



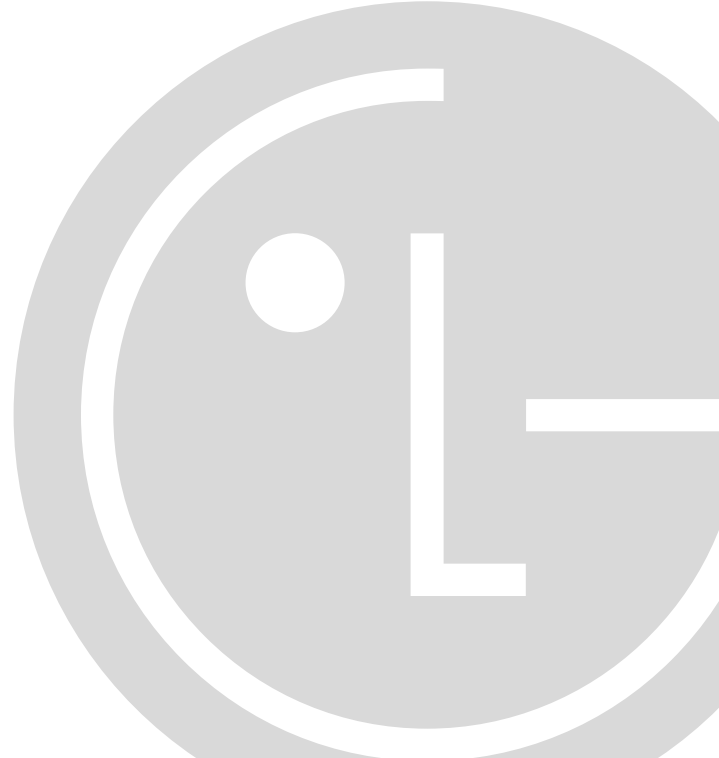
فرن الميكروويف

دليل مالك

يرجى قراءة دليل المالك هذا جيداً قبل التشغيل.

MH6588ZRF

P/No: MFL62227602



المحتويات

٢	المحتويات
٧ ~ ٢	تعليمات هامة للسلامة
١٠ ~ ٨	التفريغ والتنصيب
١١	طريقة استخدام الملحقات حسب كل وضع
١٢	ضبط الساعة
١٣	القفل الأبوي
١٤	الطهي بالطاقة الدقيقة
١٥	مستوى الطاقة الدقيقة
١٦	الطهي على مرحلتين
١٧	البداية السريعة
١٨	الطهي على الشواية
١٩	الطهي الموحد
٢٢ ~ ٢٠	طهي تلقائي
٢٤ ~ ٢٣	طاهي الشيبسي
٢٦ ~ ٢٥	إذابة الثلج تلقائياً
٢٧	الاحتفاظ بالسخونة
٢٨	طهي أكثر أو أقل
٢٩	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٣٠	دليل الخضروات الطازجة
٣١	دليل الطهي على الشواية
٣٣ ~ ٣٢	تعليمات هامة للسلامة
٣٤	الأواني الآمنة في الميكروويف
٣٦ ~ ٣٥	خصائص الطعام والطهي بالميكروويف
٣٧	أسئلة وأجوبة
٣٨	معلومات أسلاك التوصيل/المواصفات الفنية

كيف تعمل وظيفة الميكروويف

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

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

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

جهاز آمن جداً

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

تعليمات هامة للسلامة

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



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



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



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

تحذير

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

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

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

٤. هذا الجهاز غير مُخصص للاستخدام من طريق الأطفال الصغار أو كبار السن. لا تسمح للطفل باستخدام الفرن بدون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات الكافية حتى يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير الملائم. يمكن أن يتسبب الاستخدام غير الملائم في مخاطر مثل الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الحروق.

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

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

٧. تأكدي من استخدام الملحقات الملائمة في كل وضع تشغيل، إرجعي إلى صفحة ١١ في الدليل. يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى تلف الفرن والملحقات، أو يمكن أن يتسبب في الحريق أو الشرر.

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

٩. 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.

تعليمات هامة للسلامة

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

تنبيه

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

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

٢. لا يمكنك تشغيل الفرن عندما يكون الباب مفتوحاً بسبب أقفال الأمان المدمجة في آلية الباب. من الهام أن لا تعبثي بأقفال الأمان.
* يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكروويف الزائدة (تقوم أقفال الأمان بالغلق التلقائي لأي نشاط للطهي عند فتح الباب).

٣. لا تضعي أي أدوات (مثل فوط المطبخ ومناديل المائدة ... إلخ) فيما بين الواجهة الأمامية للفرن والباب أو السماح بتراكم بقايا الطعام أو المنظفات على أسطح منع التسرب.
* يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكروويف الزائدة.

٤. لا تستخدم الفرن إذا كان به تلف. من الهام على وجه الخصوص غلق باب الفرن بالشكل الملائم وعدم وجود أي تلفيات في العناصر التالية: (١) الباب (مثنى) و(٢) المفصلات والمزاليج (مكسورة أو مفكوكة) و(٣) موانع التسرب الخاصة بالباب وأسطح منع التسرب.
* يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكروويف الزائدة.

٥. يرجى التأكد من الضبط الصحيح لأوقات الطهي، حيث تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام أوقات أقصر للطهي أو التسخين.
* يمكن أن يؤدي الطهي الزائد إلى احتراق الطعام والتلف اللاحق للفرن الخاص بك.

٦. عند تسخين السوائل، مثل الحساء والصلصة والمشروبات في فرن الميكروويف الخاص بك،
* تجنب استخدام الأوعية ذات الجوانب المستقيمة والرقاب الضيقة.
* لا تقوم بالتسخين الزائد عن اللزوم.
* قلبي السائل قبل وضع الوعاء في الفرن وقلبيه مرة أخرى في منتصف وقت التسخين.

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

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

٧. توجد فتحة لإخراج العادم في الجزء العلوي أو السفلي من الفرن أو على جانبه. لا تسدي فتحة الإخراج.
* يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلف الفرن والحصول على نتائج طهي ضعيفة.

