



إل جي

فرن المايكروويف/الشواية/الانتقال الحواري/ الجمعي دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MC-8483NL

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 بون مشاهدة الفقاقيع. هذا قد يؤدي الى انسكاب السائل من الوعاء. لتجنب حدوث ذلك اتبع الخطوات التالية :

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.

٢. لا تسخنها فترة طويلة.

٣. حرّك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.

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

⚠ تحذير

دائماً 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) أختام الباب وأسطحها.
يجب عدم تعديل أو تطليح الفرن إلا بواسطة خبير فني مخصص.

⚠ تحذير

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

المحتويات

كيف يعمل فرن المايكروويف

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

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

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

جهاز أمان تام

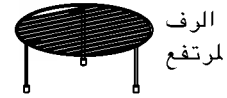
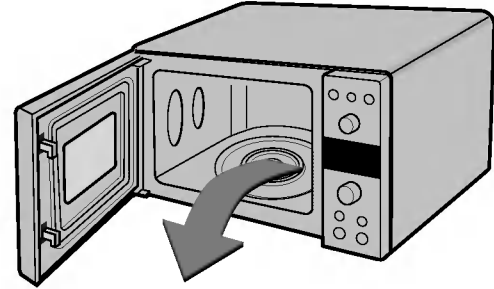
فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امانا. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٤ - ٥	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية استخدام الملحقات حسب الوضع
٧	ضبط المستخدم ضبط الساعة
٨	قفل الطفل
٩	التشغيل السريع
١٠	الطبخ بطاقة المايكروويف
١١	مستوى طاقة المايكروويف
١٢	الطبخ من مرحلتين
١٣	الطبخ بالشواية
١٤	التشغيل السريع
١٥	للمحافظة على الدفء
١٦	تنظيف EZ
١٧	التسخين المسبق بالهواء الحار السريع
١٨	الطبخ بالهواء الحار السريع
١٩	الطبخ بالانتقال الحراري
٢٠	التسخين المسبق للطبخ بالانتقال الحراري
٢١	الطبخ بالانتقال الحراري
٢٢ - ٢٧	طبخ تلقائي
٢٨ - ٣٠	طبخ سريع
٣١ - ٣٥	معدة الطبخ بالبخار
٣٦ - ٣٧	إذابة ثلج تلقائية
٣٨	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٣٩	دليل الخضروات الطازجة
٤٠	دليل الطبخ بالتشويه
٤١ - ٤٢	دليل الطبخ بالانتقال الحراري
٤٣ - ٤٤	دليل الطبخ بالصينية المعدنية (صينية الترقيق والتحمير)
٤٥	دليل الطبخ السريع بالهواء الحار
٤٦	دليل الطبخ بالبخار
٤٧ - ٤٨	تحذيرات من أجل السلامة
٤٩	أواني الطبخ الآمانية بفرن المايكروويف
٥٠ - ٥١	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٥٢	أسئلة وأجوبة
٥٣	تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

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

1 اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.

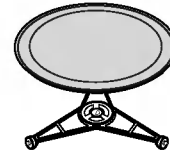


الرف المرتفع



الرف المنخفض

الصينية الزجاجية



مسند اللفة

المبخر



غطاء البخار

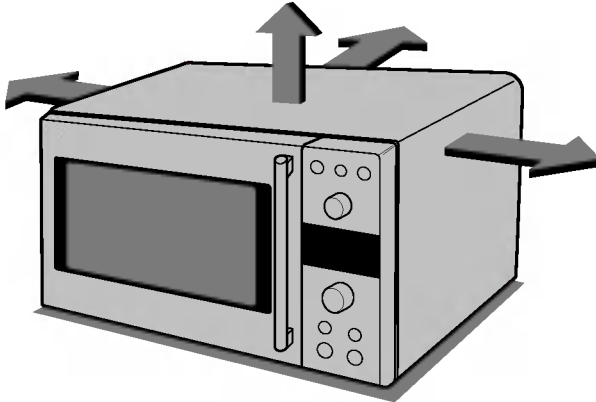


صحن البخار



وعاء الماء بالبخار (صينية معدنية)

2 ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ١٠ 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.



ثانية

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

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



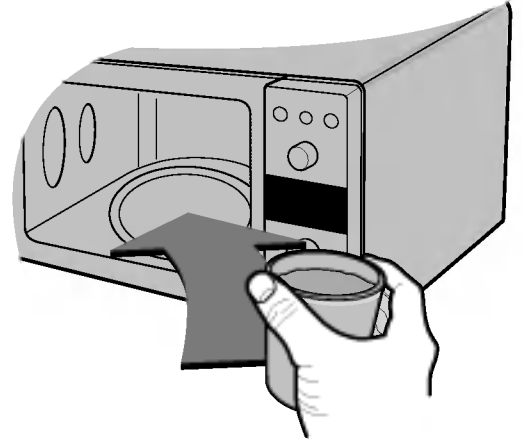
الآن تم تركيب الفرن

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

3 صل قابس الفرن الى مقبس نموذجي في المنزل . وتأكد من أن فونك موصول فقط الى المقبس. إذا لم يعمل فونك كما ينبغي، انزعه من المقبس الكهربائي ثم صله اليه مرة ثانية.

4 افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب. ضع مسند اللفة داخل الفرن وضع الصينية الزجاجية عليه.

5 املا وعاء أمانى للمايكروويف بـ ٣٠٠ مليلتر (١/٢ باينت) من الماء. ضعه على الصينية الزجاجية وأغلق باب الفرن. إذا كان عندك أي شك في استخدام أي نوع من الوعاء يرجى مراجعة صفحة ٤٩.



كيفية استخدام الملحقات حسب الوضع

الجمعي	الهواء الساخن السريع	البخار المستمر للتدفئة	الانتقال الحراري	الشواية	الميكروويف	
X	X	X	X	X	X	 غطاء البخار
X	X	X	X	X	X	 صحن البخار
O	O	X	X	O	O	 وعاء الماء بالبخار (صينية معدنية)
X	X	X	X	X	X	 صحن البخار + وعاء الماء بالبخار
X	X	O	X	X	O	 المبخر (مجموعة)
O	X	X	X	O	X	 الوف المرتفع
O	O	X	O	X	X	 الوف المنخفض
O	O	O	O	O	O	 الصينية الزجاجية

O : مقبول
X : غير مقبول

تحذير : للتأكد من استخدام الملحقات، راجع دليل الطبخ.

ضبط المستخدم ضبط الساعة

يمكنك ضبط نظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية ضبط الوقت لـ ١٤:٣٥ عند استخدام نظام ٢٤ ساعة.
تأكد من أنك تزيل جميع مادة التغليف من الفرن.



تأكد من أنك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو موضح سابقاً في هذا الدليل.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر **ضبط المستخدم** مرة.
بؤر **الحلقة** لاختيار ضبط الساعة.
اضغط على **الحلقة** (بؤر الحلقة في العرض لاختيار ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة).



بؤر **الحلقة** لاختيار ٢٤ ساعة.

اضغط على **الحلقة** لتأكيد الساعة.



بؤر **الحلقة** حتى يعرض "14:00".

اضغط على **الحلقة** لتأكيد الساعة.



بؤر **الحلقة** حتى يعرض "14:35".

اضغط على **الحلقة**.

تبدأ الساعة بعدها.



عند توصيل قابس الفرن للتيار لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه ، يظهر في العرض ؛ لا بد من إعادة ضبط الساعة.

إذا أشارت الساعة الى أي رموز غريبة ، انزع قابس الفرن من مخرج التيار وصله اليه مرة ثانية واعد ضبط الساعة.

جدول وظيفية ضبط المستخدم

الرقم	الوظيفة	الخيارات	الأساسي
١	الساعة	التشغيل (١٢ س، ٢٤ س)	الإيقاف
٢	اللفيفة السريعة	الأبطأ ، البطيء العادي، السريع، الأسرع	العادي

قفـل الطـفل



اضغط على زر إيقاف/مسح.



ابق ضاغظا على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "CHILD LOCKED" على العرض وتنتطق الصفارة. والآن يتم ضبط قفل الطفل.



لإلغاء قفل الطفل، ابق ضاغظا على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "CHILD LOCKED". وعندها يسمع صفارة عند إلغاء الوظيفة.



الفرن له وظيفة سلامة لمنع تشغيل مفاجئ للفرن. عند ضبط وظيفة قفل الطفل، لا تستطيع أن تستخدم أي وظيفة أخرى ولا تجري الطبخ. لكن الطفل يمكنه فتح باب الفرن باستمرار.

التشغيل السريع

على سبيل المثال التالي تعرف كيفية ضبط دقيقتين من الطبخ على الطاقة العالية.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر **تشغيل سريع** أربع مرات لاختيار دقيقتين على الطاقة العالية .
سيبدأ الفرن بتشغيله قبل انتهاء الضغط الرابع.

تسمح وظيفة التشغيل السريع لك بضبط فترة ٣٠ ثانية على الطاقة العالية بلمس زر **تشغيل سريع**.

أثناء الطبخ بواسطة التشغيل السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ١٠ دقائق بالضغط على زر **تشغيل سريع** تكررًا وحتى ٩٩ دقيقة و ٥٩ ثانية باستخدام الحلقة.

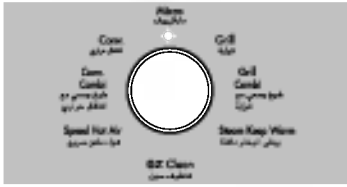
الطبخ بطاقة المايكروويف

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على طاقة ٨٠٠ واط (%٨٠) لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



تأكد من تركيب الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الكتيب.

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



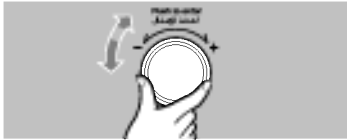
دور حلقة الوضعية لاختيار **مايكروويف**.



