



FOUR MICRO-ONDES

MANUEL D'UTILISATION

LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MS-2644B
MS-2644BS

Précautions

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

Le four ne peut fonctionner porte ouverte grâce à son système de verrouillage de sécurité intégré dans le mécanisme de la porte. Ces mécanismes de sécurité arrêtent automatiquement toute cuisson lors de l'ouverture de la porte ; ce qui dans le cas de micro-ondes pourrait engendrer une exposition nocive à l'énergie micro-ondes.

Il est important de ne pas endommager le système de verrouillage.

Ne placer aucun objet entre l'avant du four et la porte et ne laisser aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

Ne pas utiliser un four endommagé. La bonne fermeture de la porte est particulièrement importante. La porte, l'encadrement, les charnières et les loquets (cassés ou mal ajustés), les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagés.

Ne confier cet appareil pour réglage ou réparation qu'à un technicien qualifié du service après-vente.

Attention

**Vérifier les temps de cuisson.
Une cuisson excessive peut enflammer
un aliment et endommager le four.**

Lors du réchauffage de liquides, soupes, sauces et boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition éruptive tardive peut se produire sans apparition de bulles. Cette condition peut entraîner un bouillonnement soudain sur le liquide chaud. Pour éviter ce risque, suivre les étapes ci-dessous:

1. Éviter d'utiliser des récipients à bard droit avec col étroit.
2. Ne pas surchauffer.
3. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four, agiter à nouveau à mi-cuisson.
4. Après le réchauffage, laisser reposer dans le four quelques minutes, agiter ou secouer de nouveau les liquides (en particulier, le contenu des biberons et des récipients d'aliments pour nourrissons) et vérifier leur température avant consommation afin d'éviter les brûlures (biberons et récipients d'aliments pour nourrissons, notamment). Faire attention en manipulant le récipient.

Attention

**Laisser reposer un instant l'aliment
réchauffé au micro-onde et tester
la température avant consommation.
Notamment les biberons et petits pots.**

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

Les micro-ondes sont une forme d'énergie semblable aux ondes radio ou télé et à la lumière du jour. En général les micro-ondes se propagent vers l'extérieur alors qu'elles se déplacent dans l'atmosphère et disparaissent sans effet. Les fours à micro-ondes cependant, disposent d'un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, qui alimente le magnétron, permet de créer l'énergie micro-ondes.

Ces micro-ondes pénètrent la surface de cuisson par des ouvertures pratiquées dans le four. Un plateau tournant est situé sur la sole du four. Les micro-ondes ne peuvent traverser les parois métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer dans des matériaux tels que le verre, la porcelaine, le papier, des matériaux dont sont constitués les ustensiles pour micro-ondes.

Les micro-ondes ne chauffent pas les récipients utilisés pour la cuisson même si ceux-ci peuvent chauffer du fait de la chaleur générée par la nourriture.

Un appareil très sûr

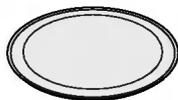
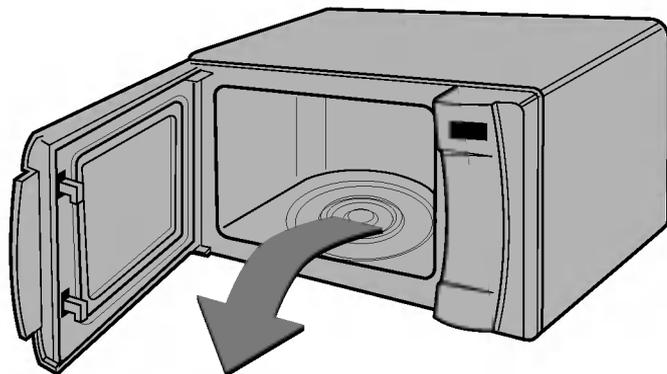
Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive pour la personne qui cuisine.

Précautions _____	2
Sommaire _____	3
Déballage de l'appareil et Installation _____	4 ~ 5
Réglage Horloge _____	6
Verrouillage pour Enfants _____	7
Cuisson en fonction de la Puissance des micro-ondes _____	8
Niveaux de Puissance des micro-ondes _____	9
Cuisson à Deux étapes _____	10
Démarrage Rapide _____	11
Menu Rapide _____	12 ~ 13
Cuisson Automatique _____	14 ~ 15
Décongélation Automatique _____	16 ~ 17
Décongélation Rapide _____	18 ~ 19
Réchauffage Automatique _____	20 ~ 21
Accroître ou réduire le temps de cuisson _____	22
Guide de cuisson et de réchauffage _____	23
Guide des légumes frais _____	24
Consignes importantes de sécurité _____	25 ~ 26
Ustensiles pour Micro-ondes _____	27
Caractéristiques des Aliments Et cuisson Micro-ondes _____	28 ~ 29
Questions et Réponses _____	30
Avertissements et Spécifications Techniques _____	31

Déballage de l'appareil et Installation

En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez rapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant sur l'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien retirer tous les accessoires et emballages. Vérifiez que le four n'a pas été endommagé pendant la livraison.

- 1** Déballer le four et posez-le sur une surface plane.

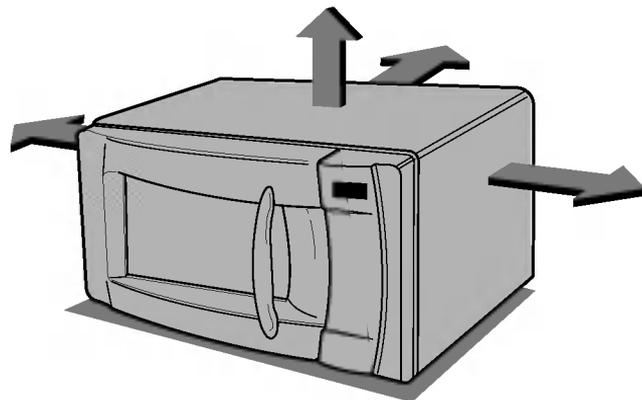


PLATEAU EN VERRE



BAGUE ROTATIVE

- 2** Placer le four à l'emplacement de votre choix, à une hauteur supérieure à 85 cm, en s'assurant qu'il existe un espace d'au moins 30 cm en haut et 10 cm à l'arrière, pour assurer une ventilation correcte. L'avant du four doit se trouver à au moins 8 cm du bord de la surface pour éviter de basculer. Une sortie d'évacuation est placée sur la partie supérieure ou latérale du four. Ne pas l'obstruer pour éviter d'endommager l'appareil.



CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS DE RESTAURATION COMMERCIALE

- 3** Branchez le four dans une prise standard. Vérifiez que le four est le seul appareil branché à cette prise.

Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez et rebranchez-le.

- 4** Ouvrir la porte de votre four en tirant sur la poignée de porte. Placer la **BAGUE POTATIVE** à l'intérieur du four et le **PLATEAU EN VERRE** dessus.

- 5** Remplissez un **réceptacle pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le réceptacle à utiliser, veuillez vous reporter à la page 26.



- 6** Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**. Appuyez sur le bouton **DÉPART** une fois pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.



- 7** **L’AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes. Lorsqu’il indiquera 0, il sonnera trois fois. Ouvrez la porte du four et testez la température de l’eau. Si votre four fonctionne bien, l’eau devrait être chaude. **Faites attention en sortant le réceptacle du four, il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST PRÊT

Réglage Horloge



Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou que le courant revient après une coupure d'électricité, '0' se visualise sur l'afficheur et vous devez réinitialiser l'horloge.

Si l'horloge (ou l'afficheur) présente des symboles étranges, débranchez votre four de la prise murale puis et branchez-le à nouveau et réinitialisez l'horloge.

Pendant le réglage de l'horloge, les deux points clignoteront ; après réglage, ils cesseront de clignoter.

Vous pouvez régler l'horloge sur 12 heures ou sur 24 heures.

Dans l'exemple suivant, je vous montrerai comment régler l'heure à 14:35 lors de l'utilisation de l'horloge de heures. Assurez-vous d'avoir enlevé tous les emballages de votre four.

Assurez-vous d'avoir correctement installé votre four en suivant les instructions décrites plus haut dans ce guide.

Appuyez sur **ARRET/ANNULER**.



Appuyez **une fois** sur **HORLOGE**.

(Si vous voulez utiliser l'horloge de 12 heures, appuyez sur **HORLOGE** encore **une fois**. Si vous voulez changer une option quelconque après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher l'appareil puis le rebrancher.)



Appuyez sur **10 min** quinze fois.

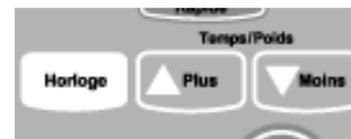
Appuyez sur **1 min** trois fois.

Appuyez sur **10 sec** cinq fois.



Appuyez sur **HORLOGE** ou sur **DÉPART** pour régler l'heure.

L'horloge commence le comptage.



Verrouillage pour Enfants



Votre four comporte un dispositif de sécurité empêchant la mise en marche accidentelle du four.

Une fois que le verrouillage pour enfants est réglé, aucune fonction ne sera disponible et vous ne pourrez pas cuisiner.

Cependant, vos enfants peuvent toujours ouvrir la porte de four !

Appuyez sur **ARRET/ANNULER**.



Appuyez **sans relâcher** sur la touche **ARRET/ANNULER** jusqu'à ce que "L" s'affiche à l'écran et qu'un bip sonore se fasse entendre.

La fonction de **VERROUILLAGE POUR ENFANTS** est maintenant réglée.

Si l'horloge est réglée, l'heure disparaîtra de l'afficheur.



"L" reste affiché pour vous rappeler que la fonction de **VERROUILLAGE POUR ENFANTS** est réglée.



Pour annuler la fonction de **VERROUILLAGE POUR ENFANTS**, appuyez **sans relâcher** sur la touche **ARRET/ANNULER** jusqu'à ce que "L" disparaisse.

Vous entendrez un **BIP SONORE** indiquant que la fonction a été annulée.



Cuisson en fonction de la Puissance des micro-ondes

Dans l'exemple suivant je vous montrerai comment faire cuire de la nourriture avec une puissance de chauffage à 80% pendant 5 minutes et 30 secondes.



Votre four peut être réglé selon cinq niveaux de puissance des micro-ondes. La puissance élevée est sélectionnée automatiquement mais si vous appuyez à plusieurs reprises sur **PUISSANCE** vous pourrez sélectionner différents niveaux de puissance.

Assurez-vous d'avoir correctement installé votre four en suivant les instructions décrites plus haut dans ce guide.

Appuyez sur **ARRET/ANNULER**.



Appuyez deux fois sur **PUISSANCE** pour sélectionner une puissance à 80%.

"800" se visualise sur l'afficheur.



Appuyez sur **1 min** cinq fois.
Appuyez sur **10 sec** trois fois.



Appuyez sur **DÉPART**.

Une fois la cuisson terminée, un signal sonore de rappel de fin de cuisson se fait entendre pendant 1 minute le long de 5 minutes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte.



Puissance	Appuyez sur Power	%	PUISSANCE DE SORTIE
Élevé MAX	1 fois	100%	1000W
Moyen Élevé	2 fois	80%	800W
Moyen	3 fois	60%	600W
Décongélation Moyen-Faible	4 fois	40%	400W
Faible	5 fois	20%	200W

Votre four à micro-ondes est équipé de 5 niveaux de puissance vous permettant un maximum de flexibilité et de contrôle de la cuisson.

