



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MS2588BRS
MS2588BRB
MS2588BRW



MFL67797901

www.lg.com

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.

Contents

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

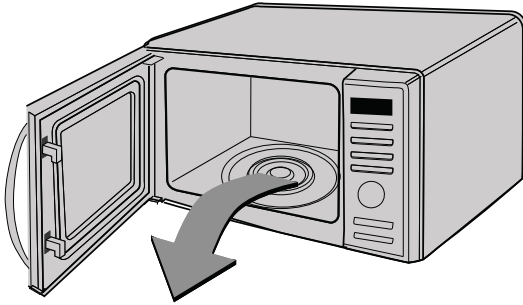
Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

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 Reheat	12 ~ 13
Auto Cook	14 ~ 15
Auto Defrost	16 ~ 17
Quick Defrost	18 ~ 19
European Cook	20 ~ 21
Children cook	22~23
Energy Saving	24
Important safety instructions	25 ~ 26
Microwave - safe Utensils	27
Food characteristics & Microwave cooking	28 ~ 29
Questions & Answers	30
Plug Wiring Information/Technical Specifications	31

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.

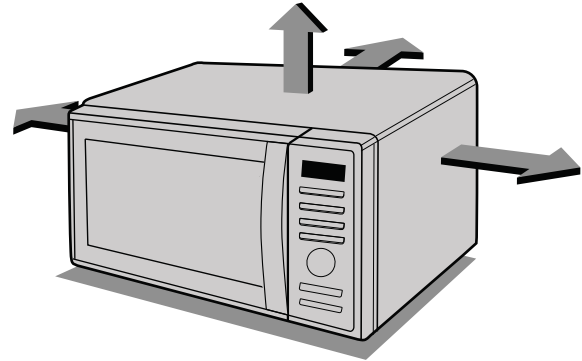


GLASS TRAY



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.

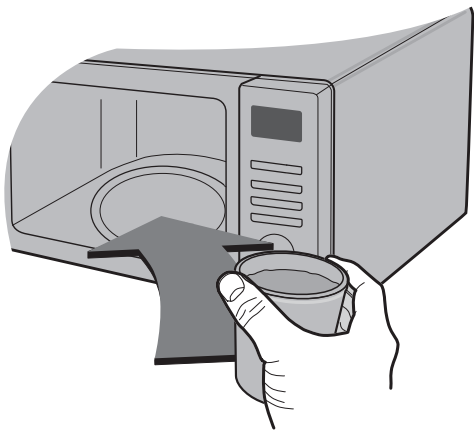


THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

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 27.



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

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.



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

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

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

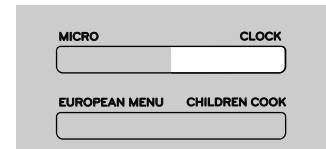
Press **STOP/CLEAR**.



Press **CLOCK** once.

(If you want to use different option, Press **CLOCK** once more.

If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



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

Press **START** for hour confirmation.



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

Press **START**.

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.

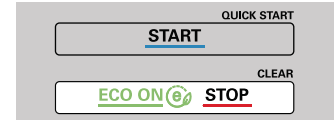


Your oven has five microwave Power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the **Micro** key will select a different power level .

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

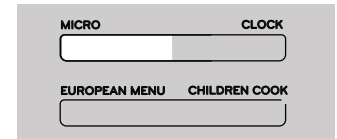
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.

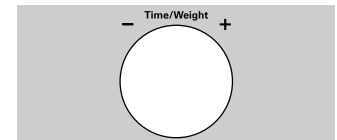


Press **MICRO** twice to select 80% power.

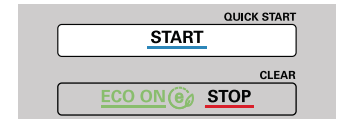
"680" appears on the display.



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



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



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 340W.

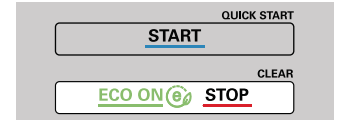


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **Start/Quick Start** and the cooking stage will continue.

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

Should you wish to clear the programme press **Stop/Clear** twice.

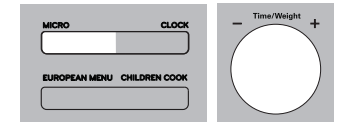
Press **STOP/CLEAR**.



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

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

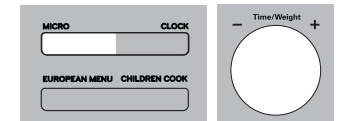
Turn **DIAL** until display shows "11:00".



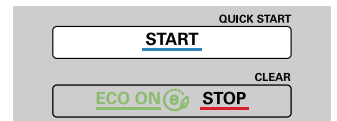
Set the power and the cooking time **for stage 2**.

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

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



Press **START/QUICK START**.



Quick Start

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

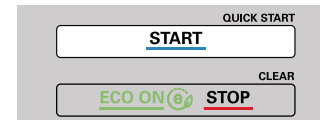
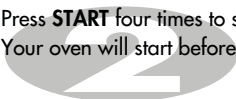


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

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 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.

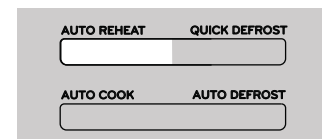
Your oven has four Auto Reheat settings: Soup/Sauce, Chilled Meal, Beverage and Frozen Muffins.

CATEGORY	Press Auto Reheat
Soup/Sauce	1 time
Chilled Meal	2 times
Beverage	3 times
Frozen Muffins	4 times

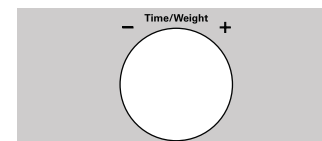
Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO REHEAT** once.



Turn **DIAL** until display shows "0.7kg".



Press **START**.



Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	instructions
Soup/Sauce (rh-1)	0.2-0.8 kg	Microwave-safe Bowl	Refrigerated	1.Pour soup/sauce into a microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap. Place food in the oven. 2.After heating, stir and stand covered for 3 minutes.
Chilled Meal (rh-2)	0.3-0.6 kg	Own tray	Refrigerated	Pierce using a skewer on the surface. Place food on the glass turntable. After cooking, allow to stand for 2- 3minutes before serving. -Stirrable e.g : Spaghetti bolognese, Beef stew -Non-stirrable e.g : Lasagne, Cottage pie Note :For food contained in bag(s), pierce meat portion and rice/pasta portions, etc. - For stirrable foods, stir at beep. - Non-stirrable foods, it is not necessary to stir at beep.
Beverage (rh-3)	1-2cups	ceramic mugs	Room	1. Weigh 236 ± 0.1 g into ceramic mug. 2. Adjust water temperature to $70 \pm 1^{\circ}\text{F}$ ($20.5\sim 21.6^{\circ}\text{C}$) using the laboratory thermometer. 1. Place mug in center of oven. 2. Press the Beverage pad for 1 serving of beverage. 3. The final water temperature measurement must be completed within 10 seconds after the end of heating time.
Frozen muffins (rh-4)	1-4ea (50g/ea)	Paper towels	Frozen	1. Place a paper towel in the center of the oven. 2. Place Frozen muffins on center of paper towel.

Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of fresh vegetable.



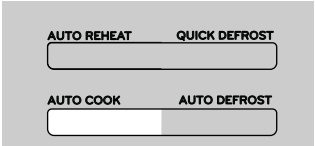
AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press AUTO COOK
JACKET POTATO	1 time
FRESH VEGETABLE	2 times
FROZEN VEGETABLE	3 times
RICE	4 times

Press STOP/CLEAR .



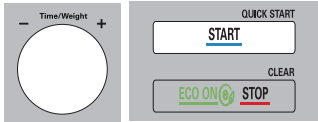
Press AUTO COOK twice to select Fresh vegetable.



Turn DIAL until display shows "0.6".



Press START.



FOOD CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSILS	FOOD TEMP.	INSTRUCTIONS										
1. JACKET POTATO (Ac-1)	0.2 kg ~ 1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	Choose medium sized potatoes 170 -200g. Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass turntable. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.										
2. FRESH VEGETABLE (Ac-2)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Microwave-safe bowl	Room	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										
3. FROZEN VEGETABLE (Ac-3)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Microwave-safe bowl	Frozen	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										
4. RICE (Ac-4)	0.1 kg ~ 0.3 kg	Microwave-safe bowl	Room	Wash rice. Drain water. Place rice & boiling water in a deep and large bowl. <table border="1" data-bbox="710 624 1351 692"> <tbody> <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> </tbody> </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										

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.

Auto Defrost



Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

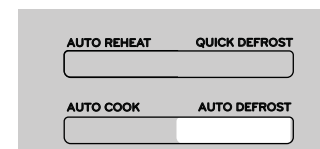
Category	Press AUTO DEFROST	
MEAT	1	time
POULTRY	2	times
FISH	3	times
BREAD	4	times

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.

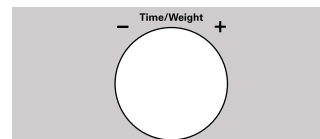


Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.



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

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



Press **START**.



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

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

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.

* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.

* Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon 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
Meat (dEF1) Poultry (dEF2) Fish (dEF3)	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	Meat Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(.2cm) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes. Poultry Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes. Fish Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
Bread (dEF4)	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 (**Minced meat**).

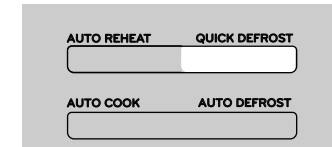
Press **STOP/CLEAR**.

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



Press **QUICK DEFROST**.

The oven will start automatically.



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

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

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

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

European Menu

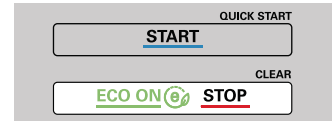
In the following example I will show you how to cook 0.5 kg of Baked bean .



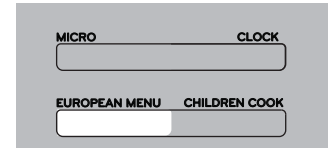
European Menu allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and selecting the weight of the food.

CATEGORY	Press European Menu
Oatmeal	1 time
Pasta	2 times
Baked bean	3 times
Hotdog	4 times
Stew	5 times
Scrambled eggs	6 times

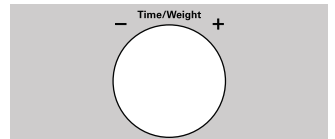
Press **STOP/CLEAR**.



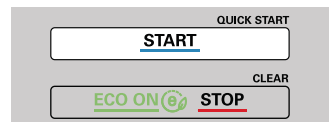
Press **EUROPEAN MENU** three times.
"Sc-3" appears on the display.



Turn **DIAL** until display shows 0.5kg.



Press **START**.



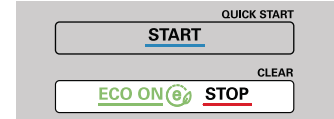
FOOD CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSILS	FOOD TEMP.	INSTRUCTIONS															
1. OATMEAL (Sc-1)	1- 4 serves	Microwave-safe bowl	Room	Place the oats and milk in a deep microwave- safe bowl. Cook uncovered. The oven will beep, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and stand for 1 minute before serving.															
				<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 serve</th> <th>2 serves</th> <th>3 serves</th> <th>4 serves</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Oats 1 package Approx. 40g</td> <td>1/3 cup (1 package)</td> <td>2/3 cups (2 packages)</td> <td>1 cup (3 packages)</td> <td>1 1/3 cups (4 packages)</td> </tr> <tr> <td>Cold Milk</td> <td>3/4 cup (180ml)</td> <td>1 1/2 cups (360ml)</td> <td>2 1/2 cups (540ml)</td> <td>3 cups (720ml)</td> </tr> </tbody> </table>		1 serve	2 serves	3 serves	4 serves	Oats 1 package Approx. 40g	1/3 cup (1 package)	2/3 cups (2 packages)	1 cup (3 packages)	1 1/3 cups (4 packages)	Cold Milk	3/4 cup (180ml)	1 1/2 cups (360ml)	2 1/2 cups (540ml)	3 cups (720ml)
					1 serve	2 serves	3 serves	4 serves											
Oats 1 package Approx. 40g	1/3 cup (1 package)	2/3 cups (2 packages)	1 cup (3 packages)	1 1/3 cups (4 packages)															
Cold Milk	3/4 cup (180ml)	1 1/2 cups (360ml)	2 1/2 cups (540ml)	3 cups (720ml)															
2. PASTA (Sc-2)	0. 1 kg - 0. 3 kg	Microwave-safe bowl	Room	Place pasta and boiling water with 1/4 to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl.															
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>Weight</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Cover</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Boiling water</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table>	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	400ml	700ml	1000ml	No					
				Weight	100g	200g	300g	Cover											
Boiling water	400ml	700ml	1000ml	No															
Cook uncovered. The oven will beep, stir the pasta well and press start to continue. After cooking, stir and stand for 1 minute if required. Rinse pasta with cold water.																			
3. BAKED BEAN, (Sc-3)	0.2 kg - 0. 8 kg	Microwave-safe dish	Room	Pour beans into the microwave- safe dish. Cover. Place dish on the glass tray. After reheating, stir and then stand for 1- 2 minutes with cover.															
4. HOTDOG (Sc-4)	0.2 kg - 0. 6kg	Microwave-safe bowl	Room	Place contents of can including brine in a microwave- save bowl. Heat uncovered. After heating, stir well. Drain and serve.															
5. STEW (Sc-5)	0.2 kg - 0.6 kg	Microwave-safe bowl	Room	Place stew in a microwave- save bowl. Cover with wrap loosely. After heating, stir well and stand for 2 minutes.															
6. SCRAMBLED EGGS (Sc-6)	1- 4 eggs	Microwave-safe bowl	Refrigerated	Place desired number of eggs and milk into a large bowl. Whisk slightly. Cover with wrap. After cooking, remove from the oven. Stir well and stand for 1- 2 minutes with cover until firm. Add amount of milk according to the quantity. ** 1 egg : 1 Tablespoon of milk 2 eggs : 2 Tablespoons of milk 3 eggs : 3 Tablespoons of milk 4 eggs : 4 Tablespoons of milk															

Children Cook

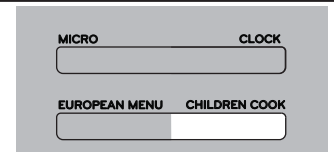
In the following example I will show you how to cook Sandwich .



Press **STOP/CLEAR**.



Press the **CHILDREN COOK** programme.
The oven will start automatically.



Children Cook Guide

Use this function to cook sandwich quickly for children.

CATEGORY	WEIGHT	UTENSIL	INSTRUCTIONS
Hot Sandwich	3 pieces	Paper towel (Food : Room)	Ingredients: White bread -3 pieces Potato -1 piece Cheese -50 g Butter -25g Salt, greenery to taste Preliminary preparation: 1.Pierce potato in several places. Cook at 100% power for 5-6 minutes. 2.Grate cheese and peeled potato into medium pieces. Salt potato. 3.Cook sandwiches according to the following scheme: bread, butter, grated potato, cheese. 4.Place sandwiches on the paper towel in the oven. 5.Choose the menu and press start to cook.

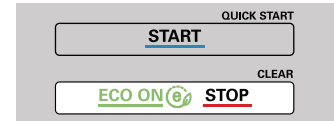
Energy Saving



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.

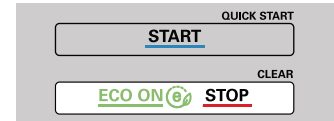
Press **STOP /CLEAR(ECO ON)**.

"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.



Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

WARNING

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

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

⚠ 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

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

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

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

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

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

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

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

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

Microwave-safe Utensils

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

2 Keep the outside of the oven clean

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

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

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

	MS2588BRS/MS2588BRB MS2588BRW
Power Input	230 V AC /50Hz
Output	850W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	507mm (W)X 283 mm(H)X 418 mm(D)
Power Consumption Microwave	1250 Watts

מדריך למשתמש של

נא לקרוא היטב מדריך למשתמש זה לפני ההפעלה.

MS2588BRS
MS2588BRB
MS2588BRW

אמצעי זהירות

אמצעי זהירות למניעת חשיפה אפשרית לאנרגיית 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 לאנרגייה 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.

אזהרה

כאשר מחממים במיקרוגל נזלים (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 (מרבועים 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 בזהירות 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.