٨. لا تشغلي الفرن فارغاً. من الأفضل أن تتركي كوب ماء في الفرن إذا لم يكن مستخدماً. سوف يقوم الماء بامتصاص كل طاقة الميكروويف بأمان، في حالة تشغيل الفرن بدون قصد.
* يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى تلف الفرن.

تعليمات هامة للسلامة

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

تنبيه

٩. لا تقومي بطهي الأطعمة الملفوفة في فوط ورقية، ما لم يكن كتاب الطهي الخاص بك يحتوي على تعليمات خاصة الطعام الذي تقومين بطهيه.

ولا تستخدمى الجرائد بدلاً من الفوط الورقية في الطهي.
❖ يمكن أن يتسبب الاستخدام غير الملائم في الانفجار أو الحريق.

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

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

١١. لا تستخدمى المنتجات الورقية المُعاد تدويرها.

❖ حيث يمكن أن تحتوي على شوائب قد تتسبب في الشرر و/أو الحريق عند استخدامها في الطهي.

١٢. لا تشطفي الصينية والرف بوضعها في الماء بعد الطهي مباشرة.

❖ يمكن أن يتسبب ذلك في الكسر أو التلف .

❖ يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى تلف الفرن.

١٣. وقيل الطهي، قومي بثقب قشر البطاطس أو التفاح أو أي من هذه الفواكه أو الخضروات .

❖ حيث يمكن أن تنفجر

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

❖ سوف يتكون الضغط داخل البيضة ثم تنفجر.

١٥. لا تحاولي القيام بالتحمير العميق بالزيت في الفرن.

❖ يمكن أن يؤدي ذلك إلى الغليان المفاجئ للسائل الساخن.

١٦. وفي حالة ملاحظة إنبعاث دخان، أوقفى تشغيل الفرن أن إقصليه من التيار الكهربى وتأكدي من إغلاق باب الفرن لإخماد أي السنة لهب .

❖ يمكن أن يتسبب ذلك في أضرار جسيمة مثل الحريق أو الصدمة الكهربائية .

١٧. عند تسخين الطعام أو طهيه في أوعية ممكن التخلص منها مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو المواد القابلة للاحتراق الأخرى، راقبى الفرن وقومي بفحصه بشكل متكرر.

❖ يمكن أن ينسكب الطعام بسبب إمكانية تآكل الوعاء، مما يمكن أن يتسبب أيضاً في الحريق.

١٨. قد تصبح درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها عالية أثناء عمل الجهاز. لا تلمسي باب الفرن والحجيرة الخارجية والحجيرة الخلفية وتجويف الفرن والملحقات والأطباق خلال وضع الشواء ووضع الحمل الحراري وعمليات الطهي التلقائي قبل التحقق من أنها ليست ساخنة.

❖ وحيث أنها ستصبح ساخنة، يظل هناك خطر الحرق ما لم ترتدي قفازات مطبخ سميكة.

تعليمات هامة للسلامة

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

تنبيه

١٩. يجب تنظيف الفرن بانتظام ويجب إزالة أي بقايا طعام .
 - ❖ يمكن أن يؤدي الإخفاق في الحفاظ على الفرن في حالة نظيفة إلى تدهور السطح. وهو ما يمكن أن يؤثر بشكل عكسي على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى وضع خطر.
٢٠. إذا كانت هناك عناصر تسخين، يصبح الجهاز ساخناً خلال الاستخدام. يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.
 - ❖ توجد مخاطر الحرق.
٢١. اتبعي التوجيهات الدقيقة المقدمة من كل مصنع بالنسبة لمنتجات الفشار الخاصة بهم. لا تتركي الفرن دون مراقبة أثناء عمل الفشار. وإذا لم يتكون الفشار خلال المدة المقترحة، توقفي عن الطهي. لا تستخدم كيس ورقى بني لعمل الفشار. لا تحاولي عمل الفشار من الحبوب المتبقية.
 - ❖ يمكن أن يؤدي الطهي الزائد إلى احتراق حبوب الذرة.
٢٢. يمكن إجراء الفصل عن طريق نزع القابس أو عن طريق دمج أحد المفاتيح في الوصلة السلكية الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.
 - ❖ يمكن أن يتسبب استخدام قابس أو مفتاح غير مناسب إلى الصدمة الكهربائية أو الحريق.

٢٣. يجب تأريض هذا الجهاز.

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

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

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

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

❖ يمكن أن يتسبب الاستخدام غير الملائم في أضرار كهربائية جسيمة

تعليمات هامة للسلامة

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

تنبيه

٢٤. لا تستخدم المنظفات الكاشطة القوية أو الأدوات الكاشطة المعدنية الحادة في تنظيف زجاج باب الفرن.
⊕ حيث يمكن أن تتسبب في كشط السطح، مما قد يؤدي إلى انكسار الزجاج.

٢٥. لا يجب استخدام هذا الفرن في أغراض إعداد الطعام تجارياً.
⊕ يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى تلف الفرن.

٢٦. يجب تشغيل فرن الميكروويف مع فتح باب الزينة.
⊕ إذا كان الباب مغلقاً أثناء التشغيل، سوف يصبح تدفق الهواء سيئ مما قد يؤدي إلى الحريق أو الإضرار بالفرن والحجيرة.

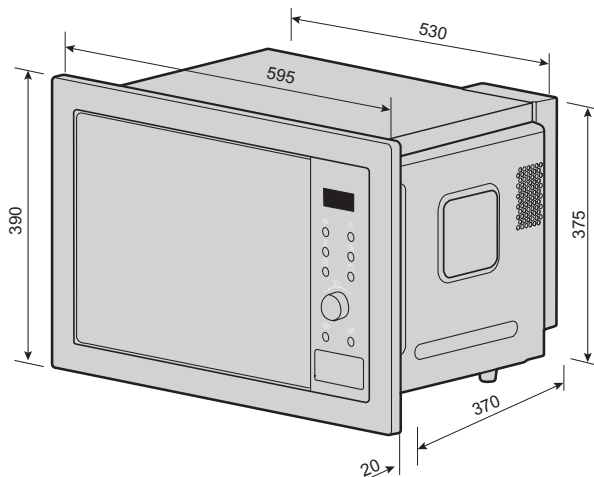
٢٧. التخلص من مواد التغليف:
⊕ الفرن الخاص بك مُغلق بالشكل الملائم للنقل. قومي بإزالة كل مواد التغليف قبل البدء في استخدام الجهاز.
⊕ مواد التغليف لإعادة التدوير كلياً. يمكنك الحصول على العناوين الخاصة بعمليات الإزالة الصديقة للبيئة من السلطة المحلية التي تتبعين لها.

