית ה-ECO ON מאפשרת לחסוך בחשמל בכיבוי מסך במהלך המתנה, או 5 דקות לאחר שהדלת נפתחה או נסגרה, התצוגה תיכבה באופן אוטומטי.

במהלך מצב ECO ON, אם לוחצים על כל כפתור, המסך יידלק.



ודאי שזמני הבישול מכוונים כהלכה, מכיון שבישול יתר עלול לגרום לשריפה ולנזק לתנור בעקבות כך.

# הוראות בטיחות חשובות

## קראו בקפידה ושמרו לעיון בעתיד

- 1 אין לנסות לשנות או לבצע התאמות כלשהן או תיקונים בדלת, לוח הבקרה, מתני מעול הביטחון או בכל חלק אחר של התנור. פעולת טיפול או תיקון הכרוכה בהסרת הכיסוי שמגן מפני חשיפה לאורגנית מיקרוגל מסוכנת. תיקונים יבוצעו רק על-ידי טכנאי שירות מוסמך.
- 2 אין להפעיל את התנור ריק. כאשר התנור אינו בשימוש, מומלץ להשאיר בתוכו כוס מים. במקרה של הפעלה בטעות, המים יקלטו בבטחה את אנרגיית המיקרוגל.
- 3 אין להשתמש בתנור למטרות ייבוש. הדבר עלול לגרום לסכנות בטיחות חמורות. ( לדוגמה, הפעלת המיקרוגל עם עיתונים, בגדים, צעצועים, חיות מחמד או מכשירים אלקטרוניים ניידיים וכדומה רטובים).
- 4 אין לבשל מזון עמוף במגבוני נייר, אלא אם כן ספר הבישול מכיל הוראות עבור המזון המבושל.
- 5 אין להשתמש בנייר עיתון במקום מגבוני נייר לבישול.
- 6 אין להשתמש במכלים מעץ. הם עלולים להתחמם ולהיחרך. אין להשתמש במכלי קרמיקה הכוללים פסי מתכת (לדוגמה, זהב או כסף). יש להסיר תמיד אטבי מתכת. חפצי מתכת עלולים לגרום לקשת חשמלית בתנור, דבר העלול לגרום לנזק חמור.
- 7 אין להפעיל את התנור עם מגבת מטבח, מפית או כל חפץ אחר בין הדלת לבין החלק הקדמי של התנור, דבר העלול לגרום לדליפת אנרגיית מיקרוגל.
- 8 אין להשתמש במוצרי נייר ממוחזר, הם עשויים להכיל חומרים זרים שעלולים לגרום לניצוצות ו / או לשריפה בעת הבישול.
- 9 אין לשפוף את הזכוכית המסתובבת במים מיד לאחר הבישול. הדבר עלול לגרום לשבירה או נזק.
- 10 כמויות אוכל קטנות זקוקות לזמן בישול או חימום קצר יותר. פרקי זמן רגילים עלולים לגרום לחימום יתר או חריכה.
- 11 יש להקפיד להניח את התנור באופן שהחלק הקדמי של הדלת יהיה במרחק העולה על 8 ס"מ מקצה המשטח שעליו הוא מונח, כדי למנוע נפילה של המכשיר.

- 12 לפני הבישול, נקבו את החלק החיצוני של תפוחי אדמה, תפוחים וכל פרי אין ירק דומים.
- 13 אין לבשל ביצים בקליפתן. לחץ מצטבר בתוך הביצה וגורם לה להתפוצץ.
- 14 אין לנסות למגן בשמן עמוק בתוך התנור.
- 15 לפני בישול או הפשרה, הסירו את עטיפת הפלסטיק מהמזון. עם זאת, לעתים יש לכסות את המזון בדיעת פלסטיק למטרות חימום או בישול.
- 16 אם הדלת או אטמי הדלת פגומים, אין להפעיל את התנור עד לתיקונו על-ידי טכנאי מוסמך.
- 17 אם נראה עשן, כבו או נתקו מהחשמל את התנור והשאירו את הדלת סגורה על-מנת לחנוק את הלהבות.
- 18 בעת חימום או בישול מזון במכלים חד-פעמיים העשויים פלסטיק, נייר או חומר דליק אחר, בדקו את מצבו לעתים קרובות מכיון שהמכל עלול להתפורר.
- 19 ניתן להרשות לילדים להשתמש בתנור ללא הענחה רק לאחר שקיבלו הסבר הולם, כך שיוכלו להשתמש בתנור בצורה בטוחה ולהבין את הסכנות שבשימוש שגוי.
- 20 אין לחמם נוזלים או סוגי מזון אחרים במכלים אטומים, מכיון שהם עלולים להתפוצץ.
- 21 אין להפעיל את התנור אם אטמי הדלת והחלקים הצמודים של תנור המיקרוגל פגומים, עד לתיקון התנור על-ידי טכנאי שירות מוסך.
- 22 בדקו שהכלים מתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל, לפני השימוש.
- 23 יש לגעת בדלת התנור, התא החיצוני, התא הפנימי, חלל התנור, אביזרים וכלים במצב רגיל, קונוקטור ופעולות בישול אוטומטי רק עם כפפות עבות, מכיון שהם עלולים להתחמם. לפני הוצאה, ודאו שהם אינם חמים.

# הוראות בטיחות חשובות

## קראו בקפידה ושמרו לעיון בעתיד

### אזהרה

ודאי עזמי הבישול מכוונים כהלכה, מכיון שבישול יתר עלול לגרום לשריפה ולנזק לתנור בעקבות כך.

24 השתמשו רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

25 בעת חימום מזון במכלים מפלסטיק או נייר, השגיחו על התנור עקב אפשרות להתלקחות.

26 אם נראה עשן, כבו או נתקו את המכשיר והשאירו את הדלת סגורה על-מנת לחנוק את הלהבות.

27 חימום משקאות במיקרוגל עלול לגרום לרתיחה מתפרצת מאוחרת, לכן יש להיזהר בעת טיפול במכל.

28 תכולה של בקבוקי הנקה ומזון לחינוקות יש לערבב או לנער ולבדוק את הטמפרטורה לפני האכילה, זאת על-מנת למנוע כוויית.

29 ביצים בקליפה וביצים שלמות מורתחות אין לחמם בתנורי מיקרוגל, מכיון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר סיום החימום במיקרוגל.

30 פרחים לניקוי אטמי הדלת, חללים וחלקים צמודים.

31 יש לנקות את התנור בקביעות ולהסיר שרידי מזון.

32 אי שמירה על התנור במצב נקי עלולה לפגוע בפני השטח, דבר שיכול להשפיע לרעה על אורך חיי המכשיר ואף לגרום למצב מסוכן.

33 השתמשו רק במד-חום המומלץ עבור תנור זה (במכשירים עם מתקן למד-חום).

34 אם מסופקים רכיבי חימום, במהלך השימוש בהם המכשיר מתחמם. יש להיזהר מלגעת ברכיבי החימום שבחורך התנור.

35 המכשיר אינו מיועד לשימונם של ילדים או אנשים לא יציבים, ללא השגחה.

36 ניתן להשיג חיבור זה על-ידי כך שהתקע יהיה נגיש, או על-ידי שילוב מתן בחיווט הקבוע בהתאם לתקנות החיווט.

37 אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או בכלי מתכת חדים כדי לנקות את זכוכית דלת התנור. אלה עלולים לשרוט את פני הזכוכית, דבר שעלול לגרום להתנפצותה.

38 אין להכניס את כל תנור המיקרוגל לתוך ארון. המסגרת הקדמית של תנור המיקרוגל צריכה לבלוט מהפתח הקדמי של הארון.

**אזהרה :** אם הדלת או אטמי הדלת פגומים, אין להפעיל את התנור עד לתיקונו על-ידי אדם מוסמך.

**אזהרה :** פעולת טיפול או תיקון הכרוכה בהסרת הכיסוי שמגן מפני חשיפה לאורגניית מיקרוגל מסוכנת ורק אדם מוסמך רשאי לבצע.

**אזהרה :** אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במכלים אטומים, כיוון שהם עלולים להתפוצץ.

**אזהרה :** ניתן להרשות לילדים להשתמש בתנור ללא השגחה רק לאחר שקיבלו הסבר הולם, כך שיוכלו להשתמש בתנור בצורה בטוחה ולהבין את הסכנות שבשימוש עגוי.