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

תוכן עניינים

2	_____	אמצעי זהירות
3	_____	תוכן עניינים
4~5	_____	פריקה והצבה
6	_____	קביעת השעון
7	_____	נעילה מפני ילדים
8	_____	נעילה מפני ילדים
9	_____	רמת עוצמת המיקרוגל
10	_____	בישול בשני שלבים
11	_____	הפעלה מהירה
12~13	_____	חימום מחדש אוטומטי
14~15	_____	בישול אוטומטי
16~17	_____	הפשרה אוטומטית
18~19	_____	הפשרה מהירה
20~22	_____	קביעת השעון
23~24	_____	בישול לילדים
25	_____	חסכון בחשמל
26~27	_____	הנחיות בטיחות חשובות
28	_____	בטיחות מיקרוגל
29~30	_____	מאפייני מזון ובישול במיקרוגל
31	_____	שאלות ותשובות
32	_____	מפרט טכני

כיצד פועל תנור מיקרוגל

גלי מיקרו הם צורה של אנרגיה, הדומה לגלי רדיו ומלוויזיה 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 עקבכחום המזון.

מכשיר בטוח מאוד

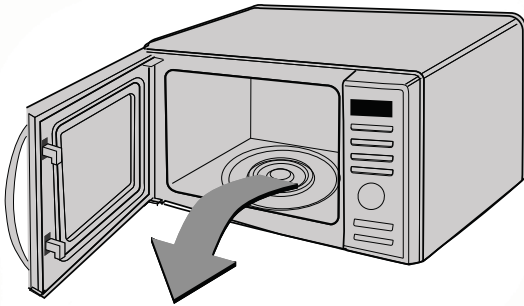
תנור המיקרוגל הוא אחד ממכשירי הבית הבטוחים ביותר. כאשר הדלת נפתחת, התנור מפסיק אוטומטית לייצר גלי מיקרו. כאשר אנרגיית מיקרוגל נכנסת למזון, היא הופכת כולה לחום, ואינה משאירה " שאריות " של אנרגיה שעלולות לפגוע בכך בעת אכילת המזון.

פריקה והצבה

השלבים המופיעים בשני העמודים הבאים יסייעו לכם לבדוק ולוודא כי התנור תקין. שימו לב במיוחד למיקום והצבת התנור. בזמן פירוק התנור מהארıza הוציאו ממנו את כל האביזרים וחומרי הארıza. וודאו שהתנור לא ניזוק בזמן ההובלה.

1

הוציאו את התנור מהארıza והציבו אותו על משטח ישר וציב היכול לשאת את משקלו.



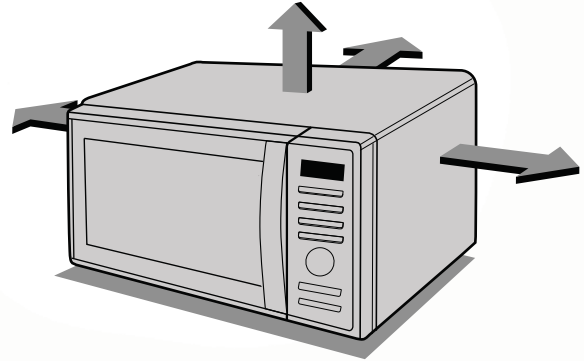
רשת נמוכה



רשת גבוהה

2

הציבו את התנור על משטח ישר וציב 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 28).



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.

קביעת השעון

ייתן לכוון שעון על 12 שעות או של 24 שעות.
בדוגמה הבאה, נראה כיצד לכוון את השעה, 14:35 בעת שימוש בשעון על 24 שעות.
הקפידו להסיר את כל חומרי האריזה מהתנור.

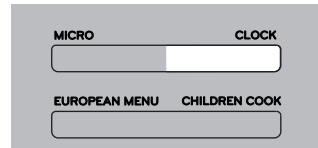


בעת חיבור התנור לחשמל בפעם הראשונה
או לאחר הפסקת חשמל, בתצוגה יוצג
'24H' ויהיה עליכם לכוון את השעון.

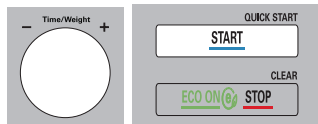
אם בשעון (או בתצוגה)
מוציגים סמלים מוזרים, נתקו את התנור
משקע החשמל, חברו חזרה וכוונו מחדש
את השעון.



ודאו שהתקנתם את התנור כהלכה, כמתואר בתחילת חוברת זו.
לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



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 שונה (24 שעות), נתקו את תקע הכבל
מהשקע וחברו שוב.



סובבו את החוגה עד אשר התצוגה
תראה "14".
לחצו על **CLOCK** או **START** לאישור השעה.



סובבו את החוגה עד אשר התצוגה
תראה "14:35".
לחצו על **CLOCK** או **START**.
השעון יחל למנות את הזמן.

נעילה בפני ילדים

ברוגמה הבאה, נראה כיצד להגדיר את הנעילה בפני ילדים.

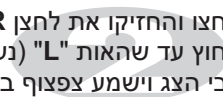
לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



לחצו והחזיקו את לחצן **STOP/CLEAR** לחוץ עד שהאות "L" (נעול) תופיע על גבי הצג וישמע צפצוף בודד.

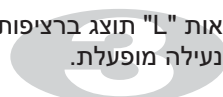
הנעילה מפני ילדים כעת מופעלת.

תצוגת השעה תיעלם (במידה והשעון מכוון)

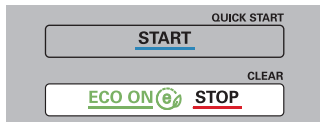


התנור כולל תכונת בטיחות המונעת הפעלה לא מכוונת של התנור. לאחר הפעלת נעילה בפני ילדים, לא ניתן להשתמש באף פונקציה ולא ניתן לבעול. עם זאת, ילדים עדיין יכולים לפתוח את דלת התנור.

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

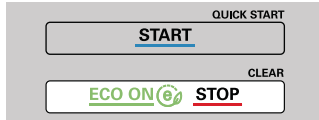


לביטול את הנעילה מפני ילדים, לחצו והחזיקו את לחצן **"STOP/CLEAR"** לחוץ עד שהסימן "L" (נעול) יעלם מהצג. עם שחרור הנעילה יישמע חיווי קולי (ביפ)

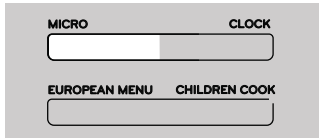


נעילה מפני ילדים

בדוגמה הבאה, נראה כיצד לבעול אוכל ב- 80% עוצמה למשך 5 דקות ו- 30 שניות.



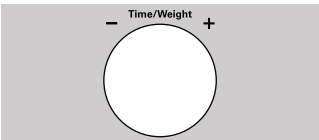
ודאו שהתקנתם את התנור כהלכה, כמתואר בתחילת חוברת זו.
לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



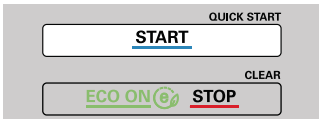
לחצו פעמיים על **MICRO** כדי לבחור עוצמה של 80%.
על המסך מוצג "680".



התנור כולל חמש הגדרות עוצמה של מיקרוגל. העוצמה הגבוהה נבחרת אוטומטית. לחיצות חוזרות על המקש **הפעלה** יגרמו לבחירת עוצמה שונה.



סובבו את **החוגה** עד להצגת "5:30" בחצונה.



לחצו על **START** (התחלה).



הפעלה	%	עוצמת הספק
גבוה מרבי	100%	W850
גבוה ביוני	80%	W680
ביוני	60%	W510
ומך ביוני הפערה	40%	W340
ומך	20%	W170

רמת עוצמת המיקרוגל

תנור המיקרוגל מצויד ב- 5 רמות עוצמה, המספקות גמישות מרבית ושליטה בבישול. בטבלה להלן מוצגות דוגמאות לסוגי אוכל ועוצמות הבישול המומלצות עבורם בתנור מיקרוגל זה.

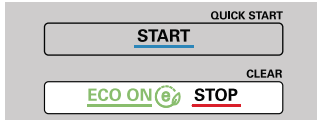


עוצמת הספק	עוצמה (%)	שימוש	עוצמה
W850	%100	<ul style="list-style-type: none"> * הרחת מים. * הנחמת בשר בקר קצוץ. * בישול חתיכות עוף, דגים, ירקות. * בישול רך של חתיכות בשר. 	גבוה מרבי
W680	%80	<ul style="list-style-type: none"> * חימום מחדש. * צליית בשר ועוף. * בישול פטריות ורכיכות. * בישול מאכלים המכילים גבינה וביצים. 	גבוה בינוני
W510	%60	<ul style="list-style-type: none"> * אפיית עוגות וביסקוויטים. * הכנת ביצים. * בישול רפרפת. * הכנת אורז, מרק. 	בינוני
W340	%40	<ul style="list-style-type: none"> * הפשרה. * המסת חמאה ושוקולד. * בישול פחות רך של חתיכות בשר. 	נמוך בינוני הפשרה
W170	%20	<ul style="list-style-type: none"> * ריכוך חמאה וגבינה. * ריכוך גלידה. * התפחת בצק שמרים. 	נמוך

בישול בשני שלבים

בדוגמה הבאה, נראה כיצד לבעול אוכל בשני שלבים.
בשלב הראשון האוכל יחבעול במשך 11 דקות במצב גבוה ובשלב השני יחבעול במשך 35 דקות בעוצמה של 340

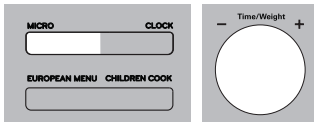
לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



במהלך בישול בשני שלבים, ניתן לפתוח את הדלת ולבדוק את האוכל. סגרו את דלת התנור ולחצו על **התחל** כדי להמשיך בבישול.

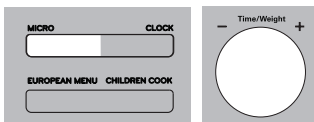
קבעו את העוצמה ואת משך הבישול **לשלב 1**.
(באפשרותכם לדלוני על תהליך זה עבור עוצמה HIGH)
לחצו פעם אחת על **MICRO** כדי לבחור עוצמה HIGH.

סובבו את **החוגה** עד להצגת "11:00" בחצונה.



קבעו את העוצמה ואת משך הבישול **לשלב 2**.
לחצו ארבע פעמים על **MICRO** כדי לבחור עוצמה 340.

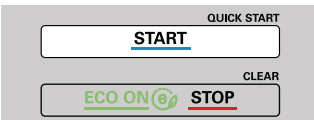
סובבו את **החוגה** עד להצגת "35:00" בחצונה.



בסיום שלב 1 יישמע צפצוף ושלב 2 יתחיל.

אם חרצו לבעול את התוכנית, לחצו פעמיים על **עצירה/מחיקה**.

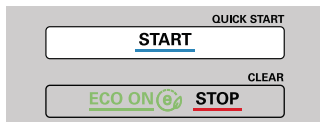
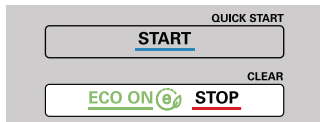
לחצו על **START** (התחלה).



הפעלה מהירה

בדוגמה הבאה, נראה כיצד להגדיר בישול של 2 דקות בעוצמה גבוהה.

לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



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

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

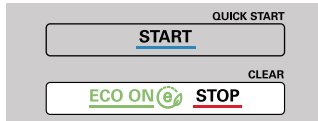


תכונת **התחלה מהירה** מאפשרת לקבוע מרווחים של 30 שניות של בישול בעוצמה גבוהה, בלחיצה על הלחצן **התחל**.

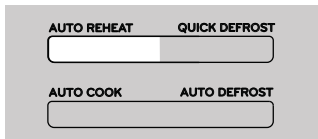
חימום מחדש אוטומטי

ברגומה הבאה, נראה כיצד לבעול 0.7 ק"ג מרק / רוטב.

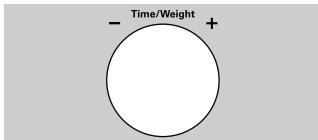
לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



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



סובבו את החוגה עד להצגת "0.7kg" בחצונה.



לחצו על **START** (התחלה).



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

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

קטגוריה	חימום מחדש אוטומטי	לחצו על
מרק / רוטב	פעם אחת	1
ארוחה מקוררת	פעמים	2
משקה	פעמים	3
עוגיות קפואות	פעמים	4

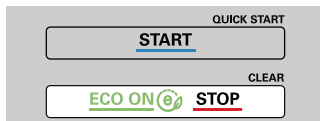
קטגוריה	כמות	כלי	חום האוכל	הוראות
מרק / רוטב (rh-1)	0,2 ~ 0,8 ק"ג	קערה למיקרוגל	מקורר	1. מזוג מרק / רוטב לקערית המיועדת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטיק, הכניסו את האוכל לתנור. 2. לאחר החימום, ערבבו והשהו למשך 3 דקות.
ארוחה מקוררת (rh-2)	0,3 ~ 0,6 ק"ג	מגש רגיל	מקורר	נקבו את פני השטח בעזרת שיפוד. הניחו את האוכל על מגש הזוכית המסתובב. לאחר הבישול, השהו למשך 2-3 דקות, לפני ההגשה. - אוכל שאפשר לערבב, לדוגמה: ספגטי בולונז, תבשיל בער. - אוכל שאי אפשר לערבב, לדוגמה: לזנייה, פעטידת קוטג'. הערה: עבור אוכל הנמצא בשקיות, נקבו את החלק עם הבער ואת החלקים עם האורז / פסטה וכדומה. - עבור אוכל שניתן לערבב, ערבבו כשנשמע צפצוף. - אוכל שלא ניתן לערבב, אין צורך לערבב כשנשמע צפצוף.
משקה (rh-3)	1-2 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 להשלים את המדידה הסופית של טמפרטורת המים 10 שניות לאחר סיום זמן החימום.
עוגיות קפואות (rh-4)	1-4 חתיכות (50 גרם כ"א)	מגבות נייר	קפוא	1. הניחו מגבת הנייר במרכז התנור. 2. הניחו את העוגיות הקפואות במרכז מגבת הנייר.

בישול אוטומטי

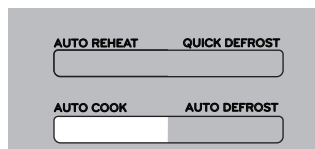
בדוגמה הבאה, נראה כיצד לבעול 0.6 ק"ג ירקוח טריים.



לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



לחצו על **AUTO COOK** (בישול אוטומטי) לבחירת ירקוח טריים



תכונת **בישול אוטומטי** מאפשרת לבעול בקלות את מרבית המאכלים האהובים עליכם, על-ידי בחירת סוג האוכל והזנת משקלו.

לחצו על

בישול אוטומטי

קמגוריה

1 תפוח אדמה עם הקליפה פעם אחת

2 ירקוח טריים פעמים

3 ירקוח קפואים פעמים

4 אורז פעמים

סובבו את החוגה עד שהתצוגה תראה "0.6".

לחצו על **START** (התחלה).



קטגוריה	חום האוכל	כלים	מגבלת משקל	הוראות
תפוח אדמה עם הקליפה (Ac-1)	חדר	על מגש הזכוכית	0,2 ~ 1,0 ק"ג	בחרו תפוחי אדמה בגודל בינוני במשקל 170-200 גרם. שטפו את תפוחי האדמה ויבשו אותם. נקבו את תפוחי האדמה מספר פעמים במזלג. הניחו את תפוחי האדמה על מגש הזכוכית. כווננו את המשקל ולחצו על התחל. לאחר הבישול, הוציאו את תפוחי האדמה מהתנור. השהו מכוסה בנייר אלומיניום למשך 5 דקות.
ירקות טריים (Ac-2)	חדר	קערה לבישול במיקרוגל	0,2 ~ 0,8 ק"ג	הכניסו את הירקות לקערה למיקרוגל. הוסיפו מים. כסו בכיסוי. לאחר הבישול, ערבבו והשהו למשך 2 דקות. הוסיפו מים בהתאם לכמות. ** 0.2-0.4 ק"ג : 2 כפות ** 0.5-0.8 ק"ג : 4 כפות
ירקות קפואים (Ac-3)	קפוא	קערה לבישול במיקרוגל	0,2 ~ 0,8 ק"ג	הכניסו את הירקות לקערה למיקרוגל. הוסיפו מים. כסו בכיסוי. לאחר הבישול, ערבבו והשהו למשך 2 דקות. הוסיפו מים בהתאם לכמות. ** 0.2-0.4 ק"ג : 2 כפות ** 0.5-0.8 ק"ג : 4 כפות
אורז (Ac-4)	חדר	קערה לבישול במיקרוגל	0,1 ~ 0,3 ק"ג	שטפו את האורז. וקזו את המים. הניחו את האורז והמים הרוותחים בקערה עמוקה וגדולה.