٢٨. ولحماية البيئة، يجب التخلص بالشكل الملائم من الأجهزة المستخدمة:
⊕ يجب التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية.
⊕ سوف تُخبرك السلطة المحلية التي تتبعين لها بأوقات جمع النفايات الخاصة أو تُحدد لك مرافق الإزالة العامة.

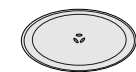
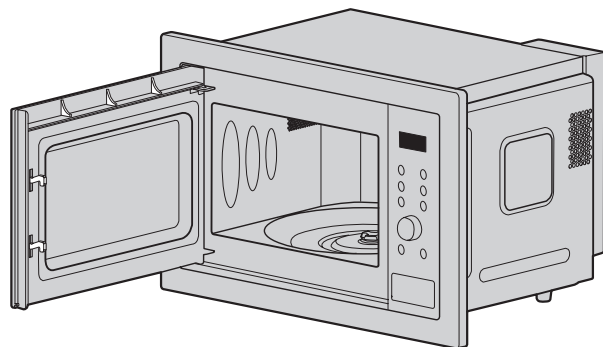
التفريغ و التنصيب

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

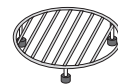
2 يجب تنصيب هذا الفرن عن طريق فني كهرباء مُعتمد فقط. هذا الفرن مُصمم للتركيب على حجيـرة ارتفاعها ٢٨٠ مم في المتوسط. أبعاد الفرن وأبعاد حجيـرة المطبخ موضحة في الرسم البياني التالي.



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



صينية زجاجية



الرف السفلي



الرف العلوي



حلقة دوارة



صينية الشبسي

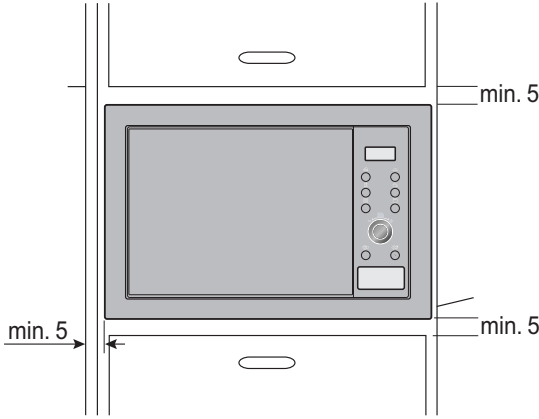


قفاز

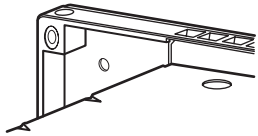
* ٤ مسامير تثبيت (غير موضحة).

بالنسبة للتهوية

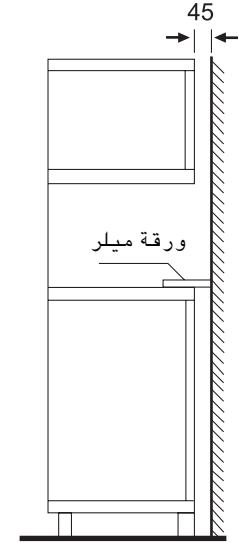
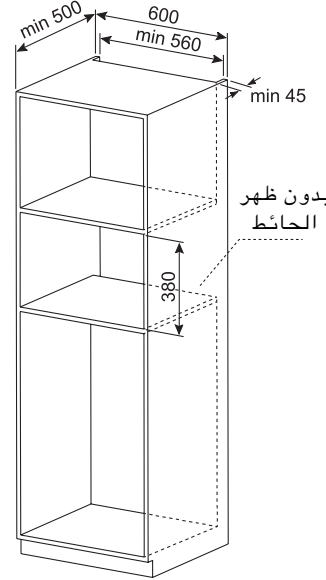
لتحقيق المستوى الصحيح من التهوية، يجب أن تكون هناك فتحة تهوية بقطر ٤٥ مم على الأقل. فيما بين الجدار الخلفي وأرضية حجرة التثبيت، كما يجب أن تكون هناك فتحة تهوية ٥ مم فيما بين الحافة العلوية للفرن وباب الحجرة، وفيما بين الحافة السفلية للفرن وباب الحجرة (أو الحافة العلوية التقليدية للفرن)، ولا يجب غلق هذه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



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



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



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

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

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

* تأكدي من ثبات الجهاز وعدم ميله.

30
ثانية

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

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



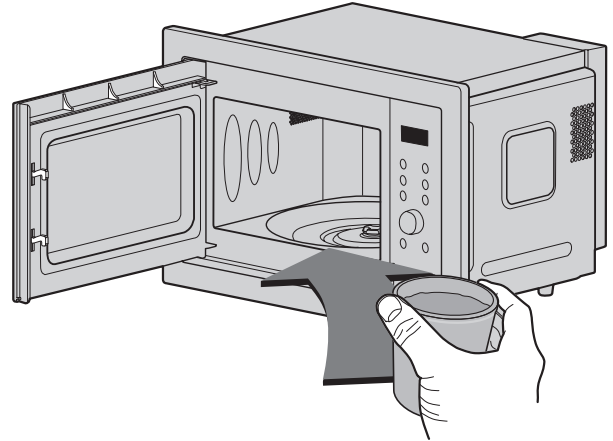
الآن تم تنصيب الفرن الخاص بك

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

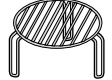
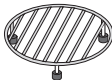
3 أدخل قابس الفرن في مقبس منزلي عادي. تأكدي من أن الفرن هو الجهاز الوحيد الموصل بالمقبس. إذا لم يعمل الفرن بالشكل الملائم، إنزعي القابس من المقبس الكهربائي ثم وصله مرة أخرى .

