

دليل المستخدم فرن المايكروويف الخفيف "SolarDOM"

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MP-9485S
MP-9485SS

التنبيهات

التنبيهات لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

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

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف بريقة ضيقة

٢. لا تسخنها فترة طويلة

٣. حرّك السوائل قبل وضع الأثناء في الفرن ومرة أخرى عند منتصف فترة التسخين

٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلا في الفرن ثم حرّكه مرة أخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال). خذ عناية عند تناول الوعاء.

⚠ تحذير

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

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

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

لا تشغل الفرن اذا كان تالفا أو متعطلا. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن باحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل في الباب أو سطوحه.

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

⚠ تحذير

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

المحتويات

| | |
|---------|---|
| ٢ | التنبيهات |
| ٣ | المحتويات |
| ٥ - ٤ | فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن |
| ٦ | لوحة التحكم |
| ٧ | كيفية ضبط الساعة |
| ٨ | الإشراف العائلي |
| ٩ | الطبخ بالهواء الحار |
| ١٠ - ١٢ | الطبخ الجمعي السريع |
| ١٣ - ١٧ | الطبخ التلقائي السريع |
| ١٨ | إذابة ثلج تلقائية |
| ١٩ | دليل إذابة الثلج |
| ٢٠ | الطبخ بالشواية |
| ٢١ | الطبخ بطاقة المايكروويف |
| ٢٢ | مستوى طاقة المايكروويف |
| ٢٣ | الطبخ من مرحلتين |
| ٢٤ | التشغيل السريع |
| ٢٥ | الطبخ بالأكثر أو الأقل |
| | تحذيرات من أجل السلامة |
| ٢٦ - ٢٧ | اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل |
| ٢٨ | أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف |
| ٢٩ - ٣٠ | خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف |
| ٣١ | الأسئلة والأجوبة |
| ٣٢ | تعليمات لتوصيل القابس/المواصفات التقنية |

كيف يعمل فرن المايكروويف

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

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

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

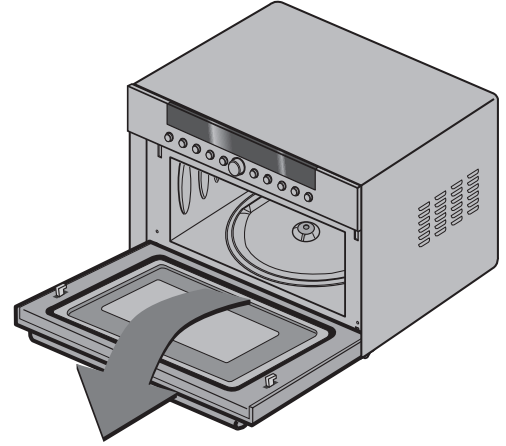
جهاز أمان تام

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

فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن

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

١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على أرض مستوية.

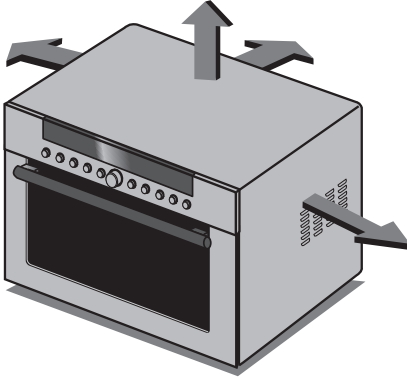


الرف المرتفع
(لوضعية الشواية)

الرف المنخفض
(لوضعية
الميكروويف والطبخ
بالهواء الحار)

الصينية المعدنية

٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ٨ سم / ٢٢ سم على الأقصى عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.



* هذا الفرن غير مصمم لاستخدامه للأغراض التجارية.



٦ اضغط على زر الإيقاف/المسح ، واضغط على زر التشغيل مرة لضبط ٣٠ ثانية من وقت الطبخ.

٧ يبدأ العد التنازلي من ٣٠ ثانية في العرض. عند الوصول الى ٠ ، تنطلق صفارة. افتح باب الفرن وتأكد من درجة حرارة الماء. إذا عمل الفرن ، لا بد من أن يكون الماء دافئاً. خذ عناية عند إخراج الوعاء لأنه قد يكون ساخناً.



الآن جهاز العرض تم تركيبه.

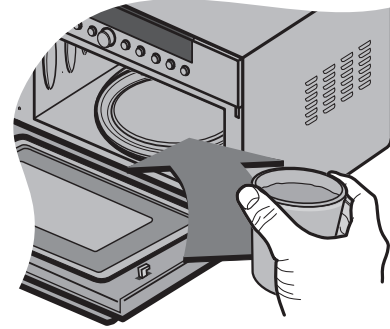
٨ حرّك محتويات الزجاجات والجرات لأغذية الرضيع وافحص درجة حرارتها قبل استخدامها ، من أجل تجنب الاحتراق.



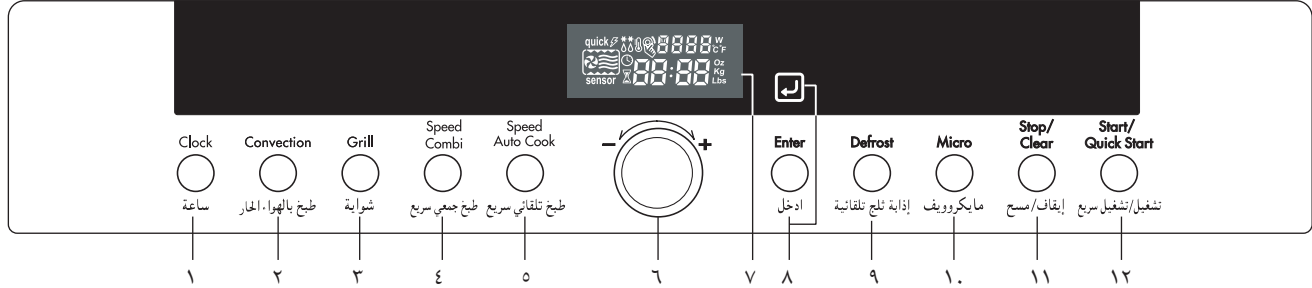
٣ اوصل قابس الفرن في مخرج التيار الكهربائي العادي في المنزل. تأكد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج. اذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابس وادخله مرة اخرى في المخرج الكهربائي.

٤ افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب ضع الصينية المعدنية داخل الفرن.

٥ املأ وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية المعزبة واغلق باب الفرن باحكام. اذا كانت لديك شكوك بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع صفحة ٢٨.