Le tableau ci-dessous montre des exemples de nourriture et les niveaux de puissance de cuisson recommandés pour ce four à micro-ondes.

Niveaux de Puissance des micro-ondes

PUISSANCE	UTILISATION	NIVEAU DE PUISSANCE(%)	PUISSANCE DE SORTIE
ÉLEVÉ	<ul style="list-style-type: none">* Ébullition d'eau* Bœuf haché brun* Cuisson de pièces de volaille, poissons, légumes* Cuisson de pièces de viande tendre	100%	1000W
MOYEN ÉLEVÉ	<ul style="list-style-type: none">* Réchauffage* Rôti de viande et de volaille* Cuisson de champignons et de fruits de mer* Cuisson d'aliments à base de fromage et d'œuf	80%	800W
MOYEN	<ul style="list-style-type: none">* Cuisson de gâteaux et des scones* Cuisson d'œufs* Cuisson de crèmes* Préparation de riz, soupe	60%	600W
DÉCONGÉLATION	<ul style="list-style-type: none">* Décongélation* Fondre du beurre et du chocolat* Cuisson de pièces de viande moins tendres	40%	400W
FAIBLE	<ul style="list-style-type: none">* Amollissement de beurre et fromage* Amollissement de crème glacée* Levée à pâte à pain (avec levure)	20%	200W



Cuisson à Deux étapes



Pendant les deux étapes de cuisson, la porte du four peut être ouverte pour vérifier les aliments. Fermez la porte du four et appuyez sur **DÉPART**; le processus de cuisson reprendra.

À la fin de l'étape 1, un bip sonore résonne et l'étape 2 démarre.

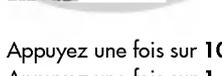
Si vous souhaitez annuler le programme, appuyez deux fois sur **ARRÊT/ANNULER**.

Dans l'exemple suivant, je vous montrerai comment faire cuire des aliments en deux étapes. La première étape fera cuire vos aliments pendant 11 minutes à une puissance ÉLEVÉE, tandis que la seconde les fera cuire pendant 35 minutes à 400W.

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Réglez la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 1**.
Appuyez **une fois** sur Power pour sélectionner la puissance la plus ÉLEVÉE.



Appuyez une fois sur **10 min**.
Appuyez une fois sur **1 min**.



Réglez la puissance et le temps de cuisson pour l'étape 2.
Appuyez **quatre fois** sur Power pour sélectionner une puissance à 400W.



Appuyez sur **10 min** trois fois.
Appuyez sur **1 min** cinq fois.



Appuyez sur **DÉPART**.



Démarrage Rapide

Dans l'exemple suivant, je vous montrerai comment établir un réglage de 2 minutes de cuisson à une puissance élevée.



La fonction **DÉMARRAGE RAPIDE** vous permet de régler des intervalles de 30 secondes à une puissance de cuisson **ÉLEVÉE** rien qu'en appuyant sur la touche **DÉPART**.

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Appuyez quatre fois sur **DÉPART** pour sélectionner l'option 2 minutes à une puissance de cuisson **ÉLEVÉE**.

Votre four commencera avant que vous n'ayez fini d'y appuyer pour la quatrième fois.



Pendant la cuisson en mode **DÉMARRAGE RAPIDE**, vous pouvez prolonger le temps de cuisson jusqu'à 10 minutes en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **DÉPART**.

Menu Rapide

Dans l'exemple suivant, je vous montrerai comment faire cuire 0,5 kg de haricots cuits.



Le menu **MENU RAPIDE** permet de faire cuire aisément la plupart de vos aliments préférés en sélectionnant le type de nourriture et en indiquant le poids à l'aide de la touche **PLUS/MOINS**.

Catégorie	Appuyez sur Menu Rapide
Farine d'avoine	1 fois
Pâtes	2 fois
Haricots cuits	3 fois
Hot dog	4 fois
Ragoût	5 fois
Œufs brouillés	6 fois

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Appuyez **trois fois** sur **MENU RAPIDE**.

"**Sc-3**" se visualise sur l'afficheur.



Sélectionnez le poids souhaité pour les haricots cuits.

Appuyez **cinq fois** sur la touche **PLUS** pour saisir 0.6kg.



Appuyez sur **DÉPART**.



CATÉGORIE D'ALIMENT	LIMITE DE POIDS	USTENSILES	TEMP.ALIMENT	INSTRUCTIONS					
1. FARINE D'AVOINE	1- 4 portions	Bol pour micro-ondes	Temp Amb	Mettez l'avoine et le lait dans un bol profond pour micro-ondes. Faites cuire à découvert Le four émettra un bip sonore ; remuez bien l'avoine et appuyez sur Start pour continuer. Après cuisson, remuez bien et laissez reposer la préparation 1 minute avant de servir.					
					1 portion	2 portions	3 portions	4 portions	
				Avoine 1 paquet Environ 40g	1/3 de tasse (1 paquet)	2/3 tasse (2 paquets)	1 tasse (3 paquets)	1 1/3 tasse (4 paquets)	
Laid froid	3/4 de tasse (180ml)	1 1/2 tasse (360ml)	2 1/2 tasse (540ml)	3 tasse (720ml)					
2. PÂTES	0. 1 kg - 0. 3 kg	Bol pour micro-ondes	Temp Amb	Introduisez les pâtes et l'eau bouillante avec 1/4 de cuillère à café de sel dans un bol grand et profond.					
					Poids	100g	200g	300g	Couvert
				Eau bouillante	400ml	700ml	1000ml	Non	
Faites cuire à découvert. Le four émettra un bip sonore ; remuez bien les pâtes et appuyez sur Start pour continuer. Après cuisson, remuez bien et laissez reposer la préparation 1 minute si nécessaire. Rincez les pâtes avec de l'eau froide.									
3. HARICOTS CUITS, RECHAUFFEMENT	0.2 kg - 0. 8 kg	Assiette pour micro-ondes	Temp Amb	Versez les haricots dans l'assiette pour micro-ondes. Couvrez. Placez l'assiette sur le plateau de verre. Après réchauffement, remuez et laissez reposer pendant 1-2 minutes avec le couvercle.					
4. HOT DOG Y COMPRISE LA SAUMURE	0.2 kg - 0. 6 kg	Bol pour micro-ondes	Temp Amb	Versez le contenu de la boîte, y comprise la saumure, dans un bol pour micro-ondes. Faites chauffer à découvert. Après chauffage, remuez bien. Égouttez et servez.					
5. RAGOÛT	0.2 kg - 0.6 kg	Bol pour micro-ondes	Temp Amb	Mettez le ragoût dans un bol pour micro-ondes. Recouvrez légèrement avec du film pour micro-ondes. Après chauffage, remuez bien et laissez reposer la préparation pendant 2 minutes.					
6. CEUFS BROUILLÉS	1- 4 œufs	Bol pour micro-ondes	Refroidis	Mettez le nombre désiré d'œufs et du lait dans un grand bol. Battez légèrement. Recouvrez avec du film pour micro-ondes. Après cuisson, enlevez le mélange du four. Remuez bien et laissez reposer 1-2 minutes avec le couvercle jusqu'à ce que ce soit ferme. Ajoutez du lait en fonction de la quantité d'œufs.					
				** 1 œuf : 1 cuillère à soupe de lait 2 œufs : 2 cuillères à soupe de lait 3 œufs : 3 cuillères à soupe de lait 4 œufs : 4 cuillères à soupe de lait					

Cuisson Automatique

Dans l'exemple suivant, je vous montrerai comment faire cuire 0,5 kg de pommes de terre garnies.



La fonction **CUISSON AUTOMATIQUE** vous permet de faire cuire aisément la plupart de vos aliments préférés en sélectionnant le type de nourriture et en indiquant le poids à l'aide de la touche **PLUS/MOINS**.

Catégorie	Appuyez sur Cuisson Automatique
Pommes de terre garnies	1
Légumes fraîches	2
Légumes surgelées	3
Riz	4
Mais à éclater	5

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



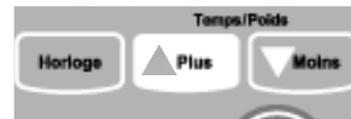
Appuyez une fois sur **CUISSON AUTOMATIQUE**.

"Ac-1" se visualise sur l'afficheur.



Sélectionnez le poids souhaité pour les pommes de terre.

Appuyez cinq fois sur la touche More pour saisir 0.5kg.



CATÉGORIE D'ALIMENT	LIMITE DE POIDS	USTENSILES	TEMP. ALIMENT	INSTRUCTIONS										
1. POMMES DE TERRE GARNIES	0.1 kg ~ 1.0 kg	-	Temp Amb	Sélectionnez des pommes de terre de taille moyenne (170 -200g). Lavez et séchez les pommes de terre. Percez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur le plateau de verre tournant. Réglez le poids et appuyez sur Start. Après cuisson, enlevez les pommes de terre du four. Laissez reposer couvert avec du papier aluminium pendant 5 minutes.										
2. LÉGUMES FRAICHES	0.2 kg ~ 0.8 kg	Bol pour micro-ondes	Temp Amb	Mettez les légumes dans un bol pour micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez avec du film pour micro-ondes. Après chauffage, remuez bien et laissez reposer pendant 2 minutes. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de pommes de terre. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 cuillères à soupe ** 0,5kg -0,8kg : 4 cuillères à soupe										
3. LÉGUMES SURGELÉES	0.2 kg ~ 0.8 kg	Bol pour micro-ondes	Temp Amb	Mettez les légumes dans un bol pour micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez avec du film pour micro-ondes. Après chauffage, remuez bien et laissez reposer pendant 2 minutes. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de pommes de terre. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 cuillères à soupe ** 0,5kg -0,8kg : 4 cuillères à soupe										
4. RIZ	0.1 kg ~ 0.3 kg	Bol pour micro-ondes	Temp Amb	Lavez le riz. Ajoutez de l'eau. Versez le riz et l'eau bouillante dans un bol grand et profond. <table border="1" data-bbox="710 655 1396 722"> <tr> <td>Poids</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Couvert</td> </tr> <tr> <td>Eau bouillante</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Oui/Coïn de passage</td> </tr> </table> ** Riz – Après cuisson, laissez reposer couvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.	Poids	100g	200g	300g	Couvert	Eau bouillante	200ml	400ml	600ml	Oui/Coïn de passage
Poids	100g	200g	300g	Couvert										
Eau bouillante	200ml	400ml	600ml	Oui/Coïn de passage										
5. MAÏS À ÉCLATER	un sac	-	Temp Amb	Utilisez du maïs à éclater pour micro-ondes. Enlevez la surenveloppe en plastique. Placez le sac déplié sur le plateau de verre. (Suivez les instructions de l'enveloppe) Après éclatement du maïs, enlevez le sac du four. ATTENTION: Le produit est CHAUD ! Ouvrez le sac soigneusement en tirant diagonalement sur les coins.										

Décongélation Automatique



Votre four à micro-ondes est pourvu de quatre niveaux de décongélation: MEAT [VIANDE], POULTRY [VOLAILLE], FISH [POISSON] et BREAD [PAIN]; chaque catégorie de décongélation comporte des réglages de puissance différents. Pour sélectionner les différents réglages, appuyez à plusieurs reprises sur la touche DÉCONGÉLATION.