משקל	100 גרם	100 גרם	100 גרם	מכסה
מים רותחים	200 מ"ל	200 מ"ל	200 מ"ל	כן / פינת אזור

** אורז - לאחר הבישול, השהו מכוסה למשך 5 דקות עד לספיגת המים.

הפשרה אוטומטית

הטמפרטורה והדחיסות של האוכל משתנה, לכן אנו ממליצים לבדוק את האוכל לפני תחילת הבישול. יש לשים לב במיוחד לתחייבות גדולות של בשר ועוף. ישנם סוגי אוכל שאין להפשריר לגמרי לפני הבישול. החוכנית לחם מתאימה להפשרה של פריטים קטנים, כגון לחמויות או כיכרות לחם קטנים. את אלה יש להשהות כדי שחלק המרכזי יפשריר. בדוגמה הבאה, נראה כיצד להפשריר עוף קפוא במשקל 1.4 ק"ג.



התנור כולל ארבע הגדרות הפשרה במיקרוגל: **בשר**, **עוף**, **דג** ו- **לחם** לכל קטגוריית הפשרה יש הגדרות עוצמה שונות. לחיצה חוזרת על הלחצן **הפשרה אוטומטית** תבחר הגדרה שונה.

לחצו על	קטגוריה
1	בשר
2	עוף
3	דג
4	לחם

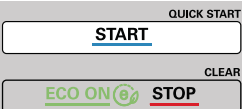
1 לחצו על STOP/CLEAR (עצירה/מחיקה).

שקלו את האוכל שברצונכם להפשריר. הקפידו להסיר חומים או עטיפות ממתכת. לאחר מכן, הניחו את האוכל בתנור וסגרו את הדלת.

2 לחצו פעמיים על לחצן Auto Defrost (הפשרה אוטומטית) כדי לבחור בתכנית Poultry (עוף). חיווי יוצג בתצוגת המכשיר.

הזינו את המשקל של האוכל הקפוא שברצונכם להפשריר. סובבו את **החוגה** עד להצגת "1.4" בתצוגה.

3 לחצו על START (התחלה).



במהלך ההפשרה יושמעו צפצופים, שלאחריהם יש לפתוח את הדלת, להפוך את האוכל ולהפריד כדי להבטיח הפשרה אחידה. הסירו חלקים שהפשרירו, או כסו אותם כדי להאט את ההפשרה. לאחר הבדיקה, סגרו את דלת התנור ולחצו על **התחל** כדי להמשיך בהפשרה. התנור לא יפסיק את ההפשרה (גם אם נשמע צפצוף), אלא אם כן תפתחו את הדלת.

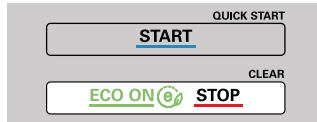
מדריך להפשרה אוטומטית לפי משקל

- * האוכל שמיועד להפשרה צריך להיות בתוך כלי המיועד למיקרוגל ויש להניחו לא מכוסה על מגש הזכוכית המסתובב.
- * במקרה הצורך, כסו חלקים קטנים של הבשר או העוף בפיסות נייר אלומיניום. דבר זה ימנע את חימום האזורים האלה במהלך ההפשרה. הקפידו שנייר האלומיניום לא יגע בדפנות התנור.
- * הפרידו בהקדם האפשרי את הפריטים, כגון בשר קצוץ, חתיכות בשר, ונקיקיות וצלעות. בצפצוף, הוציאו את האוכל מתנור המיקרוגל, הפכו אותו והחזירו לתנור המיקרוגל. לחצו על התחל כדי להמשיך. בסיום התוכנית, הוציאו את האוכל מתנור המיקרוגל, כסו בנייר אלומיניום והשגו עד להפשרה מלאה. להפשרה מלאה, למשל צלעות בקר או עוף שלם, יש להשהות במשך שעה אחת לפחות לפני הבישול.

קטגוריה	כלים	מגבלת משקל	אוכל
בשר (dEF1) עוף (dEF2) דג (dEF3)	כלי למיקרוגל (צלחת שטוחה)	0,1 ~ 4,0 ק"ג	בשר בשר בקר קצוץ, סטייק, קוביות בשר, סטייק מותניים, צלי קדרה, צלי אחוריים, המבורגר, צלעות, צלעות טלה, צלי מגולגל, ונקיקיות, קציצות (2 ס"מ). הפכו את האוכל בצפצוף. לאחר ההפשרה, השהו במשך 5-15 דקות.
			עוף עוף שלם, כרעיים, חזה, חזה הודו (פחות מ 2.0 - ק"ג). הפכו את האוכל בצפצוף. לאחר ההפשרה, השהו במשך 20-30 דקות.
			דגים פילה, סטייקים, דג שלם, פירות ים. הפכו את האוכל בצפצוף. לאחר ההפשרה, השהו במשך 20-30 דקות.
לחם (dEF4)	נייר מגבת או צלחת שטוחה	0,1 ~ 0,5 ק"ג	לחם פרוס, לחמניות, בנט וכדומה. הפרידו את הפרוסות והניחו על מגבת נייר או צלחת שטוחה. הפכו את האוכל בצפצוף. לאחר ההפשרה, השהו במשך 1-2 דקות.

הפשרה מהירה

השתמשו בתכונה זו רק להפשרת 0.5 ק"ג של בשר קצוץ במהירות רבה.
יש להשהות כדי שחלק המרכזי יפשר.
בדוגמה הבאה, נראה כיצד להפשר 0.5 ק"ג של בשר קצוץ קפוא.

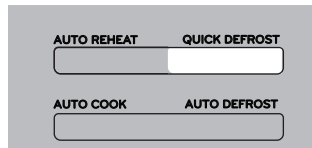


לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).

שקלו את האוכל שבמצונכם להפשר. הקפידו להסיר חומים או עטיפות ממתכת. לאחר מכן, הניחו את האוכל בתנור וסגרו את הדלת.



התנור כולל הגדרת הפשרה מהירה (בשר) במיקרוגל.



לחצו **QUICK DEFROST** לבחירת תוכנית הפשרת בשר (MEAT). התנור יחל לפעול אוטומטית.

במהלך ההפשרה יושמעו צפצופים, שלאחריהם יש לפתוח את הדלת, להפוך את האוכל ולהפריד כדי להבטיח הפשרה אחידה. הסירו חלקים שהפשרו, או כסו אותם כדי להאט את ההפשרה. לאחר הבדיקה, סגרו את דלת התנור ולחצו על **התחל** כדי להמשיך בהפשרה.

התנור לא יפסיק את ההפשרה (גם אם נשמע צפצוף), אלא אם כן תפתחו את הדלת.

מדריך להפשרה אוטומטית לפי משקל

* השתמשו בפעולה זו כדי להפשיר במהירות בשר קצוץ.

* הוציאו את הבשר מהאריזה עלו. הניחו את הבשר הקצוץ על צלחת למיקרוגל. בצפצוף, הוציאו את הבשר הקצוץ מתנור המיקרוגל, הפכו אותו והחזירו לתנור המיקרוגל. לחצו על התחל כדי להמשיך. בסיום התוכנית, הוציאו את הבשר הקצוץ מתנור המיקרוגל, כסו בנייד אלומיניום והשהו למשך 5 - 15 דקות, או עד להפשרה מלאה.

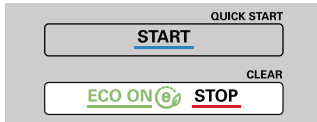
קטגוריה	כלים	מגבלת משקל	אוכל
בשר קצוץ	כלי למיקרוגל (צלחת שטוחה)	0,5 ק"ג	בשר קצוץ הפכו את האוכל בצפצוף לאחר ההפשרה, השאירו במשך 5-15 דקות.

קביעת השעון

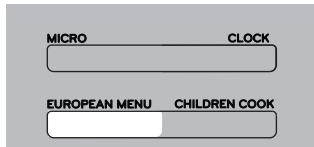
בדוגמה הבאה, תוכלו לראות כיצד לבשל 0.5 ק"ג של שעועית אפוייה.



לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).

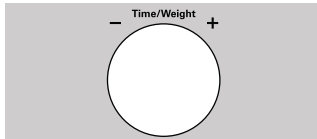


לחצו על **EUROPEAN MENU** (תפריט אירופאי) עד שהתצוגה תציג "Sc-3".

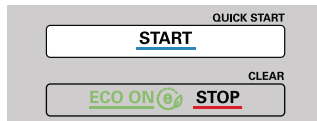


תכונת **EUROPEAN MENU** מאפשרת לבעל בקלות את מרבית המאכלים האהובים עליכם, על-ידי בחירת סוג האוכל והזנת משקלו.

סובבו את החוגה עד שהתצוגה תראה "0.5".



לחצו על **START** (התחלה).



קטגוריה	לחיצה על בישול אוטומטי
שיבולת שועל	1 לחיצה
פסטה	2 לחיצה
שעועית אפוייה	3 לחיצה
נקניקיה בלחמנייה	4 לחיצה
נייד	5 לחיצה
ביצה מקושקשת	6 לחיצה

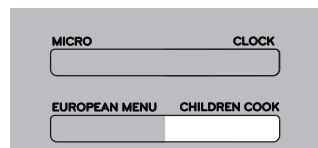
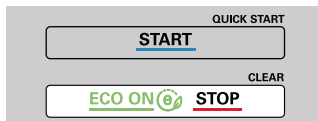
קטגוריית מזון	מגבלת משקל	כלי	טמפ' המזון	הוראות										
1. שיבולת שועל (Sc-1)	1-4 מנות	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שימו את השיבולת שועל וחלב בקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. בשלו לא מכוסה. התנור יצפץ, ערבבו את השיבולת שועל היטב ולחצו "התחל" להמשך תהליך הבישול. לאחר הבישול, ערבבו היטב והעמידו למשך דקה אחת לפני הגשה.										
				<table border="1"> <tr> <td>מנת שיבולת שועל אחת. בערך 40 גרם</td> <td>מנה אחת</td> <td>2 מנות</td> <td>3 מנות</td> <td>4 מנות</td> </tr> <tr> <td>חלב קר</td> <td>3/4 כוס</td> <td>1 1/2 כוסות</td> <td>2 1/2 כוסות</td> <td>3 כוסות</td> </tr> </table>	מנת שיבולת שועל אחת. בערך 40 גרם	מנה אחת	2 מנות	3 מנות	4 מנות	חלב קר	3/4 כוס	1 1/2 כוסות	2 1/2 כוסות	3 כוסות
מנת שיבולת שועל אחת. בערך 40 גרם	מנה אחת	2 מנות	3 מנות	4 מנות										
חלב קר	3/4 כוס	1 1/2 כוסות	2 1/2 כוסות	3 כוסות										
2. פסטה (Sc-2)	0.1 ק"ג – 0.3 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שימו את הפסטה ומים רותחים עם 1/4 עד 1 כפית מלח בקערה גדולה ורחבה בטוחה לשימוש במיקרוגל. <table border="1"> <tr> <td>משקל</td> <td>100 גרם</td> <td>200 גרם</td> <td>300 גרם</td> <td>מכוסה</td> </tr> <tr> <td>מים רותחים</td> <td>400 מ"ל</td> <td>700 מ"ל</td> <td>1000 מ"ל</td> <td>לא</td> </tr> </table> <p>בשלו לא מכוסה. התנור יצפץ, ערבבו את הפסטה ולחצו "התחל" להמשך תהליך הבישול. לאחר הבישול, ערבבו היטב והעמידו למשך דקה אחת אם יש צורך. שטפו פסטה עם מים קרים.</p>	משקל	100 גרם	200 גרם	300 גרם	מכוסה	מים רותחים	400 מ"ל	700 מ"ל	1000 מ"ל	לא
משקל	100 גרם	200 גרם	300 גרם	מכוסה										
מים רותחים	400 מ"ל	700 מ"ל	1000 מ"ל	לא										
3. שעועית אפיה (Sc-3)	0.2 ק"ג – 0.8 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שפכו את השעועית לקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. כוס. הניחו את הקערה על מגש הזכוכית. לאחר החימום מחדש, ערבבו היטב והעמידו מכוסה למשך 1-2 דקות לפני הגשה.										

<p>שימו את תוכן הקופסה כולל מי מלח בקערה גדולה ורחבה בטוחה לשימוש במיקרוגל. חממו לא מכוסה. לאחר חימום, ערבבו היטב, שטפו והגישו.</p>	<p>חדר</p>	<p>קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל</p>	<p>0.2 ק"ג – 0.6 ק"ג</p>	<p>4. נקניקיה בלחמנייה (Sc-4)</p>
<p>שימו את הנזיד בקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. כסו בניילון נצמד לא מהודק. לאחר החימום, ערבבו היטב והעמידו למשך 3 דקות לפני הגשה.</p>	<p>חדר</p>	<p>קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל</p>	<p>0.2 ק"ג – 0.6 ק"ג</p>	<p>5. נזיד (Sc-5)</p>
<p>שימו מספר רצוי של ביצים וחלב בקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. הקציפו קלות, כסו עם ניילון נצמד. לאחר בישול, הוציאו מהתנור. ערבבו היטב והעמידו למשך 2-1 דקות מכוסה עד שיתקשה מעט. הוסיפו כמות חלב בהתאם לכמות. ** 1 ביצה: 1 כפית של חלב. 2 ביצים: 2 כפיות חלב. 3 ביצים: 3 כפיות חלב. 4 ביצים: 4 כפיות חלב.</p>	<p>מקרר</p>	<p>קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל</p>	<p>1-4 ביצים</p>	<p>6. ביצה מקושקשת (Sc-6)</p>

בישול לילדים

בדוגמה הבאה, נראה כיצד לבשל כריך.

לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



לחצו על **Children cook** (בישול לילדים) כדי לבחור בתוכנית **Hot Sandwich** (כריך חם).
התנור יתחיל לפעול אוטומטית.

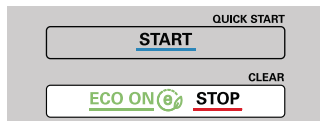


מדריך בישול לילדים

השתמשו בפעולה זו כדי לבעל כריך במהירות לילדים.

קטגוריה	משקל	כלי	הוראות
כריך חם	3 חתיכות	מגבת נייר (מזון : טמפרטורת חדר)	<p>מרכיבים :</p> <p>לחם לבן 3 חתיכות תפוח אדמה 1 חתיכה גבינה 50 גרם חמאה 25 גרם מלח, עשבי תיבול לטעם</p> <p>הכנה ראשונית :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. נקבו את תפוח האדמה במספר מקומות. בשלו בעוצמה של 100% למשך 5-6 דקות. 2. גרדו גבינה וקלפו את תפוח האדמה לחתיכות בינוניות. המליחו את תפוח האדמה. 3. בשלו את הכריך באופן הבא : לחם, חמאה, תפוח אדמה, גבינה מגורדת. 4. הניחו את הכריך על מגבת הנייר בתוך התנור. 5. בחרו את התפריט ולחצו על Start כדי לבעל.

חסכון בחשמל



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



לחצו על (STOP /CLEAR) ECO ON.
או לאחר 5 דקות מפתיחת 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.

הוראות בטיחות חשובות

קראו בתשומת לב ושמרו לעיון בעתיד

⚠ אזהרה

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

- 12 לפני הבישול, נקבו את החלק החיצוני של תפוחי אדמה, תפוחים וכל פרי או ירק דומים.
- 13 אין לבשל ביצים בקליפתן. לחץ מצמבר בתוך הביצה וגורם לה להתפוצץ.
- 14 אין לנסות לטגון בשמן עמוק בתוך התנור.
- 15 לפני בישול או הפשרה, הסירו את עטיפת הפלסטיק מהמזון. עם זאת, לעתים יש לכסות את המזון ביריעת פלסטיק למטרות חימום או בישול.
- 16 אם הדלת או אטמי הדלת פגומים, אין להפעיל את התנור עד לחיקונו על-ידי מכנאי 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 מכיוון שהמכל עלול להתפורר.
- 19 ניתן להרשות לילדים להשתמש בתנור ללא השגחה 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, מכיוון שהם עלולים להתפוצץ.
- 21 אין להפעיל את התנור אם אטמי הדלת והחלקים הצמודים של תנור המיקרוגל פגומים, עד לחיקון התנור על-ידי מכנאי 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 גריל, קונוקטור ופעולות בישול אוטומטי רק עם כפפות עבות, מכיוון שהם עלולים להתחמם. לפני הוצאה, ודאו שהם אינם חמים.