لوحة التحكم



٨. ادخل : يمكنك تأكيد صنف الطبخ المختار ومستوى طاقة المايكروويف المختار أو درجة الحرارة المختارة.
٩. إذابة ثلج تلقائية: يمكنك اختيار نوع الطعام ووزن الطعام.
١٠. مايكروويف : يمكنك اختيار مستوى الطاقة من خمس وضعيات مستوى الطاقة.
١١. إيقاف/مسح: يمكنك إيقاف جميع البيانات التي أدخلتها ومسحها باستثناء وقت اليوم.
١٢. تشغيل/تشغيل سريع: * من أجل البدء بالطبخ المختار، اضغط على الزر مرة.
- * وظيفة التشغيل السريع تسمح لك بضبط فترة ٣٠ ثانية للطبخ على مستوى الطاقة المرتفع بلمس زر التشغيل السريع.

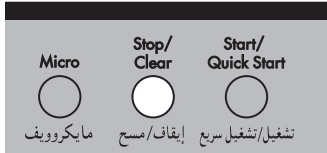
١. ساعة : يمكنك ضبط وقت اليوم.
٢. طبخ بالهواء الحار : يمكنك اختيار درجة الحرارة والوقت للطبخ بالهواء الحار.
٣. شواية : يمكنك اختيار صنف الطبخ بالشواية.
٤. طبخ جمعي سريع : يمكنك اختيار أصناف الطبخ الجمعي.
٥. طبخ تلقائي سريع : وظيفة الطبخ التلقائي السريع تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسرعة باختيار نوع الطعام ووزن الطعام.
٦. مقبض الحلقة * يمكنك ضبط وقت الطبخ ودرجة الحرارة والوزن وصنف الطبخ.
- * أثناء عملية الطبخ بوظيفة الطبخ التلقائي والطبخ اليدوي، يمكنك زيادة طبخ الوقت ونقصه في أي وقت بتدوير مقبض الحلقة (باستثناء وضعية إذابة الثلج).
٧. زجاج العرض : يمكنك قراءة وقت اليوم ووقت الطبخ ومستوى الطاقة وأصناف الطبخ.

كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.

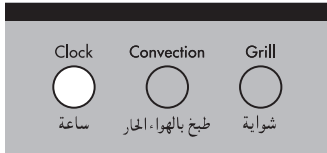
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت "14:35" بعد الظهر عند استخدام نظام ٢٤ ساعة.

تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



تأكد من أنك ركبْتَ الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر إيقاف/مسح.

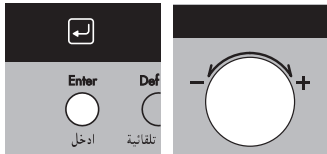


اضغط على زر ساعة مرة.

(إذا أردت استخدام الساعة بنظام ١٢ ساعة، اضغط على زر الساعة مرة أخرى.
إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، انزع قابس الفرن من مخرج التيار واصله اليه مرة أخرى.)

ملاحظة : وميض المعلومات

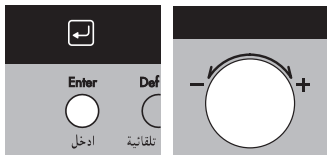
عند ضبط الوضعية، تومض إرشادات الخطوة التالية.



بُور مقبض الحلقة حتى يعرض "14:00".

اضغط على زر ادخال لتأكيد الساعة.

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

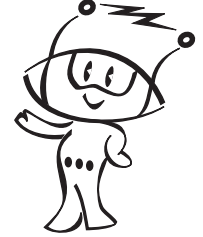


بُور مقبض الحلقة حتى يعرض "14:35".

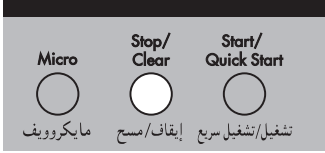
اضغط على زر ادخال. وعندها تبدأ الساعة بعدها.

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

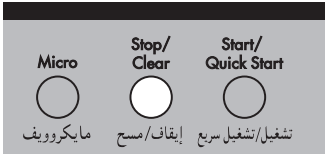
الإشراف العائلي



اضغط على زر إيقاف/مسح.

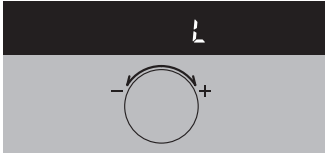


ابق ضاغطة على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارات.
وعندها يتم ضبط وظيفة الإشراف العائلي.

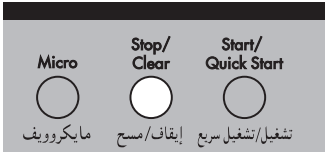


ويتلاشى الوقت من زجاج العرض ولكنه يظهر عليه مرة أخرى بعد بضع ثوان.

إذا ضغطت على أي زر تظهر علامة "L"، على زجاج العرض.



لإلغاء وظيفة الإشراف العائلي، ابق ضاغطة على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "L"، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.



لطبخ بالهواء الحار

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية استخدام وظيفة الطبخ بالهواء الحار من أجل طبخ بعض الأطعمة لمدة ٥٠ دقيقة على مستوى طاقة ٢٢٠ م .



١. للتسخين المسبق

اضغط على زر إيقاف/مسح.

٢. للطبخ

اضغط على زر إيقاف/مسح.

اضغط على زر طبخ بالهواء الحار لاختيار وضعية الطبخ بالهواء الحار.

اضغط على زر طبخ بالهواء الحار لاختيار وضعية الطبخ بالهواء الحار.
 يُور مقبض الحلقة حتى تعرض درجة الحرارة "220°C".

مدى درجة الحرارة في الفرن للطبخ بالهواء الحار ٤٠م و يتراوح بين ١٠٠م و ٢٥٠م.

الفرن مزود بوظيفة التخمر على درجة الحرارة بـ ٤٠م . ولا بد من أن تنتظر حتى يصبح الفرن بارداً لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمر في حالة أن درجة حرارة الفرن تزيد عن ٤٠م.

من الممكن تمديد وقت الطبخ حتى يصل إلى ٩ ساعات في حالة ٤٥م على وظيفة الانتقال الحار لتسخين فرن المايكروويف.

يستغرق الوقت بعض دقائق لكي تصل درجة حرارة الفرن إلى درجة الحرارة المختارة.

عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، تنطلق صفارة من الفرن لتنبيه أن الفرن قد وصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.
 ثم ضع الطعام في الفرن: ثم ابدأ بالطبخ في الفرن.

تغيير درجة الحرارة : عند طبخ الأطباق من الأنواع التالية، خفض درجة الحرارة للحمل الحار بـ ٣٠-٤٠م من درجة حرارة الصيغة المطلوبة لك.
 ٢ أنواع الخبز (الكعكات، الخبز، الفطائر، الكوكي ... الخ)، الكاسيروول (الباستا، الأرز ... الخ)

لا بد من استخدام الرف المنخفض أثناء الطبخ بالهواء الحار.