**אזהרה :** בעת הפעלת המכשיר במצב משולב, ילדים ישתמשו בתנור אך ורק בהשגחת מבוגר, עקב החום הגבוה.

**אזהרה :** חלקים נגישים עלולים להתחמם בזמן השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים.

# כלים בטוחים לשימוש במיקרוגל

## נייד

קל ונוח להשתמש בצלחות ומכלי נייד בתנור המיקרוגל, בתנאי שזמן הבישול קצר והאוכל המבושל אינו מכיל שומן ולחות רבים. גם מגבות נייד שימושיות מאוד לעטיפת אוכל ולריפוד מגשים שבהם מבושל אוכל שומני, כגון נקניק. באופן כללי, הימנעו משימוש במוצרי נייד צבעוני, מכיוון שהצבע עשוי לרדת. ישנם מוצרי נייד ממוחזר שעשויים להכיל חומרים זרים שעלולים לגרום לקשת חשמלית או לשריפה בעת השימוש בתנור מיקרוגל.

## שקיות בישול מפלסטיק

כל עוד הן מיועדות לבישול, שקיות בישול בטוחות לשימוש במיקרוגל. עם זאת, הקפידו ליצור חתך בשקית כדי לאפשר את יציאת האדים. אין להשתמש לעולם בשקיות רגילות לבישול במיקרוגל, מכיוון שהן עלולות להיגמט ולהתפקע.

## כלי פלסטיק לבישול במיקרוגל

ישנם כלי פלסטיק לבישול במיקרוגל במגוון צורות וגדלים. ברוב המקרים, ניתן להשתמש בפריטים שיש כבר בהישג יד, במקום להשקיע בציוד חדש למטבח.

## כלי חרס וקרמיקה

מכלים העשויים מחומרים אלה מתאימים בדרך כלל לשימוש בתנור מיקרוגל, אך יש לבדוק אותם כדי להיות בטוחים.

## זהירות

ישנם פריטים עם תכולה גבוהה של עופרת או ברזל, אשר אינם מתאימים בכלי בישול. יש לבדוק את כלי הבישול כדי לוודא שהם מתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

## בתנור המיקרוגל אין להשתמש לעולם בכלים ממתכת או עם פסי מתכת

גלי מיקרו אינם יכולים לחדור מתכת. הם מוחזרים מהחפץ המתכתי בתנור וגורמים לקשת חשמלית, תופעה מפחידה שנוראת כמו ברק. רוב כלי הבישול העמידים לחום שאינם עשויים מתכת בטוחים לשימוש בתנור המיקרוגל. עם זאת, אחדים עשויים להכיל חומרים שהופכים אותם ללא מתאימים לשימוש במיקרוגל. אם אינכם בטוחים בנוגע לכלי מסוים, קיימת דרך פשוטה לגלות אם ניתן להשתמש בו בתנור מיקרוגל.

הניחו את הכלי הנדון ליד קערת זכוכית מלאה במים בתוך תנור המיקרוגל. הפעילו את המיקרוגל בעוצמה גבוהה למשך דקה אחת. אם המים מתחממים אך הכלי נשאר קר למגע, ניתן להשתמש בכלי במיקרוגל. עם זאת, אם מטמפרטורת המים אינה משתנה אך הכלי נעשה חם, גלי המיקרו נספגים בכלי ואין זה בטוח להשתמש בו בתנור המיקרוגל. קרוב לוודאי שיש במטבח שלכם כרעג פריטים רבים המתאימים לבישול בתנור המיקרוגל. קראו את רשימת הביקורת הבאה.

## צלחות אוכל

סוגים רבים של צלחות בטוחים לשימוש במיקרוגל. אם אינכם בטוחים, עיינו בחיפוש של היצרן או בצעו את בדיקת המיקרוגל.

## כלי זכוכית

כלי זכוכית עמידים לחום בטוחים לשימוש במיקרוגל. אלה כוללים את כל סוגי כלי הזכוכית המיועדים לשימוש בתנור. עם זאת, אין להשתמש בכלי זכוכית עדינים, כגון כוסות או גביעי יין, מכיוון שאלה עלולים להתפוצץ עם התחממות האוכל.

## מכלי אחסון מפלסטיק

ניתן להשתמש באלה כדי עבור אוכל שיש לחמם במהירות. עם זאת, אין להשתמש בהם עבור מאכלים שדורשים זמן רב בתנור, מכיוון שאוכל חם ימיס או יעוות בסופו של דבר את מכלי הפלסטיק.

# מאפייני מזון ובישול במיקרוגל

## השגחה על פרימים

המחכונים בספר זה תוכנו בקפידה רבה, אך הצלחתכם בהכנתם תלויה בתשומת הלב שתתנו לאוכל בזמן בישולו. השנינו תמיד על האוכל בזמן שהוא מתבשל. תנור המיקרוגל מצויד בנורה המאירה אוטומטית כאשר התנור פועל, כדי שתוכלו לראות את פנים התנור ולבדוק את התקדמות האוכל. יש להתייחס להוראות הניתנות במחכונים- כגון הגבהה, ערבוב וכדומה-כצעדים המינימליים המומלצים. אם נראה שהאוכל מתבשל בצורה לא אחידה, פשוט בצעו התאמות שנראות מתאימות לחיקון הבעיה.

## גורמים המשפיעים על זמי בישול במיקרוגל

גורמים רבים משפיעים על זמי הבישול. טמפרטורת המרכיבים במתכון משפיעה במידה רבה מאוד על זמן הבישול. לדוגמה, אפיית עוגה העשויה מחמאה קרה כקרח, חלב וביצים תימשך הרבה יותר זמן מאשר אפיית עוגה העשויה ממרכיבים בטמפרטורת החדר. כל המתכונים בספר זה מספקים טווח של זמי בישול. באופן כללי, תמצאו שהאוכל נותר לא מספיק מבושל בקצה התחתון של טווח הזמנים. ייתכן גם שתרצו לבעול את האוכל מעבר לזמן המרבי שניתן, בהתאם לפעמכם האישי. בספר זה השתדלנו להיות זהירים בזמי הבישול שתתנו עבור המתכונים. בעוד שאוכל מבושל יתר על המידה נהרס לתמיד. בחלק מהמתכונים, בפרט אלה עבור לחם, עוגות ורפרפת, אנו ממליצים להוציא את האוכל מהתנור כאשר אינו מבושל לגמרי. זוהי איה טעות. כאשר משרה אותם, בדרך כלל מכוסים, סוגי אוכל אלה ממשיכים להתבשל מחוץ לתנור, מכיון שהחום שלכוד בחלקים החיצוניים שלהם נע באיטיות פינמה. אם האוכל מושאר בתנור עד שהוא מבושל לגמרי, החלק החיצוני יתבשל יתר על המידה ואפילו יחרך. במשך הזמן תלמדו להעריך בצורה מדויקת יותר את הזמן הדרוש לבישול ולהשגחה עבור סוגי אוכל שונים.

## דחיסות האוכל

אוכל קל ונקובי, כגון עוגות ומאפים, מתבשל מהר יותר מאשר אוכל כבד וצפוף. כגון צלי וחבשילים. בעת חימום אוכל נקובי במיקרוגל, יש להזהר שהחלק החיצוני לא ייפך יבש ופריך.

## גובה האוכל

החלק העליון של סוגי אוכל גבוהים, בפרט צלי, יתבשל מהר יותר מאשר החלק התחתון. לכן, כדאי להפוך אוכל גבוה בזמן הבישול, לעתים מספר פעמים.

## תכולת הלחות של אוכל

מכיוון שהחום שמייצרים תנורי מיקרוגל נוטה לאדות נוזלים, מזון יבש יחסית כגון צלי וירקות מסוימים יש לרסס במים לפני הבישול או לכסות כדי לשמור על הלחות.

## עצמות ותכולת שומן של אוכל

עצמות מוליכות חום ושומן מתבשל מהר יותר מאשר בשר. בעת בישול חתיכות בשר עם עצמות או הרבה שומן, יש לשים לב שלא יתבשלו בצורה לא אחידה או יתר על המידה.

## איכות האוכל

מספר גלי המיקרו בתנור נותר קבוע, ללא תלות בכמות האוכל שמבושל. לכן, ככל שתכניו יותר אוכל לתוך התנור, כך יתארך משך הבישול. בעת בישול חצי כממות מתכון, זכרו להקטין את זמן הבישול בשליש לפחות.