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

5 إملئي وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف بمقدار ٣٠٠ مللي (١/٢ باينت) ماء. ضعيه على الصينية الزجاجية واغلقي باب الفرن. إذا كانت لديك أي شكوك فيما يتعلق بنوع الوعاء المستخدم، يرجى الرجوع إلى صفحة ٣٤.



طريقة استخدام الملحقات حسب كل وضع

طاهي الشيبسي	مجموعة الشواية	الشواية	فرن الميكروويف	
				 صينية الشيبسي
				 الرف العلوي
				 الرف السفلي
				 صينية زجاجية

تنبيه: استخدم الملحقات وفقاً لأدلة الطهي!

 : مقبول

 : غير مقبول

ضبط الساعة

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



تأكد من التنصيب الصحيح للفرن كما هو موضح سابقاً في هذا الكتيب.

في كل مرة تقومين بتوصيل الفرن بالكهرباء، تظهر رسالة “٢٤H” على الشاشة.

وتومض كلمة **DIAL**. يذكرك ذلك بضبط الساعة.

وإذا كنت ترغبين في ذلك، يرجى التشغيل كما يلي. أما إذا لم تكني ترغبين في ذلك، اضغطي على إيقاف للخروج من وظيفة الساعة.



(إذا كنت ترغب في استخدام خيار مُختلف، اضغط على **KEEP WARMING /CLOCK**.
إذا كنت ترغب في تغيير خيار مختلف بعد ضبط الساعة، يجب عليك فصل الجهاز عن التيار الكهربائي ثم توصيله مره أخرى).

عند توصيل الفرن بالكهرباء لأول مرة أو عند رجوع التيار الكهربائي بعد انقطاعه، سوف تظهر الرسالة “٢٤H” على الشاشة وعندئذ سيجب عليك إعادة ضبط الساعة.



أدري **DIAL** حتى تظهر “١٤” على الشاشة ز
سوف تومض **بدء التشغيل**.
اضغطي على **بدء التشغيل** للتأكيد على الساعة.
سوف تومض **DIAL**.

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



أدري **DIAL** حتى تظهر “١٤:٣٥” على الشاشة.
سوف تومض **بدء التشغيل**.
اضغطي على **بدء التشغيل**.
تبدأ الساعة في العد.

القفل الأبوي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة ضبط القفل الأبوي.



اضغطي على إيقاف/مسح.



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



الآن تم ضبط القفل الأبوي.

سوف يُعرض الوقت على الشاشة إذا قممتي بضبط الساعة.

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

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



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

سوف تسمعين صوت صفارة عند تحرير الزر.



الطهي بالطاقة الدقيقة

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



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



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



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



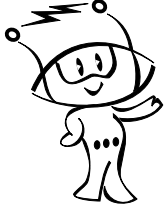
اضغطي على بدء التشغيل.

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

الطاقة	%	إخراج
عالي أقصى درجة	١٠٠٪	W ٨٥٠
عالي متوسط	٨٠٪	W ٦٨٠
متوسط	٦٠٪	W ٥١٠
إذابة ثلج/منخفضة متوسطة	٤٠٪	W ٣٤٠
منخفض	٢٠٪	W ١٧٠

مستوى الطاقة الدقيقة

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



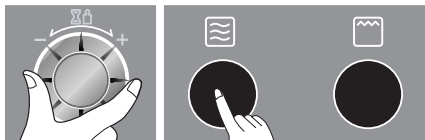
مستوى الطاقة	استخدام	مستوى الطاقة (%)	إخراج الطاقة
عالي أقصى درجة	* ماء مغلي. * لحم بقري مفروم بني. * طهي قطع الطيور والسّمك والخضروات. * طهي قطع رقيقة من اللحم.	٪١٠٠	W ٨٥٠
عالي متوسط	* إعادة تسخين الكل. * لحم مُدخن وطيور . * طهي عش الغراب وسمك المحار . * طهي أطعمة تحتوي على جبن وبيض.	٪٨٠	W ٦٨٠
متوسط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

الطهي على مرحلتين

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي بعض الأطعمة على مرحلتين. في المرحلة الأولى سوف يتم طهي الطعام الخاص بك لمدة ١١ دقيقة على الإعداد فغقف، وفي المرحلة الثانية سيتم الطهي لمدة ٣٥ دقيقة على ٣٤٠ وات.

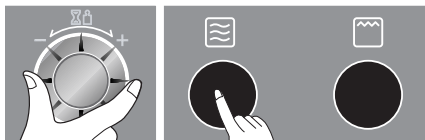


اضغطي على إيقاف/مسح.



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

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



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

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

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



اضغطي على بدء التشغيل.

البداية السريعة

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



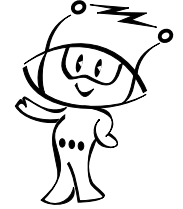
اضغطي على إيقاف/مسح.



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

سوف يبدأ الفرن في العمل قبل الانتهاء من الضغطة الرابعة.

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



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



الطهي على الشواية

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة استخدام الشواية في طهي بعض الأطعمة لأكثر من ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



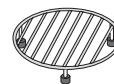
اضغطي على إيقاف/مسح.



سوف تسمح لك هذه الميزة بتحمير
الطعام وجعله مقرمش بسرعة.



اضغطي مرة واحدة على الشواية/كومبي.
سوف تومض DIAL.



الرف السفلي

الرف العلوي



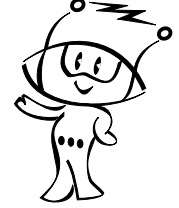
أديري DIAL حتى تظهر “ ١٢:٣٠ ” على الشاشة.
سوف تومض بدء التشغيل.



اضغطي على بدء التشغيل.

الطهي الموحد

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة برمجة الفرن على الوضع كومبي كو- ٣ لوقت الطهي ٢٥ دقيقة.



اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على الشواية/كومبي أربع مرات

تظهر "Co-3" على الشاشة.

سوف تومض DIAL.



أديري DIAL حتى تظهر "٢٥:٠٠" على الشاشة.

سوف تومض بدء التشغيل.



اضغطي على بدء التشغيل.



إنتهبي عند إخراج الطعام لأن الوعاء سيكون ساخناً!