الفرن له عشر مستويات طاقة المايكروويف.



دور **الحلقة** حتى يعرض "P-80".
اضغط على **الحلقة** لتأكيد الطاقة.



دور **الحلقة** حتى يعرض "5:30".



اضغط على زر **تشغيل**.

عند الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.

مستوى الطاقة طاقة الخروج

مستوى الطاقة	طاقة الخروج
١٠	٩٥٠ واط (الأقصى)
٩	٨٥٥ واط
٨	٧٦٠ واط
٧	٦٦٥ واط
٦	٥٧٠ واط
٥	٤٧٥ واط
٤	٣٨٠ واط
٣	٢٨٥ واط (**)
٢	١٩٠ واط
١	٩٥ واط

تحذير

لا تستخدم الرف المرتفع، الرف المنخفض ، غطاء الغبار ، وعاء الماء بالبخار وصحن البخار بوحدها على وضعية المايكروويف.

مستوى طاقة المايكروويف

فرن المايكروويف مزود بـ ١٠ مستويات الطاقة لإعطائك أقصى خيارات والتحكم في الطبخ.
الجدول التالي يشير الى أمثلة الطعام ومستويات الطاقة للطبخ الموصى بها للاستخدام مع فرن المايكروويف هذا.

طاقة الخروج	الاستخدام	مستوى الطاقة
٩٥٠ واط (الأقصى)	* غليان الماء * صنع الحلويات * طبخ قطع الدجاجة ، السمك والخضراوات * طبخ قطع اللحم الناعم * الدجاجة الكاملة	١٠ (عالية)
٨٥٥ واط	* إعادة تسخين الأرز ، الباستا والخضراوات	٩
٧٦٠ واط	* إعادة تسخين الأطعمة السريعة للتحمير * إعادة تسخين السندويشات	٨
٦٦٥ واط	* طبخ طبق البيض ، الحليب والجبن * طبخ الكعك والخبز * إذابة الشوكولات	٧
٥٧٠ واط	* طبخ لحم العجل * طبخ السمك الكامل * طبخ البودنغ والمحلبي	٦
٤٧٥ واط	* طبخ الدجاجة الكاملة والحمل * طبخ تشوية الضلع ولحم الخاصرة	٥
٣٨٠ واط	* طبخ قطع اللحم الأقل نعومة * طبخ تشوية مفروم الحمل	٤
٢٨٥ واط (**)	* إذابة الثلج من اللحم ، الدجاجة والأغذية البحرية	٣
١٩٠ واط	* إزالة البرودة من الفواكه * إذابة الزبد	٢
٩٥ واط	* المحافظة على الكاسيروول والأطباق الرئيسية الدافئة * إذابة الزبد وكريم الجبن	١



الطبخ من مرحلتين

على سبيل المثال التالي ، تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على مرحلتين. ويجري طبخ الطعام على المرحلة الأولى لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية على ٨٠٠ واط (٨٠%) ويجري الطبخ على المرحلة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على ٤٠٠ واط (٤٠%).



اضبط الحرارة ووقت الطبخ للمرحلة ١ .
اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



دور الحلقة الوسيطة لاختيار **مايكروويف**.
دور **الحلقة** حتى يعرض "P-80".
اضغط على الحلقة لتأكيد الطاقة.
دور **الحلقة** حتى يعرض "5:30".
اضغط على الحلقة.

أثناء الطبخ على المرحلة الثانية، يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. واغلق باب الفرن واضغط على زر التشغيل وتستمر مرحلة الطبخ.

----- (X 2) -----



اضبط **الحرارة** ووقت الطبخ للمرحلة ٢ .
دور **الحلقة** حتى يعرض "P-40".
اضغط على الحلقة لتأكيد الطاقة.

في نهاية المرحلة ١، تنطلق صفارة وتبدأ المرحلة ٢ .

إذا أردت إلغاء البرنامج ، اضغط على زر إيقاف/المسح مرتين.



دور **الحلقة** حتى يعرض "35:00".
اضغط على زر **تشغيل**.

في حالة الطبخ بإذابة الثلج التلقائية، يمكنك طبخ الطعام على ثلاث مراحل على الأقصى. (إذابة الثلج التلقائية + المرحلة ١ + المرحلة ٢)
لذلك يمكنك إذابة الثلج التلقائية من الطعام وطبخه بدون إعادة ضبط الفرن على كل مرحلة.

الطبخ بالشواية

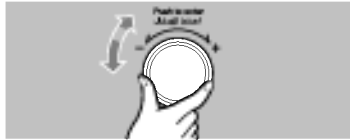
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية استخدام الشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



دور حلقة الوضعية لاختيار شواية.

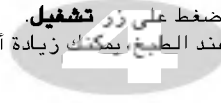


دور الحلقة حتى يعرض "12:30".



اضغط على زر تشغيل.

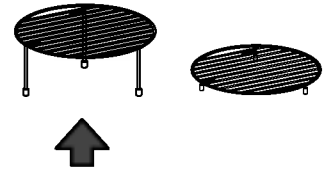
عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.



هذه الوظيفة تسمح لك بتحمير وترويق الطعام بسرعة.

صينية اللحم موضوعة بين صينية زجاجية ورف الشواية على وضعية الشواية.

رف الرفع المرتفع لا بد من استخدامه أثناء الطبخ بالشواية.

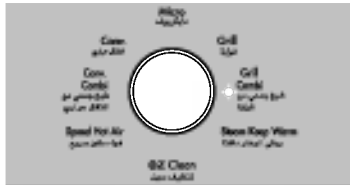


التشغيل السريع

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية برمجة الفرن بمستوى طاقة المايكروويف ٢٠٠ واط (٢٠%) والشواية لمدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.



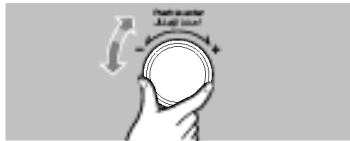
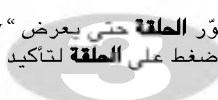
اضغط على زر إيقاف/مسح.



دور حلقة الوضعية لاختيار **طبخ جمعي مع شواية**.



دور **الحلقة حتى** يعرض "P-20w".
اضغط على **الحلقة** لتأكيد الطاقة.



دور **الحلقة حتى** يعرض "25:00".



اضغط على زر **تشغيل**.

عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.
خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخناً!



الفرن له وظيفة الطبخ الجمعي التي تسمح لك بطبخ الطعام بالسخان المايكروويف في نفس الوقت أو بشكل متناوب. هذا عادة يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (٢٠%، ٤٠% و ٦٠%) على الوضع الجمعي.

البخار للمحافظة على الدفء

على سبيل المثال التالي ، تعرف كيفية المحافظة على دفء الطعام على وضعية WARM-HI (دفء عالي) لمدة ٣٠ دقيقة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



هذه الوظائف تسمح لك للمحافظة على دفء الطعام بعد الطبخ بالبخار الاختياري.

هناك وضعيتان في وظيفة البخار المحافظ على الدفء؛ WARM-HI (دفء عالي) و WARM-LO (دفء منخفض).

تور حلقة الوضعية لاختيار يبقى البخار دافئا.



دليل الطبخ بالبخار للمحافظة على الدفء

صب ٥٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء الماء للتبخير. ضع صحن التبخير وضع الطعام على صحن التبخير. ثم غطه بغطاء البخار. ضع وعاء ماء التبخير الجاهز في وسط الصينية الزجاجية بعناية. ضعه محاذيا لها ! وضع الوجبات ، الحساء ، الصلصة ، المرق ... الخ.

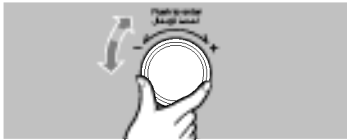
تور الحلقة حتى يعرض " WARM-HI " .
اضغط على الحلقة .



تحذيرات

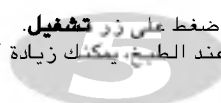
١. تأكد من أن وضع الطعام في المبخر على وضع البخار للمحافظة على الدفء.
٢. استخدم قفازات الفرن عند إخراج البخر من الفرن. إنه ساخن جدا.
٣. لا تضع المبخر الساخن على طاولة زجاجية أو مكان سهلة الإذابة بعد الطبخ. تأكد من استخدام حشوية أو صينية دائما.
٤. تأكد من وضع الماء قبل استخدام المبخر عند الطبخ بواسطة.
٥. خذ عناية عند نقل المبخر الممتلئ بالماء.
٦. عند استخدام المبخر، لا بد من ضبط غطاء البخار ووعاء ماء التبخير في مكانهما تماما. وقد تتفجر البيضات في الجوزات بدون غطاء البخار ووعاء ماء التبخير.

تور الحلقة لضبط وقت المحافظة على الدفء حتى يعرض " 30:00 " .



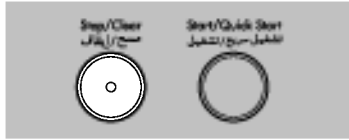
اضغط على زر تشغيل.

عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.

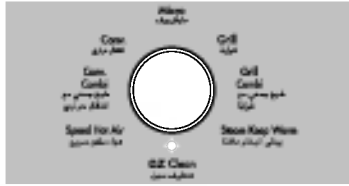


تنظيف EZ

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية إزالة الرائحة من الفرن.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



توّر حلقة الوضعية لاختيار **تنظيف سهل**.

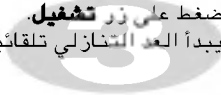


الفرن له وظيفة خاصة بإزالة الرائحة من الفرن بلمسة واحدة.

يمكنك استخدام وظيفة تنظيف EZ بدون طعام في الفرن.