Catégorie	Appuyez sur Décongélation Automatique	
Viande	1	fois
Volaille	2	fois
Poisson	3	fois
Pain	4	fois

Étant donné que la température et la densité de la nourriture varient, je vous recommande de vérifier les aliments avant de commencer la cuisson. Une attention particulière est à accorder aux grands morceaux de viande et de poulets : certains mets ne devraient pas être complètement décongelés avant la cuisson. Par exemple, le poisson cuit tellement vite qu'il convient parfois de commencer à le faire cuire lorsqu'il est encore légèrement surgelé. Le programme BREAD [PAIN] est convenable pour la décongélation de petits produits tels que des petits pains. Ceux-ci auront besoin d'un temps d'attente pour permettre que le centre se décongèle. Dans l'exemple suivant, je vous montrerai comment décongeler 1.4Kg de volaille surgelée.

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.

Pesez la nourriture que vous allez décongeler. Assurez-vous d'avoir enlevé tout reste de film métallique ; puis placez la nourriture à l'intérieur de votre four et fermez-en la porte.



Appuyez deux fois sur **DÉCONGÉLATION** pour sélectionner le programme de décongélation **VOLAILLE**. "DEF2" se visualise sur l'afficheur.



Saisissez le poids de la nourriture surgelée que vous allez décongeler.

Appuyez sur **PLUS** quatorze fois pour saisir 1.4 Kg.



Appuyez sur **DÉPART**.



Pendant la décongélation, votre four émettra un bip sonore ; à ce moment-là, ouvrez la porte du four, tournez la nourriture et séparez-la pour assurer une décongélation pareille. Enlevez tous les morceaux ayant décongelé ou couvrez-les pour qu'ils se décongèlent plus lentement.

Après vérification, fermez la porte du four et appuyez sur **DÉPART** pour reprendre la décongélation.

Votre four ne cessera pas de décongeler (même après émission du bip sonore) à moins que la porte soit ouverte.

GUIDE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE SELON LE POIDS

- * La nourriture à décongeler devrait être mise dans un récipient approprié pour micro-ondes et placée à découvert sur le plateau de verre tournant.
- * Au besoin, protégez les petits coins de viande ou de volaille avec des feuilles de papier d'aluminium. Ceci évitera que ces secteurs minces deviennent chauds pendant la décongélation. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les murs du four.
- * Séparez les articles tels que la viande hachée ou les côtelettes le plus vite possible.
- * Lorsque le BIP SONORE se fait entendre, ôtez la nourriture du four à micro-ondes, retournez-la puis remettez-la au four. Appuyez sur Start pour continuer. À la fin du programme, retirez la nourriture du four à micro-ondes, couvrez-la avec du papier d'aluminium et laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle soit complètement décongelée.
Pour une décongélation complète, les rôtis et les poulets entiers, par exemple, devraient RESTER EN REPOS un minimum de 1 heure avant leur cuisson.

Catégorie	LIMITE DE POIDS	USTENSILE	TYPE D'ALIMENT
Viande Volaille Poisson	0,1 ~ 4,0 kg	Ustensile pour micro-ondes (Assiette plate)	<p>Viande Boeuf haché, filet, viande à ragoût en cubes, rôti de surlonge, rôti braisé, rôtis de croupe, steak haché. Côtelettes d'agneau, Côtelettes (2cm) Retournez la nourriture lors du bip sonore. Après décongélation, laissez reposer pendant 5-15 minutes.</p> <p>Volaille Poulet entier, Cuisses, Poitrines, Poitrines de dinde (au dessous de 2,0kg) Retournez la nourriture lors du bip sonore. Après décongélation, laissez reposer pendant 20-30 minutes.</p> <p>Poisson Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Retournez la nourriture lors du bip sonore. Après décongélation, laissez reposer pendant 10-20 minutes.</p>
Pain	0,1 ~ 0,5 kg	Serviette de papier ou assiette plate	Pain en tranches, Petits pains, Baguettes, etc. Laissez un espace entre les tranches dans les serviettes de papier ou l'assiette plate. Retournez la nourriture lors du bip sonore. Après décongélation, laissez reposer pendant 1-2 minutes.

Décongélation Rapide

Utilisez cette fonction pour décongeler très rapidement jusqu'à 0,5kg de viande hachée. Cette opération aura besoin d'un temps d'attente pour permettre que le centre se décongèle. Dans l'exemple suivant, je vous montrerai comment décongeler 0,5kg de viande hachée surgelée.



Appuyez sur **ARRET/ANNULER**.

Pesez la nourriture que vous allez décongeler. Assurez-vous d'avoir enlevé tout reste de film métallique ; puis placez la nourriture à l'intérieur de votre four et fermez-en la porte.



Appuyez deux fois sur **DÉCONGÉLATION RAPIDE** pour sélectionner le programme de décongélation **VIANDE**.

Le four se mettra en marche automatiquement.



Pendant la décongélation, votre four émettra un bip sonore ; à ce moment-là, ouvrez la porte du four, tournez la nourriture et séparez-la pour assurer une décongélation pareille. Enlevez tous les morceaux ayant décongelé ou couvrez-les pour qu'ils se décongèlent plus lentement. Après vérification, fermez la porte du four et appuyez sur **DÉPART** pour reprendre la décongélation.

Votre four ne cessera pas de décongeler (même après émission du bip sonore) à moins que la porte soit ouverte.

GUIDE DE DÉCONGÉLATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la viande hachée.

Enlevez complètement la viande de son emballage. Placez les morceaux de viande hachée sur une assiette pour micro-ondes. Lorsque le BIP SONORE se fait entendre, ôtez la viande hachée du four à micro-ondes, retournez-la puis remettez-la au four. Appuyez sur Start pour continuer. À la fin du programme, retirez la viande hachée du four à micro-ondes, couvrez-la avec du papier d'aluminium et laissez-la reposer pendant 5-15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit complètement décongelée.

CATEGORIE	POIDS	USTENSILE	INSTRUCTIONS
Viande hachée	0,5kg	Ustensile pour micro-ondes (Assiette plate)	Viande hachée Retournez la nourriture lors du bip sonore. Après décongélation, laissez reposer pendant 5-15 minutes.

Réchauffage Automatique

Dans l'exemple suivant, je vous montrerai comment faire cuire 0,4 kg d'un repas froid.



Le réchauffage automatique permet de réchauffer les aliments de manière convenable.

Le four a été préprogrammé pour réchauffer automatiquement des aliments.

Votre four est pourvu de trois niveaux de réglage automatique du réchauffage :
Pizza froide, Sauce et Curry.

Appuyer sur
**RÉCHAUFFAGE
AUTOMATIQUE**

Pizza Froide ① fois

Sauce ② fois

Curry ③ fois

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Appuyez sur **RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE**.



Appuyez sur la touche **PLUS** quatre fois pour saisir 0,4 Kg.



Appuyez sur **DÉPART**.



<i>Catégorie</i>	<i>LIMITE DE POIDS</i>	<i>USTENSILE</i>	<i>TEMP. ALIMENT</i>	<i>INSTRUCTIONS</i>
1. PIZZA FROIDE	0,1 kg - 0,4 kg	Assiette plate pour micro-ondes	Froid	Cette fonction permet de réchauffer des morceaux de pizza froide. Placez la pizza froide sur l'assiette plate. Après réchauffement, laissez reposer pendant 1-2 minutes.
2. SAUCE	0,2 kg - 0,6 kg	Bol pour micro-ondes	Temp Amb	Versez la sauce dans un bol pour micro-ondes. Recouvrez avec un couvercle ou une enveloppe en plastique. Après chauffage, remuez. Laissez reposer couvert pendant 2 minutes. Puis remuez de nouveau.
3. CURRY	0,2 kg - 0,8 kg	Assiette pour micro-ondes	Temp Amb	Versez le curry dans l'assiette pour micro-ondes. Couvrez. Placez l'assiette sur le plateau de verre. Après réchauffement, remuez et laissez reposer pendant 1-2 minutes avec le couvercle.

Accroître ou réduire le temps de cuisson

Dans l'exemple suivant je vous montrerai comment modifier le pré-réglage du programme de cuisson automatique en augmentant ou en diminuant le temps de cuisson.



Si vous constatez que votre nourriture est cuite ou au contraire, pas assez cuite lorsque vous utilisez le programme de Cuisson automatique ou celui de Réchauffement automatique. Vous pouvez augmenter ou réduire le temps de cuisson en appuyant sur la touche **PLUS/MOINS**.

Lors d'une cuisson en mode manuel, vous pouvez prolonger le temps de cuisson à votre gré à l'aide de la touche **PLUS/MOINS**.

Il n'y a pas besoin d'arrêter le processus de cuisson.

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Réglez le programme de Cuisson automatique requis.
(Sélectionnez le poids de la nourriture)

Appuyez sur **DÉPART**.

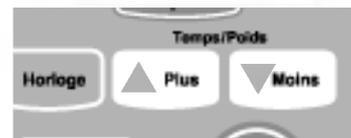


Appuyez sur **PLUS** (▲).

Le temps de cuisson augmentera de 10 secondes à chaque pression de cette touche.

Appuyez sur **MOINS** (▼).

Le temps de cuisson diminuera de 10 secondes à chaque pression de cette touche.



Pour chauffer ou réchauffer correctement aux micro-ondes, il est important de se conformer à quelques règles de base. Pesez les aliments de façon à déterminer le temps de réchauffage requis. Disposez les aliments en arrondi de manière à obtenir les meilleurs résu aliments à température ambiante se réchaufferont plus rapidement que les aliments réfrigérés. Les aliments en conserve doivent être retirés de leur conteneur et placés dans un récipient prévu pour les fours à micro-ondes. Les aliments seront réchauffés plus uniformément si vous recouvrez le récipient d'un couvercle ou de film spécial pour fours à micro-ondes. Retirez précautionneusement le couvercle ou le film afin d'éviter de vous brûler avec la vapeur. Reportez-vous au tableau suivant comme guide de réchauffage des aliments cuits.

Guide de cuisson et de réchauffage

Aliments	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions spéciales
Viande hachée 3 tranches (0,5 cm d'épaisseur)	1~2 minutes	Placez la viande hachée sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou. • Remarque : Une sauce contribue à garder la viande juteuse.
Poulet 1 poitrine 1 pilon et haut de cuisse	2~3 minutes 3~3 1/2 minutes	Placez les morceaux de poulet sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou.
Filet de poisson (170-230g)	1~2 minutes	Placez le poisson sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou.
Lasagne 1 portion (300 g)	4~6 minutes	Placez la lasagne sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou.
Plat mijoté 1 tasse 4 tasses	1 1/2~3 minutes 4 1/2~7 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Plat mijoté Crème ou fromage 1 tasse 4 tasses	1~2 1/2 minutes 3 1/2~6 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson. Réchauffez la garniture et le pain séparément.
Hamburger ou bœuf grillé 1 sandwich (1/2 portion de viande en garniture) sans le pain	1~2 1/2 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois. Réchauffez le pain suivant les instruction du tableau ci-dessous.

Aliments	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions spéciales
Purée de pommes de terre 350g	5 ~ 5 1/2 minutes (Moyen / fort)	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Haricots blancs cuisinés 1 tasse	1 1/2~3 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Raviolis ou pâtes en sauce 1 tasse 4 tasses	2 1/2~4 minutes 7 1/2~11 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Riz 1 tasse 4 tasses	1~1 1/2 minutes 3 1/2~5 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Sandwich ou petit pain 1 petit pain	15~30 seconds	Embellez-les de papier absorbant avant de les placer sur le plateau en verre.
Légumes 1 tasse 4 tasses	1 1/2~2 1/2 minutes 3 1/2~5 1/2 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Soupe 1 portion (250 g)	1 1/2~2 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.