Micro Stop/Clear Start/Quick Start
مايكروويف إيقاف/مسح تشغيل/تشغيل سريع

Convection
طبخ بالهواء الحار

Enter Defrost Micro
ادخل إذابة ثلج تلقائية مايكروويف

50:00
بُور مقبض الحلقة حتى يعرض "50:00"

Micro Stop/Clear Start/Quick Start
مايكروويف إيقاف/مسح تشغيل/تشغيل سريع

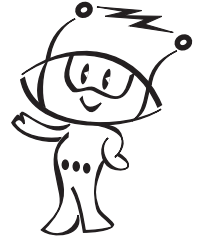
اضغط على زر تشغيل.
 بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جداً.

اضغط على زر تشغيل.
 عندها يعرض "Pr-H".

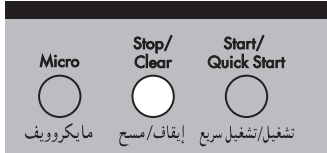
الطبخ الجمعي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف في ٣٦٠ واط والشواية لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.

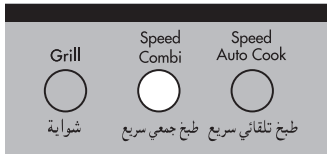
الطبخ الجمعي
السريع
(Co-1, 2, 3)



اضغط على زر إيقاف/مسح.

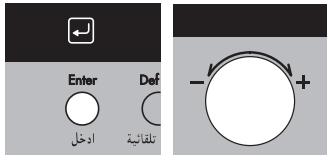


اضغط على زر طبخ جمعي سريع لاختيار وضعية الطبخ الجمعي بالشواية (Co-1, 2, 3).



فرن المايكروويف مزود بوظيفة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بأداة التسخين والمايكروويف في نفس الوقت أو بالتناوب. هذا يعني عادة أن الوقت يستغرق أقصر لطبخ الطعام.

تور مقبض الحلقة حتى يعرض "Co-1".

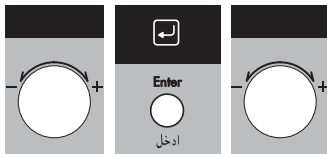


اضغط على زر ادخال لتأكيد الشواية - ١.

يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (١٨٠ واط ، ٣٦٠ واط و ٦٠٠ واط) في وضعية الطبخ الجمعي السريع.

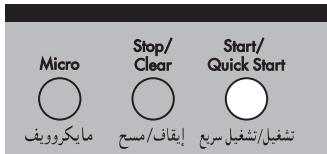
* صنف الطبخ الجمعي السريع

تور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".
اضغط على زر ادخال لتأكيد الطاقة.
تور مقبض الحلقة حتى يعرض "25:00".



- Co-1 شواية ١- طاقة المايكروويف
- Co-2 شواية ٢- طاقة المايكروويف
- Co-3 شواية ٣- طاقة المايكروويف
- Co-4 أداة التسخين الأعلى (١٥٠ واط) + أداة التسخين الأسفل+ طاقة المايكروويف
- Co-5 أداة التسخين الأعلى (١١٠ واط) + أداة التسخين الأسفل+ طاقة المايكروويف

اضغط على زر تشغيل.

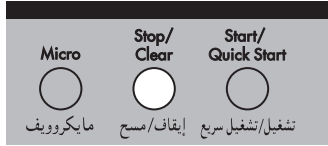


بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

* وضعية الشواية : راجع صفحة ٢٠.

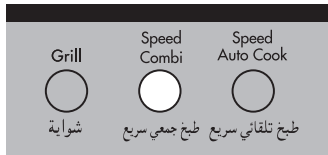
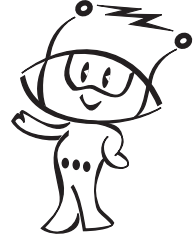
الطبخ الجمعي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف على ٣٦٠ واط ودرجة الحرارة على ٢٠٠ م لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.

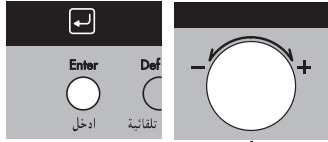


اضغط على زر إيقاف/مسح.

الطبخ الجمعي
السريع
(Co-4)



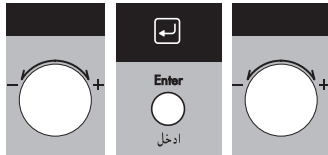
اضغط على زر طبخ جمعي سريع لاختيار وضعية الطبخ الجمعي السريع (Co-4).



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "Co-4".
اضغط على زر ادخال لتأكيد الطبخ الجمعي السريع.
تور مقبض الحلقة حتى يعرض "200°C".
اضغط على زر ادخال لتأكيد درجة الحرارة.

يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (٠ واط ، ١٨٠ واط ، ٣٦٠ واط و ٦٠٠ واط) في وضعية الطبخ الجمعي السريع (Co-4).

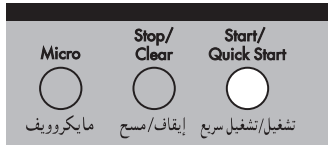
(X 2)



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".
اضغط على زر ادخال لتأكيد الطاقة.
تور مقبض الحلقة حتى يعرض "25:00".

* صنف الطبخ الجمعي السريع

- Co-1 شواية ١- + طاقة المايكروويف
- Co-2 شواية ٢- + طاقة المايكروويف
- Co-3 شواية ٣- + طاقة المايكروويف
- Co-4 أداة التسخين الأعلى (١٥٠ واط) + أداة التسخين الأسفل + طاقة المايكروويف
- Co-5 أداة التسخين الأعلى (١١٠ واط) + أداة التسخين الأسفل + طاقة المايكروويف

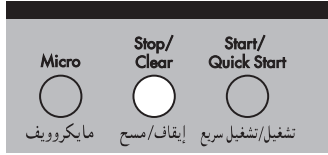


اضغط على زر تشغيل.

بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

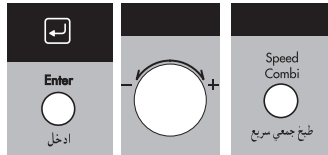
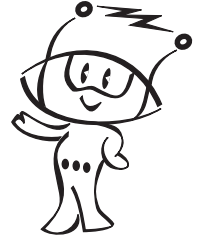
الطبخ الجمعي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف على ٣٦٠ واط ودرجة الحرارة على ٢٠٠° م لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.

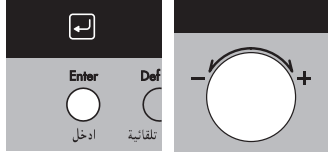


اضغط على زر إيقاف/مسح.