اضغط على زر **تشغيل**.
(يبدأ العد التنازلي تلقائياً)



التسخين المسبق بالهواء الحار السريع

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية تسخين الفرن مسبقا على درجة الحرارة بـ ٢٣٠ م .



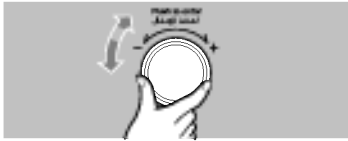
اضغط على زر إيقاف/مسح.



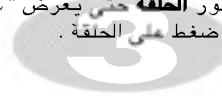
بؤر حلقة الوضعية لاختيار هواء ساخن سريع.



الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين ١٠٠ م و ٢٥٠ م . (١٨٠ م متوفرة تلقائيا عند اختيار وضعية الهواء الحار السريع.)



بؤر الحلقة حتى يعرض " 230°C " .
اضغط على الحلقة .



اضغط على زر تشغيل.

يبدأ الفرن بالتسخين المسبق مع عرض " PREHEAT " .



الطبخ بالهواء الحار السريع

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية برمجة الفرن للطبخ بالهواء الحار السريع على ٢٣٠ م لمدة ٢٠ دقيقة.



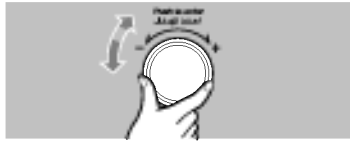
1 اضغط على زر إيقاف/مسح.



2 يور حلقة الوضعية لاختيار هواء ساخن سريع.



3 يور الحلقة حتى يعرض "230°C".
اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



4 يور الحلقة حتى يعرض "20:00".



5 اضغط على زر تشغيل.



الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين ١٠٠ م و ٢٥٠ م (١٨٠ م متوفرة تلقائياً عند اختيار وضعية الهواء الحار السريع).

هذه الوظيفة تسمح لك بالجمع بين الانتقال الحراري والشواية.

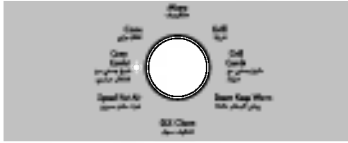
وهذه تخفض وقت الطبخ.

الطبخ بالانتقال الحراري

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية برمجة الفرن على طاقة المايكروويف بـ ٦٠٠ واط (٦٠%) ودرجة الحرارة للانتقال الحراري بـ ٢٠٠م لطبخ الوقت لمدة ٢٥ دقيقة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



دور حلقة الوضعية لاختيار طبخ جمعي مع انتقال حراري.



دور الحلقة حتى يعرض "P-60w".
اضغط على الحلقة لتأكيد الطاقة.



دور الحلقة حتى يعرض "200°C".
اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



دور الحلقة حتى يعرض "25:00".



اضغط على زر تشغيل.

عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.
خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخنا!



الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين ١٠٠م و ٢٥٠م (١٨٠م متوفرة تلقائيا عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).

يمكنك ضبط ثلاثة أنواع لمستوى طاقة المايكروويف (٢٠%، ٤٠% و ٦٠%) على وضعية الطبخ الجمعي.

التسخين المسبق للطبخ بالانتقال الحراري

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية تسخين الفرن مسبقاً على درجة حرارة ٢٣٠ م.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



تور حلفة الوضعية لاختيار انتقال حراري .



الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي يتراوح بين ٤٠ م و ١٠٠ م و ٢٥٠ م (١٨٠ م متوفرة تلقائياً عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).



تور الملقنة حتى يعرض "230°C".

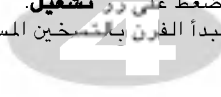


*** الفرن مزود بوظيفة التخمير على درجة حرارة ٤٠ م . وقد تنتظر حتى يصبح الفرن بارداً لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمير في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٤٠ م . عند استخدام هذه الوظيفة في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٧٠ م ، يعرض رمز الخطأ "E-05" .**

ويستغرق الوقت بعض دقائق للوصول الى درجة الحرارة المختارة.



اضغط على زر تشغيل. يبدأ الفرن بالتسخين المسبق مع عرض "PREHEAT".



عند الوصول الى درجة الحرارة المطلوبة، تنطلق صفارة من الفرن لكي تعرف أن الفرن وصل الى درجة الحرارة المطلوبة. وعندها ضع الطعام في الفرن؛ وعندها اعمل الفرن للبدء بالطبخ.

الطبخ بالانتقال الحراري

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية تسخين الفرن مسبقاً أولاً ثم كيفية طبخ بعض الأطعمة على درجة حرارة ٢٣٠ م لمدة ٥٠ دقيقة.



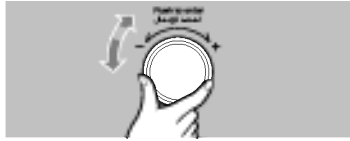
اضغط على زر إيقاف/مسح.



تور حلقة الوضعية لاختيار انتقال حراري.



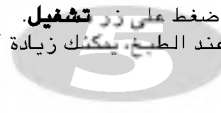
تور الحلقة حتى يعرض "230°C".
اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



تور الحلقة حتى يعرض "50:00".



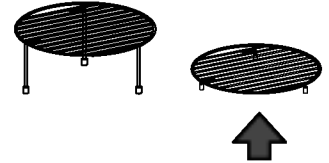
اضغط على زر تشغيل.
عند الطبخ، يمكنك زيادة أو نقص وقت الطبخ بتدوير الحلقة.



الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين ٤٠ م و ١٠٠ م و ٢٥٠ م. (١٨٠ م متوفرة تلقائياً عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).

إذا لم تضبط درجة حرارة الفرن، يختار الفرن درجة حرارة ١٨٠ م تلقائياً، ويمكنك تغيير درجة الحرارة للطبخ بتدوير الحلقة.

ولا بد من استخدام رف الرف المنخفض أثناء الطبخ بالانتقال الحراري.



طبخ تلقائي

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية طبخ ٠.٦ كجم من الخضراو بطاطاس بقشر.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



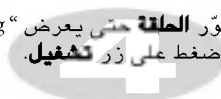
اضغط على زر طبخ تلقائي.



توّر الحلقة حتى يعرض "Ac 1".
اضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.



توّر الحلقة حتى يعرض "0.6kg".
اضغط على زر تشغيل.



وظيفة الطبخ التلقائي تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع من الطعام وإدخال وزن الطعام.

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
طبخ تلقائي	بطاطس بقشر (Ac 1)	١.٠ - ١.١ كجم	على صينية زجاجية	الغرفة	اختر البطاطس من الحجم المتوسط بـ ١٧٠ - ٢٠٠ جرام. اغسل البطاطس وجفّفها. اثقب البطاطس عدة مرات بشوكة. وضع البطاطس على الصينية الزجاجية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. بعد الطبخ، اخرج البطاطس من الفرن. وانتظر بتغطيتها برقاقة ألنيومية لمدة ٥ دقائق. تحذير: الشواية وحول الفرن تكون ساخنة جدا. استخدم قفازات الفرن.
	خضار طازج (Ac 2)	٠.٨ - ٠.٢ كجم	وعاء أمانى للمايكروويف	الغرفة	ضع الخضار في وعاء أمانى للمايكروويف. اضعف اليها الماء. غطيها باللفة. وبعد الطبخ، حرّكها واتركها للانتظار دقيقتين. واضعف الماء اليها حسب كميتها. ** ٠.٢ كجم - ٠.٤ كجم : ملعقتا طعام ** ٠.٥ كجم - ٠.٨ كجم : ٤ ملاعق طعام
	خضار طازج (Ac 3)	٠.٨ - ٠.٢ كجم	وعاء أمانى للمايكروويف	الغرفة	ضع الخضار في وعاء أمانى للمايكروويف. اضعف اليها الماء. غطيها باللفة. أثناء الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن. وحرّكها اضعف على زر التشغيل. بعد الطبخ، حرّكها واتركها لمدة دقيقتين. واضعف الماء اليها حسب كميتها. ** ٠.٢ كجم - ٠.٤ كجم : ملعقتا طعام ** ٠.٥ كجم - ٠.٨ كجم : ٤ ملاعق طعام
	أرز (Ac 4)	٠.٣ - ٠.١ كجم	وعاء أمانى للمايكروويف	الغرفة	اغسل الأرز أو الفطيرة. صرّف الماء. ضع الأرز/الفطيرة والماء الغليان مع نصف ملعقة شاي من الملح في وعاء كبير بعمق. الوزن ١٠٠ ج ٢٠٠ ج ٣٠٠ ج الغطاء أرز ٢٠٠ مليلتر ٤٠٠ مليلتر ٦٠٠ مليلتر نعم/تهوية في الزاوية فطيرة ٤٠٠ مليلتر ٠٠ مليلتر ١٠٠٠ مليلتر لا
					** الأرز - بعد الطبخ، انتظر بتغطيته لمدة ٥ دقائق أو حتى يمتص الماء. ** الفطيرة - أثناء الطبخ، حرّكها عدة مرات. بعد الطبخ، انتظر دقيقة أو دقيقتين. اشطفها بالماء البارد.