Guide des légumes frais

Légumes	Quantité	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions	Temps de repos
Artichauts (230 g pièce)	2 moyens 4 moyens	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Nettoyez. Ajoutez 2 c.à s. d'eau et 2 c.à s. de jus de citron. Couvrez.	2~3 minutes
Asperges, Fraîches, Pointes	450g	2 1/2 ~ 6	Ajoutez 1 tasse d'eau. Couvrez.	2~3 minutes
Haricots verts	450g	7 ~ 11	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Fèves, Fraîches	450g	11 ~ 16	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Réarrangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Brocolis, Frais, Bouquets	450g	5 ~ 8	Placez le brocoli dans un plat de cuisson. Ajoutez 1/2 tasse d'eau.	2~3 minutes
Chou, Frais, Emincé	450g	5 1/2-7 1/2	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Carottes, Fraîches, En rondelles	200g	2 ~ 3	Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Chou-fleur, Frais, Entier	450g	5 ~ 7	Nettoyez. Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
« Flowerettes », Fraîches Celeri, Frais, Tranché	2 tasses 4 tasses	11 ~ 16	Tranchez. Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes

Légumes	Quantité	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions	Temps de repos
Maïs, Frais	2 épis	4 ~ 8	Egrenez. Ajoutez 2 c.à s. d'eau dans un plat de cuisson de 1,5 litres. Couvrez.	2~3 minutes
Champignons, Frais, Emincés	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Placez les champignons dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Panais, Frais, Tranchés	450g	4 ~ 7	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Petits pois, Frais	4 tasses	6 ~ 9	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Patates douces Cuisson en entier (170-230 g chacune)	2 moyens 4 moyens	4 ~ 9 6~ 12	Piquez plusieurs fois les patates avec une fourchette. Placez-les sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez-les à mi-cuisson.	2~3 minutes
Pommes de terre, Cuisson en entier (170-230 g chacune)	2 patates 4 patates	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Piquez plusieurs fois les pommes de terre avec une fourchette. Placez-les sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez-les à mi-cuisson.	2~3 minutes
Epinards, Frais, Branches	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 2 litres.	2~3 minutes
Courgettes, Fraîches, Tranchées	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Courgettes, Fraîches, Entières	450g	6 ~ 9	Percez. Placez sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez et réarrangez à mi-cuisson.	2~3 minutes

ATTENTION

Vérifiez que les temps de cuisson sont correctement réglés ; toute surcuisson peut mettre le FEU et ENDOMMAGER alors le FOUR.

Consignes importantes de sécurité

conservez-les pour pouvoir vous y référer. Lisez ces consignes avec grande attention et

1. Ne pas tenter d'altérer, ou de réparer la porte, le panneau de commande, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou une autre partie quelconque du four. Il est en effet dangereux d'intervenir sur l'appareil en déposant des couvercles protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. Les réparations ne doivent être entreprises que par un technicien qualifié.
2. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.
3. Ne pas utiliser le four comme déshumidificateur, cela pourrait endommager les composants électriques et provoquer des dysfonctionnements. (ex: ne mettre ni journaux mouillés, vêtements, jouets, animaux ni composants électriques dans le four à micro-ondes en marche)
4. Ne pas cuire d'aliments enveloppés dans de l'essuie-tout à moins que cela ne soit indiqué dans votre livre de recettes pour l'aliment que vous cuisinez.
5. Ne pas utiliser de papier journal au lieu d'essuie-tout pour la cuisson.
6. Ne pas utiliser de récipients en bois. Ils peuvent chauffer et carboniser. Ne pas utiliser de récipient métallique avec des incrustations métalliques (or ou argent par exemple). Enlever toutes les fermetures métalliques. Des objets en métal peuvent créer un arc dans le four et engendrer des dégâts importants.
7. Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'un torchon, une serviette ou tout autre objet vient faire obstruction entre la porte et le devant du four, ce qui pourrait engendrer des fuites d'énergie micro-ondes.
8. Ne pas utiliser de produits fabriqués à partir de papier recyclé : ils peuvent contenir des impuretés et engendrer des étincelles et / ou s'enflammer quand ils sont utilisés pour la cuisson.
9. Ne pas rincer le plateau tournant juste après la cuisson. Cela peut l'endommager ou le casser.
10. De petites quantités d'aliments peuvent requérir des temps de cuisson ou de chauffage plus courts. S'ils sont placés dans le four pour une durée normale, ils peuvent surchauffer et brûler.
11. Veiller à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au

- moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.
12. Avant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.
13. Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs crus entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
14. Ne pas utiliser le four pour frire.
15. Enlever les emballages plastiques des aliments avant de cuire ou de décongeler. Noter cependant que dans certains cas l'aliment doit être couvert par un film plastique pour le réchauffage et la cuisson.
16. Si la porte du four est endommagée, ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien spécialisé du service après-vente.
17. En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.
18. Lorsque la nourriture est réchauffée ou cuite dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles, surveiller de près le four pour noter toute détérioration du récipient.
19. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
20. Les liquides ou d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques, en raison du risque d'explosion.
21. Ne pas utiliser le four si les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité sont endommagés. Avant toute utilisation faire viser le four par un technicien qualifié.
22. Utiliser des ustensiles compatibles au four à micro-ondes.
23. Lorsque le four fonctionne en mode gril, chaleur tournante ou en programmes de cuisson automatiques, ne pas toucher la porte du four, l'encadrement, la cavité ni les plats de cuisson à moins de porter des gants spéciaux. Assurez-vous que les plats ne soient pas trop chaud avant de les sortir du four.

Consignes importantes de sécurité

conservez-les pour pouvoir vous y référer. Lisez ces consignes avec grande attention et

24. N'employez que des ustensiles appropriés pour utilisation dans des fours à micro-ondes.
25. Si vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en carton, surveillez le four car ces matières risquent de brûler.
26. Si le four dégage de la fumée, éteignez-le, débranchez-le et maintenez sa porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
27. Le réchauffage de boissons dans le four à micro-ondes peut provoquer une ébullition retardée soudaine, c'est pourquoi vous devez faire attention lorsque vous manipulez le récipient.
28. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou secoué et sa température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter des brûlures.
29. Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-onde car ils peuvent exploser, ce qui peut arriver même après avoir conclu le réchauffage dans le four à micro-ondes.
30. Détails pour le nettoyage des joints de la porte, des cavités et des pièces adjacentes.
31. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.
32. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

33. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).
34. Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
35. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de petits enfants ou des handicapés sans surveillance.

ATTENTION: Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à sa réparation par une personne qualifiée.

ATTENTION: Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer toute opération de service technique ou de réparation supposant l'extraction du couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie du four à micro-ondes.

ATTENTION: Les liquides et d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient exploser.

ATTENTION: Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le four à micro-ondes sans surveillance, sauf si vous leur avez donné des instructions appropriées de manière à ce qu'ils soient en mesure d'utiliser le four en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers d'une utilisation incorrecte de cet appareil.

Ustensiles pour Micro-ondes

Ne jamais utiliser d'objets métalliques ou bordés de métal dans votre four à micro-ondes.

Les micro-ondes ne peuvent traverser le métal. Elles vont rebondir sur l'objet métallique dans le four et peuvent créer un arc électrique, phénomène alarmant qui ressemble à un éclair. La plupart des ustensiles de cuisson non métalliques résistant à la chaleur peuvent être utilisés dans un micro-ondes. Cependant, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent impropres à une utilisation dans un micro-ondes. En cas de doutes sur un ustensile particulier, il existe un moyen simple de savoir s'il peut aller au micro-ondes. Placez l'ustensile en question près d'un bol d'eau dans le micro-ondes. Faites chauffer pendant 1 minute à pleine puissance. Si l'eau chauffe alors que l'ustensile reste froid au toucher, l'ustensile peut passer au micro-ondes. En revanche, si la température de l'eau ne change pas mais que l'ustensile chauffe, alors il ne peut être utilisé dans le micro-ondes. Vous disposez certainement dans votre cuisine de nombreux récipients qui peuvent passer au micro-ondes. En voici une liste.

Assiettes

La plupart des assiettes vont au micro-ondes. En cas de doute se reporter aux documents du fabricant ou effectuer le test décrit plus haut.

Verres

Le verre qui résiste à la chaleur peut passer au micro-ondes. Cela est valable pour toutes les marques d'ustensiles de cuisine en verre trempé pour four. Néanmoins, ne pas utiliser de verre fragile, tel que les verres à vin, qui pourraient se briser pendant le réchauffage.

Récipients en plastique

Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments à ne pas réchauffés rapidement. Toutefois, il ne faut pas les utiliser pour contenir des aliments qui devront rester très longtemps dans le four dans la mesure où l'aliment chaud finira par déformer ou faire fondre le récipient en plastique.

Papier

Les assiettes et les récipients en papier conviennent et peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes, dans la mesure où le temps de cuisson est court et que les aliments contiennent peu de graisses et d'eau. Les serviettes en papier sont également très utiles pour envelopper les aliments et pour garnir les plateaux de cuisson dans lesquels les aliments gras comme le bacon sont cuits. Éviter en général les produits en papier de couleur, laquelle peut déteindre. Certains produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient engendrer des arcs ou s'enflammer en cas d'utilisation dans un micro-ondes.

Sacs de cuisson en plastique

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger. Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Vaisselle plastique pour micro-ondes

Il existe toute sorte de formes et de tailles de vaisselle pour micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez utiliser dans votre micro-ondes les ustensiles dont vous disposez déjà plutôt que d'investir dans un nouvel équipement de cuisine.

Poterie, plats en pierre, céramique

Les récipients fabriqués dans ces matériaux conviennent généralement pour une utilisation en micro-ondes, mais il est préférable d'effectuer un test au préalable.

ATTENTION

Certains ustensiles ayant une forte teneur en plomb ou en fer ne conviennent pas comme ustensiles de cuisson. Les ustensiles doivent être vérifiés pour assurer leur emploi approprié dans les fours à micro-ondes.

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

Les recettes de ce livre ont été écrites soigneusement, mais votre réussite dépend de l'attention que vous portez aux aliments pendant leur cuisson. Gardez toujours un œil sur vos aliments pendant qu'ils cuisent. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe qui s'allume automatiquement pendant le fonctionnement du four, ainsi vous pouvez voir ce qu'il y a dedans et vérifier l'évolution de la cuisson. Les instructions données dans les recettes (soulever, remuer ...) sont les étapes minimum recommandées. Si la nourriture ne paraît pas cuire de façon homogène, faites les réglages que vous pensez nécessaires pour résoudre ce problème.

Les facteurs affectant le temps de cuisson

De nombreux facteurs affectent les temps de cuisson. Par exemple, un gâteau composé de beurre, de lait et d'œufs glacés sera bien plus long à cuire qu'un gâteau composé d'ingrédients à température ambiante. Toutes les recettes de ce livre indiquent une fourchette de temps de cuisson. En général, vous vous apercevrez que l'aliment n'est pas assez cuit pour un temps de cuisson du bas de la fourchette et qu'il faut poursuivre la cuisson au delà du temps maximum donné, selon vos goûts personnels. Le principe qui guide ce livre est qu'il vaut mieux suivre le temps de cuisson donné de la recette. Parce qu'un plat trop cuit est vraiment fichu. Certaines recettes, en particulier pour le pain, les gâteaux et les crêmes, recommandent de retirer l'aliment du four alors qu'il n'est pas encore tout à fait cuit. Ce n'est pas une erreur. Lorsque l'on les laisse reposer, en général couverts, ces aliments continuent à cuire en dehors du four alors que la chaleur enfermée dans les parties externes de l'aliment se propage progressivement vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four pendant toute la durée, les parties externes cuisent trop, voire elles brûlent. Votre compétence pour estimer la cuisson et les temps de repos pour les divers aliments évoluera avec l'expérience.