وضع الطهي الموحد

الفترة	الطاقة الدقيقة (%)	طاقة السخان (%)
Co -١	٢٠	٨٠
Co -٢	٤٠	٦٠
Co -٣	٦٠	٤٠

طهي تلقائي

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

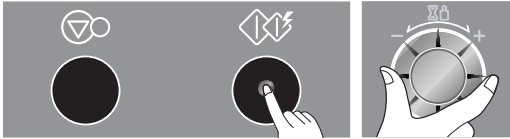


اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على طهي تلقائي مرتين لتحديد خضار طازج.

سوف تومض DIAL.



أديري DIAL حتى تظهر "٠٠٦" على الشاشة.

سوف تومض بدء التشغيل.

اضغطي على بدء التشغيل.



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

اضغطي على
طهي تلقائي

الفئة

مرة	1	بطاطا بالقشر
مرات	2	خضار طازج
مرات	3	خضار مجمد
مرات	4	أرز
مرات	5	سمك طازج
مرات	6	بيف مدخن
مرات	7	لحم خنزير مدخن
مرات	8	قطع فراخ

الفئة	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	تعليمات										
بطاطا بالقشر	لغرفة	على الصينية الزجاجية	١٠٠ ~ ٢٠٠ كجم	اختاري ثمار بطاطس متوسطة الحجم من ١٧٠ إلى ٢٠٠ جرام. اغسلي البطاطس وجففيها. قطعي ثمار البطاطس إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة. ضعي ثمار البطاطس على الصينية الزجاجية. اضغطي الوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، أخرجي البطاطس من الفرن. اتركي الحامل مغطى بطبقة رقيقة من الورق لمدة ٥ دقائق.										
خضار طازج	لغرفة	وعاء ميكروويف آمن	٢٠٠ ~ ٨٠٠ كجم	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن . أضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء تغليف. بعد الطهي، قلبها واطريها لمدة دقيقتين. ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيها. * ٢٠٠ - ٤٠٠ كجم: ٢ ملاعق صغيرة * ٨٠٠ - ١٠٠٠ كجم: ٤ ملاعق صغيرة										
خضار مجمد	مجمدة	وعاء ميكروويف آمن	٢٠٠ ~ ٨٠٠ كجم	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن . أضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء تغليف. بعد الطهي، قلبها واطريها لمدة دقيقتين. ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيها. * ٢٠٠ - ٤٠٠ كجم: ٢ ملاعق صغيرة * ٨٠٠ - ١٠٠٠ كجم: ٤ ملاعق صغيرة										
أرز	لغرفة	وعاء ميكروويف آمن	١٠٠ ~ ٣٠٠ كجم	إغسلي الأرز . صرفي الماء ضعي الأرز والماء المغلي في وعاء عميق وكبير. <table border="1" data-bbox="68 815 746 904"> <tr> <td>الوزن</td><td>١٠٠ جم</td><td>٢٠٠ جم</td><td>٢٠٠ جم</td><td>غطاء</td></tr> <tr> <td>ماء مغلي</td><td>٢٠٠ مللي</td><td>٤٠٠ مللي</td><td>٦٠٠ مللي</td><td>نعم/جانب المنفذ</td></tr> </table> الأرز - بعد الطهي، أتركه مغطى لمدة ٥ دقائق أو حتى يمتص الماء.	الوزن	١٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	غطاء	ماء مغلي	٢٠٠ مللي	٤٠٠ مللي	٦٠٠ مللي	نعم/جانب المنفذ
الوزن	١٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	غطاء										
ماء مغلي	٢٠٠ مللي	٤٠٠ مللي	٦٠٠ مللي	نعم/جانب المنفذ										

الفئة	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	تعليمات
سمك طازج	مُبردة	طبق حلوى آمن الاستخدام في الميكروويف	٠.٦ ~ ٠.٢ كجم	سمكة كاملة، شرائح لحم - سمك زيتي: السلمون والماكريل. - سمك أبيض: سمك القد والحدوق. ضعيها في طبقة واحدة في طبقة الحلوى الكبير الخاص بالميكروويف. غطي السمك جيدا باستخدام غطاء من البلاستيك وقومي بثقبه في عدة أماكن. ضعيه على المائدة الدوارة الزجاجية. اضبطي الوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن. اتركيه لمدة ٣ دقائق قبل التقديم.
بيف مدخن	مُبردة	الرف السفلي	٠.٥ ~ ١.٥ كجم	إدهني اللحم البقري بالسمنة أو بالزبدة الذائبة. ضعيه على الرف السفلي في الصينية المعدنية، سوف تسمعين صوت صفارة وقلبي الطعام واضغطي على بدء التشغيل للاستمرار. وبعد الطهي، أتركه مغطى بطبقة من الورق الحراري لمدة ١٠ دقائق قبل التقديم.
لحم خنزير مدخن	مُبردة	الرف السفلي	٠.٥ ~ ١.٥ كجم	إدهني لحم الخنزير بالسمنة أو بالزبدة الذائبة. ضعيه على الرف السفلي في الصينية المعدنية، سوف تسمعين صوت صفارة وقلبي الطعام واضغطي على بدء التشغيل للاستمرار. وبعد الطهي، أتركه مغطى بطبقة من الورق الحراري لمدة ١٠ دقائق قبل التقديم.
قطع فراخ	مُبردة	الرف العلوي	٠.٢ ~ ٠.٨ كجم	إغسلها وجففها جيدا. إدهني أرجل الفراخ بالسمنة أو بالزبدة الذائبة. ضعيها على الصينية المعدنية في الرف العلوي. سوف يُصدر الفرن صوت صفارة، قلبي الطعام واضغطي على زر بدء التشغيل للمتابعة. وبعد الطهي، أتركه مغطى بطبقة من الورق الحراري لمدة من ٢ إلى ٥ دقائق.

طاهي الشيبسي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي فطيرة مُجمدة.



اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على طاهي الشيبسي مرتين لتحديد فطيرة مُجمدة.
سوف تومض بدء التشغيل.



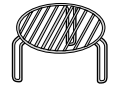
اضغطي على بدء التشغيل.