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
طبخ تلقائي	السّمك الطازج (Ac 5)	٠.٦ - ٠.١ كجم	طبق مسطح أمانى للمايكروويف	مبرد	سمك كامل، شرائح سمك - سمك دهني : سالون ، اسقمري - سمك أبيض: قد ، حدوق رتّبهُ من طبقة واحدة في طبق مسطح أمانى للمايكروويف. واضف ملعقتي طعام من عصير الليمون. وغطي الطبخ بإحكام بلفة فينيلية وأثقبها عدة أماكن. وضعه في الصينية الدوّارة الزّجاجية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبخ، اخرج الطبق من الفرن. وانتظر لمدة ٣ دقائق قبل التقديم.
	الحساء/الصلصة (Ac 6)	٠.٢ - ٠.٦ كجم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	صب الحساء في وعاء أمانى للمايكروويف. وغطيه بغطاء أو لفة بلاستيكية. وبعد التسخين، حرّكه. واترك لمدة دقيقتين بتغطيته. ثم حرّكه مرة أخرى.
	الوجبات المبرّدة (Ac 7)	٠.٣ - ٠.٦ كجم	الصينية العادية على الرف المنخفض	مبردة	انزع الكرتون وفيلم الحماية من الوجبات. وضع الطعام على الصينية الدوّارة الزّجاجية. وبعد الطبخ، انتظر لمدة ١-٢ دقائق قبل التقديم. - قابل للتحريك: سباجيتي بولونيز ، مرق لحم البقر وغيرها. من أجل التسخين المتساوي ، حرّكها مرة أثناء الطبخ. - غير قابل للتحريك: لزانيا ، فطيرة راعي وغيرها.
	البيتزا المبرّدة (Ac 8)	٠.١ - ٠.٤ كجم	الرف المنخفض	مبردة	هذه الوظيفة تستخدم لإعادة تسخين البيتزا المبرّدة . ضع البيتزا المبرّدة على الرف المنخفض. وبعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن فوراً. وانتظر لمدة ١-٢ دقيقة.

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
طبخ تلقائي	الغرتن (Ac 9)	١.٢ - ٠.٥ كجم	طبق أمانتي للمايكروويف على رف منخفض	درجة حرارة الغرفة	<p>استخدم هذا الزر لطبخ الغرتن في المنزل. * غرتن من البطاطس *</p> <p>المحتويات ٤٠٠ غرام من البطاطس ١٠٠ غرام من البصل (اقطع الى الشرائح) ثلثي ملعقة طعام من الزبد ثلاث شرائح من اللحم ٣٥٠ غرام من الصلصة البيضاء ٨٠ غرام من جبن موزاريلا المشرح الملح ، الفلفل الأسود</p> <p>(الصلصة البيضاء) ٢ ملاعق من الزبد ، ٥ ملاعق من الدقيق ، كوبان من الحليب ضع الزبد في وعاء كبير. واذب الزبد على طاقة المايكروويف المرتفعة. وضع الدقيق وطبخه في فرن المايكروويف لمدة دقيقتين على الطاقة المرتفعة. واذف الحليب ، الملح والفلفل الأسود. واطبخه في الطاقة المرتفعة لدقيقتين. (أثناء الطبخ، حرّكه عدة مرات)</p> <p>الطريقة ١. اخبز البطاطس لمدة ٧ - ٨ دقائق على طاقة المايكروويف المرتفعة. ثم اشرها واشرحها الى قطع صغيرة. واذف الملح والفلفل الأسود. ٢. اخلط البصل والزبد في وعاء. واطبخها على طاقة المايكروويف المرتفعة لمدة دقيقتين. ٣. ضع ثلثا من الصلصة البيضاء في طبخ الغرتن. واذف البطاطس والبصل واللحم. واذف الباقي من الصلصة البيضاء. ٤. انثر الجبن. وضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وبعد الطبخ، انتظر ٢ - ٣ دقائق.</p>

التعليمات			درجة حرارة الطعام	الملحقة	حدود الوزن	الصف	الوظيفة
البيتزا بطماطم			درجة حرارة الغرفة	صينية معدنية على رف منخفض	١٠٠ - ٠٠٧ كجم	البيتزا الطازجة (Ac 10)	طبخ تلقائي
٠,٧ كجم	١٠٠ كجم	الأخرى	٠,٧ كجم	١٠٠ كجم	المعجون		
٣	٤	عجينة الطماطم (ملعقة)	٤	٦	خمير جاف (غ)		
١٨٠	٢٥٠	طماطم معلب (غ)	٢٠٠	٢٨٠	الدقيق لجميع الأغراض (غ)		
٣٠	٤٠	لحم مشرح (غ)	١٠٠	١٤٠	الماء الفاتر (ملل)		
٥٠	٧٠	لحم مشرح ناضج (غ)	٥	٥	السكر (غ)		
١٠٠	١٥٠	جين موزاريللا مقطوع (غ)	٣	٣	الملح (غ)		
			١,٥	٢	الزيت النباتي (ملعقة طعام)		
<ol style="list-style-type: none"> ١. اخلط الدقيق والخمير والسكر والملح والماء الدافئ. ٢. اضف الزيت . واعمل المعجون جيدا. وانتظر لمدة ١٥ - ٢٥ دقيقة ٣. على الانتقال الحراري بـ ٤° بعد الانتهاء، اعمل المعجون مرة أخرى. ٤. امسح الصينية المعدنية بالزيت . وابسط المعجون على الصينية المعدنية. واثقب سطح المعجون بشوكة. ٥. ضع عجينة الطماطم والطماطم المعلب. ٦. ضع المحتويات الأخرى على القطيرة. ٧. انثر جين موزاريللا المقطوع على البيتزا. ٨. اختر القائمة واضغط على زر التشغيل بدون طعام. ٩. تنطلق الصفارة عند انتهاء فترة التسخين الأولى. ١٠. وافتح الباب وضع الطعام الجاهز على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. ١١. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن وقدمه. 							

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
طبخ تلقائي	الكعك (Ac 11)	٥٠٠ كجم	الرف المنخفض (مقالة ٢*٩*٩ بوصة)	درجة حرارة الغرفة	<p>كعك اسفنج</p> <p>٤ بيضات ١١٨ غرام من الدقيق لجميع الأغراض ١ ملعقة شاي من الفانيلا ٣ غرام من الملح ملعقتا الطعام من الزبد أو المرغرين المذابة</p> <p>١. امسح مقلاة تخبيز الكعك ب ٢*٩*٩ بوصة بالزيت. واتركها. وحرك الدقيق. واتركه.</p> <p>٢. ضع البيضات في وعاء مزج وامزجها في جهاز مزج كهربائي بسرعة عالية لمدة ٤ دقائق أو حتى تتكثف. وضع السكر، الملح والزبد على الترتيب وامزجها معا على سرعة متوسطة لمدة ٤ أو ٥ دقائق أو حتى تصبح خفيفة. اضعف المزيج المجفف؛ وامزج معا على سرعة منخفضة حتى يتمزج.</p> <p>٣. صب المعجون في المقلاة الجاهزة.</p> <p>٤. اختر القائمة واضغط على زر التشغيل بدون طعام.</p> <p>٥. ستنتقل الصفارة عند انتهاء فترة التسخين الأولى.</p> <p>افتح الباب وضع الطعام الجهاز على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ.</p> <p>٦. بعد الطبخ، انزع الطعام من الفرن وانتظر.</p>
الخبز	(Ac 12)	٥٠٠ كجم	الرف المنخفض (مقالة ٥*٩ بوصة)	درجة حرارة الغرفة	<p>الخبز الأبيض</p> <p>٢٧٥ غرام من الدقيق القوي ٥ غرام من الخميرة ٣٠ غرام من السكر نصف بياض نصف صفار</p> <p>٢ غرام من الملح ٣٥ غرام من الماء الدافئ ٩٥ غرام من الحليب الدافئ ٢٥ غرام من الزبد غير المذاب</p> <p>١. امزج جميع المحتويات في وعاء كبير. ودلك المعجون حتى يصبح ناعما ومرنا في جهاز مزج كهربائي. واصنعها بشكل كرة. وضعها في الوعاء المسوح بالزيت وغطها.</p> <p>٢. انفخ المعجون حتى ينفخ ضعيفين (حوالي ٣٠ أو ٦٠ دقيقة) على حرارة ٤٠٠°م.</p> <p>٣. اثقب المعجون. واعد تدليك المعجون واصنعها بشكل اهليلجي.</p> <p>٤. ضعها على مقلاة خبز ممسوح بالزيت وأمانتي لطاقة المايكروويف (٥*٩ بوصة). وسخنها كما هو مذكور أعلاه حتى ينفخ جيدا.</p> <p>٥. اختر القائمة واضغط على زر التشغيل بدون طعام.</p> <p>٦. ستنتقل الصفارة عند انتهاء فترة التسخين الأولى.</p> <p>افتح الباب وضع الطعام الجهاز على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ.</p> <p>٧. بعد الطبخ، انزع الطعام من الفرن وانتظر.</p>

طبخ سريع

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ٤٠٠ كغم من البيتزا المجمدة.



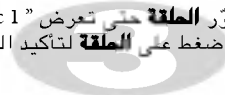
اضغط على زر إيقاف/مسح.



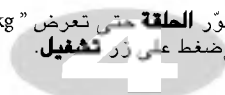
اضغط على زر طبخ سريع.



زر **المطبخ حتى تعرض "Sc 1"**.
اضغط على **المطبخ** لتأكيد الصنف.



زر **المطبخ حتى تعرض "0.4kg"**.
اضغط على زر **تشغيل**.