Densité des aliments

Des aliments légers, poreux, tels que les gâteaux et le pain cuisent plus rapidement que les aliments denses et lourds comme les rôtis et les ragoûts. Faites attention lorsque vous cuisinez des aliments poreux, les bords externes peuvent sécher et devenir friables.

Hauteur des aliments

Les portions supérieures d'aliments hauts, en particulier des rôtis, cuiront plus rapidement que la portion inférieure. Il est donc sage de retourner les aliments hauts pendant la cuisson, parfois plusieurs fois.

Teneur hydrique des aliments

Puisque la chaleur générée dans les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, des aliments relativement secs tels que les rôtis et certains légumes doivent être aspergés d'eau avant la cuisson ou recouverts pour conserver leur humidité.

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Il faut faire attention lors de la cuisson de morceaux de viande osseux ou gras, afin qu'ils cuisent de façon homogène et ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre de micro-ondes de votre four demeure stable indépendamment de la quantité de nourriture cuite. En conséquence, plus il y a d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long. Ne pas oublier de réduire le temps de cuisson d'un tiers au moins lorsque vous divisez par deux les recettes.

Forme des aliments

Les micro-ondes pénètrent environ 2,5 cm des aliments, la portion interne des aliments épais est cuite alors que la chaleur générée sur l'extérieur progresse vers l'intérieur. Seule la partie externe de l'aliment est cuite par l'énergie micro-ondes ; le reste est cuit par convection. La forme la moins adaptée d'un aliment à cuire au micro-ondes est un carré épais. Les angles brûleront bien avant que le centre ne soit à peine chaud. Les aliments ronds et fins ou en forme d'anneau conviennent parfaitement à la cuisson au micro-ondes.

Couvercle

Un couvercle enferme la chaleur et la vapeur et permet de cuire l'aliment plus rapidement. Utiliser un couvercle ou un film pour micro-ondes avec un coin retourné pour éviter les projections.

Brunissage

Les viandes et volailles cuites un quart d'heure ou plus bruniront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments cuits moins longtemps peuvent être badigeonnés d'une sauce telle que la sauce Worcestershire, la sauce soja ou barbecue afin d'obtenir une couleur appétissante. Vu que les quantités de sauces ajoutées aux aliments sont minimes, la saveur originale du plat n'est pas modifiée.

Couverture avec un papier sulfurisé

Le papier sulfurisé empêche les projections et permet aux aliments de conserver un peu de chaleur. Mais vu qu'il s'agit d'un couvercle qui tient moins que le couvercle ou le film plastique, la nourriture peut sécher légèrement.

Disposition et espacement

Les aliments individuels tels que les pommes de terre cuites, les petits gâteaux et les hors d'œuvre chaufferont de façon plus homogène s'ils sont placés dans le four à distance égale, de préférence en cercle. Ne jamais empiler les aliments les uns sur les autres.

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger. Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments gros et hauts tels que les rôtis et les poulets entiers afin qu'ils cuisent de façon homogène le haut et le bas. Cela vaut également pour les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

Étant donné que les micro-ondes sont attirées par la partie externe des aliments, il est préférable de placer les portions plus épaisses de viande, de volaille et de poisson sur le bord externe du plat. Ainsi les portions plus épaisses recevront la plupart des micro-ondes et l'aliment cuira de façon homogène.

Protection

Des bandes d'aluminium (bloquant les micro-ondes) peuvent être placées sur les angles ou bords des aliments carrés et rectangulaires pour éviter de trop cuire ces portions. N'utilisez jamais trop d'aluminium et vérifiez que le papier est bien attaché au plat afin de ne pas générer d'arc électrique dans le four.

Surélévation

Les aliments épais ou denses peuvent être surélevés afin que les micro-ondes soient absorbées par le dessous et le centre de l'aliment.

Perçage

Les aliments enfermés dans une coquille, une peau ou une membrane vont éclater dans le four à moins de les percer avant de les cuire. Il en va ainsi du blanc et du jaune d'oeuf, des clams et des huîtres et des légumes et fruits entiers.

Test de cuisson

La nourriture cuit si rapidement dans un four à micro-ondes qu'il est nécessaire de la tester souvent. Certains aliments restent dans le micro-ondes jusqu'à cuisson totale, mais la plupart des aliments, comme la viande et la volaille, doivent être retirés du four juste avant d'être cuits et il faut les laisser reposer un moment ce qui leur permet de terminer leur cuisson. La température interne des aliments augmentera de 3°C à 8°C pendant la période de repos.

Temps de repos

On laisse souvent les aliments reposer entre 3 et 10 minutes après les avoir sortis du four à micro-ondes. On couvre les aliments en général afin de conserver la chaleur sauf si leur texture doit être sèche (certains gâteaux et biscuits par exemple). Le repos permet aux aliments de finir de cuire et permet à la saveur de bien se répartir et de se développer.

Pour Nettoyer Votre Four

1. L'intérieur du four doit rester propre

Des projections de nourriture et des résidus de liquides collent aux murs du four et aux surfaces entre le joint et la porte. Il est préférable d'essuyer immédiatement les débordements avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements vont absorber les micro-ondes et rallonger les temps de cuisson. Prenez un chiffon humide pour enlever les miettes qui tombent entre la porte et l'encadrement. Il est important de garder cette surface propre pour garantir l'étanchéité parfaite. Enlevez les projections grasses avec un chiffon savonneux, rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent agressif ou de nettoyant abrasif. Le plateau en verre peut être lavé dans l'évier ou dans le lave-vaisselle.

2. L'extérieur du four doit rester propre

Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau et du savon puis à l'eau et séchez avec un chiffon doux ou un essuie-tout. Pour éviter de détériorer les pièces actives à l'intérieur du four, l'eau ne doit pas pénétrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte afin d'éviter tout démarrage accidentel et essuyez avec un chiffon humide immédiatement suivi d'un chiffon sec. Appuyez sur ARRÊT après le nettoyage.

- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les panneaux avec un chiffon doux. Cela peut arriver lorsque le micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et n'indique en aucun cas un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- La porte et les joints d'étanchéité de la porte du four doivent être propres. N'utiliser que de l'eau chaude et savonneuse, puis séchez complètement. NE PAS UTILISER DE MATÉRIEAUX ABRASIFS TELS QUE LES POUDRES OU TAMPONS MÉTALLIQUES OU PLASTIQUES. Les pièces métalliques sont plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon humide.

Questions et

Réponses

Q. Que se passe-t-il lorsque la lampe du four ne s'allume pas?

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :

L'ampoule a grillé.

La porte n'est pas fermée.

Q. L'énergie micro-ondes traverse-t-elle la vitre du four dans la porte?

R. Non. Les trous, ou hublots, permettent de laisser passer la lumière ; mais pas l'énergie micro-ondes.

Q. Pourquoi entend-on un signal sonore lorsque l'on touche un bouton sur le bandeau de commande?

R. Le signal sonore permet de vérifier que le réglage est correctement entré.

Q. Le micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide?

R. Oui. Ne jamais faire marcher le micro-ondes vide ou sans le plateau en verre.

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?

R. Lorsque l'on cuit, frit ou poche des oeufs, le jaune peut éclater en raison de la vapeur qui se développe sous la membrane du jaune. Afin d'éviter cela, il suffit de percer le jaune avant de le cuire. Ne mettez jamais au micro-ondes les oeufs dans leur coquille.

Q. Pourquoi recommande-t-on un temps de repos à la fin de la cuisson?

R. Une fois la cuisson terminée, l'aliment continue à cuire pendant le temps de repos. Ce temps de repos permet de terminer la cuisson de façon homogène dans tout l'aliment. La durée du temps de repos dépend de la densité de l'aliment.

Q. Est-il possible de faire du pop-corn dans un four à micro-ondes?

R. Oui, si l'on utilise l'une des deux méthodes suivantes :

1. Des ustensiles pour pop-corn spécialement conçus pour la cuisson au micro-ondes.
2. Du pop-corn pré-conditionné commercialisé qui recommande des durées et des niveaux de puissance spécifiques pour que le produit final soit acceptable.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS EXACTES DE CHAQUE FABRICANT POUR LEUR LEUR POP-CORN. NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT L'ECLATEMENT DU MAÏS. SI LE MAÏS N'ECLATE PAS A LA FIN DE LA DUREE RECOMMANDEE, NE PAS POURSUIVRE LA CUISSON. UNE SURCUISSON PEUT ENFLAMMER LE MAÏS.

ATTENTION

NE JAMAIS UTILISER DE SAC EN PAPIER MARRON POUR FAIRE ECLATER LE MAÏS. NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE ECLATER LES GRAINS QUI SONT RESTES ENTIERS.

Q. Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que les temps indiqués dans le guide de cuisson?

R. Consultez à nouveau votre guide de cuisson pour vérifier que vous avez bien suivi les instructions, et pour trouver ce qui peut engendrer des variations dans les temps de cuissons. Les temps indiqués dans le guide de cuisson et les niveaux de puissance ne sont que des suggestions, choisies pour éviter de cuire trop un aliment, problème le plus fréquent avant de s'habituer au micro-ondes. Les changements de taille, de forme, de poids et de dimensions des aliments peuvent requérir des temps de cuisson supérieurs. Faites appel à votre jugement ainsi qu'aux suggestions du guide de cuisson pour voir où en est la cuisson de l'aliment, tout comme vous le feriez avec une cuisinière traditionnelle.

Avertissements et Spécifications Techniques

Attention

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:

BLUE : Neutre

MARRON : Phase

VERT OU JAUNE : Terre

Cet appareil est fourni avec un câble de réseau de performances spécifiques, qui, s'il est endommagé, doit être remplacé par un câble de réseau de même type ; un tel câble de réseau peut s'obtenir auprès de l'importateur et doit être installé par une personne compétente ().

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans un four à micro-ondes, car ils risquent d'exploser et d'endommager irrémédiablement votre appareil. Après la cuisson ou le réchauffage, laissez reposer quelques instants, les aliments dans le four, pour que la température de toutes les parties de l'aliment soit homogène.

Remuer ou agiter le contenu (en particulier les biberons et les pots d'aliments pour bébé) et surtout, vérifier la température avec soin avant consommation afin d'éviter les brûlures.