- 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 לארגיית מיקרוגל מסוכנת. תיקונים יבוצעו רק על-ידי מכנאי 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 ניידים וכדומה רטובים).
- 4 אין לבשל מזון עמוף במגבוי נייר, אלא אם כן ספר הבישול מכיל הוראות עבור המזון המבושל.
- 5 אין להשתמש בנייר עיתון במקום מגבוי נייר לבישול.
- 6 אין להשתמש במכלים מעץ. הם עלולים להתחמם ולהיחרך. אין להשתמש במכלי קרמיקה הכוללים פטי 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 / או לשריפה בעת הבישול.
- 9 אין לשטוף את הזכוכית המסתובבת במים מיד לאחר הבישול. הדבר עלול לגרום לשבירה או נזק.
- 10 כמיות 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.

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

הוראות בטיחות חשובות

קראו בתשומת לב ושמרו לעיון בעתיד

36 ניתן להשיג חיבור זה על-ידי כך שהתקע יהיה נעיש, או על-ידי שילוב מתן בחייוט הקבוע בהתאם לתקנות החייוט.

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 לאורגיית 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 שגוי.

⚠ 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.

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 כוויות.

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

30 פרטים 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 שבתוך התנור.

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

בטיחות מיקרוגל

כלים המתאימים לשימוש במיקרוגל

בתנור המיקרוגל אין להשתמש לעולם בכלים מתכת או עם פסי מתכת

גלי מיקרו אינם יכולים לחדור מתכת. הם מוחזרים מהחפץ המתכתי בתנור וגורמים לקשת חשמלית, תופעה מפחידה שגוראת 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.

היחיו 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 טמפרטורת המים אינה משתנה אך הכלי נעשה חם, גלי המיקרו נספגים בכלי ואין זה בטוח להשתמש בו בתנור המיקרוגל. קרוב לוודאי שיש במטבח שלכם כרע 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 בצענו 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 להתפץ עם התחממות האוכל.

מכלי אחסון מפלסטיק

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

נייר

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

עקיות בישול מפלסטיק

כל עוד הן מיועדות לבישול, עקיות בישול בטוחות לשימוש במיקרוגל. עם זאת, הקפידו ליצור חתך בעקית כדי לאפשר את יציאת האדים. אין להשתמש לעולם בעקיות רגילות לבישול במיקרוגל, מכיוון שהן עלולות להינסט ולהתפקע.

כלי פלסטיק לבישול במיקרוגל

ישנם כלי פלסטיק לבישול במיקרוגל במגוון צורות וגדלים. ברוב המקרים, ניתן להשתמש בפריטים שיש כבר בהישג יד, במקום להשקיע בצידוד 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 חכולה גבוהה על גופרת או ברזל. אשר אינם מתאימים ככלי בישול. יש לבדוק את כלי הבישול כדי לוודא שהם מתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

מאפייני מזון ובישול במיקרוגל

השגחה על פריטים

המתכונים בספר זה תוכנו בקפידה רבה, אך הצלחתכם בהכנתם תלויה בחשומת הלב שתחתו לאוכל בזמן בישולו. העניחו 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 במתכונים- כגון הגבהה, ערבוב וכדומה-כצעדים המינימליים המומלצים. אם נראה שהאוכל מתבשל בצורה לא אחידה, שפוטו בצעו התאמות שנראות מתאימות לתיקון הבעיה.

גורמים המשפיעים על זמני בישול במיקרוגל

גורמים רבים משפיעים על זמני 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. כלל המתכונים בספר זה מספקים טווח של זמני בישול. באופן כללי, תמצאו שהאוכל נותר לא מספיק מבושל בקצה התחתון של טווח הזמנים. ייתכן גם שתמצאו לבעל את האוכל מעבר לזמן המרבי שניתן, בהתאם לטעמכם האישי. בספר זה השתדלנו להיות זהירים בזמני הבישול שנחננו 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 איוו מבושל לגמרי. זוהי אינה טעות. כאשר משהים אותם, בדרך כלל מוכסים, סוגי אוכל אלה ממשיכים להתבשל מחוץ לתנור, מכיוון שהחום שלכוד בחלקים החיצוניים שלהם נע באיטיות פנימה. 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 ולהשיגה עבור סוגי אוכל שונים.

דחיסות האוכל

אוכל קל ונקבובי, כגון עוגות ומאפים, מתבשל מהר יותר מאשר אוכל כבד וצפוף, כגון צלי ותבשילים. בעת חימום אוכל נקבובי במיקרוגל, יש להיזהר שהחלק החיצוני לא ייהפך 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 יחר על המידה.

איכות האוכל

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

צורת האוכל

גלי מיקרו חודרים רק כ 2-3 ס"מ לתוך האוכל, כאשר החלק הפנימי של אוכל עבה מתבשל כשהחום שנוצר בחלק החיצוני נע פנימה. רק החלק החיצוני של המזון מבושל על-ידי אנרגיית 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 פנימה כדי למנוע התחה.

השחמה

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

כיסוי בנייר עמיד לשומן

נייר עמיד לשומן מונע בעילות נחזים ומסייע, במידה מסוימת, לשמור על חום האוכל. עם זאת, מכיוון שאיוו נצמד היטב כמו מכסה או ניילון נצמד, הוא מאפשר לאוכל להתייבש מעט.

סידור ורינוח

סוגי אוכל בודדים, כגון תפוחי אדמה אפויים, עוגיות ומחאבנים יתחממו 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

ערבוב

ערבוב מהווה את אחת הטכניקות החשובות ביותר למיקרוגל. בבישול רגיל, האוכל מעורבב למטרת מיון. אולם, אוכל שמבושול 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 חוסמות את גלי המיקרו) על הפניות 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 בתנור קשת חשמלית.

הגבהה

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

ניקוב

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

בדיקה אם האוכל מבושול

האוכל מתבשל כל כך מהר בתנור מיקרוגל, שיש צורך לבדוק אותו לעתים קרובות. סוגי אוכל מסוימים 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. המפמר מורה הפנימית של האוכל חעלה 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 (עגוות וביסקויטים מסוימים, למשל) ההשהיה מאפשרת את סיום הבישול של האוכל וגם מסייעת למעט להתמונה ולהתחפת.

ניקוי התנור

1 שמרו על החלק הפנימי של התנור נקי

נחצי אוכל ונוזלים שנושפכו נדבקים לרפנות התנור ובין האטם לפני הדלת. נוזלים שנושפכו מומלץ לנגב מיד במטלית לחה. פירורים ונחשים 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 נחשים 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

נקו 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 האוורור. כדי לנקות את לוח הבקרה, פתחו את הדלת כדי למנוע הפעלה במעוות של התנור. נגבו במטלית לחה ומייד לאחר מכן במטלית יבשה. לחצו על עזריה המחקיקה 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 מחכת ופולסטיק. חלקי מחכת קל יותר לתחזוק, אם מגנבים אותם במטלית לחה.

5 אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים.

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 מציין 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 לעתים?

ת בזמן אפייה, טיוון או שליטה על 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 פירוס 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 המצוי, עצרו את הבישול.

בישול יתר עלול לגרום להתלקחות התירס.

זהירות

אין להשתמש לעולם בשקית נייר חומה להתפחת גרעיני תירס.

אין לנסות לעולם להתפיה את גרעיני התירס שנותרו.

ש מדוע התנור שלי לא מבעול תמיד במהירות המצויות 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. שנינויים בגודל, בצורה, במשקל ובממדים של האוכל מחייבים משך בישול ארוך יותר. השתמשו בשיקול דעת יחד עם ההצעות במדריך הבישול כדי לבדוק את מצב האוכל, בדיוק כפי שהייתם עושים באביזר בישול רגיל.

מפרט טכני



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 חבוצע רק על-ידי היצרן או סוכן השירות שלו או אדם מוסמך דומה, על מנת למנוע סכנה.

מפרט טכני

MS2588BRS/MS2588BRB/MS2588BRW	
230 וולט ז"ח 50 הרץ	כניסת חשמל
850 וואט (תקן דירוג IEC60705)	הספק
MHz 2450	תדר גלי מיקרו
507 מ"מ (ד) 283 X מ"מ (ג) 418 X מ"מ (ע)	ממדים חיצוניים
1250 וואט	צריכת חשמל מיקרווגל



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.

לקוחה נבדלה,

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

בלבד מקרה של פניה לקבלת שירות מוכח האחריות, זו תהיה תעודת אחריות שמלאים בה הפרטים שלעיל ואילו לא מסמכתה ככתב המעידה על התאריך ומקום הרכישה של המוצר. פרטים על תחולת השירות ניתן למצוא ברשימה המצורפת לתעודת האחריות.

אנו ברימאג דיטל אייל בע"מ ("בריאג") ח.נ. 511786378 מ"ח השקעה 19 אזור תעשיה אור, ארריים בואג כלפי רובע המוצר וכל נבדל בין שני ("הצרכן") לתקנות המוצר, מבחינת תשלום כלשהו בעבורו לא אזורי. אנו נעשה בנישה 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 לרצון הצרכן או הדרכת הצרכן בתפוצה המוצר (אם ההתקנה/הדרכה נדרשים על ידי היבואן כתנאי לפעולת המוצר). לפי המאוחר ולבדבד שעד למועד התקנת המוצר לא עשה הצרכן שימוש במוצר והמוצר נשמר בתנאים ארויים העונים לדרישות היבואן. אחריות מכפופרט בתעודה זו תחולת חלקו על תקנת המוצר, אלא המוצר התוקן על ידי היבואן או מי מטעמו על פי דרישת היבואן כתנאי לפעולת המוצר.
2. דרש היבואן, כתנאי לפעולת המוצר, ביצוע התקנה ו/או הדרכה למוצר, ההתקנה/הדרכה תבוצע באופן בלעדי על ידי היבואן ו/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, יביע היבואן (או מי מטעמו) את ההתקנה או ייתן הדרכה בבית הצרכן בתוך שבוע ימים מיום דרישת הצרכן ולבדבד שהתקופה שלחפם מיום מסירת המוצר לצרכן על יום דרישת הצרכן לא תעלה על שנה, אלא אם הוסכם בין הצרכן ליבואן על תקופה ארוכה יותר.
3. האחריות בתהאם לתעודת אחריות זו תקפה רק למוצרים שיבואו לישראל על ידי היבואן ושווקו על ידו.
4. היבואן מתחייב לתקן, ללא תמורה, כל לקולקו שהתגלה במוצר במהלך תקופת האחריות, ולהחליף, במידה שישדרש, את המוצר או כל חלק ממנו, ללא תמורה. הוכיח היבואן כי מקור הלקולקו בנדק מנוון, יאה היבואן פטור מחיובו על פי סוף זה.
5. היבואן מתחייב להחזיר את המוצר הלקולקו למצב בו היה טרם הלקולקו. 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 נסרר או 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 גפם בעד הרכישה על ידי הצרכן בכפוף להוראות אחר 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 החלופות 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 ממחנתה בה בוצעה הרכישה, רשאי הצרכן להביא את המוצר לתיקון בחנות בה נרכש המוצר והיבואן יתקנם תוך שבועיים ממועד מסירת המוצר למרות האמור בסעיף זה, מקרר / מקפיא יתוקן בתוך יום אחד, יום יחד, יום יחד (כולל) (אם תשלום האמור בסעיף זה, מנותב כביסה / מזגן / תנור הסקה דירתי / תנור בישול ואפיה / יתוקן בתוך יומיים, מנותב כביסה / מזגן / תנור הסקה דירתי / תנור בישול ואפיה / מקלט טלוויזיה שגודלו עולה על 20 אינץ' / מדיח כלים / מייבש כביסה יתוקן בתוך שלושה ימים מהיום בו נקרא היבואן לעשות כן, ולבדבד שהלקולקו של אלה מונע את השימוש שלשמו מועד המוצר. שבתות וחגים לא יכללו במניין ימים אלו.
9. מקרר / מקפיא / כיריים לבישול (גז וחשמל) / מנותב כביסה / מזגן / תנור הסקה דירתי / תנור בישול ואפיה / מקלט טלוויזיה שגודלו עולה על 20 אינץ'

/ מדיח כלים / מייבש כביסה יתוקנו על ידי טכנאי מטעם היבואן במענו של הצרכן ולאחר תיאום עימו. למעט מעבדה לשם ביצוע התיקון, יעביר היבואן את המוצר למעבדה יתוקנו למענו של הצרכן בלא תמורה. מוצרים שאינם נמנים עם המוצרים המנינים לעיל יבואו על ידי הצרכן ועל השכוננו לתחנת שירות ולתיקנם, 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 מעבדה לשם ביצוע התיקון, יעביר היבואן את המוצר למעבדה ויחזירו למענו של הצרכן בלא תמורה.

10. זמן ההמתנה לטכנאי לא יעלה על ששעתיים מעבר למועד שתואם. בלבד מקרה של איחור בלמעלה מששעתיים, היבואן יודיע לצרכן על איחור ויתאם איתו מועד חדש, בתוך פרק הזמן שנקבע בתעודת אחריות זו.
11. הוכיח היבואן טרם התיקון כי לקולקו במוצר נגרם כתוצאה מאחת הסיבות שלהלן, יהיה רשאי היבואן לחזור ולמסור לצרכן, ללא תיקון, הובלת המוצר או החלפתו, לפי העניין:
 - א. כוזן עליון שהתרחש במועד מאוחר ממועד מסירת המוצר לצרכן.
 - ב. חדש או רשלנות של הצרכן, בלבד שהשימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש.
 - ג. תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה לכך מטעם היבואן, בבסיסית שאינן מנובטת מפרכת חיובי היבואן.
 - ד. הלקיט נגרם כתוצאה מחיבור מכוני ו/או חשמלי של המוצר לאבזורים נלווים ו/או ציוד, אשר לא אושרו לשימוש עם המוצר על ידי היבואן ו/או שאינם מקוריים.
12. כתב אחריות לא יחול על המוצר, והצרכן לא יהיה מכוסה מבחינת האחריות לפי כתב אחריות זה, במקרה והמספר הדדתי המהדה שלעל תווית זהיוו של המוצר נעשה בלתי קריא ו/או הוסר ו/או נמחק ו/או שונה.
13. ימים אחריות למוצר, לאחר תיקון המוצר, אישור בכתב המפרט את מהות התיקון ולבדי החלפת חלפים במוצר - מהות החלקים שהוחלפו.
14. בתקופת האחריות לדרישת הצרכן, יספק היבואן חילוף לתקין המוצר. לבדי מוצרים שחילוף במועד הרכישה שלהם, עד 300, יספק היבואן, לדרישת הצרכן, חלקי חילוף כאמור אך לשנה נוספת מעבר לתקופת האחריות. לבדי מקרר / מקפיא / כיריים לבישול (גז וחשמל) / מנותב 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.
15. אחריות היבואן מכפופרט בתעודה זו אינה חלה על כל תוספות למוצר אחריות זו, רק, על הכלים ואבזורים נלווים למוצר, שלא נמכרו לצרכן על ידי היבואן.
16. אחריות היבואן אינה מכפופרט בתעודת אחריות זו בלבד.
17. בכפוף לכל דיין, היבואן לא יהיה אחראי לכל נזק כלשהו שיגרם לצרכן ו/או לצד שלישי כלשהו, עקב לקולקו במוצר. כמו כן, אחריות היבואן לא תחול על תיקנים שיריים ו/או עקפים ו/או וואצתיים ו/או אחרים שייגרמו ללקוקו בקשר עם המוצר והשימוש בו.
18. משוקק ו/או תחנת שירות מורשית ו/או גוף /אז 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 יתנו בכתב על ידי היבואן לא יהיו תקפים.
19. הכיסוי על פי תעודה זו תקף בתחומי מדינת ישראל בלבד כולל השטחים, למעט הרשות הפלסטינית. על הוראות תעודת אחריות זו יחולו באופן יחידיו חוקי מדינת ישראל. סמכות השיפוט הייחודית בכלל הנוגע והקשור בתעודת אחריות זו הינה בבתי המשפט המוסמכים באחת מארבע הערים הבאות: באר שבע, תל אביב, ירושלים וחיפה.
20. לקבלת שירות יש לפנות לאחת מתחנות השירות המורשות המפופרטות ברשימה הצורפת. לפני כן אנו עיין במדריך למשתמש. יתכן שבדיקה של הוראות השימוש והתכונות של המוצר תספק לך פנייה לתחנת השירות!