وظيفة الطبخ السريع تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
طبخ سريع	البيتزا المجمدة (Sc 1)	٠.١ - ٠.٥ كجم	رف منخفض	مبردة	هذه الوظيفة تستخدم لطبخ البيتزا المجمدة. وانزع جميع التغليفات وضعها على الرف المنخفض. وبعد الطبخ وانتظر.
	شرائح البطاطس (Sc 2)	٠.٢ - ٠.٤ كجم	صينية معدنية على الرف المرتفع	مبردة	انثر منتجات البطاطس المجمدة على الصينية المعدنية على الرف المرتفع. من أجل أفضل النتائج، اطبخها بطريقة فورية. وبعد الطبخ، اخرجها من الفرن وانتظر.
	قطعة من اللحم (Sc 3)	٠.١ - ٠.٥ كجم	رفع مرتفع	مبردة	انزع التغليفات منها. وشق أسطحها قليلا. ضعها على الرف المرتفع. ستنتقل الصفارة وعندها قلب الطعام واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. وقدمها.
	الكباب (Sc 4)	٠.٢ - ٠.٨ كجم	رف مرتفع	مبرد	<p>لحم الكباب</p> <p>٦٠٠ غرام من اللحم ملعقتا الطعام من الزيت بصل كبير واحد الملح، الفلفل الأسود</p> <p>اقطع اللحم الى قطع صغيرة ومتشابهة. واطحن البصل واعصره. امزج عصير البصل والزيت. ثم امسح قطع اللحم بالزيت وعصير البصل لمدة ٣ - ٤ ساعات. وثبت قطع اللحم على السفافيد الخشبية. ولاحظ أن السفافيد تمر بوسط اللحم. ضع السفافيد على الرف المرتفع. وتنطلق الصفارة من الفرن، وقلب الطعام واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن.</p> <p>الكباب من الدجاجة</p> <p>٦٠٠ غرام من قطع الدجاجة ملعقتا الطعام من الزيت الملح بصل كبير واحد ملعقتا الطعام من الزعفران</p> <p>امسح قطع الدجاجة بعصير البصل، الزعفران، الملح والزيت لمدة ٣ - ٤ ساعات. وثبت قطع الدجاجة على السفافيد الخشبية. ولاحظ أن السفافيد تمر بوسط قطع لحم الدجاجة. ضع السفافيد على الرف المرتفع. وتنطلق الصفارة من الفرن، وقلب الطعام واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن.</p>

الوظيفة	المنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
طبخ سريع	تشوية لحم البقر (Sc 5)	١.٥ - ٠.٥ كجم	رف منخفض على صينية معدنية	مبردة	امسح اللحم بالزبد النباتي المذاب أو الزبد. وضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وعند انطلاق الصفارة، قلب الطعام. ثم اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، اترك بتغطيته برقاقة ألنيومية لمدة ١٠ دقائق.
	تشوية لحم الخروف (Sc 6)	١.٥ - ٠.٥ كجم	رف منخفض على صينية معدنية	مبردة	انزع الدهن الزائد من اللحم. وامسح اللحم بالزبد النباتي المذاب أو الزبد. وضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وعند انطلاق الصفارة، قلب الطعام ثم اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، اترك بتغطيته برقاقة ألنيومية لمدة ١٠ دقائق.
	الدجاجة الكاملة (Sc 7)	١.٥ - ٠.٨ كجم	رف منخفض على صينية معدنية	مبردة	اغسل الدجاجة وجففها. امسح الدجاجة بالمرغرين أو الزبدة المذابة. ضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. عند انطلاق الصفارة، قلبها، ثم اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، انتظر بتغطيتها برقاقة ألنيومية لمدة ١٠ دقائق.
	أرجل الدجاجة (Sc 8)	٠.٨ - ٠.٢ كجم	رف مرتفع على صينية معدنية	مبردة	اغسل الدجاجة وجففها. اثنقب جلدها. امسح أرجل الدجاجة بالمرغرين أو الزبدة المذابة. ضعها على الرف المرتفع على الصينية المعدنية. عند انطلاق الصفارة، قلبها، ثم اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، انتظر بتغطيتها برقاقة ألنيومية لمدة ٢-٥ دقائق.

معدة الطبخ بالبخار

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية طبخ ٠.٦ كجم من الحار.

هذه الوظيفة تسمح لك بالطبخ بالبخار.

تحذيرات

١. استخدم قفازات الفرن دائما عند إخراج المبخّر من الفرن. إنه ساخن جدا.
٢. لا تضع مبخّرا ساخنا على صينية زجاجية أو مكان سهل للإذابة عدد الطبخ.
٣. تأكد من استخدام حشية أو صينية دائما.
٤. عند استخدام هذا المبخّر، صب ٤.٠٠ مليلتر من الماء على الأقل قبل الاستخدام. إذا كانت كمية الماء أقل من ٤.٠٠ مليلتر، قد لا يجري الطبخ تماما، أو قد يؤدي الى احتراق أو ضرر خطير في الجهاز.
٥. خذ عناية عند نقل المبخّر بالماء.
٥. عند استخدام المبخّر، لا بد من ضبط غطاء المبخّر ووعاء ماء التبخير بشكل صحيح تماما. وقد تتفجّر البيضات أو جوزة الهند بدون ضبط غطاء المبخّر ووعاء ماء التبخير.
٦. لا تستخدم المبخّر بالجهاز من نوع مختلف. قد يحدث احتراق أو ضرر خطير في الجهاز.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على معدة الطبخ بالبخار.



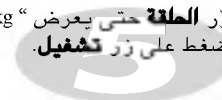
نور الحلقة حتى يعرض "St 1".
اضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.



نور الحلقة حتى يعرض "1".
اضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.



نور الحلقة حتى يعرض "0.6kg".
اضغط على زر تشغيل.



الوظيفة	الصنف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
الطعام البحري بالبخار (St 1)	المحار	١.٠-٠.١ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	نظّف الطعام. صب ٤٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء ماء التبخير. ضع رف البخار على وعاء ماء التبخير. ضع الطعام الجاهز على صحن البخار. غطيها بغطاء البخار. ضع صينية البخار على وسط الصينية الزجاجية. بعد التبخير، انتظر لمدة ٣-٥ دقائق في الفرن.
	السّمك الكامل	٠.٦-٠.١ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار	الثلاجة	كما هو مذكور أعلاه. - طول أقل من ٢٥ سم وسماكة ٣ سم
	شرائح السمك	٠.٦ - ٠.١ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	كما هو مذكور أعلاه. من أجل أفضل النتائج، اطبخ في طبقة فردية. - سماكة أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)
	شرائح السمك	٠.٦ - ٠.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	كما هو مذكور أعلاه. من أجل أفضل النتائج، اطبخ في طبقة فردية. - سماكة أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)
لحم ببخار (St 2)	لحم	٠.٦- ٠.١ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	اعد الطعام. صب ٤٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء ماء التبخير. ضع صحن البخار على وعاء ماء التبخير. ضع الطعام الجاهز على صحن البخار. غطيه بغطاء البخار. ضع صينية البخار على وسط الصينية الزجاجية.
	قطعة من اللحم	٠.٦ - ٠.١ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	كما هو مذكور أعلاه.
	لحم بقر مملح	٠.٧ - ٠.٣ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	اعد لحم البقر واقطعه بأتصافه. صب ٤٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء ماء التبخير. ضع صحن البخار على وعاء ماء التبخير. ضع الطعام الجاهز على صحن البخار. غطيه بغطاء البخار. ضع صينية البخار على وسط الصينية الزجاجية. بعد التبخير، انتظر لمدة ٥-١٠ دقائق في الفرن.

الوظيفة	المنصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
الدجاجة بالبخار (St 3)	صدور الدجاجة	٠.٦-٠.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	نظّف الطعام. صب ٤٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء ماء التبخير. ضع صينية البخار على وعاء ماء التبخير. ضع الطعام الجاهز على صحن البخار. غطيها بغطاء البخار. ضع صينية البخار على وسط الصينية الزجاجية. بعد التبخير، انتظر لمدة ٣-٥ دقائق في الفرن. - سماكة أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)
	أرجل الدجاجة	٠.٨-٠.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	كما هو مذكور أعلاه.
	الدجاجة الكاملة	١.٠ - ١.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	اعد الدجاجة الكاملة. واربط قدمها بالخيط القطني. صب ٦٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء ماء التبخير. ضع صحن البخار على وعاء ماء التبخير. ضع الطعام الجاهز على صحن البخار. غطيها بغطاء البخار. ضع صينية البخار على وسط الصينية الزجاجية. بعد التبخير، انتظر لمدة ٥-١٠ دقائق في الفرن.
	البيضات	٢ - ٩ بيضات	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	صب ٤٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء ماء التبخير. ضع صحن البخار على وعاء ماء التبخير. ضع البيضات على التجوييف الصغير على صحن البخار. غطيها بغطاء البخار. ضع صينية البخار على وسط الصينية الزجاجية. بعد التبخير، اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق في الفرن.

الوظيفة	المنصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
الخضراوات بالبخار (St 4)	الجزر	٠.٨-٠.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	نظّف الخضراوات واقطعها الى قطع متشابهة الحجم. صب ٤٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء ماء التبخير. ضع صحن البخار على وعاء ماء التبخير. ضع الطعام الجاهز على صحن البخار. غطيها بغطاء البخار. ضع صينية البخار على وسط الصينية الزجاجية. بعد التبخير، اتركها لمدة ٣-٥ دقائق في الفرن.
البركولي	البركولي	٠.٦-٠.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه.
قنبيط	قنبيط	٠.٦-٠.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه.
القرص الصيفي	القرص الصيفي	٠.٨-٠.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه. اقطعها الى قطع متشابهة الحجم.
ملفوف	ملفوف	٠.٨-٠.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه. اقطعها الى أرباعها
اسفاناخ	اسفاناخ	٠.٣-٠.١ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه.
طماطم	طماطم	٠.٨-٠.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه. - حجم صغير أو اقطعها الى أنصافها.

الوظيفة	الصنف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
الفواكه بالبخار (St 5)	تفاح	٠.٢-٠.٨ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	اغسلها واقشرها وانزع بذورها . انزع النوى عند الحاجة وشرحها رقيقة. صب ٤٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء ماء التبخير. وضع صحن البخار على وعاء ماء التبخير. ضع الطعام الجاهز على صحن البخار. غطيتها بغطاء البخار . ضع صينية البخار على وسط الصينية الزجاجية. وبعد التبخير، اتركها لمدة ٣-٥ دقائق في الفرن.
	كمثرى	٠.٢-٠.٨ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه.