Spécifications Techniques

	MS-2644B/ MS-2644BS
Alimentation	220 V AC / 50Hz
Sortie	1000 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	510 mm(W) X 312 mm(H) X 433 mm(D)
Puissance consommée	
Micro-ondes	1400 Watts



إل جي

فرن المايكروويف دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MS-2644B
MS-2644BS

P/ No. : MFL30109801

الوقاية

الوقاية لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

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

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

تحذير

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

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

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

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

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

تحذير

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

المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٥ - ٤	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الأطفال
٨	الطبخ بطاقة المايكروويف
٩	مستوى طاقة المايكروويف
١٠	الطبخ على خطوتين
١١	التشغيل السريع
١٣ - ١٢	قائمة الطعام السريع
١٥ - ١٤	الطبخ التلقائي
١٧ - ١٦	إذابة الثلج التلقائية
١٩ - ١٨	إذابة الثلج السريعة
٢١ - ٢٠	إعادة التسخين التلقائية
٢٢	الطبخ للمدة الأكثر أو الأقل
٢٣	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٢٤	دليل الخضار الطازج
٢٥	تحذيرات من أجل السلامة
٢٦	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
٢٨ - ٢٧	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٢٩	أسئلة وأجوبة
٣٠	تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

كيف يعمل فرن المايكروويف

المايكروويف نوع من أنواع الطاقة مثل موجات الراديو والتلفزيون وأشعة الإضاءة في النهار. تنتشر موجات المايكرو عادة في الاتجاه الخارجي وتنتشر في الجودون 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 دوارة موجودة في أسفل الفرن. موجات المايكرو لا يمكنها اختراق الجدران المعدنية للفرن لكنها تحترق المواد الأخرى كالزجاج والبوسيلان وعرق الـبـخ وهي مواد مصنوع منها أطباق الطبخ في فرن المايكروويف.

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

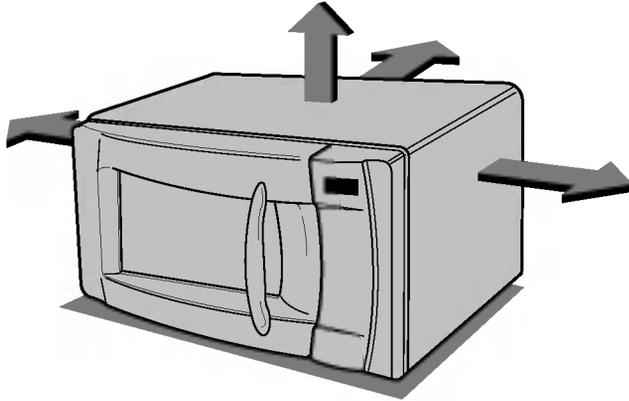
جهاز أمان تام

فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية أمانا عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو وطاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك عند أكل الطعام.

إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

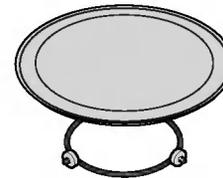
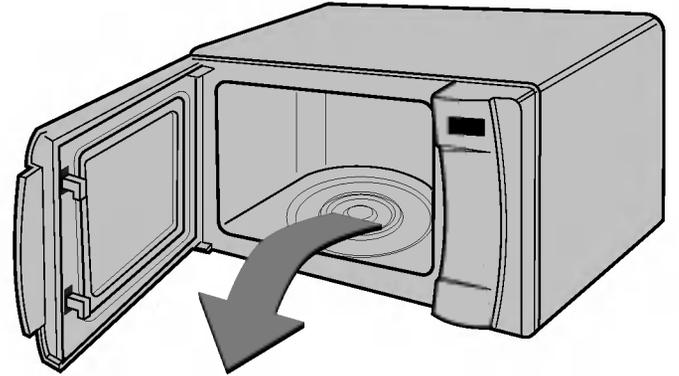
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور أثناء نقل الجبه

٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٣٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ٨ سم عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.



هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



صينية زجاجية

حلقة دورانية

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

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

٥. املا وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن بإحكام. إذا كانت لديك شكوك بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٢٠.

اضغط على زر التشغيل مرة لضبط ٣٠ ثانية لوقت الطبخ. وعندها تسمع صفارة عند الضغط على الزر.



٧. يبدأ العرض بالعد التنازلي من ٣٠ ثانية.

وعند الوصول الى صفرن تنطلق الصفارة من الفرن. وافتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. وإذا عمل الفرن، لا بد من تدفئة الماء. وخذ عناية عند إخراج الوعاء لأنه قد يكون ساخنا.



جهاز الفرن الآن تم تركيبه



كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت 35:14 بعد الظهر عند استخدام ٢٤ ساعة.
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.

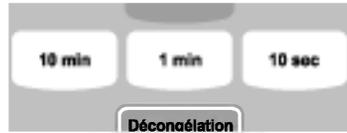


تأكد من أنك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.
1 اضغط على زر إيقاف/مسح.



2 اضغط على زر ضبط الساعة مرتين.

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



4 اضغط على زر ١٠ دقائق خمس عشرة مرة.
5 اضغط على زر ١ دقيقة ثلاث مرات.
6 اضغط على زر ١٠ ثوان خمس مرات.

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



8 اضغط على زر ضبط الساعة لضبط الساعة.
9 وتبدأ الساعة بالعد.



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

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

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

إغلاق الاطفال



1 اضغط على زر إيقاف/مسح.



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

ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.



3 ويبقى من "L" على العرض لمعرفة ضبط إغلاق الاطفال.



4 لإلغاء وتليفة إغلاق الاطفال، ابق ضاغطة على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "L"، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.

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

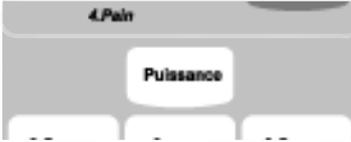
الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ بعض الأطعمة على ٨٠٪ من طاقة المايكروويف لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



تأكد من تركيب الفرن الصحيح كما هو مبين في الجزء الأولي من هذا الدليل.

اضغط على زر الإيقاف/المسح.



اضغط على زر الطاقة مرتين لاختيار ٨٠٪ من الطاقة. وعندها تظهر "800" على العرض.

الفرن له خمس أوضاع لطاقة المايكروويف. والمستوى العالي مختار تلقائيا ولكن كلما ضغطت على زر الطاقة يختار مستوى مختلف من الطاقة.



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

إضغط على زر التشغيل/التشغيل السريع.

بعد انتهاء الطبخ، تنطلق صفارة الإشارة الى النهاية كل دقيقة خلال ٥ دقائق حتى يفتح باب الفرن.



الصف	اضغط على زر الطاقة	%	خروج الطاقة
الأعلى العالي	١ مرة	١٠٠٪	١٠٠٠ واط
المتوسط	٢ مرتين	٨٠٪	٨٠٠ واط
المتوسط إنزابة الثلج	٣ مرات	٦٠٪	٦٠٠ واط
متوسط منخفض	٤ مرات	٤٠٪	٤٠٠ واط
المنخفض	٥ مرات	٢٠٪	٢٠٠ واط

مستوى طاقة المايكروويف

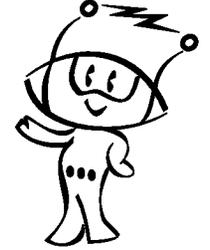
الفرن مجهز بخمس مستويات من طاقة المايكروويف لإعطاء أقصى مرونة وتحكم في الطبخ. والجدول المذكور أدناه يقدم لك نماذج الطعام والنصائح لمستويات الطاقة للطبخ عند الاستخدام في فرن المايكروويف هذا.



مخرج الطاقة	مستوى الطاقة (%)	الاستخدام	مستوى الطاقة
١٠٠٠ واط	١٠%	<ul style="list-style-type: none"> • تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع الدجاجة، السمك والخضار • طبخ اللحم المقطوعة الناعمة 	العالي
٨٠٠ واط	٨%	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة التسخين من جميع الأنواع • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والأسماك الصدفية • طبخ الأطعمة المحتوية على الجبن والبيض 	المتوسط العالي
٦٠٠ واط	٦%	<ul style="list-style-type: none"> • خبز الكعكات والبسكوت • إعداد البيضات • طبخ الحلبي • إعداد الأرز والحساء 	المتوسط
٤٠٠ واط	٤%	<ul style="list-style-type: none"> • الإذابة من جميع الأنواع • إذابة الزبد والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع الأقل نعومة 	الإذابة/ المتوسط المنخفض
٢٠٠ واط	٢%	<ul style="list-style-type: none"> • تنعيم الزبد والجبن • تنعيم الأيسكريم • زيادة تخمير العجين 	المنخفض

الطبخ على خطوتين

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



اضغط على زر إيقاف/مسح.

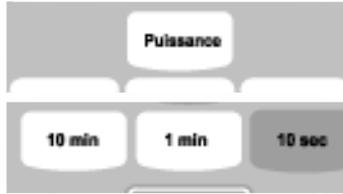


اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ١.

اضغط على زر طاقة مرة لاختيار الطاقة العالية.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

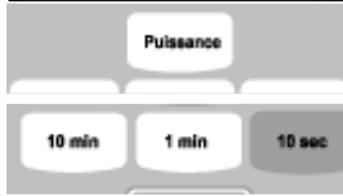


اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ٢.

اضغط على زر طاقة مرة لاختيار ٤٠٪ طاقة.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.



اضغط على زر تشغيل.



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

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

لإلغاء البرنامج، اضغط على زر إيقاف/مسح مرتين.

التشغيل السريع

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



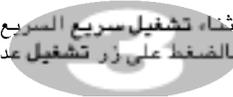
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر تشغيل اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.
القرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.



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



بفضل تشغيل سريع السريع، يمكنك ضبط الطبخ على الطاقة العالية على فترة ٢٠ ثانية مع لمس زر تشغيل.

قائمة الطعام السريع

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ٥٠٠ كغم من الفول المخبوز.



اضغط على زر الإيقاف/المسح.



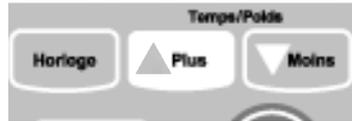
Menu Rapide



1. Farine D'avoine
2. Pâtes
3. Haricots Cuits
4. Hot Dog
5. Ragoût
6. Œufs Brouillés

اضغط على زر قائمة الطعام السريعة ثلاث مرات. وعندها تظهر "Sc-3" على العرض.

قائمة الطعام السريعة تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام بالضغط على زرّي الأكثر/الأقل.



اختر الوزن المراد ضبطه للفول المخبوز. اضغط على زر الأكثر خمس مرات لإدخال ٥٠٠ كغم.

اضغط

الصف

قائمة الطعام السريعة

الصف	اضغط	الوصف
أوتميل	١ مرة	
باستا	٢ مرتين	
فول مخبوز	٣ مرات	
هاتدوج	٤ مرات	
بخنة	٥ مرات	
بيض ممزوج	٦ مرات	



إضغط على زر التشغيل/التشغيل السريع.