الفئة	اضغطي على طاهي الشيبسي	
بيتزا مُجمدة	1	مرة
فطيرة مُجمدة	2	مرات
أرجل فراخ	3	مرات
طهي يدوي	4	مرات



صينية الشيبسي



الرف العلوي

القائمة	درجة الحرارة الأولية	أدوات المطبخ	نطاق الوزن	التعليمات
بيتزا مُجمدة	مجمدة	صينية الشيبسي على الرف العلوي	٠.٥ كجم	قومي بإزالة كل مواد التغليف الموجودة على الصينية المعدنية في الرف العلوي. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل. عند سماع صوت صفارة، قلبي الطعام واضغطي على بدء التشغيل لمتابعة الطهي. بعد الطهي، أتركها لمدة دقيقة واحدة ثم قدميها.
فطيرة مُجمدة	مجمدة	صينية الشيبسي على الرف العلوي	٠.٤ كجم	قومي بإزالة كل مواد التغليف الموجودة على الصينية المعدنية في الرف العلوي. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل. عند سماع صوت صفارة، قلبي الطعام واضغطي على بدء التشغيل لمتابعة الطهي. بعد الطهي، أتركها لمدة دقيقة واحدة ثم قدميها.
أرجل فراخ	مُبردة	صينية الشيبسي على الرف العلوي	٠.٢ ~ ٠.٨ كجم	إغسلها وجففها جيدا. إدهني أرجل الفراخ بالزيت. ضعيها على الصينية المعدنية في الرف العلوي. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل. عند سماع صوت صفارة، قلبي الطعام واضغطي على بدء التشغيل لمتابعة الطهي. وبعد الطهي، أتركها مغطاة بشريحة من الألمنيوم لمدة دقيقتين ثم قدميها.
طهي يدوي				ضعي الطعام الصينية المعدنية فوق الرف. اختاري القائمة والوقت ثم اضغطي على بدء التشغيل. قلبي الطعام عند الضرورة. بعد الطهي، أتركها لمدة ١ إلى ٢ دقيقة ثم قدميها.

إذابة الثلج تلقائياً

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



اضغطي على إيقاف/مسح.

تأكد من إزالة أي أربطة أو رابطات معدنية، ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق باب الفرن.



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

سوف تومض DIAL.



أدخل وزن الطعام المجمد الذي ستقومين بإذابة الثلج منه.

أدري DIAL حتى تظهر " ١.٤ " على الشاشة.

سوف تومض بدء التشغيل.



اضغطي على بدء التشغيل.

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

اضغطي على
إذابة الثلج

الفئة

1 مرة

لحم

2 مرات

لحم الطيور

3 مرات

السمك

4 مرات

الخبز

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

دليل إذابة الثلج التلقائية للمقدار

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

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

الاحتفاظ بالسخونة

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة برمجة الفرن الخاص بك على وضع الاحتفاظ بالسخونة.



اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على الاحتفاظ بالسخونة لتحديد المستوى عالي أو منخفض.

سوف تظهر "Ho-L" أو "Ho-H" على الشاشة.

سوف تومض بدء التشغيل.



اضغطي على بدء التشغيل.



إذا كنت ترغبين في الخروج من الوظيفة، اضغطي على إيقاف مرتين.

يمكنك الاحتفاظ بالطعام المطهي ساخناً في فرن الميكروويف. تساعد هذه الوظيفة على الاحتفاظ بالطعام ساخناً على مستوى درجة الحرارة المطلوب الذي يتم التحكم فيه عن طريق عنصر التسخين.

تحذير:

⚠ يمكن أن تستمر وظيفة الاحتفاظ بالسخونة لمدة ٩٠ دقيقة.

⚠ لا يعمل أي من المائدة الدوارة ولمبة الفرن والمروحة خلال وضع الاحتفاظ بالسخونة.

⚠ وعند تشغيل وظيفة الاحتفاظ بالسخونة، يمكنك الضغط على الاحتفاظ بالسخونة لإظهار الوقت المتبقي، أو اضغطي على إيقاف لإظهار مستوى السخونة، واضغطي على بدء التشغيل للمتابعة.

سوف تتوقف وظيفة الاحتفاظ بالسخونة مؤقتاً عند فتح الباب وعند غلق الباب، وعند غلق الباب والضغط على أي مؤشر سوف تعمل الوظيفة.

⚠ لا يمكن لوظيفة الاحتفاظ بالسخونة أن تحتفظ بدرجة الحرارة بالضغط.

⚠ سوف تختلف درجة حرارة الطعام قليلاً وفقاً لوقت الطهي والوزن ونوع الطعام... إلخ.

* تساعد وظيفة الاحتفاظ بالسخونة على الاحتفاظ بالطعام ساخناً عن طريق استخدام مصدر عنصر حرارة مشعة وليس مصباح أو موجات ميكروويف.

* يجب تغطية الطعام المطهي خلال الاحتفاظ بالسخونة.

* لا يجب تغطية مواد المعجنات (الفطائر والكعك وما إلى ذلك) خلال وضع الاحتفاظ بالسخونة.

* يمكن تغطية الوجبات الكاملة التي يتم الاحتفاظ بها ساخنة في طبق غذاء خلال وضع الاحتفاظ بالسخونة.

* وعند انتهاء الوظيفة، سوف تسمعين أربع نغمات وسوف تظهر "End" على شاشة الفرن.

طهي أكثر أو أقل

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



اضغطي على إيقاف/مسح.



إضبطي برنامج الطهي التلقائي المطلوب.

حددي وزن الطعام.

اضغطي على بدء التشغيل.