חשוב! בכל שינוי מקום - יש להודיע מיד למרכז השירות

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



לכבוד

ברימאג שירות
 רח' הסדן 3, ת.ד. 1792
 א.ת. חולון, מיקוד 58117

רשימת תחנות שירות

* 8404 תחנות שירות מוצרים לבנים
מרכז
BRIMAG שירותות
הסדן 3, א.ת. חולון
פקס: 03-5586196
צפון
BRIMAG שירותות
שד' ההסתדרות 90, חיפה
פקס: 04-8492944
דרום
BRIMAG שירותות
דרך חברון 4, באר שבע
פקס: 08-6232838
ירושלים
BRIMAG שירותות
כנפי נשרים 24, ירושלים
פקס: 02-6527468
אילת
BRIMAG שירותות
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
BRIMAG חיפה	ההסתדרות 90	מפרץ חיפה	04-8492944	*8404
BRIMAG חולון	הסדן 3	חולון	03-5589484	*8404
BRIMAG ת"א	לבונטין 11	תל אביב	03-5606931	*8404
BRIMAG ירושלים	כנפי ישרים 24	ירושלים	02-6527468	*8404
BRIMAG ב"ש	דרך חברון 4	באר שבע	08-6232838	*8404
BRIMAG אילת	המוצר 4	אילת	08-6372710	*8404
חיים זוזוט	רסקו 44	קריית שמונה	04-6903674	04-6903674
שירותות 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	הגדום 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
שירותות 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
BRIMAG שירותות מרכז / ים	הסדן 3	חולון	1-700-700-909	1-700-700-908
BRIMAG שירותות צפון	ההסתדרות 90	מפרץ חיפה	1-700-700-909	04-8492944
BRIMAG שירותות דרום	דרך חברון 4	באר שבע	1-700-700-909	08-6232838
BRIMAG שירותות אילת	המוצר 4	אילת	1-700-700-909	08-6372710

BRIMAG
שירותות



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: _____

היבואן / היצור: _____

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

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 יצירת קשר לשם קבלת שירות.

دليل المالك

إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MS2588BRS
MS2588BRB
MS2588BRW

الاحتياطات

في حالة تسخين السوائل مثل الشوربة والصلصة وغيرها في فرن الميكرويف، يمكن أن تتم عملية الغليان دون ظهور فقاعات مما قد يؤدي إلى غليان السائل الساخن بشكل مفاجئ . وللحيلولة دون ذلك، يرجى اتباع الخطوات التالية:

١. تجنب استخدام الأواني مستقيمة الجوانب ذات الفتحات الضيقة.
٢. عدم استخدام درجة حرارة زائدة.
٣. احرص على تقليب السائل قبل وضع الإناء في الفرن ثم قلبه مرة ثانية أثناء عملية الغليان.
٤. بعد الانتهاء من عملية التسخين، اترك الإناء في الفرن لفترة قصيرة. احرص على تقليب أو رج المحتويات (وخاصة محتويات رضاعات الأطفال ومرطباتناط طعام الأطفال) ، وتأكد من درجة الحرارة جيداً قبل تناول الطعام (وخاصة محتويات رضاعات الأطفال ومرطباتناط أغذية الأطفال). يرجى توخي الحذر عند التعامل مع الوعاء.

تحذير

تحذير، احرص على ترك الطعام المطهو في الميكرويف لفترة بعد اخراجه وتأكد من درجة حرارته قبل تناوله ولاسيما مع محتويات رضاعات الأطفال ومرطباتناط أغذية الأطفال.

لا يمكن تشغيل الفرن عندما يكون الباب مفتوحاً نظراً لأن الباب مجهز بأقفال سلامة داخلية تعمل على فصل خواص الطهي عندما يكون الباب مفتوحاً . ويمكن أن يؤدي تشغيل الفرن أثناء فتح الباب إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكرويف ولذا فمن المهم عدم العبث بأقفال الباب.

تجنب وضع أي شئ بين الباب وبين واجهة الفرن الأمامية وتأكد من عدم تراكم بقايا الطعام أو المنظف على الأسطح المانعة للتسرب.

لا تحاول استخدام الفرن في حالة تعرضه للتلف ويجب التأكد من إغلاق باب الفرن بشكل صحيح وعدم وجود تلف أو انثناء في الباب (1) أو المفصلات والمزليج (2) (مكسورة أو سائبة) وحاشية الباب والأسطح المانعة للتسرب. يجب الاستعانة بفني مؤهل فقط دون غيره لإصلاح أو ضبط الفرن.

تحذير

يرجى التأكد من ضبط وقت الطهي بشكل صحيح إذ يمكن أن يؤدي الطهي الزائد إلى اشتعال النار في الطعام مما يترتب عليه تعرض الفرن للتلف .

المحتويات

ما هي طريقة عمل الميكرويف

تعتبر موجات الميكرويف (الموجات الدقيقة) نوع من أنواع الطاقة التي تتشابه مع موجات الراديو والتليفزيون وضوء النهار الطبيعي. وفي العادة، تنبعث هذه الموجات إلى الخارج وتسير عبر الغلاف الجوي وتتلاشى دون أن تترك أثراً. إلا أن أفران الميكرويف تحتوي على مغنطرون مصمم للاستفادة من الطاقة التي تحتوي عليها هذه الموجات حيث يتم استخدام الكهرباء المزود بها أنبوب المغنطرون لتوليد طاقة الميكرويف.

وتتوغل موجات الميكرويف في منطقة الطهي عبر فتحات في الفرن. كما يوجد رف دوار أو صينية أسفل الفرن ولا يمكن لموجات الميكرويف اختراق الجدران المعدنية للفرن ولكنها تستطيع اختراق بعض المواد الأخرى مثل الزجاج والخزف والورق وهي المواد التي تصنع منها الأواني الآمنة للاستخدام في الميكرويف.

وتجدر الإشارة إلى أن موجات الميكرويف لا تُسخن أوعية الطهي، إلا أن هذه الأوعية تصبح ساخنة في النهاية نتيجة الحرارة المنبعثة من الطعام.

جهاز آمن للغاية

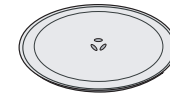
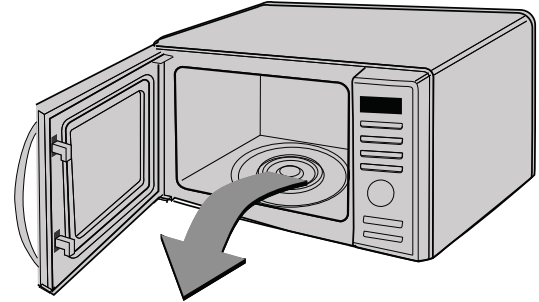
يعتبر هذا الجهاز واحداً من أكثر الأجهزة المنزلية أماناً حيث يتوقف تلقائياً عن العمل بمجرد فتح الباب بينما تتحول طاقة الميكرويف كلها إلى حرارة عند توغلها في الطعام بحيث لا تترك أي طاقة مترسبة قد تعرضك للضرر عند تناول الطعام.

٣.....	الاحتياطات
٤.....	المحتويات
٥-٦.....	إزالة مواد التغليف والتركيب
٧.....	ضبط الساعة
٨.....	قفل لوحة المفاتيح
٩.....	الطهي بطاقة الميكرويف
١٠.....	مستوى طاقة الميكرويف
١١.....	الطهي على مرحلتين
١٢.....	خاصية التشغيل السريع
١٣-١٤.....	التسخين الذاتي
١٥-١٦.....	الطهي الذاتي
١٧-١٨.....	تذويب تلقائي
٢٠-١٩.....	تذويب سريع
٢١-٢٣.....	الأطباق الأوروبية
٢٤-٢٥.....	طهو وجبات الأطفال
٢٦.....	توفير الطاقة
٢٧.....	إرشادات هامة للسلامة
٢٨.....	الأوعية الآمنة للاستخدام في الميكرويف
٢٩-٣٠.....	خواص الطعام والطهي في أفران الميكرويف
٣١.....	أسئلة وأجوبة
٣٢.....	معلومات القابس والتوصيل/ المواصفات الفنية

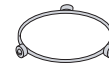
إزالة مواد التغليف وتركيب الميكرويف

من خلال مطالعة الخطوات الأساسية الواردة في هاتين الصفحتين، يمكنك التأكد بسرعة من عمل الميكرويف بشكل جيد . يرجى الانتباه إلى الإرشادات الخاصة بمكان تثبيت الفرن . احرص على التخلص من كافة الأكسسوارات وأوراق التغليف بعد إزالة مواد التغليف من الميكرويف، ثم افحص الجهاز جيدا للتأكد من عدم تعرضه للتلف أثناء عملية التوصيل.

1 قم بإزالة مواد التغليف من الميكرويف وثبته على سطح مستو.

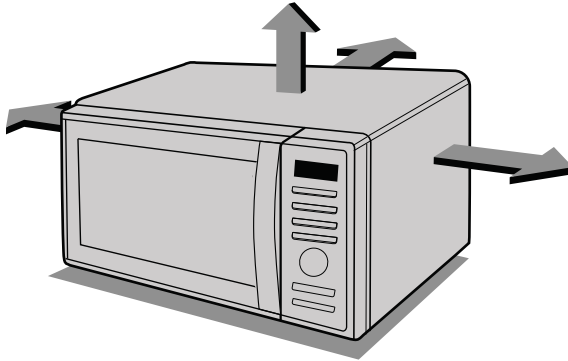


الصينية الزجاجية



الحلقة الدوارة

2 ضع الجهاز على سطح مستو بحيث لا يقل ارتفاعه عن 85 سم من الأرض مع مراعاة ترك مسافة فاصلة بينه وبين السقف لا تقل عن 35 سم وبين الخلف لا تقل عن 10 سم لتوفير التهوية المناسبة . يجب ألا تقل المسافة بين واجهة الفرن وبين حافة السطح عن 8 سم لمنع ميلان الفرن .
يوضع مخرج العادم فوق الفرن أو بجانبه، ويمكن أن يؤدي انسداد المنفذ إلى تلف الفرن .



يجب عدم استخدام الفرن في أغراض تجارية.

3 ضع القابس في مأخذ التيار العادي مع مراعاة أن يكون الفرن هو الجهاز الوحيد الموصل في الفيشة. وإذا لم يعمل الفرن بشكل جيد، يرجى نزع القابس من مأخذ التيار ووضعه فيه مرة ثانية.

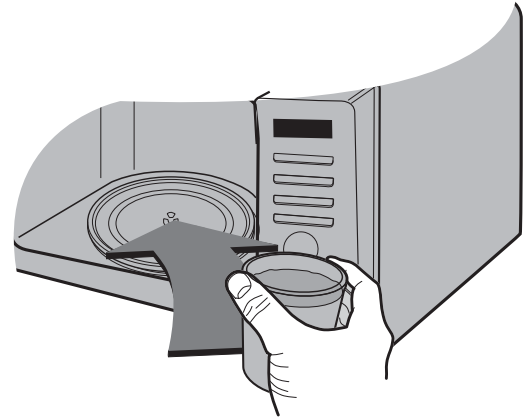
4 افتح باب الفرن من خلال جذب مقبض الباب ثم ضع الحلقة الدوارة داخل الفرن وضع الصينية الزجاجية في الأعلى.

5 املا وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف بحوالي 300 مل (1/2 باينت) ماء، ثم ضعه على الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن. يرجى مطالعة الصفحة 28 إذا ساورك أي شك عن نوع الوعاء.

6 اضغط زر الإيقاف ثم اضغط زر التشغيل مرة واحدة لضبط وقت الطهي على 30 ثانية .



7 سوف يظهر على الشاشة العد التنازلي ابتداءً من 30 ثانية، وبعد الانتهاء من العد وسماع صوت الصافرة، افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة المياه، فإذا وجدت الماء ساخناً فهذا دليل على أن الفرن يعمل جيداً. يرجى توخي الحذر عند إخراج الإناء من الفرن فقد يكون ساخناً .



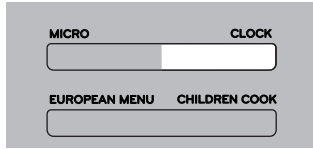
ضبط الساعة

يمكن ضبط الساعة على نظام 12 ساعة أو 24 ساعة

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية ضبط الوقت على الساعة 14:35 عند استخدام نظام التوقيت المكون من 24 ساعة.



تأكد من تركيب الجهاز بشكل صحيح وفقاً لما ورد مسبقاً في هذا الدليل.
اضغط زر إيقاف / فصل.



اضغط زر الساعة مرة ثانية.
(إذا كنت ترغب في الوصول إلى خيار مختلف، اضغط زر الساعة مرة أخرى)
إذا كنت ترغب في تغيير الخيار بعد ضبط الساعة، فعليك أن تنزع القابس من مأخذ التيار وتعيد تركيبه مرة ثانية.

عند وضع القابس في مأخذ التيار لأول مرة أو عند عودة الطاقة بعد انقطاعها، سوف تظهر علامة (0) على الشاشة وهنا يجب عليك إعادة ضبط الساعة .



أدر القرص حتى يظهر الرقم 14 على الشاشة
اضغط زر البدء لتأكيد اختيار الساعة.

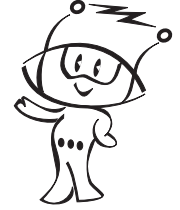
في حالة أي رموز أو علامات غريبة على الشاشة أو الساعة، يرجى نزع القابس من مأخذ التيار



أدر القرص حتى يظهر 14:35 على الشاشة
اضغط زر البدء
وبعدها تبدأ الساعة في العمل

وتركيبها مرة ثانية وإعادة ضبط الساعة .

قفل لوحة المفاتيح



اضغط على زر إيقاف / فصل.



استمر في الضغط على زر إيقاف / فصل حتى تظهر علامة L على الشاشة وتسمع صوت الصافرة وعندها يتم ضبط خاصية إغلاق لوحة المفاتيح.



سوف يختفي التوقيت عن الشاشة في حالة ضبط الوقت مسبقاً .



سوف تستمر علامة L في الظهور على الشاشة كدليل على ضبط الجهاز على وضع إغلاق لوحة المفاتيح.

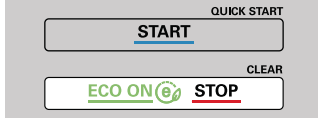
يتمتع الفرن بخاصية أمان هامة تساعد على منع تشغيل الفرن بطريق الخطأ . فيمجرد ضبط الفرن على وضع قفل لوحة المفاتيح، لا يمكن تشغيل أي من وظائفه، كما لا يمكن الطهي عليه . ومع ذلك يمكن للطفل أو لأي شخص فتح باب الفرن.



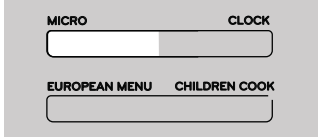
لإلغاء قفل لوحة المفاتيح، استمر في الضغط على زر إيقاف / فصل حتى تختفي علامة L وتسمع صوت صافرة عند إلغاء الخاصية.

الطهي بطاقة الميكرويف

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية طهي الأطعمة باستخدام 80% من الطاقة لمدة 5 دقائق و 30 ثانية.

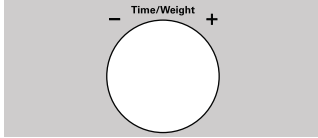


تأكد من تركيب الجهاز بشكل صحيح وفقاً لما ورد مسبقاً في هذا الدليل.
اضغط زر إيقاف / فصل.