نوع الطعام	حدود الوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	التعليمات												
١. أوقيل	تقديم ١ - ٤ أشخاص	وعاء أماني للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الشوفان والحليب في وعاء أماني للمايكروويف بعمق. اطبخها بدون غطاء. وعند انطلاق الصفارة من الفرن، حرك الشوفان جيدا واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، حركها جيدا واتركها لمدة دقيقة واحدة قبل التقديم.												
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>تقديم شخص</th> <th>شخصين</th> <th>٣ أشخاص</th> <th>٤ أشخاص</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ثلث كوب (علبة)</td> <td>ثلثين كوب (علبتان)</td> <td>كوب واحد (٣ علب)</td> <td>كوب وثلث كوب (٤ علب)</td> </tr> <tr> <td>٣/٤ كوب (١٨٠. مليلتر)</td> <td>١,٥ كوب (٣٦٠. مليلتر)</td> <td>٢,٥ كوب (٥٤٠. مليلتر)</td> <td>٣ أكواب (٧٢٠. مليلتر)</td> </tr> </tbody> </table>	تقديم شخص	شخصين	٣ أشخاص	٤ أشخاص	ثلث كوب (علبة)	ثلثين كوب (علبتان)	كوب واحد (٣ علب)	كوب وثلث كوب (٤ علب)	٣/٤ كوب (١٨٠. مليلتر)	١,٥ كوب (٣٦٠. مليلتر)	٢,٥ كوب (٥٤٠. مليلتر)	٣ أكواب (٧٢٠. مليلتر)
تقديم شخص	شخصين	٣ أشخاص	٤ أشخاص													
ثلث كوب (علبة)	ثلثين كوب (علبتان)	كوب واحد (٣ علب)	كوب وثلث كوب (٤ علب)													
٣/٤ كوب (١٨٠. مليلتر)	١,٥ كوب (٣٦٠. مليلتر)	٢,٥ كوب (٥٤٠. مليلتر)	٣ أكواب (٧٢٠. مليلتر)													
٢. باستا	١,٠ كغم - ٢,٣ كغم	وعاء أماني للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الباستا والماء المغلي وربع ملعقة شاي من الملح في وعاء كبير بعمق.												
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>١٠٠ غرام</th> <th>٢٠٠ غرام</th> <th>٣٠٠ غرام</th> <th>غطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الماء المغلي</td> <td>٤٠٠ مليلتر</td> <td>٧٠٠ مليلتر</td> <td>١٠٠٠ مليلتر</td> <td>لا</td> </tr> </tbody> </table>	الوزن	١٠٠ غرام	٢٠٠ غرام	٣٠٠ غرام	غطاء	الماء المغلي	٤٠٠ مليلتر	٧٠٠ مليلتر	١٠٠٠ مليلتر	لا		
الوزن	١٠٠ غرام	٢٠٠ غرام	٣٠٠ غرام	غطاء												
الماء المغلي	٤٠٠ مليلتر	٧٠٠ مليلتر	١٠٠٠ مليلتر	لا												
٣. الفول المخبوز إعادة التسخين	٢,٠ كغم - ٠,٨ كغم	وعاء أماني للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	صب الفول في الصحن الأماني للمايكروويف. وغطها. وضع الصحن على الصينية الزجاجية. بعد إعادة تسخينها، حركها واتركها لمدة ١ - ٢ دقيقة بتغطيتها.												
٤. هاتدوج بما فيها الماء الملحي	٢,٠ كغم - ٠,٦ كغم	وعاء أماني للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع محتويات العلب بما فيها الماء الملحي في وعاء أماني للمايكروويف. وسخنها بدون غطاء. وبعد تسخينها، حركها جيدا. وصرّفها وقدمها.												
٥. اليخنة	٢,٠ كغم - ٠,٦ كغم	وعاء أماني للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع اليخنة في وعاء أماني للمايكروويف. وغطها بلفة بلاستيكية مرتخية. بعد تسخينها، حركها واتركها لمدة دقيقتين.												
٦. البيض المزوج	١-٤ بيضات	وعاء أماني للمايكروويف	مبرد	ضع عددا من البيضات تريده والحليب في وعاء كبير. وامزجها قليلا. غطيها بلفة بلاستيكية. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن. وحركها جيدا واتركها لمدة ١ - ٢ دقيقة بتغطيتها حتى تتجمد. واضف كمية من الحليب حسب كمية البيضات. ** بيضة : ملعقة طعام من الحليب بيضتان : ملعقتا طعام من الحليب ٣ بيضات : ٣ ملاعق طعام من الحليب ٤ بيضات : ٤ ملاعق طعام من الحليب												

الطبخ التلقائي

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ٥٠٠ كجم من البطاطا بالقشرة.

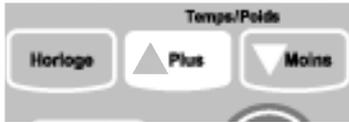


اضغط على زر الإيقاف/المسح.



اضغط على زر الطبخ التلقائي مرة. وعندها تظهر "Ac-1" على العرض.

وظيفة الطبخ التلقائي تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام بالضغط على زرّي الأكثر/الأقل.



اختر الوزن المراد ضبطه للبطاطس. اضغط على زر الأكثر خمس مرات لإدخال ٥٠٠ كجم.

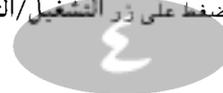
اضغط

الصف

الطبخ التلقائي

الصف	الطبخ التلقائي	اضغط
بطاطس بقشرة	١	مرة
خضار طازج	٢	مرتين
خضار مجمد	٣	مرات
أرز	٤	مرات
فشار	٥	مرات

اضغط على زر التشغيل/التشغيل السريع.

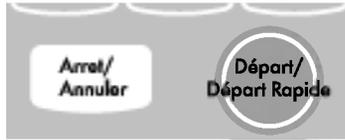


نوع الطعام	حدود الوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	التعليمات										
١. البطاطس بقشرة	١,٠ كغم - ١,١ كغم	-	درجة حرارة الغرفة	اختر ١٧٠ - ٢٠٠ غرام من بطاطس بحجم متوسط. واغسل البطاطس وجففها. واثقب البطاطس عدة مرات بشوكة. وضع البطاطس على الصينية الزجاجية الدوارة. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبخ، اخرج البطاطس من الفرن. واتركها بتغطيتها برقاقة أليومومية لمدة ٥ دقائق.										
٢. الخضار الطازج	٠,٨ كغم - ٠,٢ كغم	وعاء أمني للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الخضار في وعاء أمني للمايكروويف. واضف الماء. وغطيها بلفة بلاستيكية. وبعد الطبخ، حرّكها واتركها لمدة دقيقتين. واضف كمية من الماء حسب كمية الخضار. ** ٠,٢ كغم - ٠,٤ كغم : ملعقة طعام ** ٠,٥ كغم - ٠,٨ كغم : ٤ ملاعق طعام										
٣. الخضار المجمد	٠,٨ كغم - ٠,٢ كغم	وعاء أمني للمايكروويف	مجمد	ضع الخضار في وعاء أمني للمايكروويف. واضف الماء. وغطيها بلفة بلاستيكية. وبعد الطبخ، حرّكها واتركها لمدة دقيقتين. واضف كمية من الماء حسب كمية الخضار. ** ٠,٢ كغم - ٠,٤ كغم : ملعقة طعام ** ٠,٥ كغم - ٠,٨ كغم : ٤ ملاعق طعام										
٤. الأرز	٠,٣ كغم - ٠,١ كغم	وعاء أمني للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	اغسل الأرز. وصرف الماء. وضع الأرز والماء المغلي في وعاء كبير بعمق.										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>١٠٠ غ</th> <th>٢٠٠ غ</th> <th>٣٠٠ غ</th> <th>غطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الماء المغلي</td> <td>٢٠٠ مليلتر</td> <td>٤٠٠ مليلتر</td> <td>٦٠٠ مليلتر</td> <td>نعم/ركن التهوية</td> </tr> </tbody> </table>					الوزن	١٠٠ غ	٢٠٠ غ	٣٠٠ غ	غطاء	الماء المغلي	٢٠٠ مليلتر	٤٠٠ مليلتر	٦٠٠ مليلتر	نعم/ركن التهوية
الوزن	١٠٠ غ	٢٠٠ غ	٣٠٠ غ	غطاء										
الماء المغلي	٢٠٠ مليلتر	٤٠٠ مليلتر	٦٠٠ مليلتر	نعم/ركن التهوية										
** الأرز- بعد الطبخ، اتركه بتغطيته لمدة ٥ دقائق أو حتى يتم امتصاص الماء.														
٥. الفشار	١٠٠ غرام	-	درجة حرارة الغرفة	استخدم المنتجات للفشار الخاص لفرن المايكروويف. انزع لفة بلاستيكية. وضع كيسا غير قابل للطي على الصينية الزجاجية. (اتبع التعليمات في التغليف) بعد عمل الفشار، انزع الكيس من الفرن. تحذير: الكيس ساخن! وافتح الكيس بعناية بسحب ركنيه قطريا.										

إذابة الثلج التلقائية



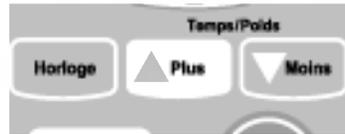
بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصي بأنك تفحص الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعناية الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الاسماك بسرعة أكثر أحيانا في حالة ان طبخ الأسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة 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.



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



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



3 ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه.

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



4 اضغط على زر تشغيل.

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

الصف	الصف
لحم	الصف
دجاج	زر إذابة الثلج
سمك	مرة
خبز	مرتين
	٣ مرات
	٤ مرات

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

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

دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

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

الوصف	الأناء	حدود الوزن	الصف
<p>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.</p> <p>الدجاجة الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.</p> <p>السماك شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.</p>	وعاء مناسب للماكروويف (صحن ، طبق)	٠,٤-٠,١ كجم	اللحم الدجاجة السماك
شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.	فوطية ورقية أو صحن مسطح	٠,١-٠,٥ كجم	الخبز

إذابة الثلج السريعة



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

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥٠٠ . كجم من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسّمك المشرح
بسرعة.
هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة
٥٠٠ . كجم من الدجاج المجمّد.



اضغط على زر إيقاف/مسح.
فَس ورن الطعم الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو
ملفوف؛ ثم ضع الطعم في الفرن واغلق باب الفرن.



اضغط على زر إذابة ثلج سريعة مرة.
(ضع ٥٠٠ كجم من اللحم)
يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب
الطعم وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها
أو احجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على
زر تشغيل لإذابة الثلج.
الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء
فتح الباب.

قائمة إذابة الثلج التلقائية

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

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

إعادة التسخين التلقائية

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ٤ . كغم من اللحم المبرّد.



اضغط على زر الإيقاف/المسح.

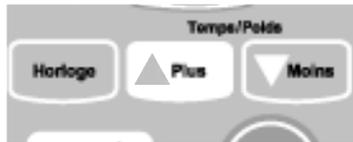


اضغط على زر إعادة التسخين التلقائية.



وظيفة إعادة التسخين التلقائية تسمح لك بإعادة تسخين الطعام بسهولة وراحة. والفرن مبرمج مسبقا لإعادة تسخين الطعام تلقائيا.

الفرن له ثلاثة أوضاع لإعادة التسخين التلقائية : بيتزا المبردة والصلصة والكري.



اضغط على زر الأكثر أربع مرات لإدخال ٤ . كغم.



إضغط على زر التشغيل/التشغيل السريع.



نوع الطعام	حدود الوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	التعليمات
١. بيتزا المبردة	١,٠ كغم - ٤,٠ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	مبردة	هذه الوظيفة تستخدم لإعادة تسخين البيتزا المبردة. ضع البيتزا المبردة على الصحن المسطح. بعد التسخين، اتركها لمدة دقيقة أو دقيقتين.
٢. الصلصة	٢,٠ كغم - ٦,٠ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	صب الصلصة في وعاء أمانى للمايكروويف. غطئها بغطاء أو لفة بلاستيكية. واتركها لمدة دقيقتين بتغطيتها. ثمحركها مرة أخرى.
٣. الكري	٢,٠ كغم - ٨,٠ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	صب الكري في وعاء أمانى للمايكروويف. وغطئها. ضع الصحن على الصينية الزجاجية. وبعد إعادة التسخين، حركها ثم اتركها لمدة دقيقة أو دقيقتين بتغطيتها.

الطبخ للمدة الأكثر أو الأقل

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



اضغط على زر إيقاف/مصحح.