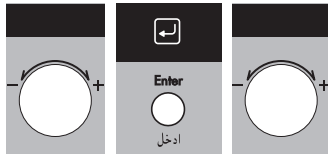
الطبخ الجمعي
السريع
(Co-5)



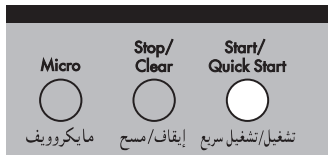
اضغط على زر **طبخ جمعي سريع** لاختيار وضعية الطبخ الجمعي بالطبخ بالهواء الحار (جمعي -٥).
تور مقبض الحلقة حتى يعرض "Co-5".
اضغط على زر ادخال لتأكيد الطبخ بالهواء الحار.



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "200°C".
اضغط على زر ادخال لتأكيد درجة الحرارة.



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".
اضغط على زر ادخال لتأكيد الطاقة.
تور مقبض الحلقة حتى يعرض "25:00".



اضغط على زر تشغيل.

عند الطبخ، يمكنك تدوير الحلقة لزيادة أو نقص وقت الطبخ.

بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

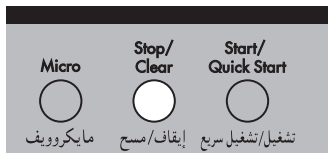
فرن المايكروويف مزود بوظيفة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بدرجة حرارة الهواء الحار والمايكروويف في نفس الوقت أو بالتناوب. هذا يعني عادة أن الوقت يستغرق أقصر لطبخ الطعام.
يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (١٨٠ واط ، ٣٦٠ واط و ٦٠٠ واط) في وضعية الطبخ الجمعي السريع (Co-5).

* صنف الطبخ الجمعي السريع

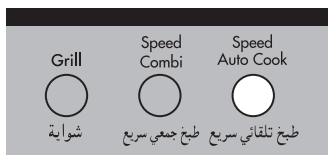
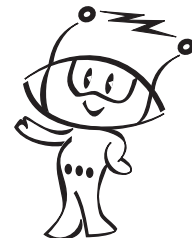
- Co-1 شواية ١- + طاقة المايكروويف
- Co-2 شواية ٢- + طاقة المايكروويف
- Co-3 شواية ٣- + طاقة المايكروويف
- Co-4 أداة التسخين الأعلى (١٥٥٠ واط) + أداة التسخين الأسفل + طاقة المايكروويف
- Co-5 أداة التسخين الأعلى (١١٠٠ واط) + أداة التسخين الأسفل + طاقة المايكروويف

الطبخ التلقائي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٠.٤ كجم من بيتزا مجمدة (SC 1).

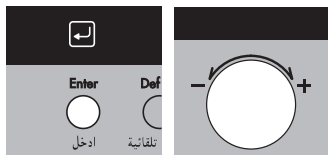


اضغط على زر إيقاف/مسح.

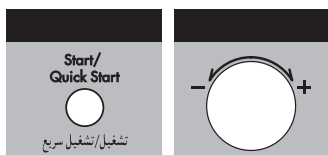


اضغط على زر طبخ تلقائي سريع.

قوائم الطبخ التلقائي السريع تم برمجتها. وظيفة الطبخ التلقائي السريع تمسح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسرعة باختيار نوع الطعام ووزن الطعام.



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "SC 1".
اضغط على زر ادخال لتأكيد الصنف (بيتزا مجمدة).

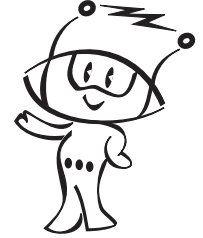


تور مقبض الحلقة حتى يعرض "0.40kg".
اضغط على زر تشغيل.

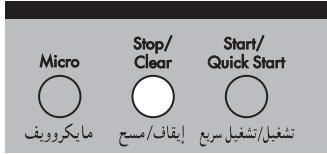
بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

الطبخ التلقائي السريع

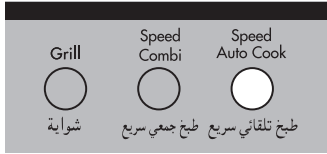
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٠.٣ كجم من البطاطس الحمراء (SC 8).



اضغط على زر إيقاف/مسح.

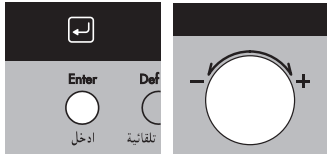


اضغط على زر طبخ تلقائي سريع.

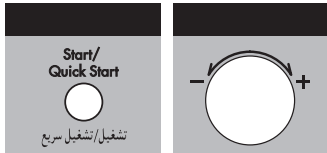


وظيفة الطبخ التلقائي السريع تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسرعة باختيار نوع الطعام ووزن الطعام.

بؤر مقبض الحلقة حتى يعرض "SC 8".
اضغط على زر ادخال لتأكيد الصنف.



بؤر مقبض الحلقة حتى يعرض "0.60kg".
اضغط على زر تشغيل.



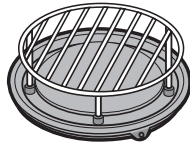
بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

| الوظيفة | الفئة | | حد الوزن | الوعاء | درجة حرارة الطعام | الإرشادات |
|----------------------------------|-------|------------------|---------------|--------------------------------------|-------------------|---|
| الموقد الأوتوماتيكي السريع | SC 1 | بيتزا مجمدة | ٠.٣٠-٠.٥٠ كجم | الدرج المعدني | مجمد | تستخدم هذه الوظيفة لطهي البيتزا المجمدة. أخرج العبوة بكاملها وضعها في الدرج المعدني. بعد الانتهاء من عملية الطهي، انتظر لمدة من ١ إلى ٢ دقيقة. |
| | SC 2 | مقليات فرنسية | ٠.٢٠-٠.٧٥ كجم | الرف العلوي + الدرج المعدني | مجمد | قم بتوزيع منتجات البطاطس المجمدة على ورق الطهي وضعها على الرف العلوي. للحصول على أفضل النتائج، قم بالطهي في طبقة واحدة. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرجها من الموقع وانتظر لمدة من ١ إلى ٢ دقيقة. |
| | SC 3 | دجاجة كاملة | ٠.٨٠-١.٨٠ كجم | الرف السفلي + الدرج المعدني | مبرد | قم بدهان الدجاجة بالكامل بالسمن الصناعي المذاب أو الزيت أو التوابل عند الرغبة في ذلك. ضع الدجاجة الكاملة مع جعل جانب الصدر لأسفل على الرف السفلي. عند صدور صوت، قم بإفراغ العصارة وأقلب الطعام على الفور. ثم اضغط على الزر بدءًا لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، ابق الحامل مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ١٠ دقائق. |
| | SC 4 | قطع دجاج | ٠.٢٠-٠.٨٠ كجم | الرف العلوي + الدرج المعدني | مبرد | ضع قطع الدجاج على الرف العلوي. عند صدور صوت، أقلب الطعام. ثم اضغط على الزر بدءًا لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، ابق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ٢ إلى ٥ دقائق. |
| | SC 5 | ترانشات اللحم | ٠.٣٠-١.٢٠ كجم | الرف العلوي + الدرج المعدني | مبرد | ضع الطعام على الرف العلوي. عند صدور صوت، أقلب الطعام. ثم اضغط على الزر بدءًا لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، قم بتقديمه على الفور. |
| | SC 6 | لحم ضأن | ٠.٨٠-١.٨٠ كجم | الرف السفلي + الدرج المعدني | مبرد | قم بإزالة الدهون الزائدة عن اللحم الضأن. أدهن اللحم بالسمن الصناعي المذاب أو الزيت. ضعه على الرف السفلي الموجود على الدرج المعدني. عند صدور صوت، أقلب الطعام. ثم اضغط على الزر بدءًا لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، ابق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ١٠ دقائق. |