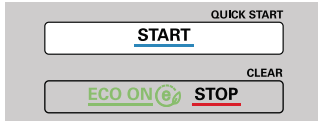


اضغط زر الميكرو مرتين لاختيار طاقة 80%
سوف يظهر رقم "680" على الشاشة.

يحتوي الفرن على خمسة أوضاع لضبط طاقة الميكرويف.



أدر القرص حتى يظهر الرقم 5:30 على الشاشة.



اضغط زر "البداية".

الطاقة	%	خارج الطاقة
الطاقة القصوى	100%	850 وات
متوسط مرتفع	80%	680 وات
متوسط	60%	510 وات
إزالة الثلج متوسط منخفض	40%	340 وات
منخفض	20%	170 وات

تم تجهيز الميكرويف بخمسة مستويات للطاقة مما يوفر أقصى درجات التحكم والمرونة في عملية الطهي. ويعطي الجدول التالي أمثلة لأنواع الطعام ومستويات الطاقة الموصى بها في عملية الطهي.

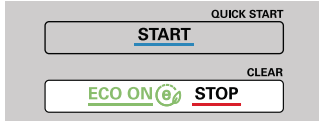
مستوى طاقة الميكرويف



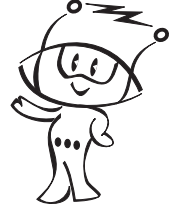
الطاقة	أغراض الاستخدام	%	خارج الطاقة
الطاقة القصوى	<ul style="list-style-type: none"> • غلي المياه • قلي شرائح اللحم البقري • طهي قطع الدواجن والسمك والخضروات • طهي قطع اللحم الطرية 	100%	850 وات
متوسط مرتفع	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة التسخين الكامل • شوي اللحم والدواجن • طهي الفطر والمحار • طهي الأظعمة التي تحتوي على الجبن والبيض 	80%	680 وات
متوسط	<ul style="list-style-type: none"> • إعداد الكعك والبسكويت • إعداد البيض • طهي الكاسترد • طهي الأرز والشوربة 	60%	510 وات
إزالة الثلج متوسط منخفض	<ul style="list-style-type: none"> • إزالة الثلج بالكامل • إذابة الزبدة والشكولاته • طهي قطع اللحم غير الطرية 	40%	340 وات
منخفض	<ul style="list-style-type: none"> • تليين الزبدة والجبن • تليين الأيس كريم • تخمير العجين 	20%	170 وات

الطهي على مرحلتين

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.

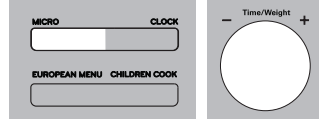


اضغطي على إيقاف/مسح.



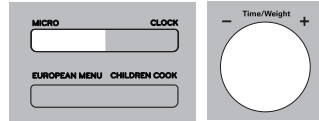
إسبتي الطاقة ووقت الطهي بالنسبة للمرحلة الأولى.
(يمكنك حذف هذه العملية بالنسبة للطاقة العالية).
إضغطي على مايكرو مرة واحدة لتحديد الطاقة العالية
أديري DIAL حتى تظهر “ ١١:٠٠ ” على الشاشة.

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



اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ٢.
اضغط على زر طاقة مرة لاختيار ٤٠٪ طاقة.

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



أديري DIAL حتى تظهر “ ٣٥:٠٠ ” على الشاشة.

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



اضغطي على بدء التشغيل.

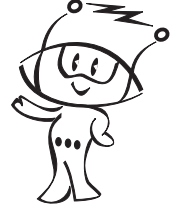


سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية ضبط دقيقتين من الطهي على مستوى الطاقة المرتفعة.

خاصية التشغيل السريع



اضغط زر إيقاف / فصل.



اضغط زر البدء أربع مرات لاختيار دقيقتين من مستوى الطاقة المرتفع. سوف يبدأ الفرن في العمل قبل الانتهاء من الضغط في المرة الرابعة.

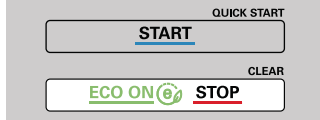


يمكنك مد وقت الطهي من خلال تكرار الضغط على زر البدء س.

تسمح خاصية التشغيل السريع بضبط الجهاز على فترات مدة الواحدة منها 30 ثانية أثناء الطهي بطاقة مرتفعة بللمسة واحدة لزر التشغيل.

التسخين الذاتي

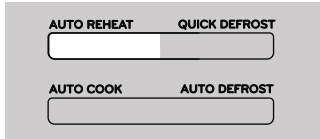
سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٧.٠ كجم من الشربة/الصلصة.



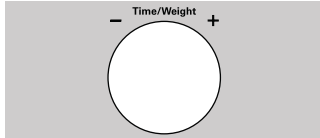
اضغط زر إيقاف / فصل.



يساعد التسخين الذاتي على طهي معظم الأطعمة المفضلة لديك بسهولة بالغة عن طريق اختيار نوع ووزن الطعام.



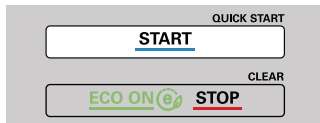
اضغطي على إعادة التسخين التلقائي مرة واحدة لاختيار الشربة/الصلصة. تعرض "th-1" على الشاشة.



أدر القرص حتى تظهر علامة ٧.٠ على الشاشة.



النوع	اضغط زر التسخين الذاتي
الشربة/الصلصة	1 مرة واحدة
وجبة مجمدة	2 مرتان
المشروبات	3 مرتان
القطائر المجمدة	4 مرتان



اضغط زر البدء.



العمليات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	الكمية	الفئة
<p>١. صبي الشربة/الصلصة في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. غطيه باستخدام غطاء من البلاستيك . ضعي الطعام في الفرن.</p> <p>٢. وبعد التسخين، قلبه جيداً واتركه مغطى لمدة ٣ دقائق.</p>	مُبردة	وعاء ميكروويف آمن	٠.٨ ~ ٠.٢ كجم	الشربة/الصلصة
<p>قومي بثقبها باستخدام سيخ على السطح.</p> <p>ضعي الطعام على المائدة الدوارة الزجاجية . وبعد الطهي اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق قبل التقديم.</p> <p>- قابلة للتقليب مثل: بولونيز الاسباجيتي بخنة اللحم البقري.</p> <p>- غير قابلة للتقليب مثل: اللازانيا وفتيرة ريفية.</p> <p>ملاحظة: بالنسبة للطعام المعبأ في كيس (أكياس)، قومي بعمل ثقب في قطعة اللحم وقطع الأرز/المعكرونة ... إلخ</p> <p>- بالنسبة للأطعمة القابلة للتقليب، قلبها عند سماع الصفارة.</p> <p>- الاطعمة غير القابلة للتقليب، ليس من الضروري أن تقومي بالتقليب عند سماع الصفارة.</p>	مُبردة	صينية خاصة	٠.٦ ~ ٠.٣ كجم	وجبة مجمدة
<p>١. قومي بمعايرة $± ٠.١$ ٢٣٦ جرام في الكوب الخزفي.</p> <p>٢. اضبطي درجة حرارة الماء على $± ٧٠$ فهرنهايت (٢٠.٥ إلى ٢١.٦ درجة مئوية) باستخدام الترمومتر المختبري.</p> <p>١. ضعي الكوب في وسط الفرن.</p> <p>٢. اضعطي على زر المشروبات لتقديم مشروب لفرد واحد.</p> <p>٣. يجب استكمال قياس درجة حرارة الماء النهائية خلال ١٠ ثواني من بعد انتهاء وقت التسخين.</p>	الغرفة	أكواب خزفية	١ ~ ٢ كوب	المشروبات
<p>١. ضعي منشفة ورقية في وسط الفرن.</p> <p>٢. ضعي الفطائر المجمدة في منتصف المنشفة الورقية.</p>	مجمدة	مناشف ورقية	ea 4 - 1 (50 جرام / ea)	الفطائر المجمدة

الطهي الذاتي

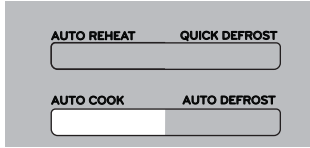
سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية طهي 0.6 كجم من الخضروات الطازجة.



اضغط زر إيقاف / فصل



تساعد خاصية الطهي الذاتي على طهي معظم الأطعمة المفضلة لديك بسهولة بالغة عن طريق اختيار نوع ووزن الطعام.



اضغط زر الطهي الذاتي مرتين لاختيار الخضروات الطازجة



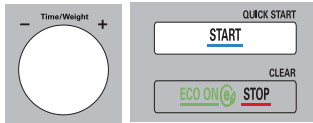
النوع اضغط زر الطهي الذاتي

بطاطا بالقشور 1 مرة واحدة

الخضروات الطازجة 2 مرتين

الخضروات المجمدة 3 مرات

أرز 4 مرات



أدر القرص حتى تظهر علامة 0.6 على الشاشة.

اضغط زر ز البدء.



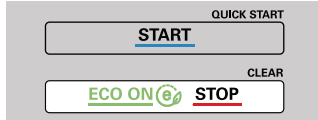
النوع	الحد الأقصى للوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	الإرشادات										
بطاطا بالقشور	0.2 كجم - 1 كجم	على الصينية الزجاجية	درجة حرارة الغرفة	يوصى باختيار حبات البطاطا متوسطة الحجم 170-200 جم اغسل البطاطا ثم جففها . استخدم شوكة الطعام لعمل ثقوب عديدة في البطاطا . ضع البطاطا على الرف الزجاجي . اضبط الوزن ثم اضغط على زر التشغيل . أخرج البطاطا من الفرن بعد الانتهاء من عملية الطهي، اتركها مغطاة بالورق المعدني لمدة خمس دقائق.										
الخضروات الطازجة	0.2 كجم - 0.8 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الخضروات في وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف . قم بإضافة الماء إلى الخضروات مع مراعاة تغطيتها بلقافة . بعد الانتهاء من الطهي، قلب الخضروات ثم اتركها لمدة دقيقتين . أضف كمية من الماء تتناسب مع كمية الخضروات . ** 0.2 كجم - 0.4 كجم: ملعقتان صغيرتان. ** 0.5 كجم - 0.8 كجم: 4 ملاعق صغيرة.										
الخضروات المجمدة	0.2 كجم - 0.8 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	مجمدة	ضع الخضروات في وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف. قم بإضافة الماء إلى الخضروات مع مراعاة تغطيتها بلقافة . بعد الانتهاء من الطهي، قلب الخضروات ثم اتركها لمدة دقيقتين . اضع كمية من الماء تتناسب مع كمية الخضروات. ** 0.2 كجم - 0.4 كجم: ملعقتان صغيرتان. ** 0.5 كجم - 0.8 كجم: 4 ملاعق صغيرة.										
أرز	0.1 كجم - 0.3 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	اغسل الأرز ثم صفي المياه الموجودة فيه . ضع الأرز والماء المغلي في وعاء عميق وكبير. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>100 جم</th> <th>200 جم</th> <th>300 جم</th> <th>الغطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الماء المغلي</td> <td>200 جم</td> <td>400 جم</td> <td>600 جم</td> <td>نعم / مع ترك فتحة للتصريف</td> </tr> </tbody> </table> ** الأرز - بعد الانتهاء من الطهي، اتركه مغطى لمدة خمس دقائق أو حتى يتم امتصاص المياه.	الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء	الماء المغلي	200 جم	400 جم	600 جم	نعم / مع ترك فتحة للتصريف
الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء										
الماء المغلي	200 جم	400 جم	600 جم	نعم / مع ترك فتحة للتصريف										

تذويب تلقائي

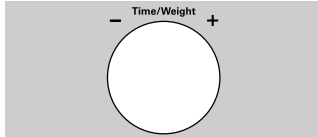
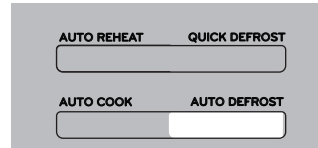
بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصي بأنك تفحص الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعناية الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الاسماك بسرعة أكثر أحيانا في حالة أن طبخ الأسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج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

اضغط زر إيقاف / فصل

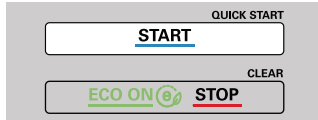
زن الطعام المراد إذابة الثلج منه وتأكد من إزالة كافة الأربطة واللفافات المعدنية ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب



اضغط زر إذابة الثلج مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج عن الدواجن سوف تظهر علامة DEF2 على الشاشة.



قم بإدخال وزن الطعام المجمد المراد إزالة الثلج منه. أدر القرص حتى يظهر الرقم 1.4 على الشاشة.



اضغط زر البدء.

أثناء عملية إذابة الثلج وبمجرد سماع الصافرة، افتح باب الفرن واقلب الطعام على الجانب الآخر وافصله لضمان إذابة الثلج بشكل متساوٍ. أخرج الأجزاء التي ذاب الثلج منها أو ضع عليها واقي لإبطاء عملية إذابة الثلج. بعد الانتهاء من الفحص، اغلق باب الفرن واضغط على زر البدء للاستمرار. يستمر الفرن في إذابة الثلج (حتى بعد إطلاق الصافرة) إلا إذا كان الباب مفتوحاً.

يحتوي الميكرويف على أربعة أوضاع لإذابة الثلج وهي: اللحم، الدواجن، السمك والخبز، ويضم كل واحد منها أوضاع طاقة مختلفة. يمكن تغيير الأوضاع من خلال تكرار الضغط على زر إذابة الثلج ذاتيا.

النوع زر تذويب تلقائي

لحوم	1	مرة واحدة
دجاج	2	مرتان
سمك	3	3 مرات
خبز	4	4 مرات

دليل إذابة الثلج بناءً على الوزن

- يجب وضع الطعام المراد إذابة الثلج من عليه في إناء مناسب للاستخدام في الميكرويف ثم يوضع في الرف الزجاجي الدوار .
- يمكن حماية القطع الصغيرة من اللحم والدواجن، إن لزم الأمر، من خلال تغطيتها برقائق ألومنيوم مسطحة مما يساهم في الحيلولة دون سخونة الأجزاء الرقيقة أثناء عملية إذابة الثلج .
- يتم فصل الأطعمة مثل اللحم المفروم والشرائح والنقانق ولحم الخنزير المملح في أسرع وقت ممكن. عند سماع الصافرة، قم بإخراج الطعام من فرن الميكرويف واقلب الطعام على الجانب الآخر ثم ضعه مرة ثانية في فرن الميكرويف . اضغط على زر البدء للاستمرار . بعد الانتهاء من البرنامج، أخرج الطعام من فرن الميكرويف وغطيه برقائق معدنية ثم اتركه حتى يذوب الثلج تماماً .
- إذابة الثلج تماماً، يجب ترك مفاصل اللحم والدجاجات الكاملة لمدة ساعة على الأقل قبل البدء في عملية الطهي.

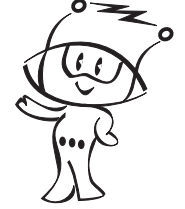
النوع	الوزن	الإناء	الطعام
لحوم (dEF1) دجاج (dEF2) سمك (dEF3)	0.1 - 0.4 كجم	أوعية الميكرويف (الطبق المسطح)	اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انطلاق صافرة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة. الدجاجة الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركيبية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صافرة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة. السمك شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صافرة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.
خبز (dEF4)	0.1 - 0.5 كجم	المناديل الورقية أو الطبق المسطح	شرائح الخبز، الكعك، الصمون افصل الشرائح وضعها داخل مناديل ورقية أو طبق مسطح اقلب الطعام على الجانب الآخر عند سماع الصافرة بعد الانتهاء من إذابة الثلج، اترك الطعام لفترة تتراوح من 1-2 دقيقة .

خاصية إذابة الثلج السريعة

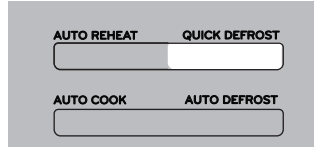
تستخدم هذه الخاصية لإذابة الثلج عن اللحم المفروم زنة 0.5 كجم بسرعة فائقة، وهذا يحتاج إلى الانتظار لفترة معينة حتى يذوب الثلج الموجود في منطقة الوسط . ويوضح المثال التالي كيفية إذابة الثلج عن اللحم المفروم زنة 0.5 كجم .