## צורת האוכל

גלי מיקרו חודרים רק כ-2 ס"מ לתוך האוכל, כאשר החלק הפנימי של אוכל עבה מתבשל כשהחום שנוצר בחלק החיצוני נע פינמה. רק החלק החיצוני של המזון מבושל על-ידי אורניית המיקרוגל, ואילו השאר מתבשל בהולכה. הצורה הגרועה ביותר לבישול במיקרוגל היא ריבוע עבה, הפינות יישרפו הרבה לפני שהמרכז יתחמם אפילו. אוכל מעוגל ודק ואוכל בצורת טבעת יתבשל בהצלחה במיקרוגל.

## כיסוי

מכסה לוכד חום ואדים, אשר גורמים לאוכל להתבשל מהר יותר. השתמשו במכסה או יריעה נצמדת למיקרוגל, עם הפינות מקופלות פינמה כדי למנוע התזה.

## השחמה

בשר ועוף המתבשלים במשך חמש עשרה דקות או יותר, יושחמו קלות בשומן של עצמם. אוכל שמתבשל במשך זמן קצר יותר יתן להבריש ברוטב השחמה, כגון רוטב ווסטרשייר, רוטב סויה או רוטב ברביקיו, כדי לקבל צבע מעורר תיאבון. מכיון שכמויות הרוטב שמוסיפים לאוכל קטנות יחסית, הפעם המקורי של המתכון לא משתנה.

## כיסוי בייר עמיד לשומן

ייר עמיד לשומן מונע ביעילות נחזים ומסייע, במידה מסוימת, לשמור על חום האוכל. עם זאת, מכיון שאינו נצמד היטב כמו מכסה או ניילון נצמד, הוא מאפשר לאוכל להתייבש מעט.

## סידור וריזוח

סוגי אוכל בודדים, כגון תפוחי אדמה אפויים, עוגיות ומתאבנים יתחמום בצורה אחידה יותר אם יונחו בתנור במרחקים שווים זה מזה, עדיף בצורה מעגלית. אין להערים את פריטי האוכל זה על זה.

# מאפייני מזון ובישול במיקרוגל

## ניקוי התנור

1 שמרו על החלק הפנימי של התנור נקי ונחזי אוכל ונוזלים שנושפכו ודבקים לדפנות התנור ובין האטם לפני הדלת. נוזלים שנושפכו מומלץ לנגב מיד במטלית לחה. פירורים ונתזים יספגו אנרגיית מיקרוגל ויגרמו להארכת זמן הבישול. השתמשו במטלית לחה כדי לנגב פירורים שנופלים בין הדלת למסגרת. חשוב לשמור על ניקיון האזור הזה כדי להבטיח אטימה טובה. הסירו נתזים שומניים באמצעות מטלית עם מי סבון ולאחר מכן שטפו וייבשו. אין להשתמש בתכשירי ניקוי חריפים. ניתן לשטוף את מגש הזכוכית ביד או במדיח כלים.

2 שמרו על החלק החיצוני של התנור נקי ונקו את החלק החיצוני של התנור במים וסבון ולאחר מכן במים נקיים. ייבשו באמצעות מטלית רכה או מגבת נייר. כדי למנוע פגיעה בחלקים שבתוך התנור, אין לאפשר למים להיכנס לפתחי האזור. כדי לנקות את לוח הבקרה, פתחו את הדלת כדי למנוע הפעלה בשעות של התנור. נגבו במטלית לחה ומייד לאחר מכן במטלית יבשה. לחצו על עציצה מחיקה לאחר הניקוי.

3 אם מצטברים אדים בתוך או סביב החלק החיצוני של דלת התנור, נגבו את הלחות במטלית רכה. דבר זה עלול לקרות בעת הפעלת תנור המיקרוגל בסביבה לחה מאוד ואינו מצביע כלל על תקלה ביחידה.

4 יש לשמור על הדלת ואטמי הדלת נקיים. השתמשו רק במי סבון פושרים. שטפו וייבשו ביסודיות. אין להשתמש בתכשירי ניקוי חריפים, כגון אבקות ניקוי או ספוגי מתכת ופלסטיק. חלקי מתכת קל יותר לתחזוק, אם מנגבים אותם במטלית לחה.

5 אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים.

## ערבוב

ערבוב מהווה את אחת המכניקות החשובות ביותר למיקרוגל. בבישול רגיל, האוכל מעורבב למסרת מיוז. אולם, אוכל שמבועל במיקרוגל מעורבב על מנת לפזר את החום בצורה שווה. ערבבו תמיד מהחלק החיצוני לכיוון המרכז, מכיוון החלק החיצוני של האוכל מתחמם קודם.

## הפיכה

אוכל נבנה וגדול, כגון צלי ועוף שלם, יש להפוך כדי שהחלק העליון והתחתון יתבשלו במידה שווה. כדאי גם להפוך עוף חתוך וצלעות.

## הנחת החלק העבה יותר בחלק החיצוני

מכיוון שתנורי מיקרוגל מבעלים את החלק החיצוני של האוכל, כדאי להניח את החלקים העבים יותר של בשר, עוף ודגים בשוליים החיצוניים של כלי הבישול. בדרך זו, חלקים עבים יותר יקבלו את רוב אנרגיית המיקרוגל והאוכל יתבשל בצורה אחידה.

## חיפוי

ניתן להניח רצועות של נייר אלומיניום (אשר חוסמת את גלי המיקרו) על הפינות או הקצוות של אוכל מרובע או מלבני, כדי למנוע בישול יתר של חלקים אלה. אין להשתמש ביותר מדי נייר אלומיניום ויש לוודא שהנייר צמוד לכלי, אחרת עלולה להיווצר תנור קשת חשמלית.

## הגבהה

ניתן להגביה אוכל עבה או דחוס כדי שגלי המיקרו ייספגו בחלק התחתון והמרכזי של האוכל.

## ניקוב

אוכל הסגור בקליפה, עוד או קרום עלול להתפוצץ בתוך התנור, אלא אם כן מנקבים אותו לפני הבישול. סוגי מזון שכאלה כוללים חלמון וחלבון של ביצה, סרטנים וצדפות וכן ידקות ופירות שלמים.

## בדיקה אם האוכל מבועל

האוכל מתבשל כל כך מהר בתנור מיקרוגל, עיש צורך לבדוק אותו לעתים קרובות. סוגי אוכל מסיימים יש להשאיר במיקרוגל עד לבישול מלא, אך את רוב סוגי האוכל, כולל בשר ועוף, יש להוציא מהתנור כאשר חסר עדיין מעט בישול ולהניח להם לסיים את הבישול במהלך ההשהיה. הממפרורה הפנימית של האוכל תעלה ל- 30 עד 80 מעלות צלזיוס במהלך ההשהיה.

## זמן השהיה

לרוב, משאירים אוכל בהשהיה למשך 3 עד 10 דקות לאחר הוצאתו מתנור המיקרוגל. בדרך כלל מכסים את האוכל בזמן ההשהיה, כדי לשמור על החום, אלא אם כן מרקם האוכל אמור להיות יבש (עגות וביסקוויטים מסיימים, למשל) ההשהיה מאפשרת את סיום הבישול של האוכל וגם מסייעת לטעם להתמוז ולהתפתח.

**ש** מדוע מנורת התנור אינה מאירה?

**ת** עשויות להיות מספר סיבות לכך שמנורת התנור לא מאירה. הנורה נשרפה הדלת אינה סגורה

**ש** האם אנרגיית מיקרוגל עוברת דרך החלון בדלת?

**ת** לא. הנקבים, או הפתחים, עשויים באופן המאפשר לאור לעבור, אך לא לאנרגיית מיקרוגל.

**ש** מדוע נשמע צפצוף בעת לחיצה על לחצן בלוח הבקרה?

**ת** הצפצוף מצייין שההגדרה הוזנה כהלכה.

**ש** האם תנור המיקרוגל יתקלקל אם יופעל ריק?

**ת** כן. אסור להפעיל אותו ריק או ללא מגש הזכוכית.

**ש** מדוע ביצים מתבקעות לנחים?

**ת** בזמן אפייה, טיגון או עליקה של ביצים, החלמון עלול להבקע עקב הצטברות אדים בתוך קרום החלמון. כדי למנוע זאת, פשוט נקבו את החלמון לפני הבישול. לעולם אין לבעול ביצים עם קליפה במיקרוגל.

**ש** מדוע מומלץ להשהות זמן מה לאחר סיום הבישול במיקרוגל?

**ת** לאחר סיום הבישול במיקרוגל, האוכל ממשיך להתבשל במהלך ההשהיה. זמן השהיה זה גורם לבישול אחיד של כל האוכל. משך זמן ההשהיה תלוי בדחיסות האוכל.