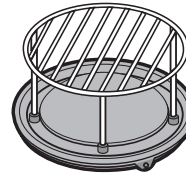
| الوظيفة | الفئة | حد الوزن | الوعاء | درجة حرارة الطعام | الإرشادات |
|----------------------------------|-------|---------------------|------------|---|--|
| الموقد الأوتوماتيكي السريع | SC 7 | اللحم البقري | ٨٠-١٨٠ كجم | الرف السفلي + الدرج المعدني | أدهن اللحم بالسمن الصناعي المذاب أو الزبد. ضع الطعام على الرف السفلي. عند صدور صوت، أقلب الطعام. ثم اضغط على الزر بدء لتتابع عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، ابق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ١٠ دقائق. |
| | SC 8 | البطاطس المحمرة | ٢٠-١٠٠ كجم | الرف العلوي + الدرج المعدني | اختر بطاطس ذات حجم متوسط. (٢٠٠ إلى ٢٢٠ جم لكل واحدة) اغسل البطاطس وجففها. قم بثقب البطاطس عدة مرات باستخدام شوكة. ضع البطاطس على الدرج المعدني. قم بضبط الوزن واضغط على زر البدء. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج البطاطس من الموقد. ابق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ٥ دقائق. |
| | SC 9 | العشاء المجمد | ٤٠-١٠٠ كجم | الرف السفلي + الدرج المعدني | ضع العشاء المجمد بدون غطاء على الرف السفلي. |
| | SC 10 | الخضروات الطازجة | ٢٠-١٠٠ كجم | الدرج المعدني + سلطانية موقد الميكروويف الآمنة ذات الغطاء | ضع الخضروات في سلطانية موقع الميكروويف الآمنة. أضف الماء. قم بتغطيتها بغطاء. عند صدور صوت، حركها مرة واحدة. بعد الانتهاء من عملية الطهي، حركها واركها لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. أضف كمية من الماء حسب الكمية. ** ٢,٠ كجم - ٠,٥ كجم: ٢ ملعقة طاوله ** ٠,٥٥ كجم - ١,٠ كجم: ٤ ملعقة طاوله |
| | SC 11 | خضروات مجمدة | ٢٠-١٠٠ كجم | الدرج المعدني + سلطانية موقد الميكروويف الآمنة ذات الغطاء | ضع الخضروات في سلطانية موقع الميكروويف الآمنة. أضف الماء. قم بتغطيتها بغطاء. عند صدور صوت، حركها مرة واحدة. بعد الانتهاء من عملية الطهي، حركها واركها لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. أضف كمية من الماء حسب الكمية. ** ٢,٠ كجم - ٠,٥ كجم: ٢ ملعقة طاوله ** ٠,٥٥ كجم - ١,٠ كجم: ٤ ملعقة طاوله |

| الوظيفة | الفئة | حد الوزن | الوعاء | درجة حرارة الطعام | الإرشادات | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------|----------------------|---|-------------------|--|-------|-------|----------|----------|----------|--------|-------|--------|--------|--------|------------------------------------|---------|--------|--------|---------|-----------|
| الموقد الأوتوماتيكي السريع | SC 12 | الأرز / المعكرونة | الدرج المعدني + سلطانية موقد الميكروويف الآمنة ذات الغطاء | حرارة الغرفة | ضع الأرز / المعكرونة والماء المغلي مع ١/٤ إلى ملعقة شاي ملح في وعاء عميق وكبير (٢ لتر). عند صدور صوت، حركها مرة واحدة. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table><tr><td rowspan="3">الماء</td><td>الوزن</td><td>١٠٠ جرام</td><td>٢٠٠ جرام</td><td>٣٠٠ جرام</td><td>الغطاء</td></tr><tr><td>الأرز</td><td>٣٠٠ مل</td><td>٦٠٠ مل</td><td>٩٠٠ مل</td><td>قم بالتغطية والتهوية باستخدام غطاء</td></tr><tr><td>الغطيرة</td><td>٤٠٠ مل</td><td>٨٠٠ مل</td><td>١٢٠٠ مل</td><td>بدون غطاء</td></tr></table> | | | | | | الماء | الوزن | ١٠٠ جرام | ٢٠٠ جرام | ٣٠٠ جرام | الغطاء | الأرز | ٣٠٠ مل | ٦٠٠ مل | ٩٠٠ مل | قم بالتغطية والتهوية باستخدام غطاء | الغطيرة | ٤٠٠ مل | ٨٠٠ مل | ١٢٠٠ مل | بدون غطاء |
| الماء | الوزن | ١٠٠ جرام | ٢٠٠ جرام | ٣٠٠ جرام | الغطاء | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | الأرز | ٣٠٠ مل | ٦٠٠ مل | ٩٠٠ مل | قم بالتغطية والتهوية باستخدام غطاء | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | الغطيرة | ٤٠٠ مل | ٨٠٠ مل | ١٢٠٠ مل | بدون غطاء | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>**الأرز - بعد الانتهاء من عملية الطهي، اترك الطعام مغطى لمدة ٥ دقائق أو إلى أن يتم امتصاص الماء.</p> <p>**المعكرونة - أثناء عملية الطهي، قم بالتقليب عدة مرات عند الحاجة. بعد الانتهاء من عملية الطهي، انتظر لمدة من ١ إلى ٢ دقيقة. قم بغسل المعكرونة باستخدام الماء البارد.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

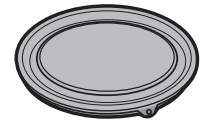
(الرف المنخفض +
الصينية المعدنية)



(الرف المرتفع +
الصينية المعدنية)



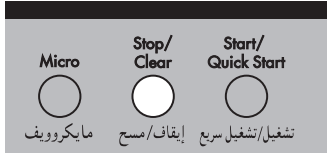
(الصينية المعدنية)



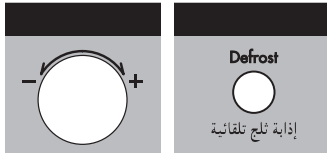
إذابة ثلج تلقائية

* عند إذابة الثلج، استخدم الصينية المعدنية فقط.