إذابة ثلج تلقائية

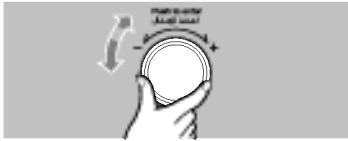
وتختلف درجة الحرارة وكثافة الطعام. ونوصي بأنك تفحص الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ عناية خاصة عن الوصلات الكبيرة من اللحم، الدجاجة، ولا بد من إذابة الثلج تماما من بعض الأطعمة قبل طبخها. على سبيل المثال، يجري طبخ السمك بسرعة جدا فمن الأفضل البدء بطبخ السمك في حالة أنه ما زال مجمدا قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الثلج من المواد الصغيرة مثل المظوف أو رغيف صغير. وعملية إذابة الثلج مطلوبة لوقت الانتظار لإذابة الثلج من وسط الطعام. على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية إذابة الثلج من ١.٤ كجم من الدجاجة المجمدة.



اضغط على زر **إيقاف/مسح**.
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة أي رابطة معدنية أو لفة؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



اضغط على زر **إذابة ثلج تلقائية**.
نور **الثلجة** لاختيار برنامج إذابة الثلج من الدجاجة. وعندها يظهر "def2" على زجاج العرض. اضغط على **الثلجة** للتأكيد.



ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.
نور **الثلجة** حتى يعرض "1.4kg".



اضغط على زر **تشغيل**.

أثناء إذابة الفرن، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، قلب الطعام وافصله لإذابة الثلج المتساوية. وأنزع أي جزء تم إذابة الثلج منه تماما أو احجبه للمساعدة في إذابة الثلج السريعة. بعد الفحص، اغلق باب الفرن واضغط على زر التشغيل للاستمرار في إذابة الثلج. ولا يتوقف الفرن من إذابة الثلج (حتى عند انطلاق الصفارة) إلا عند فتح الباب.



الفرن له أربعة مستويات إذابة الثلج بالمايكروويف: - اللحم، الدجاجة، السمك، الخبز؛ كل صنف لإذابة الثلج يجري على مستوى طاقة مختلف.

دليل إذابة الثلج التلقائية

- * لا بد من وضع الطعام المراد إذابة الثلج منه في صحن أماني للمايكروويف وضعه بدون غطاء على الصينية الزجاجية.
- * عند الحاجة، احجب مناطق صغيرة من اللحم أو الدجاجة برقاقة ألنيومية . هذا يمنع الأجزاء الرفيعة من تدفئتها أثناء إذابة الثلج. تأكد من عدم اتصال الرقاقة الألنيومية بجدران الفرن.
- * افصل المواد مثل اللحم المفروم والمفروم وشرائح اللحم بأقصى سرعة.
- * عند انطلاق الصفارة، اخرج الطعام من فرن المايكروويف وانزع الأجزاء المذابة من الصحن والغطاء واركها جانبا. قلب الطعام وأعد الى فرن المايكروويف . اضبط على زر التشغيل للاستمرار في إذابة الثلج. في نهاية البرنامج، اخرج الطعام من فرن المايكروويف والغطاء وانتركه حتى تتم إذابة الثلج تماما. لإذابة الثلج تماما، على سبيل المثال وصلات اللحم والدجاجة الكاملة ، لا بد من الانتظار لمدة ساعة واحدة قبل الطبخ.

الصف	حدود الوزن	الآواني	الطعام
اللحم (DEF1)	٤.٠-٠.١ كجم	إناء المايكروويف (صحن مسطح)	اللحم مفروم اللحم ، شرائح اللحم ، المكعبات للمرق ، وتشوية اللحم ولحم البورغية مفروم الحمل ، تشوية ملفوف اللحم ، قطع اللحم (٢ سم) قلب الطعام عند انطلاق الصفارة . بعد إذابة الثلج ، انتظر لمدة ٥ - ١٥ دقيقة.
الدجاجة (DEF2)			الدجاجة الدجاجة الكاملة ، الأرجل ، الصدور ، صدور الدجاجة الرومية(أقل من ٢.٠ كجم) قلب الطعام عند انطلاق الصفارة . بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة.
السلمك (DEF3)			السلمك الشرائح ،السلمك الكامل ، الأطعمة البحرية قلب الطعام عند انطلاق الصفارة . بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.
الخبز (DEF4)	٠.١ - ٠.٥ كجم	فوطه ورقية أو صحن مسطح	شرائح الخبز ، كعكة الشعر ، باغيتيه ... ألخ. افصل الشرائح وضعها بين فوطه ورقية أو صحن مسطح. قلب الطعام عن انطلاق الصفارة . بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١-٢ دقيقة.

دليل التسخين أو إعادة التسخين

لنجاح التسخين أو إعادة التسخين في فرن المايكروويف، من المهم تبع بضع الإرشادات. قس كمية الطعام الذي تريد إعادة تسخينه. رتب الطعام بشكل دائري من أجل أفضل النتائج. ويجري تسخين الطعام في درجة حرارة الغرفة أسرع من الطعام المثلج. ولا بد من إخراج الطعام المعلب من العلبة وضعه في الوعاء للمايكروويف. ويجري تسخين الطعام بشكل متساوي أكثر بتغطيته بغطاء مناسب للمايكروويف أو الملف البلاستيكي الهوائي. انزع الغطاء بعناية لمنع الاحتراق بالبخار. راجع الجدول التالي لإرشادات لإعادة تسخين الطعام.

الطعام	وقت الطبخ (ثانية/على طاقة عالية)	تعليمات خاصة
معجون من بطاطس ٣٥٠ جرام	٧ - ٥ (على ٦٠٠ واط)	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.
فول مخبوز ١ كوب	٢.٥ - ١.٥	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.
باستارافولي ١ كوب ٤ أكواب	٣ - ١.٥ ٩ - ٦.٥	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.
الأرز ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ١ ٤ - ٢.٥	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.
لفة من سندويتش أو كعكة ١ لفة	٣.٠ - ١.٥ ثانية	لفّ بغطوة ورقية وضعه على صينية زجاجية.
الخضراوات ١ كوب ٤ أكواب	٢.٥ - ١.٥ ٦ - ٤	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.
الشربة تقديم لشخص واحد (٢٣٠ جرام)	٢ - ١.٥	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.
طبق وجبة (تقديم لشخص واحد) ١٢٥ جرام من اللحم ١٥٠ جرام من معجون بطاطس ١٥٠ جرام من جزر مطبوخ	٨ - ٦ (على ٦٠٠ واط)	اطبخ بغطاء في صحن عشاء مناسب للمايكروويف.

الطعام	وقت الطبخ (ثانية/على طاقة عالية)	تعليمات خاصة
لحم مشرح ٣ شرائح (سماكة ٠.٥ سم) للحم.	٢ - ١	ضع اللحم المشرح على الصحن المناسب للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية وهوائية. ملاحظة: مرق اللحم أو الصلصة تساعد في بقاء عصير اللحم.
قطع الدجاجة ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢ - ١.٥ ٢.٥ - ٢	ضع قطع الدجاجة على الصحن المناسب للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية وهوائية.
شرائح سمك (١٧٠ - ٢٣٠ جرام)	٢ - ١	ضع السمك على الصحن المناسب للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية وهوائية.
لإزاني تقديم لشخص واحد (٣٠٠ جرام)	٦ - ٤	ضع اللازاني على الصحن المناسب للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية وهوائية.
الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب	٣ - ١.٥ ٧ - ٤.٥	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.
الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب	٢.٥ - ١ ٦ - ٣.٥	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.
اللحم بالمرق أو تشوية لحم البقر ١ سندويتش (نصف كوب من اللحم بدون شعر)	٢.٥ - ١	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.

دليل الخضراوات الطازجة

الطعام	الكمية (بندبيل، ملغ، غرام)	وقت الطبخ	تعليمات خاصة
فطر طازج مشرح	٢٢٠ جرام	١٠ - ٢٠	اضف الفطر في صحن كاسيرون ١,٥ لتر بتغطيته. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
جزر أبيض طازج مشرح	٤٥٠ جرام	٦ - ٨	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرون ١,٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
بسلة خضراء مشرح	٤ أكواب	٦ - ٩	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرون ١,٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
خبز بطاط حلوي كامل (١٧٠-٢٢٠ جرام لكل)	خبز من متوسط ؛ حبات من متوسط	٥ - ٩ ٩ - ١٣	اثقب البطاطس الحلوية عدة مرات بشوكة. ضع فوطتين ورقيتين. قلبها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
خبز بطاطس أبيض كامل (١٧٠-٢٢٠ جرام لكل)	خبز من بطاطس ؛ حبات من بطاطس	٥,٥ - ٧,٥ ٩,٥ - ١٤	اثقب البطاطس عدة مرات بشوكة. ضع فوطتين ورقيتين. قلبها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
اسفاناخ طازج	٤٥٠ جرام	٦ - ٨	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرون ١,٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
كورجيتي طازج مشرح	٤٥٠ جرام	٤,٥ - ٧,٥	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرون ١,٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
كورجيتي طازج كامل	٤٥٠ جرام	٦ - ٩	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرون ١,٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.