**ש** האם ניתן להכין פופ - קורן בתנור מיקרוגל?

**ת** כן. השתמשו באחת משתי השיטות המתוארות להלן

1 כלים ייעודיים להכנת פופ-קורן במיקרוגל.

2 פופ-קורן ארוז למיקרוגל, הכולל פירוט של הזמן והעוצמה הדרושים להכנת המוצר הסופי.

בצעו במדויק את ההוראות הניתנות על-ידי יצרן הפופ-קורן.

אין להשאיר את התנור ללא השגחה בזמן הכנת פופ-קורן.

אם גרעיני התירס אינם תופחים לאחר הזמן המצויין, עצרו את הבישול.

בישול יתר עלול לגרום להתלקחות התירס.

## זהירות

אין להשתמש לעולם בעקית נייר חומה להתפחת גרעיני תירס.

אין לנסות לעולם להתפיח את גרעיני התירס שנוותרו.

**ש** מדוע התנור שלי לא מבשיל תמיד במהירות המצוינת במדריך הבישול?

**ת** עיינו שוב במדריך הבישול כדי לוודא שביצעתם את ההוראות כהלכה, וכדי לבדוק מה יכול היה לגרום לשינוי זמן הבישול. הגדרות הזמן והעוצמה במדריך הבישול הן הצעות, שנבחרו כדי למנוע בישול יתר, הבעיה הנפוצה ביותר בשימוש בתנור מיקרוגל. שינויים בגודל, בצורה, במשקל ובממדים של האוכל מחייבים משך בישול ארוך יותר. השתמשו בעיקול דעת יחד עם ההצעות במדריך הבישול כדי לבדוק את מצב האוכל, בדיוק כפי שהייתם עושים באביזר בישול רגיל.

# מידע על חיווט תקע /

## מפרט טכני

### מפרט טכני

MS2342DW / MS2342D	דגם
230 וולט AC / 50 הרץ	כניסת מתח
800 וואט (דירוג תקינה IEC60705)	יציאה
2,450 מה"ץ	תדר מיקרוגל
רוחב 485 מ"מ, גובה 280 מ"מ, עומק 385 מ"מ	מידות חיצוניות
1,200 וואט	צריכת הספק מיקרוגל



יש לבדוק מדי פעם את תקינותו של כבל החשמל.  
אין להשתמש במכשיר במקרה שכבל החשמל ניזוק.  
תיקון או החלפה של כבל החשמל יבוצעו אך ורק במעבדת  
שירות מוסמכת. ראו רשימת מעבדות שירות בסוף חוברת זו.

## אזהרה

### חובה להאריק מכשיר זה

חופי החשמל בכבל החשמל מקודדים בצבעים כדלהלן  
כחול ~ אפס  
חום ~ פאזה  
ירוק & צהוב ~ הארקה

כיוון שצבעי החופים בכבל החשמל של מכשיר זה עשויים שלא להחאים  
לסימוני הצבעים המזהים את ההדקים בעקע החשמל, המשיכו כדלהלן:

את החוט שצבעו כחול יש לחבר להדק המסומן באות N או שצבעו שחור.

את החוט שצבעו חום יש לחבר להדק המסומן באות L או שצבעו אדום.

את החוט שצבעו ירוק וצהוב או ירוק יש לחבר להדק המסומן באות  
E או  $\perp$ .

אם כבל החשמל נפגם, ההחלפה תבוצע רק על-ידי היצרן או סוכן השירות  
שלו או אדם מוסמך דומה, על מנת למנוע סכנה.

**לקוחה נבדלה,**

אנו מברכים אותך על קנייתך ומקווים שהמכשיר שרכשת יהווה מקור הנאה לשנים רבות. אנו הקפד לשמור תעודת אחריות זו במקום בטוח.

בלב מקרה של פניה לקבלת שירות מוכח האחריות, זו מביטקו חסו. הפרטים שלעיל ואילו לא מסמכתה בכתב המעידה על התאריך ומקום הרכישה של המוצר. פרטים על תחולת השירות ניתן למצוא ברשימה המצורפת לתעודת האחריות.

**אנו ברימאג דיגיטל אייל "בע"מ" (511786378 ח.פ.נ) מ"ר השקעה 19** אזור תעשייה אור, ארריים בואר כלי פרט המוצר וכל נבדל בין שני ("הצרכן") לתקנות המוצר, מבחינת כלשהם בעבודה או אחרים. ייתכן שנעשה במוצר שימוש נכון וסביר ובכפוף לתנאים הבאים:

1. האחריות למוצר היא לתקופה של שנה אחת (12 חודשים) ("תקופת האחריות") שתחילתה ביום מסירת המוצר לצרכן או עם סיום התקנת המוצר לצרכן או הדרכת הצרכן בתפוצה באופן בלעדי על ידי היבואן או מי מטעמו כתנאי להפעלת המוצר). לפי המאוחר ולבדל שעד למועד התקנת המוצר לא עשה הצרכן שימוש במוצר המוצר נשמר בתנאים ארויים העונים לדרישות היבואן. אחריות מכפופרט בתעודה זו תחולת חוקך על תקנת המוצר, אם המוצר התוקן על ידי היבואן או מי מטעמו על פי דרישת היבואן כתנאי להפעלת המוצר.
2. דרש היבואן, כתנאי להפעלת המוצר, ביצוע התקנה ו/או הדרכה למוצר, ההתקנה/הדרכה בתפוצה באופן בלעדי על ידי היבואן (או מי מטעמו בתוך שבוע ימים מיום מסירת המוצר לצרכן, במקרה שבו נדרשת התקנה למוצר, כאמור לעיל, והוסכם בין היבואן לצרכן, כי הצרכן יודיע ליבואן על המועד לביצוע ההתקנה או מתן ההדרכה, ביצע היבואן (או מי מטעמו) את ההתקנה או ייתן הדרכה בבית הצרכן בתוך שבוע ימים מיום דרישת הצרכן ולבדל שהתקופה שלפניה מיום מסירת המוצר לצרכן עד יום דרישת הצרכן לא תעלה על שנה, אלא אם הוסכם בין הצרכן ליבואן על תקופה ארוכה יותר.
3. האחריות בתנאים לתעודת אחריות זו תקפה רק למוצרים שיבואו לישראל על ידי היבואן ושווקו על ידו.
4. היבואן מתחייב לתקן, ללא תמורה, כל לקולקל שהתגלה במוצר במהלך תקופת האחריות, ולהחליף, במידה שישדרש, את המוצר או כל חלק ממנו, ללא תמורה, הוכיח היבואן כי מקור הלקולקל בדיקת מנוון, יאה היבואן פטור מחיובו על פי סוף זה.
5. היבואן מתחייב להחזיר את המוצר הלקולקל למצבו בהיה טרם הלקולקל, במידה שיתדרש החלפת חלקים לצורך התיקון, היבואן מתחייב להשתמש בחלקים חדשים ומקוריים. לא תוקן המוצר כאמור לעיל, היבואן יספק לצרכן מוצר חדש זה או מסוג אחר דומים ששווי נטו ישיב לצרכן את התמורה ששילם בעד המוצר, לפי בחירת היבואן.
6. קבלת המוצר על ידי הצרכן מהווה אישור מצידו כי המארז החיצוני של המוצר והחלקים החיצוניים שלו הם החדשים לחלוטין וללא גבם בעד הרכישה על ידי הצרכן בכפוף להוראות אחריות המכר.
7. היה המוצר תוקן או הוחלף על ידי היבואן - המוצר המתוקן או המחולף יהיה מכוסה על ידי תעודת אחריות זו ליתרת תקופת האחריות. תקופת האחריות לא תוארך עקב תיקונים ואו החלפתם מעבר לתקופת האחריות המקורית. המוצר המקולקל, אם הוחלף, או החלקים המחולפים, יהיו ללא החלפה לרכוש היבואן.
8. היבואן מתחייב לתקן את המוצר בתוך שבוע ימים מהיום בו נקרא היבואן לעשות כן או תוך עשרה ימים מהיום שבו נמסר המוצר לתחנת שירות. בהעדר תחנת שירות במרחק של עד 15 ק"מ ממחנתו בה בוצעה הרכישה, רשאי הצרכן להביא את המוצר לתיקון בחנות בה נרכש המוצר והיבואן יתקן תוך שבועיים ממועד מסירתו. למרות האמור בסעיף זה, מקרר / מקפיא יתקן גם יחד, יום אחד, כיריים לבישול (או חלקים אחרים) בתוך שבוע ימים מיום מסירת המוצר לצרכן. במקרה של תנור בישול ואפיה / יתקנו בתוך יום אחד, ממועד מסירת המוצר לצרכן. במקרה של תנור בישול ואפיה / מקלט טלוויזיה שגודלו עולה על 20 אינץ' / מדיח כלים / מייבש כביסה יתקנו בתוך שלושה ימים מהיום בו נקרא היבואן לעשות כן, ובלבד שהלקולקל של אלה מונע את השימוש שלשמו מועד המוצר. שיבתו וחיסול יכללו במניין ימים אלו.
9. מקרר / מקפיא / כיריים לבישול (וגז והשמל) / מכנת כביסה / מזגן / תנור הסקה דירתי / תנור בישול ואפיה / מקלט טלוויזיה שגודלו עולה על 20 אינץ'