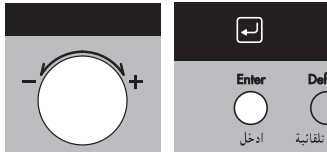
بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصي بأنك تفحص الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعناية الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الاسماك بسرعة أكثر أحياناً في حالة أن طبخ الاسماك التي لا تزال مجمدة قليلاً. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الاجزاء الصغيرة من الخبز مثل رغيف صغير من الخبز. هذه العملية تحتاج الى وقت الانتظار حتى تتم إذابة وسط الطعام. في المثال التالي، يعرف كيفية إذابة ١.٤ كلج من الدجاج المجمد.



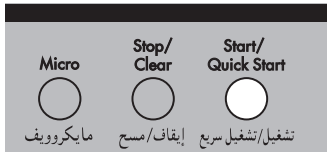
اضغط على زر إيقاف/مسح.
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في وعاء أمانى لطاقة المايكروويف على الصينية المعدنية في الفرن واغلق باب الفرن.



اضغط على زر إذابة ثلج تلقائية مرة
بُور مقبض الحلقة حتى يعرض "dEF 2".

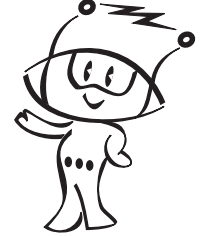


اضغط على زر ادخال لتأكيد الصنف (الدجاج).
ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.
بُور مقبض الحلقة حتى يعرض "1.4kg" لوزن الطعام المجمد.



اضغط على زر تشغيل.

لا يتوقف الفرن عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء فتح الباب.
أثناء إذابة الثلج، تنطلق "صفارة" من الفرن عند فتح باب الفرن، وأقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر التشغيل لإذابة الثلج.
الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء فتح الباب.



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

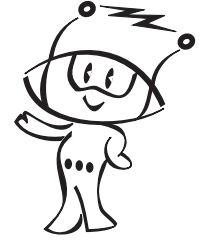
دليل إذابة الثلج

- * الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه لا بد من وضعه في وعاء مناسبة لطاقة المايكروويف ولا بد من وضعه بدون غطاء في الصينية المعدنية.
- * عند الحاجة، أحجب الأجزاء الصغيرة من اللحم أو الدجاج برقاقة النيومية . هذا يمنع المناطق النحيلة من تدفئتها أثناء إذابة الثلج.
- * تأكد من أن الرقاقة الالنيومية لا تلامس جدران الفرن.
- * افصل المواد مثل اللحم المطحون واللحم المفروم بسرعة على قدر الإمكان. عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. واصل إذابة الثلج من الأجزاء الباقية. انتظر حتى تتم إذابة الثلج تماما.
- * على سبيل المثال، وصلات اللحم والدجاجة الكاملة لا بد من الانتظار لمدة ساعة واحدة قبل الطبخ.

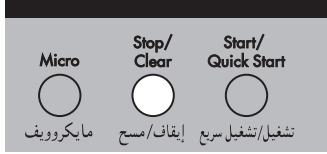
| الوصف | حدود الوزن | الأناء | الطعام |
|---------------|-------------|---|--|
| اللحم (dEF1) | ٠.١-٣.٠ كجم | وعاء مناسب للمايكروويف (صحن ، طبق) صينية معدنية | اللحم اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة. |
| الدجاج (dEF2) | ٠.١-٤.٠ كجم | | الدجاج الكامل، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم) . عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة. |
| السماك (dEF3) | ٠.١-٤.٠ كجم | | السمك شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة. |
| الخبز (dEF4) | ٠.١-٠.٥ كجم | فوطية ورقية أو صحن مسطح صينية معدنية | شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ. |

الطبخ بالشواية

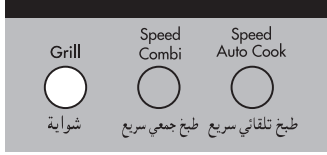
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية استخدام الشواية - ١ لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



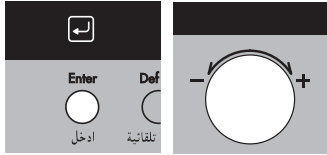
اضغط على زر شواية لاختيار وضعية الشواية.



هذه الوظيفة تمكّنك من تحمير الطعام وترقيقه بسرعة.

ضع رف الشواية على الصينية المعدنية في وضعية الشواية.

دور مقبض الحلقة حتى يعرض "gr-1".
اضغط على زر ادخال لتأكيد الشواية.

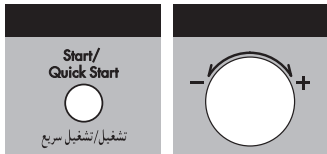


| الصنف | العرض | تشغيل أداة التسخين |
|----------|-------|--------------------------------|
| شواية ١- | gr-1 | أداة التسخين الأعلى (١٥٥٠ واط) |
| شواية ٢- | gr-2 | أداة التسخين الأعلى (١١٠٠ واط) |
| شواية ٣- | gr-3 | أداة التسخين الأسفل (٧٠٠ واط) |

لا بد من استخدام الرف المرتفع أثناء الطبخ بالشواية.



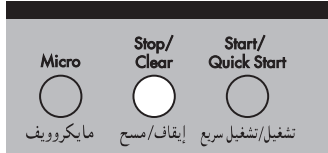
دور مقبض الحلقة حتى يعرض "12:30".
اضغط على زر تشغيل.



بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جداً.

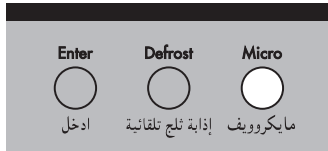
الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على طاقة ٦٠٠ واط لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



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

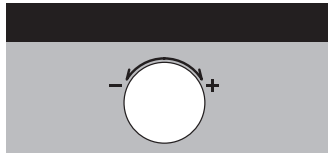
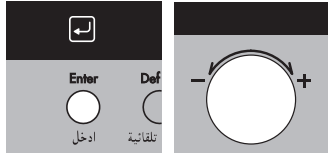
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر مايكروويف مرة لاختيار وضعية المايكروويف.

نور مقبض الحلقة حتى يعرض "600W".

اضغط على زر ادخال لتأكيد الطاقة.



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "5:30".



اضغط على زر تشغيل.