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



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

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

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

دليل التسخين أو إعادة التسخين

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

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

العنصر	وقت الطهي (على الإعداد "عالي")	تعليمات خاصة
لحم مقطع إلى شرائح ٣ شرائح (بسمك ٠.٥ سم)	١ ~ ٢ دقيقة	ضعي شرائح اللحم في طبق قابل للاستخدام في فرن الميكروويف. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم. ملاحظة: يساعد المرق أو الصوص على الاحتفاظ برطوبة اللحم.
قطع فراخ ١ صدور فراخ ١ رجل وفخذ	٢ ~ ٣ دقيقة ٣١/٢ ~ ٤ دقيقة	ضعي قطع الفراخ في طبق قابل للاستخدام في فرن الميكروويف. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.
فيليه السمك (١٧٠ ~ ٢٣٠ جرام)	١ ~ ٢ دقيقة	ضعي السمك في طبق قابل للاستخدام في فرن الميكروويف. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.
لازانيا تكفي لفرد واحد (٣٠٠ جرام)	٤ ~ ٦ دقيقة	ضعي اللازانيا في طبق قابل للاستخدام في فرن الميكروويف. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.
كسرولة ١ كوب ٤ أكواب	١١/٢ ~ ٣ دقيقة ٤١/٢ ~ ٧ دقيقة	قومي بطهيهِ مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
كسرولة الكريمة أو الجبنة ١ كوب ٤ أكواب	١ ~ ٢١/٢ دقيقة ٣١/٢ ~ ٦ دقيقة	قومي بطهيهِ مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
سلوبو جو أو اللحم البقري المشوي ١ سندوتش ١/٢ كوب حشو لحم بدون شراب	١ ~ ٢١/٢ دقيقة	أعيدي تسخين الحشو والشراب منفصلين. قومي بطهيهِ مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة. سخني الشراب كما هو موضح في الجدول التالي

دليل الخضروات

الطازجة

خضروات	لكمية	وقت الطهي (على الإمداد "عالي")	التعليمات	وقت الانتظار
شعير، طازج	٢ سنبله	٨ ~ ٤	قشره. أضيفي ملعقتين صغيرتين ماء إلى طبق خبز ١.٥ لتر. غطيه.	٢~٣ دقائق
عش الغراب، طازج، شرائح	٢٣٠ جرام	٢١/٢ ~ ٢١/٢	ضعي عش الغراب في طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق
جزر أبيض، طازج، شرائح	٤٥٠ جرام	٧ ~ ٤	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق
بازلاء، خضراء، طازجة	٤ أكواب	٩ ~ ٦	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق
بطاطا حلوة تُخبز كاملة (١٧٠ ~ ٢٢٠ جرام لكل واحدة)	٢ متوسطة ٤ متوسطة	٩ ~ ٤ ١٢ ~ ٦	قطعي ثمار البطاطا الحلوة إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة. ضعها على منشفتين ورقيتين. قلبها في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق
بطاطا بيضاء، تُخبز كاملة (١٧٠ ~ ٢٢٠ جرام لكل واحدة)	٢ ثمرة بطاطا ٤ ثمرة بطاطا	٧/٢ ~ ٥/٢ ١٤ ~ ٩/٢	قطعي ثمار البطاطا الحلوة إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة. ضعها على منشفتين ورقيتين. قلبها في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق
سبانخ، طازجة، أوراق	٤٥٠ جرام	٧/٢ ~ ٤/٢	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ٢ لتر.	٢~٣ دقائق
كورجيت، طازج، شرائح	٤٥٠ جرام	٧/٢ ~ ٤/٢	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق
كورجيت، طازج، كاملة	٤٥٠ جرام	٩ ~ ٦	قومي بتقريبها. ضعها على منشفتين ورقيتين. قلبي الكورجيت وأعيدي ترتيبها في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق

خضروات	لكمية	وقت الطهي (على الإمداد "عالي")	التعليمات	وقت الانتظار
خرشوف (٢٣٠ جرام لكل واحد)	٢ متوسطة ٤ متوسطة	٧ ~ ٤/٢ ١٢ ~ ١٠	الترتيب. أضيفي ملعقتين صغيرتين ماء وملعقتين صغيرتين عصير. غطيه.	٢~٣ دقائق
هليون، طازج، براعم	٤٥٠ جرام	٦ ~ ٢/٢	أضيفي ١ كوب ماء. غطيه.	٢~٣ دقائق
فاصوليا خضراء	٤٥٠ جرام	١١ ~ ٧	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق
فاصوليا، طازجة	٤٥٠ جرام	١٦ ~ ١١	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. أعيدي الترتيب في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق
بروكولي، طازج، براعم	٤٥٠ جرام	٨ ~ ٥	ضعي البروكولي في طبق خبز. أضيفي نصف كوب ماء.	٢~٣ دقائق
كرنب، طازج، مقطع	٤٥٠ جرام	٧/٢ ~ ٥/٢	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق
جزر، طازج، شرائح	٢٠٠ جرام	٣ ~ ٢	أضيفي ربع كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق
قرنبيط، طازج، كاملة	٤٥٠ جرام	٧ ~ ٥	الترتيب. أضيفي ربع كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق
طازج، نباتات كرفس، طازج، مقطع إلى شرائح	١ كوب ٤ أكواب	١٦ ~ ١١	قطعيه إلى شرائح. أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢~٣ دقائق

دليل الطهي على الشواية

تعليمات لشواء اللحم على الشواية

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

تعليمات خاصة بشواء السمك وطعام البحر

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

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

العنصر	الوزن	وقت الطهي التقريبي (بالدقائق)	تلميحات
ريش لحم ضأن (بسمك ٢.٥ سم (١ بوصة))	٢٣. جرام x ٢	٢٥-٣٢	إدهنيها بالزبدة الذائبة أو الزيت. يجب وضع العناصر الرقيقة على ر ف الشواية. ويمكن وضع العناصر السمكية في صينية تقطير. قلبي الطعام بعد منتصف وقت الطهي.
نقانق (بسمك ٢.٥ سم (١ بوصة))	٢٣. جرام	١٣-١٦	قلبيه بشكل متكرر.
فيليه السمك بسمك ١ سم (نصف بوصة) بسمك ١.٥ سم (نصف بوصة)	٢٣. جرام ٢٣. جرام بخ	١٧-٢١ ٢٠-٢٤	إدهنيه بالزبدة الذائبة وقلبيه في منتصف عملية الطهي.

تعليمات هامة للسلامة

إقربيها جيداً واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل

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

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

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

تعليمات هامة للسلامة

إقربئها جيداً واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل

تحذير

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

٢٤ فقط استخدمي الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.

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

٢٦ وإذا لاحظتي إنبعاث دخان، أوقف تشغيل الجهاز أو إقصيه عن التيار الكهربائي وأبقي الباب مغلقاً لإخماد أي ألسنة لهب.