/ מדיח כלים / מייבש כביסה יתקנו על ידי סוכני מטעם היבואן במענו של הצרכן ולאחר תיאום עימו. למעט במעדה לשם ביצוע התיקון, יעביר היבואן את המוצר למעדה לתיקון. למעט של הצרכן בלא תמורה. מוצרים שאינם נמנים עם המוצרים המנינים לעיל יבואו על ידי הצרכן ועל השבועות לתחנת שירות ולתיקון, מכפופרט בסעיף 8 לעיל. לא ניתן להוביל באופן סביר את המוצרים לתחנת השירות, מפאת גודלם, משקלם או נפחם או מחמת היותם משוברים דרך קבע, יתקנם היבואן במענו של הצרכן ואם נדרשה מעדה לשם ביצוע התיקון, יעביר היבואן את המוצר למעדה ויחזירו למענו של הצרכן בלא תמורה.

10. זמן ההמתנה לטכנאי לא יעלה על עשתיים מעבר למועד שתואם. בלב מקרה של איחור בלמעלה משעתיים, היבואן יודיע לצרכן על איחור ויתאם איתו מועד חדש, בתוך פרק הזמן שנקבע בתעודת אחריות זו.
11. הוכיח היבואן טרם התיקון כי לקולקל במוצר נגרם כתוצאה מאחת הסיבות שלהלן, יהיה רשאי היבואן לדרוש תשלום בגין התיקון. הובלת המוצר או החלפתו, לפי העניין:
  - א. כזו עליון שהתרחש במועד מאוחר ממועד מסירת המוצר לצרכן.
  - ב. חזו על שרולת של הצרכן, רלוות שימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש.
  - ג. תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה לכך מטעם היבואן, בבסיסית שאינן מנובעת מפגרת חיובי היבואן.
12. הלקוח נגרם כתוצאה מחיבור מכוון ו/או חשמלי של המוצר לאבזרים נלווים ו/או ציוד, אשר לא אושרו לשימוש עם המוצר על ידי היבואן ו/או שאינם מקוריים.
13. כתב אחריות לא יחול על המוצר, והצרכן לא יהיה מכוסה מבחינת האחריות לפי כתב אחריות זה, במקרה והמספר הדדתי המהדה של תווית זהיוו של המוצר נעשה בלתי קריא ו/או חסר ו/או נמחק ו/או שונה.
14. כתב אחריות זה יחול על המוצר, לאחר תיקון המוצר, אישור בכתב המפרט את מהות התיקון ולבדי החלפת חלקים במוצר - מהות החלקים שהוחלפו.
15. בתקופת האחריות לדרישת הצרכן, יספק היבואן חילוף לתקולקל המוצר. לגבי מוצרים שחלקים במועד הרכישה עולה על 300\$, יספק היבואן, לדרישת הצרכן, חילוף חלקי כאמור אך לשנה נוספת מעבר לתקופת האחריות. לגבי מקרר / מקפיא / כיריים לבישול (וגז והשמל) / מכנת כביסה / מזגן מרכזי ומיני מרכזי / תנור בישול ואפיה / תנור הסקה דירתי / מקלט טלוויזיה / מדיח כלים / מייבש כביסה / מיקרוגל, הצרכן יהיה רשאי לרכוש חלקי חילוף כאמור במשך שבוע שנים מיום מסירת המוצר לצרכן או התקנתו במענו של הצרכן, לפי העניין והכל בכפוף לאמור בכתב אחריות זה.
16. אחריות היבואן מכפופרט בתעודה זו אינה חלה על כל תוספות למוצר אחריות זה, רק, על הכלים ואביזרים נלווים למוצר, שלא נמכרו לצרכן על ידי היבואן.
17. בכפוף לכל דין, היבואן לא יהיה אחראי לכל נזק כלשהו שיגרם לצרכן ו/או לצד שלישי כלשהו, עקב לקולקל במוצר. כמו כן, אחריות היבואן לא תחול על תיקונים שיריים ו/או עקיפים ו/או מוצאתיים ו/או אחרים שייגרמו ללקוח בקשר עם המוצר והשימוש בו.
18. משוקק ו/או תחנת שירות מורשית ו/או גוף /אדם אדם כלשהו אינם מוסמכים על ידי היבואן לתת אחריות או מחמתיות כלשהן, אשר חורגת ממסגרת תעודת אחריות זו. כל הרחבה ו/או שינוי לתנאי תעודת אחריות זו, שלא ינתנו בכתב על ידי היבואן לא יהיו תקפים.
19. הכיסוי על פי תעודה זו תקף בתחומי מדינת ישראל בלבד כולל השטחים, למעט השושה הפלסטינית. על הוראות תעודת אחריות זו יחולו באופן יחידיו מדינת ישראל. מסכות השיפוט הייחודית בכלל הנמנע והקשור בתעודת אחריות זו הינה בבתי המשפט המוסמכים באחת ממרבע הערים הבאות: באר שבע, תל אביב, ירושלים וחפי.
20. לקבלת שירות יש לפנות לאחת מתחנות השירות המורשות המפורטות ברשימה המצורפת. לפני כן אנו עיי במדריך למשתמש. ייתכן שבדיקה של הוראות השימוש או התכנות של המוצר תגלו לך פניה לתחנת השירות!

**חשוב! בכל שינוי מקום - יש להודיע מיד למרכז השירות**

שם המוצר: \_\_\_\_\_ תיאור המוצר: \_\_\_\_\_  
 דגם: \_\_\_\_\_ מספר סידורי: \_\_\_\_\_  
 תאריך רכישה: \_\_\_\_\_ כתובת בית הספק: \_\_\_\_\_





## רשימת תחנות שירות

<b>* 8404</b>	תחנות שירות מוצרים לבנים
<b>מרכז</b>	
<b>BRIMAG שירות</b>	
הסדן 3, א.ת. חולון	
פקס. 03-5586196	
<b>צפון</b>	
<b>BRIMAG שירות</b>	
שד' ההסתדרות 90, חיפה	
פקס. 04-8492944	
<b>דרום</b>	
<b>BRIMAG שירות</b>	
דרך חברון 4, באר שבע	
פקס. 08-6232838	
<b>ירושלים</b>	
<b>BRIMAG שירות</b>	
כנפי נשרים 24, ירושלים	
פקס. 02-6527468	
<b>אילת</b>	
<b>BRIMAG שירות</b>	
רח' המוצר 4, אילת	
פקס. 08-6372710	