اضبط برنامج الطبخ بطاقة المايكروويف المطلوب.



اضغط على زر تشغيل.

إذا وجدت ان الطعام يتم طبخه المفرطاً أو لا يتم الطبخ تماماً عند استخدام برنامج الطبخ بطاقة المايكروويف، يمكنك زيادة وقت الطبخ أو خفضه بالضغط على زر أكثر/أقل.

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



اضبط على زر أكثر.

عندها يزيد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.

اضبط على زر أقل.

عندها ينقص وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.



من أجل النجاح في التسخين أو إعادة التسخين في فرن المايكروويف، من المهم اتباع بعض الإرشادات. وقس كمية الوزن لتحديد الوقت المطلوب لإعادة التسخين. ورتب الطعام بشكل دائري من أجل أفضل نتائج. وتسخين الطعام في درجة حرارة الغرفة أسرع من الطعام المبرد. والطعام المعبأ لا بد من إخراجها من العلبة ووضعها في وعاء قابل لطاقة المايكروويف. ويتم تسخين الطعام بشكل أكثر تساوياً في حالة تغطيته بغطاء قابل لطاقة المايكروويف أو اللفة البلاستيكية الهوائية. وانزع الغطاء بعناية لمنع الاحتراق من البخار. واستخدم الجدول التالي كدليل لإعادة تسخين الطعام المطبوخ.

المادة (على العالي)	وقت الطبخ	التعليمات الخاصة
لحم مشرح ٢ شرائح (بسمكة ٠.٥ سم)	١-٢ دقيقة	ضع اللحم المشرح في الصحن القابل للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية واثقبها للتهوية. ملاحظة: المرق أو الصلصة تساعد للحفاظ على عصير اللحم.
قطع الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢-٣ دقائق ٢-٣ دقائق	ضع قطع الدجاج على الصحن القابل للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية واثقبها للتهوية.
سمك مشرح (١٧٠-٢٣٠ غ)	١-٢ دقيقة	ضع السمك في الصحن القابل للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية واثقبها للتهوية.
لازانيا ١ شخص (٣٠٠ غ)	٤-٦ دقائق	ضع لازانيا في الصحن القابل للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية واثقبها للتهوية.
كاسيروول ١ كوب ٤ أكواب	١,٥-٢ دقائق ٢,٥-٧ دقائق	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. حرّكها في المنتصف أثناء الطبخ.
كاسيروول الكريم والجبن ١ كوب ٤ أكواب	١-٢,٥ دقائق ٢,٥-٣,٥ دقائق	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. حرّكها في المنتصف أثناء الطبخ.
١ سندويتش من لحم مشوي (٥ كوب من محتويات اللحم بدون خبز)	١-٢,٥ دقيقة	اعد تسخين الحشية والخبز منفصلاً. اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحرّكها مرة . وسخّن الخبز كما هو مبين في الجدول أدناه.
بطاطا مطحون ٣٥٠ غرام	٤-٥,٥ دقائق (على المتوسط العالي)	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحرّكها في المنتصف أثناء الطبخ.
فول مخبوز ١ كوب	١,٥-٣ دقائق	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحرّكها في المنتصف أثناء الطبخ.
دافيولي أو باستا بالصلصة ١ كوب ٤ أكواب	٢,٥-٤ دقائق ٢,٥-٥ دقائق	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحرّكها في المنتصف أثناء الطبخ.
الأرز ١ كوب ٤ أكواب	١-١,٥ دقيقة ٢,٥-٣,٥ دقائق	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحرّكها في المنتصف أثناء الطبخ.
لفة من سندويتش أو خبز ١ لفة	١٥-٣٠ ثانية	لفّها ببطور رقي وضعها على الصينية الزجاجية.
الخضار ١ كوب ٤ أكواب	١,٥-٢,٥ دقيقة ٢,٥-٥ دقائق	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحرّكها في المنتصف أثناء الطبخ.
الحساء ١ شخص (٨ أونس)	١,٥-٢ دقيقة	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحرّكها في المنتصف أثناء الطبخ.

دليل الحضار الطازج

وقت الانتظار	التعليمات	وقت الطبخ (على العالي)	الكمية	الحضار
٢-٢ دقائق	انزع صمتها. اضع ملعقتي الطعام من الماء في صحن الخبز به ١ لتر. وغطئها.	٤-٨	قطعتان	الذرة الطازجة
٢-٢ دقائق	ضع الفص في الصحن الخزفي به ١ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٥-١,٥	غ ٢٢٠	الفطر الطازج المشرح
٢-٢ دقائق	اضع نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي به ١ لتر وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٤-٧	غ ٤٥٠	الجزر الأبيض الطازج المشروح
٢-٢ دقائق	اضع نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي به ١ لتر بتغطيتها وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٦-٩	٤ أكواب	الأجاص الأخضر الطازج
٢-٢ دقائق	اثقب البطاطا الحلوي عدة مرات بشوكة. ضعها على قطعتين من الفوط الورقي. قلبها في المنتصف أثناء الطبخ.	٤-٩ ٦-١٢	٢ من متوسط ٤ من متوسط	خبز البطاطا الطوي الكامل (١٧٠-٢٣٠ غ لكل)
٢-٢ دقائق	اثقب البطاطا عدة مرات بشوكة. ضعها على قطعتين من الفوط الورقي. قلبها في المنتصف أثناء الطبخ.	٥-٧,٥ ٥-٩,٥	٢ من متوسط ٤ من متوسط	خبز البطاطا الأبيض الكامل (١٧٠-٢٣٠ غ لكل)
٢-٢ دقائق	اضع نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي به ١ لتر بتغطيتها.	٥-٧,٥	غ ٤٥٠	السبانخ الطازج
٢-٢ دقائق	اضع نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي به ١ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٥-٧,٥	غ ٤٥٠	القرع الصيفي الطازج المشروح
٢-٢ دقائق	اضعها. وضعها على قطعتين من الفوط الورقي. وقلب القرع الصيفي واعد ترتيبها في المنتصف أثناء الطبخ.	٦-٩	غ ٤٥٠	القرع الصيفي الطازج الكامل

وقت الانتظار	التعليمات	وقت الطبخ (على العالي)	الكمية	الحضار
٢-٢ دقائق	قص طرفها. اضع ملعقتي الطعام من الماء وملعقتي الطعام من العصير. وغطئها.	٥-٧	قطعتان من متوسط ٤ قطع من متوسط	الخرشوف (٢٢٠ غ لكل)
٢-٢ دقائق	اضع كوبا واحدا من الماء وغطئها.	٥-٦	غ ٤٥٠	الاسبراجس طازج، كرنب صغير
٢-٢ دقائق	اضع نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي به ١ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٧-١١	غ ٤٥٠	الفول الأخضر
٢-٢ دقائق	اضع نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي به ١ لتر بتغطيتها. ورثبها في المنتصف أثناء الطبخ.	١١-١٦	غ ٤٥٠	البيت، الطازج
٢-٢ دقائق	ضع الفرتبيط في صحن الخبز. واضع نصف كوب من الماء.	٥-٨	غ ٤٥٠	القرنبيط الطازج كرنب صغير
٢-٢ دقائق	اضع نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي به ١ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٥-٧,٥	غ ٤٥٠	المفوف الطازج المفروم
٢-٢ دقائق	اضع ربع الكوب من الماء في الصحن الخزفي به ١ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣	غ ٢٠٠	الجزر الطازج المشرح
٢-٢ دقائق	اضع ربع الكوب من الماء في الصحن الخزفي به ١ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٥-٧	غ ٤٥٠	القرنابيط الطازج الكامل
٢-٢ دقائق	اشرحها واضع نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي به ١ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	١١-١٦	كوبان ٤ أكواب	زهيرة كرفس طازج مشروح

تحذيرات من أجل السلامة

تنبيه

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 أو أكثر سم خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشابهه في الفرن اخرج ثقبا في قشرتها.
١٣. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتنفجر.
١٤. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.
١٥. انزع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو ازالة الجليد منه . لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين أو الطبخ.
١٦. اذا كان باب الفرن مصابا بالضرر، يجب عليك عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بالفني المختص للخدمات.
١٧. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن أوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
١٨. عند طبخ او تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة أنتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة إقساد أوعية .
١٩. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف إلا عند توفير التعليمات المناسبة بحيث يستخدم الأطفال الفرن بطريقة آمنة ويعرف خطر التشغيل غير المناسب.
٢٠. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى بالأوعية المغطاة بإحكام لانها قد تنفجر.

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو اي جزء من أمام الفرن. ومن الخطر لأي شخص القيام بأي إصلاح مثل سحب أي غطاء يمنع التعريض لطاقة المايكروويف. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كاس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المايكرو اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحترق اذا سخنت لفترة طويلة.
٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوفة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستسخن وتتفحم . لا تستخدم 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 اتلاف الفرن.
٧. لا تشغل الفرن أثناء وجود حافظ بين بأن الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

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

موجات المايكروويف لا تخترق المعادن وإنما ترتد عنها - مثلما ترتد عن جدران فرن المايكروويف المعدنية - وتتسبب في تشكيل « أقواس » كهربائية تشبه الصواعق أو البرق.
أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف.
اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف: ضع الاناء 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:

الاطباق الطعام

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

الواني الزجاجية

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

أواني الحفظ البلاستيكية

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

الورق

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

أكياس الطبخ البلاستيكية

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

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

الخزف والسيراميك والواني الحجرية :

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 تبتد فحص الأواني للتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تنجذب إلى 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 إليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيدا عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحومها في الفرن. حتى لا تنطبخ بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواء بعضها عن الآخر.

كمية الطعام

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

شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢.٥ سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع انتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى 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 السميكة : تحترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

التغطية

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

التحمير

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

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

التغطية بالورق المضاد للدهن

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

الترتيب والمسافات

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

مراقبة الأمور جيدا

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

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والحليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعاً لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ 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 تنضيجه بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا إلى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهاءه.

كثافة المادة المطبوخة

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

ارتفاع المادة الغذائية

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

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

التحريك

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

قلب المواد الغذائية

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

وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكروويف موجهة أولا 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 المايكروويف ويستوي الطعام بشكل متساوي.

الوقاية

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

رفع المستوى

المواد الغذائية السميكة و 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 والحارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

اختبار الذوق عند الطبخ

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

وقت الانتظار

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

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

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

٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

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

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

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

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

فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيدا. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.

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

أسئلة وأجوبة

- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟
ج. نعم، إذا أُجرى 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 للتضييع النهائي.
- نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. إذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة أنضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

تحذير

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

- س. لماذا لا يطبخ 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.

- 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 أبدا أو بدون الصينية الزجاجية.
- س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟
ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يفقع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق الصفار بنكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبدا 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.

تعليمات توصيل القابس /

المواصفات الفنية

التنبيهات

المواصفات التقنية

MS-2644B / MS-2644BS	
مصدر الطاقة	٢٢ فولت ٥٠ هرتز
قوة الخرج	١٠٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)
تردد المايكرويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥١٠ ملم (عرض) × ٣١٢ ملم (ارتفاع) × ٤٢٣ ملم (عمق)
استهلاك طاقة المايكرويف	١٤٠٠ واط

لا بد من تأريض الجهاز

الأسلاك 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 لأسلاك 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 الإنجليزية N أو لونه أسود.

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

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

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

المواصفات الفنية!