1 اضغط زر إيقاف / فصل
زن الطعام المراد إذابة الثلج من عليه وتأكد من إزالة كافة الأربطة واللفافات المعدنية ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب .



يحتوي الميكرويف على
الوضع السريع لإذابة الثلج
(اللحم)



2 اضغط زر إذابة الثلج السريع سوف يعمل الفرن أوتوماتيكياً .

أثناء عملية إذابة الثلج وبمجرد سماع الصافرة، افتح باب الفرن واقلب الطعام على الجانب الآخر وافصله لضمان إذابة الثلج بشكل متساوٍ . أخرج الأجزاء التي ذاب الثلج منها أو ضع عليها واقى لإبطاء عملية إذابة الثلج . بعد الانتهاء من الفحص، اغلق باب الفرن واضغط على زر البدء للاستمرار . يستمر الفرن في إذابة الثلج (حتى بعد إطلاق الصافرة) إلا إذا كان الباب مفتوحاً .

دليل إذابة الثلج السريع

تعمل هذه الخاصية على إذابة الثلج عن اللحم المفروم بشكل فائق السرعة

تأكد من إزالة مواد التغليف تماماً عن اللحم ثم ضع اللحم المفروم في طبق آمن للاستخدام في الميكرويف . وعند سماع الصافرة، أخرج اللحم المفروم من فرن الميكرويف . اضغط على زر البدء للاستمرار. أخرج اللحم المفروم من فرن الميكرويف ثم غطيه بشرائح معدنية واتركه لفترة تتراوح من 5-15 دقيقة أو حتى تكتمل عملية الذوبان.

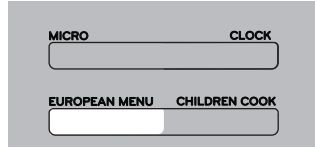
الإرشادات	الأوعية	الوزن	نوع الطعام
اللحم المفروم اقلب الطعام على الجانب الآخر عند سماع الصافرة بعد الانتهاء من ذوبان الثلج، اترك الطعام لمدة تتراوح من 5-15 دقيقة.	أوعية الميكرويف (الطبق المسطح)	0.5 كجم	اللحم المفروم

الأطباق الأوروبية

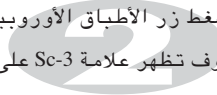
سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية إعداد 0.5 كجم من الفاصوليا المشوية.



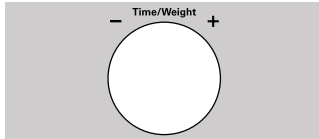
اضغط زر إيقاف / فصل.



اضغط زر الأطباق الأوروبية ثلاث مرات
سوف تظهر علامة Sc-3 على الشاشة.



تساعد خاصية الأطباق الأوروبية على طهي معظم الأطعمة المفضلة لديك بسهولة بالغة عن طريق اختيار نوع ووزن الطعام.



أدر القرص حتى تظهر علامة 0.5 كجم على الشاشة.



النوع اضغط زر الطهي الذاتي

الشوفان 1 مرة واحدة

الباستا 2 مرتين

الفاصوليا المشوية 3 مرات

النقانق 4 مرات

اليخنة 5 مرات

بيض مخفوق 6 مرات



ضغط زر زالمبدءس.

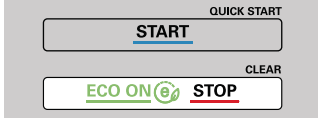


النوع	الحد الأقصى للوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	الإرشادات															
١. الشوفان	4-1 أشخاص	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الشوفان والحليب في أثناء عميق آمن الاستخدام في الميكرويف مع مراعاة عدم تغطية الإناء. وعندما تسمع صوت صافرة الفرن، قلب الشوفان واضغط زر البدء للاستمرار. بعد الانتهاء من الطهي، قلب جيداً واتركه لمدة دقيقة قبل تناوله.															
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>وجبة واحدة</th> <th>وجبتان</th> <th>ثلاث وجبات</th> <th>4 وجبات</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>عبوة شوفان واحدة 40 جرام تقريباً</td> <td>1/3 كوب (عبوة واحدة)</td> <td>2/3 كوب (عبوتان)</td> <td>كوب واحد (3 عبوات)</td> <td>كوب وثلث (4 عبوات)</td> </tr> <tr> <td>حليب بارد</td> <td>3/4 كوب (180 مل)</td> <td>1.5 كوب (360 مل)</td> <td>2.5 كوب (540 مل)</td> <td>3 أكواب (720 مل)</td> </tr> </tbody> </table>	الوزن	وجبة واحدة	وجبتان	ثلاث وجبات	4 وجبات	عبوة شوفان واحدة 40 جرام تقريباً	1/3 كوب (عبوة واحدة)	2/3 كوب (عبوتان)	كوب واحد (3 عبوات)	كوب وثلث (4 عبوات)	حليب بارد	3/4 كوب (180 مل)	1.5 كوب (360 مل)	2.5 كوب (540 مل)	3 أكواب (720 مل)
الوزن	وجبة واحدة	وجبتان	ثلاث وجبات	4 وجبات															
عبوة شوفان واحدة 40 جرام تقريباً	1/3 كوب (عبوة واحدة)	2/3 كوب (عبوتان)	كوب واحد (3 عبوات)	كوب وثلث (4 عبوات)															
حليب بارد	3/4 كوب (180 مل)	1.5 كوب (360 مل)	2.5 كوب (540 مل)	3 أكواب (720 مل)															
٢. الباستا	0.1 كجم - 0.3 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	<p>ضع الباستا والماء المغلي مع كمية من الملح تتراوح من 1/4 ملعقة صغيرة إلى ملعقة واحدة في إناء عميق وكبير.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>100 جم</th> <th>200 جم</th> <th>300 جم</th> <th>الغطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الماء المغلي</td> <td>400 مل</td> <td>700 مل</td> <td>1000 مل</td> <td>لا يوجد</td> </tr> </tbody> </table> <p>اطبخ مع عدم تغطية الإناء وعند سماع صافرة الفرن، قلب الباستا جيداً واضغط على زر البدء للاستمرار. بعد الانتهاء من الطهي، قلب جيداً واتركه لمدة دقيقة إن لزم الأمر. اغسل الباستا بالماء البارد.</p>	الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء	الماء المغلي	400 مل	700 مل	1000 مل	لا يوجد					
الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء															
الماء المغلي	400 مل	700 مل	1000 مل	لا يوجد															
٣. الفاصوليا المشوية	0.2 كجم - 0.8 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الفاصوليا في إناء آمن الاستخدام في الميكرويف مع مراعاة تغطية الإناء. ضع الإناء على الصينية الزجاجية. بعد الانتهاء من إعادة التسخين، قلب جيداً واتركه مغلى لمدة دقيقة أو دقيقتين.															
٤. الحنائق	0.2 كجم - 0.6 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع محتويات العلبة بما فيه الماء المالح داخل وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف ثم سخنه مع مراعاة عدم تغطيته. بعد الانتهاء من تسخينه، قلبه جيداً ثم صفيه وتناوله بعد ذلك.															

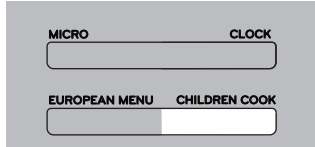
النوع	الحد الأقصى للوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
٥. اليخنة	0.2 كجم - 0.6 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع اليخنة في إناء آمن للاستخدام في الميكرويف وغطيه بلفافه بشكل غير محكم . بعد الانتهاء من التسخين، قلبه جيداً واتركه لمدة دقيقتين.
٦. البيض المخفوق	1-4 بيضات	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	مبرد	ضع عدد البيض الذي ترغب فيه مع الحليب في إناء كبير واخفقه قليلاً مع مراعاة وضع غطاء عليه . بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج الطبق من الفرن وقلبه جيداً واتركه مغطى لمدة دقيقة إلى دقيقتين حتى يتماسك أضف كمية من الحليب حسب كمية الطعام المطهوه . ** بيضة واحدة: ملعقة حليب صغيرة بيضتان: ملعقتان صغيرتان من الحليب 3 بيضات: ثلاث ملاعق حليب صغيرة 4 بيضات: 4 ملاعق حليب صغيرة.

طهو وجبات الأطفال

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية تجهيز السندوتشات.



اضغط زر إيقاف / فصل.

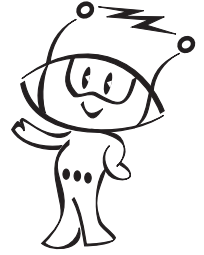


اضغط زر طهو الأطفال لاختيار برنامج السندوتشات الساخنة .
سوف يبدأ الفرن في العمل تلقائياً.



النوع	الوزن	الوعاء	الإرشادات
السندوتشات الساخنة	ثلاث قطع	مناديل ورقية درجة حرارة الغرفة	<p>الخبز الأبيض 3 قطع البطاطا قطعة واحدة الجبن 50 جرام الزبدة 25 جرام ملح وخضروات لإعطاء المذاق.</p> <p>طريقة التجهيز المبدئية:</p> <p>١. قم بعمل ثقوب عديدة في البطاطا ثم استخدم الطاقة الكاملة في عملية الطهو لمدة تتراوح من 5 إلى 6 دقائق.</p> <p>٢. قطع الجبن وقشر البطاطا إلى قطع متوسطة ثم أضف الملح إلى البطاطا.</p> <p>٣. ضع المحتويات في السندوتش وفقاً للترتيب التالي: الخبز، الزبدة، البطاطا المقطعة، الجبن.</p> <p>٤. ضع السندوتشات على المناديل الورقية الموجودة داخل الفرن.</p> <p>٥. اختر القائمة ثم اضغط على زر البدء لتبدأ عملية الطهي.</p>

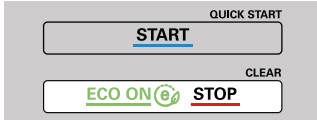
توفير الطاقة



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



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



أثناء عمل خاصية (موفر الطاقة), إذا أنت ضغط 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.

تحذيرات من أجل السلامة

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

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 أو ما يشابهه في الفرن احرق 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 أو تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة أنتبه 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 لأنها قد تنفجر.
٢١. يجب تنظيف الفرن باستمرار وإزالة بقايا الطعام منه.
٢٢. يمكن أن يؤدي عدم الحفاظ على نظافة الفرن إلى تلف سطحه مما يؤثر سلبا على عمر الجهاز وربما ينتج عنه خطر كبير.
٢٣. استخدم مجس الحرارة الموصى به لهذا الفرن فقط (بالنسبة الأجهزة المزودة بخاصية استخدام مجس استشعار الحرارة).
٢٤. يجب استخدام فرن أليكتروويف بدون الحامل.

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 اواني معدنية أو اواني 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 حافظز بين بان الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لأنها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.
١٠. الكميات القليلة من الطعام تحتاج الي وقت أقصر للطبخ أو التسخين. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.

الأوعية الآمنة للاستخدام في الميكرويف

تجنب استخدام الأواني المعدنية أو التي تحتوي على معادن في فرن الميكرويف

لا تستطيع موجات الميكرويف اختراق المعادن ولذا تتفادى أي جسم معدني من خلال الصعود عليه مما يسبب ظاهرة التقوس، وهي ظاهرة خطيرة تشبه البرق تصلح معظم أواني الطهي غير المعدنية القادرة على مقاومة الحرارة للاستخدام في فرن الميكرويف . وإذا ساورك الشك عن مدى صلاحية استخدام إناء معين في الميكرويف، فهناك طريقة بسيطة لمعرفة هل يصلح هذا الإناء للاستخدام في فرن الميكرويف أم لا . وتمثل هذه الطريقة في وضع الإناء المراد استخدامه إلى جانب زجاجة مملوءة بالمياه في الميكرويف، مع مراعاة ضبط الميكرويف على مستوى الطاقة المرتفعة لمدة دقيقة واحدة . فإذا وجدت الماء ساخناً دون أن يسخن الإناء، فهذا يعني أن الإناء آمن للاستخدام في الميكرويف، ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء بينما كان الإناء ساخناً، فهذا يدل على أن الإناء غير آمن للاستخدام في الميكرويف . والآن قد يتوافر في مطبخك الكثير من أدوات الطهي التي يمكن استخدامها في فرن الميكرويف، وما عليك سوى قراءة القائمة التالية لمعرفة هل تصلح هذه الأواني أم لا .

أطباق العشاء

تصلح معظم أنواع أطباق العشاء للاستخدام في الميكرويف . يرجى مطالعة دليل المصنع أو إجراء اختيار الميكرويف في حالة وجود أي شك .

الأواني الزجاجية

يصلح الزجاج المقاوم للحرارة للاستخدام في الميكرويف، وهذا يشمل كافة أنواع الزجاج المصقول . تجنب استخدام الأواني الزجاجية الرقيقة مثل كؤوس أو زجاجات النبيذ في الميكرويف حيث يمكن أن تتعرض هذه الأواني للكسر مع سخونة الطعام .

أوعية التخزين البلاستيكية

يمكن استخدام هذه الأوعية لحفظ الأطعمة التي تحتاج إلى التسخين السريع، ولكنها لا تصلح لحفظ الأطعمة التي تحتاج إلى البقاء لفترة طويلة في الفرن، إذ يمكن أن تؤدي السخونة إلى التواء أو إذابة الأوعية البلاستيكية .

المنتجات الورقية

تعتبر الأطباق والأوعية الورقية آمنة وصالحة للاستخدام في الميكرويف شرط أن يكون وقت الطهي قصيراً وتكون الأطعمة المطهوه قليلة الدهون والرطوبة . كما تعتبر المناديل الورقية ذات أهمية كبيرة في لف الأطعمة وتطيين صواني الشواء التي تطهى فيها الأطعمة زيتية مثل لحم الخنزير المقدد . وبصورة عامة، يوصى بتجنب المنتجات الورقية الملونة خشية ذوبان الألوان . وقد تحتوي بعض المنتجات الورقية المعاد تصنيعها على شوائب مما يترتب عليه حدوث ظاهرة التقوس أو حريق عند استخدامها في الميكرويف .

أكياس الطهي البلاستيكية

تعتبر أوراق الطهي البلاستيكية آمنة للاستخدام في الميكرويف شرط تصنيعها خصيصاً لأغراض الطهي . ويجب التأكد من شق الكيس طولياً لتوفير منفذ للبخار . تجنب استخدام أكياس البلاستيك العادية للطهي في فرن الميكرويف حيث ستعرض هذه الأكياس للذوبان والقطع .

أوعية الميكرويف البلاستيكية

تتوافر تشكيلة متنوعة الأشكال والأحجام من أوعية الطهي الصالحة للاستخدام في الميكرويف . ويمكنك استخدام الأوعية المتوافرة لديك حالياً بدلاً من شراء أدوات مطبخ جديدة .

الأواني الفخارية والخزفية والصلصالية

تعتبر الأواني المصنوعة من هذه المواد صالحة للاستخدام في أفران الميكرويف ولكن يجب اختبارها أولاً قبل الاستخدام .

تحذير

تعتبر بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير صالحة للطهي .

يجب فحص الأوعية للتأكد من مدى صلاحيتها للاستخدام في أفران الميكرويف .

خواص الطعام والطهي في أفران الميكرويف

العظام ومحتويات الدهون

تتميز العظام بقدرتها على توصيل الحرارة بينما تتسم الدهون بأنها تنضج أسرع من اللحم . ويجب الانتباه إلى عدم نضج كافة أجزاء قطع اللحم المحتوية على الدهون أو العظام في وقت واحد والحرص على عدم نضجها أكثر من اللازم .

كمية الطعام

ينبعث من الميكرويف عدد ثابت من الموجات بغض النظر عن كمية الطعام المراد طهيها فيه ومن ثم فإنه كلما زادت كمية الطعام، كما طال الوقت اللازم لعملية الطهي. ويتم تقليل الوقت اللازم للطهي بمقدار الثلث على الأقل عند تقسيم الوجبة إلى نصفين .

شكل الطعام

تتوغل موجات الميكرويف لما يقرب من ٢ سم فقط داخل الطعام، بينما تنضج الأجزاء الداخلية من الأطعمة السميكة بفعل الحرارة المتولدة من الخارج إلى الداخل . ومن هنا نجد أن الجزء الخارجي من الطعام فقط هو الذي يطهى بطاقة الميكرويف بينما يتم طهي بقية الأجزاء عن طريق توصيل الحرارة . وتجدر الإشارة إلى أن الشكل المربع السميكة هو أصعب الأشكال المحتملة طويلاً بالميكرويف، حيث تتحرق زوايا الطعام قبل فترة طويلة من وصول الحرارة إلى منخقة الوسط، بينما تطهى الأطعمة الدائرية الرقيقة والحلقات بشكل ناجح في الميكرويف .