תחנות שירות מוצרים קטנים				
קומקומים, שואבי אבק, מיקררים, מגהצים, מיקרו גלים וכו'.				
שם התחנה	כתובת	עיר	טלפון	פקס
<b>BRIMAG חיפה</b>	ההסתדרות 90	מפרץ חיפה	04-8492944	*8404
<b>BRIMAG חולון</b>	הסדן 3	חולון	03-5589484	*8404
<b>BRIMAG ת"א</b>	לבונטין 11	תל אביב	03-5606931	*8404
<b>BRIMAG ירושלים</b>	כנפי ישרים 24	ירושלים	02-6527468	*8404
<b>BRIMAG ב"ש</b>	דרך חברון 4	באר שבע	08-6232838	*8404
<b>BRIMAG אילת</b>	המוצר 4	אילת	08-6372710	*8404
חיים זוזוט	רסקו 44	קריית שמונה	04-6903674	04-6903674
שירות כל	ז'בוטינסקי 1	צפת	077-5001056	077-5001056
ששת	הרצל 51	נהריה	04-9827974	04-9826746
תיקון כל	יוחנן בן זכאי 3	טבריה	04-6790469	04-6790469
ירון	הרצל 109	חיפה	04-8674858	04-8674857
אחים איטח	הנשיא 53	חדרה	04-6322079	04-6322252
בר מנחם	רמז 15	נתניה	09-8347230	09-8337733
מכנו מיקס	סוקולוב 99	הרצליה	09-9551539	09-9582149
מעבדת השרון	ויצמן 1	רמת השרון	03-5477745	03-5477745
יהלום	אורלוב 104	פתח תקוה	03-3941235	03-9300246
טכנו מיקס	חבקוק 25	בני ברק	03-6199341	03-5704806
השחזות ראשון	עין הקורא 11	ראשל"צ	03-9665682	03-9666105
שרות כל	הגדס 1	ירושלים	02-6231607	02-6252451
כל בו יחזקאל	דרך יצחק רבין 17/9	בית שמש	02-9998850	02-9998850
מעבדת ישראל	דיזראלי 14	לוד	08-9218399	08-9250430
תיקוני חשמל	מרכז מסחרי א'	אשדוד	08-8508479	08-8533976
שירות איציק	העבודה 5	אשקלון	08-6758914	08-6758914
מיקרו מיקס	החלוץ 102	באר שבע	08-6232375	08-6232717
חשמל אדיר	עמק האלה 80 (לב העמק)	מודיעין	08-6322120	08-9465678

תחנות שירות למזגנים				
שם התחנה	כתובת	עיר	טלפון	פקס
<b>BRIMAG שירות מרכז / ים</b>	הסדן 3	חולון	1-700-700-909	1-700-700-908
<b>BRIMAG שירות צפון</b>	ההסתדרות 90	מפרץ חיפה	1-700-700-909	04-8492944
<b>BRIMAG שירות דרום</b>	דרך חברון 4	באר שבע	1-700-700-909	08-6232838
<b>BRIMAG שירות אילת</b>	המוצר 4	אילת	1-700-700-909	08-6372710



שנת ייצור: \_\_\_\_\_

**הלקוח:** \_\_\_\_\_

שם הלקוח: \_\_\_\_\_ מספר זהות/ח.פ. \_\_\_\_\_

כתובת: \_\_\_\_\_ מספר טלפון: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_ מספר פקס: \_\_\_\_\_

**פרטי הרכישה:**

המוצר נרכש ביום: \_\_\_\_\_ נמסר לצרכן בתאריך: \_\_\_\_\_

פרטי בית העסק המוכר: \_\_\_\_\_ חותמת בית העסק: \_\_\_\_\_

כתובת בית העסק: \_\_\_\_\_

O היצור / O היבואן

שם: ברימאג שירות

טלפון 1-700-700-909 | כתובת: רח' הסדן 3 א.ת. חולון. מיקוד: 58117 ת.ד. 1792 | פקס: 1-700-700-908

הערות וכל פרט נוסף ליצירת קשר לשם קבלת שירות.



دليل المالك

# إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MS2342DW  
MS2342D

# الوقاية

## الوقاية لتجنب التعرض 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 حرارة 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 (الروي) ، (٢) المفصلات والمزلاج (مسكور أو مرخو) ، (٣) أختام الباب وأسطحها.

يجب عدم تعديل أو تطليح الفرن إلا بواسطة خبير فني مخصص.

## تحذير

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

# المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٤ ~ ٥	إخراج الفرن من الكرتون وتر كيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الاطفال
٨	الطبخ بطاقة المايكروويف
٩	مستوى طاقة المايكروويف
١٠	الطبخ على خطوتين
١١	التشغيل السريع
١٢ ~ ١٣	الطبخ التلقائي
١٤ ~ ١٥	إذابة الثلج التلقائية
١٦ ~ ١٧	إذابة الثلج السريعة
١٨ ~ ١٩	إعادة تسخين تلقائي
٢٠	توفير الطاقة
٢١ ~ ٢٢	تحذيرات من أجل السلامة
٢٣	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
٢٤ ~ ٢٥	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٢٦	أسئلة وأجوبة
٢٧	تعليمات توصيل القابس/ المواصفات الفنية

## 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 الطاقة في أفران المايكروويف. الكهرباء أيضا تخضع لقاعدة الماجنيترون مستخدمة لإنتاج طاقة المايكروويف.

موجات المايكرو تدخل منطقة الطبخ من خلال فتحات الفرن. صينية دوازة 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.

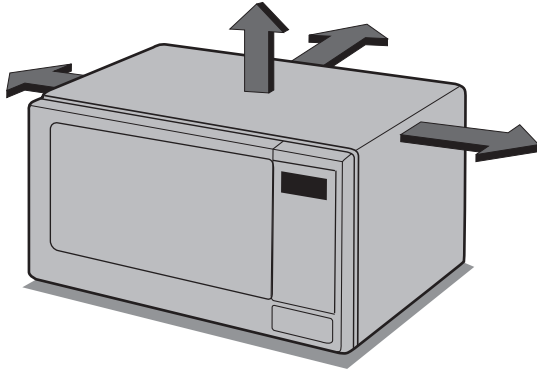
## جهاز أمان تام

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.

# إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

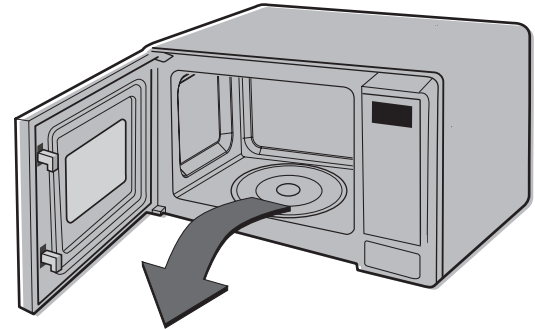
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور أثناء نقل الجاه

٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ ورائه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ٨ سم عن حافة السطح لموضع 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 دوارة

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 الأنوية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٢٣

٦ اضغط على زر التشغيل

ست مرات  
لتنظيف  
فترة الطبخ  
ثلاث دقائق  
ستسمع

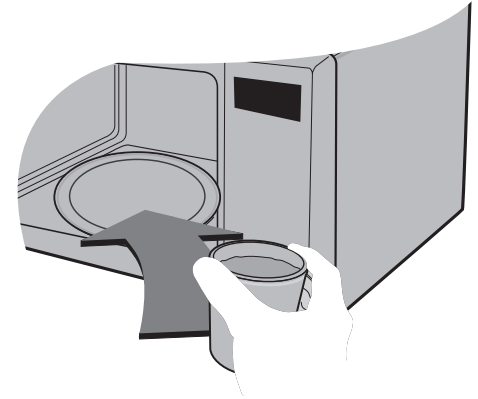


صفرة كل مرة تضغط فيها الزر. سيبدأ الفرن بالعمل قبل انتهاء الضغط السادس.  
لا تنزع من ذلك.

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. احترس عند رفع الأثناء 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 14:35 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.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

اضغط على زر ضبط الساعة مرة.

إذا أردت استخدام الساعة بنظام ١٢ ساعة، اضغط على زر الساعة مرة واحدة.

إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واصله اليه مرة أخرى.)

MICRO CLOCK QUICK DEFROST

اضغط على زر ١٠ دقائق خمس عشرة مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة ثلاث مرات.

اضغط على زر ١٠ ثوان خمس مرات.

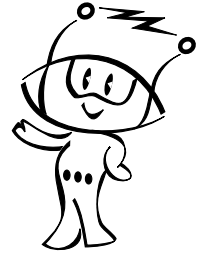
10min. 1min. 10sec.

إذا ضغطت على زر (١٠ دقائق/١ دقيقة/١٠ ثوان) وبقيت الضغط، يزيد الوقت بسرعة.

اضغط على زر ضبط الساعة لضبط الساعة.

وتبدأ الساعة بالعد.

MICRO CLOCK QUICK DEFROST



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 أخرى واعد ضبط الساعة.

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

# إغلاق الأطفال

1 اضغط على زر إيقاف/مسح.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START



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

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.

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

3 ويبقى س "L" على العرض لمعرفة ضبط إغلاق الأطفال.

L

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

ECO ON STOP CLEAR START Q-START



# الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠٪ من الطاقة لمدة خمس دقائق و ٣٠ ثانية.

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

اضغط على زر إيقاف/مسح.

ECO ON  STOP CLEAR START Q-START

اضغط على زر طاقة مرتين لاختيار طاقة ٨٠٪. عندها يظهر "640" على العرض.