الطعام	الكمية (بندبيل، ملغ، غرام)	وقت الطبخ	تعليمات خاصة
خرشوف (٢٢٠ جرام لكل)	١ من حجم متوسط ؛ ١٠ من حجم متوسط	٤,٥ - ٧ ١٠ - ١٢	اقطع حوافها. واضف ملعقتي شاي من الماء وملعقتي شاي من العصير. غطيها وانتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
هليون طازج وجديد	٤٥٠ جرام	٢ - ٦	اضف ١ كوب من الماء. غطيها. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
فول أخضر	٤٥٠ جرام	٦ - ١٠	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرون ١,٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
بيت طازج	٤٥٠ جرام	١٠ - ١٤	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرون ١,٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
بركولي طازج جديد	٣٠٠ جرام	٣,٥ - ٤	ضع البركولي في صحن الخبز. اضف ربع كوب من الماء. انتظر لمدة دقيقتين.
ملفوف طازج مفروم	٤٥٠ جرام	٧ - ٩	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرون ١,٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
جزر طازج مشرح	٢٠٠ جرام	٢ - ٣	اضف ربع كوب من الماء في صحن كاسيرون ١,٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
قرنبيط طازج كامل	٤٥٠ جرام	٥ - ٧	اضف ربع كوب من الماء في صحن كاسيرون ١,٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
نرة طازجة	قطعتين	٤ - ٨	اقشرها واضف ملعقتي شاي من الماء في صحن خبز ١,٥ لتر. غطيها. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.

دليل الطبخ بالتشويه

إرشادات لتشوية اللحم على الشواية
انزع دهنا زائداً من اللحم. والقطع الدهن وتأكد من عدم قطعه أكثر من اللازم.
(هذا يوقف تعجد الدهن)
رتّب اللحم على الرف المرتفع . امسحه بالزبد المذاب أو الزيت.
قلب اللحم أثناء الطبخ.

الطعام	الكمية	وقت الطبخ	الإرشادات
بورفيه لحم البقر	٥٠ جرام * ٢ ١٠٠ جرام * ٢	١٣ - ١٦ ١٩ - ٢٢	طري اللحم بالزيت أو الزبدة المذابة. لا بد من وضع الأجزاء الرفيعة على الرف المرتفع.
شرائح لحم البقر صينية لجمع القطرات. (سماكة ٢.٥ سم (١ «)) غيد منضج شبه منضج منضج	٢٣. جرام * ٢ ٢٣. جرام * ٢ ٢٣. جرام * ٢	١٨ - ٢٠ ٢٢ - ٢٤ ٢٦ - ٢٨	لا بد من وضع الأجزاء السمكية على قلب الطعام بعد مرور نصف الوقت أثناء الطبخ.
مفروم الحمل (سماكة ٢.٥ سم (١ «))	٢٣. جرام * ٢	٢٥ - ٣٢	
قطع اللحم	٢٣. جرام * ٢	١٣ - ١٦	

الإرشادات لتشوية السمك والأغذية البحرية
ضع السمك والأغذية البحرية على الرف المرتفع. لا بد من قياس قطر على كلي الجانبين قبل التشوية.
امسح السمك والأغذية البحرية بالزبد المذاب والمارغدين أو الزيت قبل وبعد الطبخ. وهذا يساعد السمك من تجفيفه. وشويها أثناء الوقت الموصى به المبين في الجدول. ولا بد من أخذ عناية لتقليب السمك الكامل وشرائح السمك عند مرور نصف الوقت. كما تقلب شرائح السمك أثناء الطبخ.

الطعام	الكمية	وقت الطبخ	الإرشادات
شرائح سمك صغيرة سماكة ١ سم (ثلث بوصة) سماكة ١.٥ سم (نصف بوصة)	٢٣. جرام ٢٣ - ١٩	١٣ - ١٦ ١٩ - ٢٣	امسح بالزبد المذاب وقلبه أثناء الطبخ عند مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح سمك سماكة ٢.٥ سم (١ «)	٢٣. جرام	٢٠ - ٢٥	
سمك كامل	٢٢٥ - ٣٥٠ جرام لكل ٤٠٠ جرام	٢٠ - ٢٥ ٢٥ - ٣٥	اترك وقتاً إضافياً للسمك السميك والدهني.
اسقلوب اربيان غير مطبوخ	٤٥٠. جرام ٤٥٠. جرام	١٨ - ٢٢ ١٨ - ٢٢	طريه جيداً أثناء الطبخ.

دليل الطبخ بالانتقال الحراري

سخن الفرن مسبقا حتى يصل الى درجة الحرارة المطلوبة. اتبع الأوقات والإرشادات المبينة في الجدول. بعد الطبخ، حول الفرن يصبح ساخنًا جدًا. فاستخدم قفازات الفرن.

الطعام	الكمية	درجة الحرارة للانتقال الحراري	وقت الطبخ	التعليمات
الموفينية (عجين طازج)	٦ قطع (٦٠ جرام لكل)	٢٠٠ م	٢٠ - ٢٥	اعدّ العجين. ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٥ دقائق.
ملفوف من الخبز (جاهز للخبز)	٤ قطع (٥٠ جرام لكل)	١٨٠ م	١٠ - ١٢	رتّب الملفوفات على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٣ دقائق
خبز أبيض (عجين طازج)	١ رغيف (حوالي ٥٠٠ - ٧٥٠ جرام)	٢٠٠ م	٢٠ - ٥٠ أو حتى يتم تحميره	اعدّ العجين. ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة ١٠ دقائق.
كعكة اسفنجية (عجين طازج)	١ مقلاة (٤٥٠ - ٥٠٠ جرام)	١٨٠ م	٢٥ - ٤٠	اعدّ العجين. ضعه في مقلاة رقيقة دائرية ب ٨ بوصات. ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة ١٠ دقائق.
كعكة فواكه للأسرة	١ مقلاة (١٠٠٠ - ١٢٠٠ جرام)	١٦٠ م + ٢٠٠ واط	٤٠ - ٦٠	اعدّ العجين. ضعه في مقلاة رقيقة دائرية ب ٨ بوصات. ضعه على الرف المنخفض. اطبخ حتى يخرج السبخ المدخل بنظافة. انتظر لمدة ١٠ دقائق.
بيتزا طازج	١ مقلاة (حوالي ١٠٠٠ جرام)	٢٠٠ م	٢٥ - ٤٠	اعدّ البيتزا. ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة دقيقتين.
بيتزا مجمّد	٤٠٠ جرام	٢٢٠ م	١٨ - ٢٥	انزع مادة التغليف. ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة دقيقتين.

الطعام	الكمية	درجة الحرارة للانتقال الحراري	وقت الطبخ	التعليمات
وجبة جاهزة مجمدة (معكرونة وجبن)	٣٠٠ جرام	٢٠٠م + ٤٠٠ واط (بدون تسخين مسبق)	١٨ - ٢٥	ضعها في صحن مقاوم للحرارة متوسط الحجم وضعها على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
ملفوف مجمد	٣٠٠ جرام	٢٣٠م	٣٥ - ٥٠	امسح الأسطح بالزيت النباتي. ضع الملفوف جنباً إلى جنب على الرف المنخفض. انتظر لمدة ١-٢ دقيقة.
غرتن بطاطس	١٠٠٠ جرام	١٤٠م + ٦٠٠ واط (بدون تسخين مسبق)	١٤ - ١٨	اعد غرتن البطاطس. ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
تشوية لحم البقر	١٠٠٠ جرام	١٦٠م + ٦٠٠ واط (بدون تسخين مسبق)	٣٠ - ٤٥	ضعه على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وقلبه بعد مرور نصف وقت الطبخ. انتظر لمدة ١٠-١٥ دقيقة بدون غطاء.
تشوية لحم الحمل	١٠٠٠ جرام	١٦٠م + ٦٠٠ واط (بدون تسخين مسبق)	٣٤ - ٤٨	ضعه على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وقلبه بعد مرور نصف وقت الطبخ. انتظر لمدة ١٠-١٥ دقيقة بدون غطاء.
تشوية الدجاجة	١٠٠٠ جرام	٢٠٠م + ٦٠٠ واط (بدون تسخين مسبق)	٣٢ - ٤٧	ضعه على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وقلبه بعد مرور نصف وقت الطبخ. انتظر لمدة ٢-٥ دقائق بدون غطاء.

دليل الطبخ بالصينية المعدنية (صينية الترقيق والتحمير)

سخّن الصينية المعدنية مسبقا على ١٠٠% من طاقة المايكروويف على الصينية الزجاجية. لا تضع الصينية المعدنية على الرف المرتفع أو الرف المنخفض. اتبع الأوقات والإرشادات الموضحة في الجدول. بعد الطبخ، حول الفرن يصبح ساخنا جدا. واستخدم قفازات الفرن.

الطعام	الكمية	وقت التسخين المسبق	وضع الطبخ ووقت	الطبخ (دقيقة)	التعليمات
بيتزا مجمّد	٤٠٠ جرام	٣	١٠٠٠ واط مايكروويف شواية+٢٠٠ واط مايكروويف	٥ ٨ - ١١	سخّن الصينية المعدنية مسبقا. ضع البيتزا المجمّد ليه.
أومليت	٣ بيضات	٣	شواية + ٦٠٠ واط مايكروويف	٨ - ٧	ضع ٣ بيضات ،ملقعتي طعام من الحليب والتوابل . وامزجها جيدا. اقطع الطماطم الى المكعبات. اتركها جانبا. وسخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع الطماطم الجاهز على الصينية المعدنية. اضع المزيغ من البيضات وضع قليلا من الجبن المطحون على السطح.
شرائح اللحم	شريحتان	٣	شواية + ٦٠٠ واط مايكروويف	١٠ - ١٥	سخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع الشرائح عليها.
تشوية الطماطم	٤ قطع (٤٠٠ جرام)	٣	شواية + ٢٠٠ واط مايكروويف	٨ - ٧	اقطع الطماطم الى أنصافها. اتركها جانبا. سخّن الصينية المعدنية مسبقا. ضع الطماطم على الصينية المعدنية اضع بعض الجبن على السطح.
تقليية البيض	١ ٢	٣ (٥ مليلتر من الزيت)	شواية + ٦٠٠ واط مايكروويف	١ - ٠.٥ ١.٥ - ٢	ضع الزيت على الصينية وسخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع البيضة (البيضات) (يتجه الصفار الى الأعلى) عليها. اثقب المح عدة مرات بالخلال واثقبه.
تقليية البيضة مع الخضراوات	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	٣ (٥ مليلتر من الزيت)	شواية + ٦٠٠ واط مايكروويف	٥ - ٤ ٦ - ٥	ضع الزيت على الصينية وسخن الصينية المعدنية مسبقا. اعد الخضراوات الى قطع صغيرة، وضع الخضراوات على الصينية المعدنية. وحركها مع الزيت قبل الطبخ. حركها مرة أثناء الطبخ.