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

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

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

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

٣١ يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي بقايا للطعام.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

الأواني الآمنة في الميكروويف

الورق

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

أكياس الطهي البلاستيك

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

الأواني البلاستيكية للطهي في الميكروويف

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

الفخار والخزف والصلصال

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

تنبيه

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

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

لا تستخدم أواني معدنية أو مُزينة بأجزاء معدنية في فرن الميكروويف الخاص بك

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

أطباق المائدة

العديد من أنواع أواني المائدة آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف. وإذا لم تكن متأكدة راجعي المواد الخاصة بالمصنّع أو قومي بأداء اختبار الميكروويف.

الأواني الزجاجية

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

أوعية التخزين البلاستيك

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

خصائص الطعام والطهي بالميكروويف

مراقبة الأشياء

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

العوامل التي تؤثر على أوقات الطهي بالميكروويف

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

كثافة الطعام

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

ارتفاع الطعام

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

محتوى الرطوبة في الطعام

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

محتوى العظام والدهون في الطعام

تقوم العظام بتوصيل الحرارة ويتم طهي الدهون بسرعة أكبر من اللحوم. كما يجب الانتباه عند طهي أجزاء اللحوم المحتوية على عظام أو دهون حتى يتم طهيها بالتساوي ولا تصبح زائدة السواء.

كمية الطعام

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

شكل الطعام

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

التغطية

يقوم الغطاء باحتجاز الحرارة والبخار مما يساعد على الطهي بسرعة أكبر. استخدم غطاء أو شريحة تثبيت ميكروويف مع طي الجوانب للخلف لمنع التمزق.

التحمير

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

التغطية بورق غير مرشح للدهون

تعمل ميزة منع ارتشاح الدهون على منع التطاير بفعالية وتساعد الطعام على احتجاز بعض الحرارة. وحيث أنه أكثر ارتشاحاً من الغطاء أو شريحة التثبيت، فهو يسمح بجفاف الطعام قليلاً.

الترتيب والمسافات البينية

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

خصائص الطعام والطهي بالميكروويف

لتنظيف الفرن

١ حافظي على نظافة السطح الداخلي للفرن

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

٢ حافظي على نظافة السطح الخارجي للفرن

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

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

٤ يجب الحفاظ على نظافة الباب وموانع التسرب الخاصة بالباب. فقط استخدمي الماء الدافئ مع الصابون، واشطفي ثم جففيه جيداً. لا تستخدم المواد الكاشطة مثل مساحيق التنظيف أو مانع التسرب والأزرار البلاستيك. سوف يكون من السهل الحفاظ على الأجزاء المعدنية في حالة مسحها بشكل متكرر باستخدام قطعة قماش مبللة.

٥ لا تستخدم أي منظف بخار.

التحريك

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

التقليب

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

وضع الأجزاء الأكثر سمكاً لمواجهة للخارج

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

التغليف

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

الرفع

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

الثقب

الأطعمة المغلفة بمحارات أو قشور أو أغشية تكون عرضة للانفجار في الفرن ما لم يتم ثقبها قبل الطهي. تشمل هذه الأطعمة صفار وبياض البيض والجنودلي والمحارات وثمار الخضار والفاكهة الكاملة.

اختبار الطهي

يُطهى الطعام بسرعة كبيرة في فرن الميكروويف، لذلك فمن الضروري اختباره بشكل متكرر. وبعض الأطعمة تُترك في فرن الميكروويف حتى يتم طهيها بالكامل، لكن معظم الأطعمة، بما في ذلك اللحوم والطيور، تتم إزالتها من الفرن بينما تكون لا تزال غير مطهية قليلاً وتترك لاستكمال الطهي خلال وقت الانتظار. سوف ترتفع الحرارة الداخلية للطعام فيما بين ٥٠ فهرنهايت (٣٠ مئوية) و ١٥٠ فهرنهايت (٨٠ مئوية) خلال وقت الانتظار.

وقت الانتظار

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

أسئلة وأجوبة

س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟
ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.
لمبة الضوء قد احترقت
باب الفرن غير مغلق

س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض ؟
ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟
ج. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟
ج. نعم. لا تشغله فارغا أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تفقع البيضات أحيانا ؟
ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يفقع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق الصفار بنكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبداً بدون خزق القشرة.

س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد أنتهاء عملية الطبخ ؟
ج. بعد انتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي. فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

ج. نعم، اذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكروويف.
٢. فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتوضيح النهائي.

نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة انضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

تحذير

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

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

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

معلومات أسلاك التوصيل/ المواصفات الفنية

المواصفات الفنية

MH6588ZRF	
إدخال الطاقة	٢٣ فولت تيار متردد/ ٥٠ هرتز
الإخراج	٨٥٠ وات (معيان القدرة IEC60705)
تردد الميكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٩٥ مم (عرض) x ٣٩٠ مم (ارتفاع) x ٤١٠ مم (عمق)
فرن الميكروويف	١٢٥٠ وات
استهلاك الطاقة	الشواية
	١٠٠٠ وات
	٢٢٠٠ وات

* الأبعاد الموضحة تقريبية.

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

< Arabic >

التخلص من الأجهزة القديمة

١ في حالة وجود هذا الرمز للصندوق المزود بعجلات عليه علامة على أحد المنتجات فإن ذلك يعني أن هذا المنتج يغطيه التوجيه الأوروبي ضظ/٩٦/٢٠٠٢.

٢ جميع المنتجات الكهربائية والإلكترونية يجب التخلص منها بشكل منفصل عن النفايات المنزلية من خلال منشآت معينة لجمع النفايات تحددها الحكومة أو السلطات المحلية.

٣ إن من شأن التخلص من جهازك القديمة بالطريقة الملائمة أن يساعد على منع العقبات السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان.

٤ للمزيد من المعلومات التفصيلية عن إزالة جهازك القديم، يرجى الاتصال مكتب المدينة الذي تتبع له أو بخدمة التخلص من النفايات أو بالمتجر الذي اشتريت منه المنتج.

تحذير

المواصفات الفنية

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

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

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

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

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

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