التغطية

يسهم الغطاء في حبس الحرارة والبخار مما يساعد على طهي الطعام بصورة أسرع، ولذا يفضل استخدام غطاء أو غشاء الميكرويف اللاصق مع ثني الزوايا للخلف للحيلولة دون انقطاعها .

التحمير

يتم تحمير اللحوم والدواجن التي يستغرق طهيها 15 دقيقة أو أكثر بفعل الدهون الموجودة بداخلها، أما اللحوم التي تطهى في فترة أقل، فيمكن دهنها بصلصة تحمير مثل صلصة ووسترشاير أو صلصة الصويا أو صلصة الشواء حتى تكتسب لوناً شهياً . ولا يوجد داعي لتغيير نكهة الوجبة نظراً لإضافة كمية صغيرة نسبياً من صلصات التحمير إلى الطعام .

تغطية الطعام بورق مانع لتسرب الزيت

يساعد الورق المانع لتسرب الزيت على احتفاظ الطعام ببعض الحرارة ومنع طرطشة الزيت. ويسمح هذا الورق بجفاف الطعام تدريجياً نظراً لأنه يعتبر غطاء غير محكم .

الترتيب وترك فواصل

من المعروف أن الأطعمة الفردية مثل البطاطا المشوية وقطع الكعك الصغيرة وفواتح الشبيهة تسخن بصورة أكثر تناسقاً عند وضعها في الفرن على مسافات متساوية ويفضل أن يكون في شكل دائري . تجنب تماماً وضع الأطعمة فوق بعضها داخل الفرن .

التقليب

يعتبر التقليب واحداً من أهم العوامل المستخدمة في كافة أليات الميكرويف . ففي الطهي العادي، يتم تقليب الطعام بهدف مزج أجزائه، أما في الطهي بالميكرويف، فيتم تقليب الطعام بهدف إعادة توزيع الحرارة . ويفضل التقليب من الخارج إلى الداخل إذ أن الأجزاء الخارجية للطعام تسخن أولاً .

مراقبة الأطعمة أثناء الطهي

تم إعداد هذه الوصفات الغذائية بعناية فائقة، إلا أن نجاح عملية التحضير يظل رهن الاهتمام الذي يوليه المرء للطعام خلال عملية الطهي . يرجى ملاحظة الطعام دائماً أثناء الطهي. هذا الفرن مجهز بلمبة تضيء تلقائياً عند تشغيل الفرن ومن ثم يمكن متابعة حالة الطعام . يجب النظر إلى الإرشادات الواردة مع هذه الوصفات مثل تقليب الطعام وغيرها على أنها الحد الأدنى من خطوات إعداد الطعام . وعليه إذا وجدت أي خلل في الطعام، يمكنك عمل التعديلات التي ترى أنها مناسبة من أجل إصلاح هذا الخلل .

العوامل التي تؤثر على فترات الطهي

تتأثر فترات الطهي بالكثير من العوامل فدرجة حرارة المحتويات المستخدمة في تحضير الطعام تحدث فارقاً كبيراً في أوقات الطهي. فعلى سبيل المثال، يستغرق الكعك المعد من الزبدة المجمدة واللبن والبيض وقتاً أطول من الكعك المصنوع من مكونات توجد في درجة حرارة الغرفة. ومن هنا نستطيع القول بأن كافة الوجبات المذكورة في هذا الكتاب تعطي نطاق تقريبي للأوقات اللازمة لعملية الطهي. وعموماً، لن ينضج الطعام قبل مرور الحد الأدنى من الوقت، بينما يمكن أن يحتاج إلى مزيد من الطهي حتى يعد تجاوز الحد الأقصى من الوقت وذلك حسب التفصيلات الشخصية للمرء . ويتمثل الاتجاه الرئيسي الذي يعتمد عليه هذا الدليل في اتباع فلسفة تحفظية عندما يتعلق الأمر بأوقات الطهي . ففي حين أن بعض الوجبات تحتاج إلى الطهي الزائد، نجد أنه من الأفضل أخراج مأكولات أخرى ولاسيما الخبز والكعك والكسترد قبل اكتمال الطهي بقليل . ولم ياتي ذلك عن طريق الخطأ، بل عندما نترك الطعام قليلاً، مغطى في العادة، تستمر عملية الطهي خارج الفرن حيث تتحرك الحرارة المحبوسة داخل الأجزاء الخارجية من الأطعمة إلى الداخل بشكل تدريجي . وهنا نجد أنه إذا ترك الطعام حتى تنضج جميع أجزائه، فسوف تنضج الأجزاء الخارجية منه أكثر من اللازم وربما تتعرض للاحتراق . وسوف يصبح المرء أكثر مهارة في تقدير أوقات الطهي والانتظار اللازمة للأطعمة المختلفة .

كثافة الطعام

يتم طهي المأكولات المسامية الخفيفة مثل الكعك والخبز أسرع من الأطعمة الثقيلة الكثيفة مثل اللحوم والصواني، ولذا يجب توخي الحذر عند طهي الأطعمة المسامية في الميكرويف لمنع تصلب وتكسر الحواف الخارجية لها .

ارتفاع الطعام

تجدر الإشارة إلى أن الأجزاء العلوية من الأطعمة المرتفعة ولاسيما المقالي تنضج قبل الأجزاء السفلية منها ولذا يوصى بتقليب الأطعمة المرتفعة عدة مرات أثناء عملية الطهي .

محتوى الرطوبة

نظراً لأن الحرارة المتولدة من موجات الميكرويف تعمل على تبخير الرطوبة، يفضل رش الأطعمة الجافة مثل المقالي والخضروات بالماء قبل عملية الطهي أو تغليتها من أجل الاحتفاظ بحرارتها .

خواص الطعام والطهي في أفران الميكرويف

قلب الطعام

يجب قلب أنواع الطعام الكبيرة والمرتفعة مثل اللحوم والدجاج الكامل مما يساعد على حدوث تناسق في طهي الأجزاء العلوية والسفلية من الطعام . ويفضل أيضاً قلب الدجاج المقطع والشرائح .

وضع الأجزاء السمكية مواجهة للخارج

نظراً لأن موجات الميكرويف تتجه بشكل رئيسي إلى الأجزاء الخارجية من الطعام، فمن البديهي أن توضع الأجزاء الأكثر سمكاً من اللحوم والدواجن والسمك على الحافة الخارجية من الطبق، وبهذه الطريقة تستقبل هذا الأجزاء معظم أشعة الميكرويف مما يسمح بطهي الطعام بشكل أكثر تناسقاً .

وضع الحواجز

يمكن وضع شرائح من رقائق الألومنيوم (التي تصد أشعة الميكرويف) على حواف أو زوايا الأطعمة المربعة والمستطيلة لمنع نضج هذه الأجزاء أكثر من اللازم، مع مراعاة عدم استخدام كمية كبيرة من هذه الشرائح والتأكد من إحكامها على الطبق للحيلولة دون حدوث ظاهرة التقوس في الفرن .

رفع الطعام

يمكن رفع الطعام الكثيف أو السميك بحيث يتم امتصاص موجات الميكرويف من الأسفل ومن جانب الطعام

التثقيب

يمكن أن تتعرض الأطعمة ذات القشر أو الجلد أو الغشاء للانفجار في الفرن إلا إذا تم ثقبها قبل البدء في عملية الطهي . وتشمل هذه الأطعمة صفار البيض وبياضه والبطلينوس والمحار وحبات الخضروات والفكاهة الكبيرة

التأكد من نضج الطعام

يجب التأكد من نضج الأطعمة التي تطهى بسرعة في فرن الميكرويف، إذ تترك بعض الأطعمة في الميكرويف حتى تنضج تماماً، بينما يتم إخراج معظم الأطعمة وخصوصاً الأسماك والدواجن قبل أن تنضج بقليل لتكتمل عملية النضج أثناء فترة الانتظار . وتزيد درجة الحرارة الداخلية للطعام بنسبة تتراوح بين 5 فهرنهايت (3 درجات مئوية) و 15 درجة فهرنهايت (8 درجات مئوية) خلال وقت الانتظار .

إكمال الطهي خارج الفرن

يترك الطعام في الغالب لمدة تتراوح من 3 إلى 10 دقائق، ويغلى عادة خلال فترة الانتظار للاحتفاظ بدرجة حرارته إلا إذا كان من المفترض تعريضه للهواء حتى يجف ويتماسك (مثل بعض أنواع الكعك والبسكويت) . وتساعد فترة الانتظار على إكمال النضج وإعطائه النكهة المطلوبة .

طريقة تنظيف الفرن

١. تنظيف الفرن من الداخل

يرجى الانتباه إلى أن طرطشة الطعام والسوائل المسكوبة تلتصق بحوائط الفرن وأحياناً تفصل بين العازل الحراري وسطح الباب، ولذا يفضل مسح السوائل المسكوبة بقطعة قماش رطبة لإخراجها من الفرن . وتجدر الإشارة إلى أن بقايا الطعام والسوائل المسكوبة تمتص طاقة الميكرويف مما يطيل الفترة اللازمة للطهي . استخدم قطعة قماش رطبة لإزالة بقايا الطعام الموجودة بين الباب والإطار . ويجب الحفاظ على هذه المنطقة نظيفة للتأكد من إغلاق الباب بشكل جيد . قم بإزالة طرطشة الزيت بقطعة قماش مبللة بالصابون ثم اغسلها وجففها . تجنب استخدام المنظفات القوية أو الأكاله . يمكن غسيل الصينية الزجاجية إما باليد أو في غسالة الأطباق .

٢. تنظيف الفرن من الخارج

استخدم الماء والصابون في تنظيف الفرن من الخارج ثم جففه بقطعة قماش ناعمة أو مناديل ورق . وللحيلولة دون تلف الأجزاء الداخلية للفرن، يجب الحرص على عدم دخول المياه إلى أي من فتحات التهوية . لتنظيف لوحة المفاتيح، افتح الباب لمنع الفرن من العمل مصداقة وامسح لوحة المفاتيح بقطعة قماش رطبة ثم قطعة قماش جافة على الفور . اضغط زر إيقاف/ فصل بعد عملية التنظيف .

٣. في حالة تجمع البخار حول باب الفرن من الداخل أو الخارج، استخدم قماشة ناعمة في مسح لوحة المفاتيح . ويمكن أن يتجمع هذا البخار أثناء عمل الميكرويف في ظروف الرطوبة العالية ولا يدل بأي حال من الأحوال على وجود عيب في الجهاز .

٤. يجب تنظيف الباب والعازل الحراري الموجود فيه . استخدم الماء الدافئ والصابون لتنظيفهما ثم جففهما جيداً .

تجنب استخدام مواد أكالة مثل مساحيق التنظيف أو حاشيات التنظيف المصنوعة من الصلب أو البلاستيك في عملية التنظيف .

يمكن صيانة الأجزاء المعدنية بشكل أفضل عند المواظبة على تنظيفها بقطعة قماش رطبة .

أسئلة وأجوبة

يرجى مراعاة الدقة في اتباع الإرشادات التي يوفرها كل مصنع لمنتجه من الفشار. لا تترك الفرن دون مراقبة أثناء عمل الفشار . في حالة عدم إعداد الفشار في الوقت المحدد، يرجى إيقاف عملية التحضير نظراً لإمكانية اشتعال النار في الفشار جراء وضعه أكثر من اللازم في الفرن .

تحذير

لا تستخدم كيس قلي ورقي في عمل الفشار على الإطلاق كما لا تحاول عمل فشار من بقايا الذرة .

س: لماذا لا يطهو الفرن بنفس السرعة المذكورة في دليل الطهي ؟

ج: يرجى مراجعة دليل الطهي مرة ثانية للتأكد من اتباع الإرشادات الواردة فيه بشكل صحيح ومعرفة الأسباب التي يمكن أن تؤدي إلى حدوث اختلافات في وقت الطهي، مع العلم بأن أوقات الطهي وأوضاع الحرارة المذكورة في دليل الطهي هي إرشادات تساعد بشكل أساسي على منع طهي الطعام أكثر من اللازم، وهي المشكلة الأكثر شيوعاً عند الطهي بالميكرويف . وقد يحتاج الطعام إلى وقت أطول عند اختلاف الحجم أو الشكل أو الوزن أو الأبعاد عما ذكر في الدليل، ولذا يفضل استخدام تقديرك إلى جانب الارشادات الواردة في دليل الطهي لاختبار حالة الطعام كما تفعل مع الفرن العادي .

س: ما هو الخلل عند عدم إضاءة لمبة الفرن ؟

ج: هناك عدة أسباب تقف وراء عدم إضاءة لمبة الفرن، نذكر منها: انفجار مصباح الإضاءة عدم إغلاق الباب.

س: هل تنفذ موجات الميكرويف من النافذة الزجاجية للباب ؟

ج: لا، نظراً لأن الثقوب والفتحات مصممة لتسمح بِنفاذ الضوء وليس بمرور طاقة الميكرويف خلالها .

س: لماذا يصدر صوت عند لمس أي مفتاح على لوحة المفاتيح ؟

ج: يصدر هذا الصوت كدليل على إدخال وضع الضبط بشكل صحيح.

س: هل يتلف فرن الميكرويف عند تشغيله فارغاً ؟

ج: نعم، ولذا تجنب تماماً تشغيل الميكرويف عندما يكون فارغاً أو بدون الصينية الزجاجية.

س: لماذا ينفجر البيض في بعض الأحيان ؟

ج: قد ينفجر صفار البيض أثناء قليه أو شوييه أو سلقه نظراً لتجمع البخار داخل غشاء الصفار. ولمنع حدوث ذلك، اثقب صفار البيض قبل البدء في عملية الطهي . لا تستخدم الميكرويف إطلاقاً في طهي البيض بقشره.

س: لماذا يوصى بفترة انتظار بعد إخراج الطعام من الميكرويف ؟

ج: بعد الانتهاء من الطهي في الميكرويف، يكتمل نضج الطعام أثناء فترة الانتظار التي تساعد على إيجاد تناسق بين أجزاء الطعام من حيث اكتمال الطهي . تعتمد فترة الانتظار على كثافة الطعام .

س: هل يمكن استخدام فرن الميكرويف في عمل فشار ؟

ج: نعم، ولكن بشرط اتباع أي من الطريقتين التاليتين:

1. استخدام أوعية فشار مصممة خصيصاً للطهي في الميكرويف .
2. استخدام فشار ميكرويف تجاري معيماً مسبقاً وفقاً لأوقات محددة وخارج طاقة محدد بهدف الحصول على منتج نهائي مقبول .

معلومات التوصيل والأسلاك المواصفات الفنية



يجب توصيل الجهاز بسلك أرضي

يجتوي مأخذ التيار الرئيسي على أسلاك بألوان مختلفة ترمز إلى ما يلي:

الأزرق ~ المحايد

البنّي ~ المشحون

الأخضر والأصفر ~ الأرضي

في حالة عدم توافق ألوان الأسلاك الموجودة في مخرج التيار الرئيسي للجهاز مع العلامات الملونة التي تحدد طرف السلك، يرجى اتباع ما يلي:

يجب توصيل السلك الأزرق بالطرف الأسود أو الذي يحمل علامة N

يجب توصيل السلك البنّي بالطرف الأحمر أو الذي يحمل علامة L

يجب توصيل السلك الأخضر أو الأخضر والأصفر بالطرف الذي يحمل علامة E \perp

في حالة تلف سلك الطاقة، يجب الاستعانة بالمصنّع أو وكيل الخدمة التابع له أو فني على نفس الدرجة من التأهيل لإصلاح السلك من أجل تجنب الأخطار؛

المواصفات الفنية

MS2588BRS/MS2588BRB MS2588BRW	
دخول الطاقة	230 فولت، تيار متناوب، 50 هرتز
خارج الطاقة	850 وات (معيّار IEC 60705)
تردد الميكرويف	2450 ميغا هرتز
الأبعاد الخارجية (العرض x الارتفاع x العمق)	418 X 283 X 507 ملم
استهلاك الطاقة	1250 وات
الميكرويف	