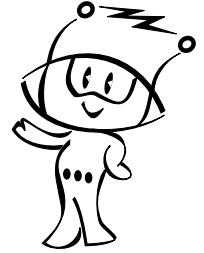
MICRO CLOCK QUICK DEFROST

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

10min. 1min. 10sec.

اضغط على زر تشغيل.

ECO ON  STOP CLEAR START Q-START

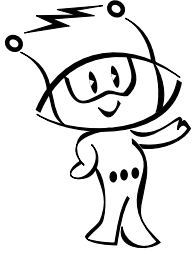


فرن المايكروويف له خمسة مستويات من طاقة المايكروويف. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالية تلقائياً ويمكنك اختيار مستويات مختلفة من الطاقة بالضغط على زر طاقة عدة مرات.

الطاقة	زر طاقة	اضغط على
العالي	800W	١٠٠٪
المتوسط العالي	640W	٨٠٪
المتوسط	480W	٦٠٪
الازايبة	320W	٤٠٪
المتوسط المنخفض	160W	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 الفطر 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 البيضيات</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.

ECO ON  STOP CLEAR START Q-START

اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ١.

MICRO CLOCK QUICK DEFROST

اضغط على زر طاقة مرة لاختيار الطاقة العالية.

10min. 1min. 10sec.

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.

MICRO CLOCK QUICK DEFROST

اضغط على زر طاقة مرة لاختيار ٤٠٪ طاقة.

10min. 1min. 10sec.

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.

لإلغاء البرنامج، اضغط على زر إيقاف/مسح مرتين.

اضغط على زر تشغيل.

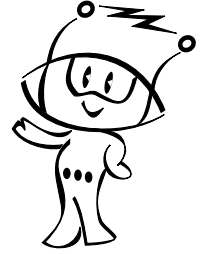
ECO ON  STOP CLEAR START Q-START

# التشغيل السريع

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



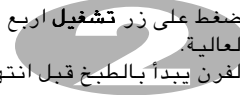
اضغط على زر إيقاف/مسح.



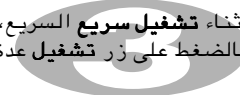
بفضل تشغيل سريع السريع، يمكنك ضبط الطبخ على الطاقة العالية على فترة ٣٠ ثانية مع لمس زر تشغيل.



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.



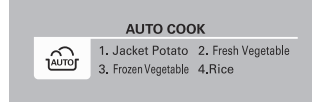
# الطبخ التلقائي

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

اضغط على زر إيقاف/مسح.



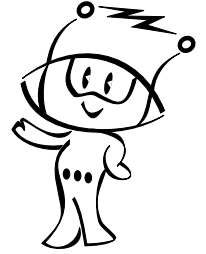
اضغط على زر الخضروات الطازجة.



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



اضغط على زر تشغيل.



**الطبخ التلقائي** يسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة من خلال اختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

اضغطي على  
طهي تلقائي

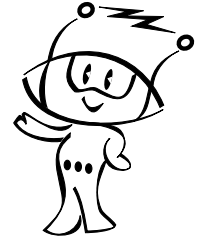
الفتة

مرة	1	بطاطس غير مقشرة
مرات	2	خضروات طازجة
مرات	3	خضروات مجمدة
مرات	4	أرز

نوع الطعام	الأوعية	الوزن المحدود	التعليمات										
١. بطاطس غير مُقشرة	-	٠,٢ - ١,٠ كجم	اختاري ثمار بطاطس متوسطة الحجم من ١٧٠ - ٢٠٠ جرام. إنسلي ثمار البطاطس وجففيها . قطعي ثمار البطاطس إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة . ضعي ثمار البطاطس على المائدة الدوارة الزجاجية . اضبطي الوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، قومي بإخراج ثمار البطاطس من الفرن. اتركي الحامل مُغطى بطبقة رقيقة من الورق لمدة ٥ دقائق.										
٢. خضروات طازجة	وعاء ميكروويف آمن	٠,٢ - ٠,٨ كجم	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن . أضيفي الماء . غطيه باستخدام غطاء تغليف . بعد الطهي، قلبها واتركها لمدة ٢ دقيقتين . ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيه . * ٠,٢ ~ ٠,٤ كجم : ٢ ملعقة صغيرة * ٠,٥ ~ ٠,٨ كجم : ٤ ملاعق صغيرة										
٣. خضروات مُجمدة	وعاء ميكروويف آمن	٠,٢ - ٠,٨ كجم	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن . أضيفي الماء . غطيه باستخدام غطاء تغليف . بعد الطهي، قلبها واتركها لمدة ٢ 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										
٤. أرز	وعاء ميكروويف آمن	٠,١ كجم - ٠,٣ كجم	اغسل الأرز . وصرف الماء . وضع الأرز والماء المغلى في وعاء كبير بعمق. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>الوزن</td> <td>١٠٠ غ</td> <td>٢٠٠ غ</td> <td>٣٠٠ غ</td> <td>غطاء</td> </tr> <tr> <td>الماء المغلى</td> <td>٢٠٠ مليلتر</td> <td>٤٠٠ مليلتر</td> <td>٦٠٠ مليلتر</td> <td>نعم/ركن التهوية</td> </tr> </table> ** الأرز- بعد الطبخ، اتركه بتغطيته لمدة ٥ دقائق أو حتى يتم امتصاص الماء.	الوزن	١٠٠ غ	٢٠٠ غ	٣٠٠ غ	غطاء	الماء المغلى	٢٠٠ مليلتر	٤٠٠ مليلتر	٦٠٠ مليلتر	نعم/ركن التهوية
الوزن	١٠٠ غ	٢٠٠ غ	٣٠٠ غ	غطاء									
الماء المغلى	٢٠٠ مليلتر	٤٠٠ مليلتر	٦٠٠ مليلتر	نعم/ركن التهوية									

# إذابة الثلج التلقائية

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصي 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 الأسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الأجزاء الصغيرة من الخبز مثل رغيف صغير من الخبز. هذه العملية تحتاج الي وقت الانتظار حتى تتم إذابة وسط الطعام. في المثال التالي، يعرف كيفية إذابة ١,٤ كلج من الدجاج المجمد.



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.

ECO ON STOP CLEAR

START Q-START

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

AUTO DEFROST

\*\*  
00  
AUTO

1. Meat 2. Poultry  
3. Fish 4. Bread

3 ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه.

اضغط على زر الأكثر أربع عشرة مرة لإدخال ١,٤ كجم.

Time/Weight

4 اضغط على زر تشغيل.

ECO ON STOP CLEAR

START Q-START

أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. أول 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 المايكرويف له ثلاثة مستويات الإذابة :- اللحم والدجاج والسماك والخبز ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج التلقائية عدة مرات لاختيار مستويات الطاقة المختلفة.

الصنف  
زر إذابة الثلج

لحم 1 مرة

دجاج 2 مرات

سمك 3 مرات

خبز 4 مرات

## دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

- \* الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه لا بد من وضعه في الوعاء الأمني لطاقة الماكين وريف 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.
- \* أفضل المواد مثل المطحون من اللحم والمفروم منه والمقطوع من اللحم على قدر الإمكان.
- \* عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. وأزل 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	الصنف
<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.</p> <p><b>الدجاجة</b> الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة.</p> <p><b>السمك</b> شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠ - ٢٠ دقيقة.</p>	وعاء مناسب للماكين وريف (صحن ، طبق)	١،٤ - ٠,٤ كجم	لحم دجاج سمك
شرائح الخبز ، كعكة الشعير ، الباغيتيه... الخ.	فوطية ورقية أو صحن مسطح	١،٥ - ٠,٥ كجم	خبز



# إذابة الثلج السريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥.٠ كجم من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسمك المشروح بسرعة.  
هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٥.٠ كجم من الدجاج المجمد.

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

فقد وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة أية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

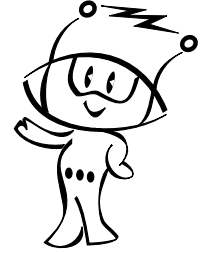
اضغط على زر **إذابة ثلج سريعة** مرة.  
(ضع ٥.٠ كجم من اللحم).

يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

MICRO CLOCK QUICK DEFROST

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 ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج السريعة عدة مرات لاختيار أوضاع الضبط المختلفة.

## 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.

# إعادة تسخين تلقائي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٠.٧ كجم من الشربة/الصلصة.

اضغطي على إيقاف/مسح.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START



اضغطي على إعادة التسخين التلقائي مرة واحدة لاختيار

الشربة/الصلصة.

تعرض "rh-1" على الشاشة.