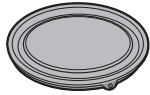


فرن المايكروويف له خمسة مستويات من طاقة المايكروويف. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالية تلقائياً ويمكنك اختيار مستويات مختلفة من الطاقة بتدوير الحلقة.

| الطاقة | |
|---------------------|---------|
| العالى | ٩٠٠ واط |
| المتوسط العالى | ٦٠٠ واط |
| المتوسط | ٣٦٠ واط |
| إذابة الثلج المتوسط | ١٨٠ واط |
| المنخفض | ٩٠ واط |

مستوى طاقة المايكروويف

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



صينية معدنية

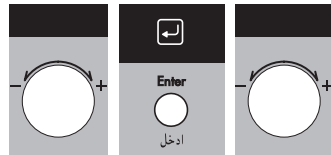
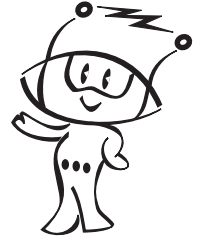
| الملاحظات | الاستخدام | قوة الخروج | مستوى الطاقة |
|-----------|--|------------|---------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ | ٩٠٠ واط | العالي |
| | <ul style="list-style-type: none"> • إعادة جميع انواع من الاطعمة • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمحار • طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات | ٦٠٠ واط | المتوسط العالي |
| | <ul style="list-style-type: none"> • خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة • اعداد البيضات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء | ٣٦٠ واط | المتوسط |
| | <ul style="list-style-type: none"> • اذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • اذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل | ١٨٠ واط | إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض |
| | <ul style="list-style-type: none"> • تليين الزبدة والجبنة • تليين الايس كريم • تكثير خميرة في العجين | ٩٠ واط | المنخفض |

الطبخ من مرحلتين

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة بمرحلتين. تطبخ الطعام بالمرحلة الأولى لمدة ١١ دقيقة على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط)؛ وتطبخ بالمرحلة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على مستوى طاقة ٣٦٠ واط.

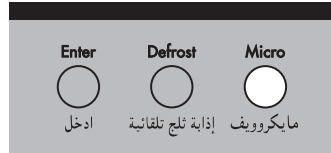


اضغط على زر **إيقاف/مسح**.
اضبط مستوى الطاقة ووقت الطبخ للمرحلة ١.
اضغط على زر **مايكروويف** مرة لاختيار وضعية المايكروويف.



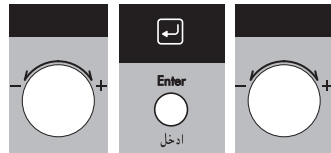
نور مقبض **الحلقة** حتى يعرض "900W".
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الطاقة.
نور مقبض **الحلقة** حتى يعرض "11:00".

أثناء الطبخ من مرحلتين، يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. واغلق باب الفرن واضغط على زر التشغيل وعندها تستمر مرحلة الطبخ.



اضبط مستوى الطاقة ووقت الطبخ للمرحلة ٢.
اضغط على زر **مايكروويف** مرة لاختيار وضعية المايكروويف.

في نهاية المرحلة ١، تنطلق صفارة وتبدأ المرحلة ٢.
لإلغاء البرنامج، اضغط على زر **الإيقاف/المسح** مرتين.



نور مقبض **الحلقة** حتى يعرض "360W".
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الطاقة.
نور مقبض **الحلقة** حتى يعرض "35:00".



اضغط على زر **تشغيل**.

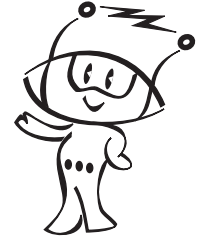
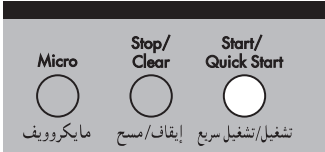
التشغيل السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية ضبط دقيقتين من الطبخ على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط).

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر تشغيل سريع أربع مرات لاختيار دقيقتين على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط).
عندها يبدأ الفرن بالتشغيل قبل الضغط الرابع على الزر.



وظيفة التشغيل السريع تسمح لك بضبط فترة ٣٠ ثانية لمستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط) بالضغط على زر التشغيل.

الطبخ بالأكثر أو الأقل

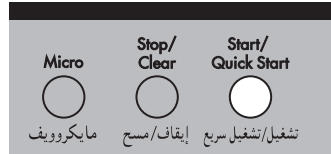
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تغيير برامج الطبخ التلقائي السريع المسبق الضبط لزيادة أو نقص وقت الطبخ.



اضغط على زر إيقاف/مسح.

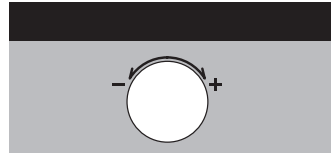


اضبط برنامج الطبخ التلقائي السريع المطلوب.
اختر وزن الطعام.
اضغط على زر تشغيل.



إذا وجدت أن الطعام مطبوخ أكثر أو أقل عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي السريع، يمكنك زيادة أو نقص وقت الطبخ بتدوير مقبض الحلقة.

دور مقبض الحلقة.
يزيد أو ينقص وقت الطبخ.



يمكنك زيادة أو نقص وقت الطبخ باستثناء وضعية إذابة الثلج في أي وقت بتدوير مقبض الحلقة.

| وقت الطبخ | زيادة الوقت أو نقصه |
|---------------|---------------------|
| ٠ - ٣ دقائق | ١٠ ثانية |
| ٣ - ٢٠ دقيقة | ٣٠ ثانية |
| ٢٠ - ٣٠ دقيقة | ١ دقيقة |
| ٣٠ - ٩٠ دقيقة | ٥ دقائق |

إرشادات هامة من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.



تحذير

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

١٠. الكميات القليلة من الطعام تحتاج الى وقت أقصر للطبخ أو التسخين. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.
١١. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ٨ سم / ٢٢ سم على الأقصى خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشابهه في الفرن اخرق ثقباً 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 مصاباً بالضرر، يجب عليك عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بالفني المختص للخدمات.
١٧. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقاً ولكن أوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
١٨. عند طبخ أو تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة انتبه جيداً للفرن عدة مرات لمعرفة إفساد أوعية .
١٩. اترك الأطفال يستخدمون الفرن بدون إشراف فقط عند معرفة التعليمات المناسبة الميمنة في الدليل بحيث يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمانية وفهم الخطر عند التشغيل غير الصحيح.
٢٠. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في الوعاء المحكمة بالغطاء لأنها قد تنفجر.
٢١. إذا كان الفرن ساخناً بعد انتهاء الطبخ، يبدأ الفرن بتشغيل المروحة لتبريده .