تساعد طريقة الطهي بإعادة التسخين التلقائي على جعل عملية إعادة تسخين الطعام أكثر سهولة وموائمة. الفرن مسبق البرمجة على إعادة التسخين التلقائي للطعام.

اضغطي على المفتاح أكثر ست مرات لإدخال ٠.٧ كجم .

Time/Weight

يحتوي الفرن على ثلاثة إعدادات لإعادة التسخين التلقائي: الشربة/الصلصة، وجبة مجمدة، المشروبات والقطائر المجمدة.

اضغطي على

الفئة إعادة التسخين التلقائي

الشربة/الصلصة 1 مرة واحدة

وجبة مجمدة 2 مرتان

المشروبات 3 مرتان

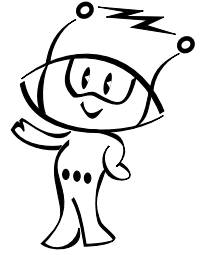
القطائر المجمدة 4 مرتان

اضغطي على بدء التشغيل.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

العمليات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	الكمية	الفئة
١. صبي الشربة/الصلصة في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. غطيه باستخدام غطاء من البلاستيك . ضعي الطعام في الفرن. ٢. وبعد التسخين، قلبيه جيداً واتركيه مغطى لمدة ٣ دقائق.	مُبردة	وعاء ميكروويف آمن	٠.٢ ~ ٠.٨ كجم	الشربة/الصلصة
قومي بثقبها باستخدام سيخ على السطح. ضعي الطعام على المائدة الدوارة الزجاجية . وبعد الطهي اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق قبل التقديم. - قابلة للتقليب مثل: بولونيز الاسباجيتي بخنة اللحم البقري. - غير قابلة للتقليب مثل: اللازانيا وفطيرة ريفية. ملاحظة: 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.	مُبردة	صينية خاصة	٠.٣ ~ ٠.٦ كجم	وجبة مجمدة
١. قومي بمعايرة $236 \pm 0.1$ جرام في الكوب الخزفي. ٢. اضبطي درجة حرارة الماء على $70 \pm$ فهرنهايت (٢٠.٥ إلى ٢١.٦ درجة مئوية) باستخدام الترمومتر المختبري. ١. ضعي الكوب في وسط الفرن. ٢. اضغطي على زر المشروبات لتقديم مشروب لفرد واحد. ٣. يجب استكمال قياس درجة حرارة الماء النهائية خلال ١٠ ثواني من بعد انتهاء وقت التسخين.	الغرفة	أكواب خزفية	١ ~ ٢ كوب	المشروبات
١. ضعي منشفة ورقية في وسط الفرن. ٢. ضعي الفطائر المجمدة في منتصف المنشفة الورقية.	مجمدة	مناشف ورقية	ea 4 - 1 (50 جرام / ea)	الفطائر المجمدة

# توفير الطاقة



اضغط على زر إيقاف / مسح (موفر الطاقة) سيظهر على الشاشة "0".

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

اضغط على زر إيقاف / مسح (موفر الطاقة) أو بعد 5 دقائق من فتح الباب أو إغلاقه، سيظهر على الشاشة off (إغلاق).

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

أثناء عمل خاصية (موفر الطاقة), إذا أنت ضغطت على أي زر سوف يعمل.

ميزة (موفر الطاقة) عادة تسمح لك بتوفير الطاقة من خلال أظهار off على الشاشة أثناء وضع الاستعداد, أو بعد 5 دقائق من فتح الباب أو إغلاقه، سيظهر على الشاشة off (إغلاق) أوتوماتيكيا.

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

## تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل

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 ٨ سم أو أكثر 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 فتنفجر.
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 انتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة إفساد 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.

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 ستستخن وتتفحم. لا تستخدم أواني معدنية أو أواني فخارية مرجعة بمواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية. المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها اتلاف 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 اتلافها.

# تحذيرات من أجل السلامة

## اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل

٢٢. يجب تشغيل فرن المايكروويف مع فتح الباب الزخرفي.
٢٣. يمكن الحصول على هذا الاتصال عن طريق جعل القابس يمكن الوصول إليه أو عمل مفتاح في السلك الثابت طبقاً لقواعد الأسلاك.
٢٤. لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة قاسية أو مكاشط معدنية قاسية لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح، وبالتالي إلى كسر الزجاج.

- ⚠ 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 لطاقت 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 واترك الباب مغلقاً 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 نهزها 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 نوريا 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.
٣٠. 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 ساخناً. لا بد من أخذ عناية لتجنب التماس عنصر التسخين داخل الفرن.

# أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

## 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 للفاطعمة 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

اذا 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 وأشكال 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 والواني 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 تبد فحص الأواني للتأكد من انها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

## لا تستخدم أبدا 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. اذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما اذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف.

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

## الطباق الطعام

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

## الواني الزجاجية

الواني الجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الاواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكاسات الخمر 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.



# خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## مراقبة الأمور جيداً

الوصفات التالية اعداد الطعام جرى وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائماً راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود بزر خاص للإضاءة الذي يشتغل تلقائياً أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى تقدم عملية الطبخ. الإرشادات الموجودة في وصفات إعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب اعتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. إذا 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 إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والجليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبياً 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 أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحياناً للطبخ فترة أطول قليلاً أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعاً لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلاً من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من اللزوم يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام تستمر تنضجها بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجياً إلى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد 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 إنسواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

## نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تجذب إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تحمير اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضراوات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغليتها حتى تحتفظ بالبخار.

## محتويات الطعام من العظام والدهون

العظام موصلة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبوخة تجذب إليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيداً عند وضع اللحم 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 إلى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسماك ٢.٥ سم فقط فعلياً بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميكة : تخترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

## التغطية

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

## التحمير

للحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستحمر 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 إلى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

## التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع توليث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحارته. وعندما قد يحدث تجفيف الطعام قليلاً لأنها تجعل الغطاء رخواً.

## الترتيب والمسافات

أنواع الأطعمة المختلفة كالبيطاطس والكعك الصغير تستوي بسرعة أكبر إذا كانت مرتبة على شكل دائري بينها مسافات متساوية لا تضع المواد الغذائية فوق بعضها أبداً.

# خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## تنظيف الفرن:

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

يقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلاقه. من الأفضل مسحها فوراً 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.

نظّف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجفّفه 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 لمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقافبعد عملية التنظيف.

٣. اذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فان هذا لا يدل على تعطل الفرن دائماً توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائماً. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.

الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائماً بقطعة من القماش المبلول.

## التحريك

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

## قلب المواد الغذائية

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

## وضع الأجزاء السميكة في المواقع المشكوفة

بما أن موجات المايكرو موجبة أولاً الى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المشكوفة لواء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل متساوي.

## الوقاية

صفائح الألمنيوم (الفويل) الرقيقة التي تحجب موجات المايكروويف يمكن وضعها على زوايا وأطراف المواد الغذائية المربعة والمستطيلة لمنع نضوج هذه الأجزاء بسرعة قبل غيرها. لا تستخدم صفائح الألمنيوم السميكة أو الكثيرة أبداً لأن ذلك يؤدي الى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماماً عند الاستخدام.

## رفع المستوى

المواد الغذائية السميكة وزو 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 والقفصعة والمارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

## اختبار الذوق عند الطبخ

نظراً لان سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار ذوق الطعام كثيراً. بعض الاطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الاطعمة بما فيها للحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق الى طبخها فانظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٢ مئوية) و ١٥ (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

## وقت الانتظار

اترك الاطعمة تبقى في الفرن لمدة ٣ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الاطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلاً بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

# أسئلة وأجوبة

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 أسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبداً 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.

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

ج. نعم، اذا 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.

ننذ 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 أكياس 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.

# تعليمات توصيل القابس /

## المواصفات الفنية

### المواصفات الفنية

MS2342DW / MS2342D	
مصدر الطاقة	٢٢٠ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز
الفولتية	٨٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس ايه ئي سي ٦٠٧٠٥)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٢٨٥ ملم (عرض) × ٢٨٠ ملم (ارتفاع) × ٤٨٥ ملم (عمق)
المايكروويف	١٢٠٠ واط

## التنبيهات

### لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعا للرموز التالية

أزرق : محايد

بنّي : حي

أخضر وأصفر : أرضي

إذا لا تتطابق الالوان لاسلاك هذا الجهاز مع الالوان 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؛