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو أي جزء من أمام الفرن. من الخطورة قيام أي شخص بأي خدمات أو عمليات إصلاح وإزالة غطاء الفرن الذي يمنع التعرض لطاقة المايكروويف. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كأس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المايكرو اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحترق اذا سخنت لفترة طويلة.
٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوفة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستسخن وتتفحم . لا تستخدم أواني معدنية أو أواني فخارية مرجعة ب مواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية. المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها إتلاف الفرن.
٧. لا تشغيل الفرن أثناء وجود حافظ بين بأن الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فوراً بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.

إرشادات هامة من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

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

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

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

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

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

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

⚠ تحذير : الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء التشغيل. برجاء الاحتفاظ بالأطفال بعيداً.

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

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

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

٢٣. إذا شاهدت الدخان ، اوقف الجهاز عن العمل وانزع القابس من مخرج التيار واترك الباب مغلقاً من أجل إعاقة أي لهب ؛

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

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

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

٢٧. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجويف والأجزاء المتجاورة ؛

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

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

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

الورق

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

أكياس الطبخ البلاستيكية

إذا كانت مصنوعة خصيصاً لعمليات الطبخ فإنها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تأكد أن تعمل شقاً في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم أكياس البلاستيك العادية أبداً في فرن المايكروويف لأنها ستذوب وتتمزق.

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

يوجد أنواع عديدة وأشكال مختلفة وأحجام متعددة من أواني الطبخ في المايكروويف. ومن المحتمل أنك تستطيع استخدام ما لديك في فرن المايكروويف بدلاً من شراء أواني جديدة.

الخزف والسيراميك والأواني المجرية :

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

تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروويف.

لا بد من فحص الأواني لضمان أنها مناسبة لاستخدامها بوظيفة المايكروويف.

لا تستخدم أبداً أواني معدنية أو يدخل في تركيبها معادن في فرن المايكروويف. موجات المايكروويف لا تخترق المعادن وإنما ترتد عنها - مثلما ترتد عن جدران فرن المايكروويف المعدنية - وتتسبب في تشكيل " أقواس " كهربائية تشبه الصواعق أو البرق.

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جداً للحرارة هي الأكثر أمناً للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف. اختيار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الإناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال بارداً فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمن. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخناً فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا آمناً للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

الطباق الطعام

كثير من أنواع الاطباق يمكن استخدامها في الفرن : إذا كان لديك شك فانظر في دليل الارشادات من المنتج أو اختبر الطبق في الفرن بنفسك.

الأواني الزجاجية

الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع أنواع الاواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكؤاسات الخمر وما شابهها في الفرن لأنها ستتكسر عندما يسخن الطعام.

أواني الحفظ البلاستيكية

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

خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

كمية الطعام

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

شكل المواد الغذائية

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

التغطية

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

التحمير

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

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

التغطية بالورق المضاد للدهن

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

الترتيب والمسافات

أنواع الأطعمة المختلفة كالبطاطس والكعك الصغير تستوي بسرعة أكبر إذا كانت مرتبة على شكل دائري بينها مسافات متساوية لا توضع المواد الغذائية فوق بعضها أبدا.

التحريك

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

مراقبة الأمور جيدا

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

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

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

كثافة المادة المطبوخة

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

ارتفاع المادة الغذائية

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

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

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

محتويات الطعام من العظام والدهون

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

خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

قلب المواد الغذائية

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

وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكرو موجهة أولاً إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل متساوي.

الوقاية

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

رفع المستوى

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

الثقب

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

اختبار الذوق عند الطبخ

نظراً لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نوق الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فانتظر مدة لانتهاؤ الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ قهرنهايت (٢ مئوية) و ١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

اترك الأطعمة تنقي في الفرن لمدة ٢ إلى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة أنك تريد تحقيقها لكي تتصلب (مثلاً بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

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

٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

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

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

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

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

الأسئلة و الأجوبة

س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟

ح. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.

لمبة الضوء قد احترقت

المتتابع معطل.

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

ح. لا. الشاشة المعدنية ترد الطاقة الى داخل الفرن. الفتحات أو

الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور

طاقة المايكروويف.

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

ح. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟

ح. نعم. لا تشغله فارغا أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟

ح. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يفقع صفار البيض

بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق

الصفار بنكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبدا بدون

خزق القشرة.

س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد انتهاء عملية الطبخ ؟

ح. بعد انتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ

خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي.

فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

ح. نعم، اذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.

١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن
المايكروويف.

٢. فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي على
مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.

نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك

الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ

الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل.

الاستمرار في محاولة أنضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

تحذير

لا تستخدم ابداً اكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول

ابدا عمل فشار من بقايا حبات الذرة.

س. لماذا لا يطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدد في

دليل الطبخ ؟

ح. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتتأكد بأنك قمت بتنفيذ

الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في

اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات

فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين المشكلة

الأكثر حدوثا هي التعود على الطبخ في المايكروويف.

الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والأبعاد قد تتطلب فترة

طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل

الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

تعليمات لتوصيل القابس / المواصفات التقنية

⚠ التحذيرات

لا بد من تأريض الجهاز

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

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

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

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

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

إذا حدث ضرر في سلك التيار الكهربائي، لا بد من تبديله من قبل
الصانع أو وكيل الخدمات له أو الفني المؤهل المختص من أجل تجنب
خطر.

المواصفات التقنية

| MP-9485S / MP-9485SS | | | |
|--|------------------------------|------------------------------|---------------------|
| ٢٢٠ فولت تيار متردد، ٥٠ هرتز | ٢٣٠ فولت تيار متردد، ٥٠ هرتز | ٢٤٠ فولت تيار متردد، ٥٠ هرتز | مصدر الطاقة |
| ٩٠٠ واط (تقدير نموذجي IEC60705) | | | قوة الخروج |
| ٢٤٥٠ ميغا هرتز | | | تردد المايكروويف |
| ٥٢٧ ملم (عرض) * ٣٩٤ ملم (ارتفاع) * ٤٧٠ ملم (عمق) | | | الأبعاد الخارجية |
| | | | استهلاك الطاقة |
| ١٦٥٠ واط | ١٦٥٠ واط | ١٦٠٠ واط | المايكروويف |
| ١٥٠٠ واط على الأقصى | ١٦٠٠ واط على الأقصى | ١٧٥٠ واط على الأقصى | الشواية |
| ٢٢٠٠ واط على الأقصى | ٢٣٥٠ واط على الأقصى | ٢٣٥٠ واط على الأقصى | الطبخ الجمعي |
| ٢٢٠٠ واط | ٢٣٠٠ واط | ٢٤٥٠ واط | الطبخ بالهواء الحار |