الطعام	الكمية	وقت التسخين المسبق	وضع الطبخ ووقت	الطبخ (دقيقة)	التعليمات
رقاقات الفرن المجمدة	٣٠٠ جرام	٣	شواية + ٢٠٠ واط مايكروويف	١٥ - ٢٤	سخن الصينية المعدنية مسبقاً. ضع رقائق الفرن المجمدة عليها. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
	٣٠٠ جرام	-	١٠٠٠ واط مايكروويف	١٥ - ١٧	ضع رقائق الفرن المجمدة على الصينية المعدنية. غطيها بغطاء البخار. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
صدور مجمدة (بجاجة)	٢٠٠ جرام	٣ (٥ مليلتر من الزيت)	شواية + ٦٠٠ واط مايكروويف	٧ - ٩	امسح الصينية بالزيت وسخن الصينية المعدنية مسبقاً. ضع الصدور المجمدة عليها. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
	٢٠٠ جرام	-	١٠٠٠ واط مايكروويف	٨ - ١٢	ضع الصدور المجمدة على الصينية المعدنية. غطيها بغطاء البخار. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح سلمون	١ (٢٣٠ جرام)	٣ (٥ مليلتر من الزيت)	شواية + ٦٠٠ واط مايكروويف	٦ - ٨	امسح الصينية بالزيت وسخن الصينية المعدنية مسبقاً. ضع السلمون عليها. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
	١ (٢٣٠ جرام)	-	١٠٠٠ واط مايكروويف	٨ - ١٢	ضع شرائح السلمون على الصينية المعدنية. غطيها بغطاء البخار. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
فطيرة هامبورغيه	٢٤٠ جرام (١٢٠ ج * ٢)	٣ (٥ مليلتر من الزيت)	شواية + ٦٠٠ واط مايكروويف	٦ - ٧	امسح الصينية بالزيت وسخن الصينية المعدنية مسبقاً. اعد فطيرة هامبورغيه. ضع الصينية المعدنية. قلب الطعام عند الحاجة.
	٢٤٠ جرام (١٢٠ ج * ٢)	-	١٠٠٠ واط مايكروويف	٧ - ٩	ضع الفطائر على الصينية المعدنية. غطيها بغطاء البخار. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.

دليل الطبخ السريع بالهواء الحار

سخّن الفرن مسبقاً حتى يصل الى درجة الحرارة المطلوبة. اتبع الأوقات والإرشادات الموضحة في الجدول. بعد الطبخ، تصبح الشواية ونحو الفرن ساخنة جداً. واستخدم قفازات الفرن.

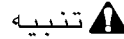
الطعام	الكمية	درجة حرارة الهواء الحار السريع	وقت الطبخ (دقيقة)	التعليمات
تشوية صدور الدجاجة الرومية الطازجة	٤٠٠ جرام	٢٠٠ م	٣٠ - ٣٨	اغسل صدور الدجاجة الرومية الطازجة. امسحها بالتوابل أو الماء المالح. ضع الصدور في صحن مسطح مقاوم للحرارة على الرف المنخفض.
بيتزا مجمد قابل للاختمار	٤٠٠ جرام	٢٠٠ م	٨ - ١٤	ضع البيتزا المجمد على الرف المنخفض.
باغيتيه مجمدة مع طبقة علوية	٢٥٠ جرام	٢٠٠ م	١٠ - ١٥	ضع الباغيتية المجمدة مع طبقة علوية على الرف المنخفض.
ملفوف مجمد من الخبز	٣٠٠ جرام (١٥٠ ج * ٢)	٢٣٠ م	١٥ - ٢٢	ضع الملفوف المجمد من الخبز على الرف المنخفض.
تقلية شرائح البطاطس (منتجات بطاطس مجمدة)	٣٠٠ جرام	٢٢٠ م	١٥ - ٢٢	ضع منتجات بطاطس مجمدة على الصينية المعدنية.

دليل الطبخ بالبخار

صبّ ٤٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء ماء التبخير. ضع وعاء ماء التبخير الجاهز في وسط الصينية الزجاجية بعناية . وابقه محاذيا. ضع صحن البخار وضع الطعام على صحن البخار . ثم غطيها بغطاء البخار. ضع وعاء ماء التبخير الجاهز في وسط الصينية الزجاجية بعناية . وابقه محاذيا.

الطعام	حدود الوزن	مستوى الطاقة	وقت الطبخ (دقيقة)	التعليمات
السّمك الكامل	١٠٠ - ٦٠٠ جرام	١٠٠٠ واط (١٠٠%)	١٥ - ٢٠	ضع الطعام الجاهز جنباً الى جنب على صحن البخار . انشر ٣٠ مليلتر من عصير الليمون والتوابل عليه.
شرائح السمك	١٠٠ - ٦٠٠ جرام	١٠٠٠ واط (١٠٠%)	١٥ - ٢٥	ضع الطعام الجاهز جنباً الى جنب على صحن البخار . انشر ٣٠ مليلتر من عصير الليمون والتوابل عليه.
الإربيان	١٠٠ - ٦٠٠ جرام	١٠٠٠ واط (١٠٠%)	١٣ - ٢٠	اشطفها ونظّفها. ضع الطعام الجاهز جنباً الى جنب على صحن البخار .
صدور وشرائح الدجاجة	٢٠٠ - ٦٠٠ جرام	١٠٠٠ واط (١٠٠%)	١٥ - ٢٥	اشطفها ونظّفها. ضع الطعام الجاهز جنباً الى جنب على صحن البخار .
البيضات المسلوقة جيداً	٢ - ٩ بيضات	١٠٠٠ واط (١٠٠%)	١٧ - ٢٥	ضع البيضات على التجويّفات الصغيرة في صحن البخار .
شرائح الجزر	٢٠٠ - ٨٠٠ جرام	١٠٠٠ واط (١٠٠%)	١٣ - ٢٠	اعدّ الجزر واقطعه الى شرائحه.
التفاح	٢٠٠ - ٨٠٠ جرام	١٠٠٠ واط (١٠٠%)	١٥ - ٢٥	اعدّ التفاحات واقطعها الى شرائحها.

تحذيرات من أجل السلامة



تنبيه

تأكد من الاوقات المخصصة للطبخ جيدا لان زيادة الطبخ عن الوقت المحدد تؤذي 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 انتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة إفساد أوعية .
١٩. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف إلا عند توفير التعليمات المناسبة بحيث يستخدم الأطفال الفرن بطريقة آمنة ويعرف خطر التشغيل غير المناسب.
٢٠. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى بالأوعية المغطاة بإحكام لأنها 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 بمواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية.المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها اتلاف الفرن.
٧. لا تشغيل الفرن أثناء وجود حافظ بين بأن الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.

تعليمات امان

للبقاء على قيد الحياة بعد الحوادث.

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

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

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

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

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

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

٢٧. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجويف والأجزاء المتجاورة ؛

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

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

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

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

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

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

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

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

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

لا تستخدم أبداً أواني معدنية لو 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 آمناً. 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:

الطبايق الطعام

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

الأواني الزجاجية

الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع 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 للطعام 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 وأن تكون الاطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا للاف الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الاوراق التي تم إعادة بورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي الى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروويف.

اكياس الطبخ البلاستيكية

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

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

الغزف والسيراميك والأواني الحجرية :

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

تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروويف.
لا تيد فحم الأواني للتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

مراقبة الأمور جيدا

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

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج احيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب 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 الى الأجزاء الداخلية. ستزاد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهائه.

كثافة المادة المطبوخة

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

ارتفاع المادة الغذائية

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

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

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

محتويات الطعام من العظام والدهون

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

كمية الطعام

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

شكل المواد الغذائية

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

التغطية

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

التحمير

للحم 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 الى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

التغطية بالورق المضاد للدهن

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

الترتيب والسافات

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

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 أو لا 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

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

رفع المستوى

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

الثقب

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

اختبار الذوق عند الطبخ

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 اللحم والدجاج مخرجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فانظر مدة لانتهاا الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٣ إلى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلا بعض الكعكات والبسكويت). 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 فوراً بمنشفة مبلولة البقع الوسائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ إلى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل أحكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.

٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

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

٣. إذا 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 بالصابون 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. 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 فارغاً ؟

- ج. نعم. لا تشغله فارغاً أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تفقع البيضات احياناً ؟

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

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

- ج. بعد أنتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي. فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

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

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

تحذير

لا تستخدم ابداً اكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابداً 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 حدوثاً هي التعود على الطبخ في المايكروويف. الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والأبعاد قد تتطلب فترة طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

⚠️ التنبيهات

لا بد من تأريض الجهاز

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

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

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

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

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

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

المواصفات الفنية

MC-8483NL	
مصدر الطاقة	٢٢ فولت تيار متردد ٥ هرتز
الفولتية	٩٥ واط (تقدير معايير ومقاييس ايه تي سي ٦٠٧٠٥)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٥٦ ملم (عرض) * ٣٤٠ ملم (ارتفاع) * ٤٩٤ ملم (عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكروويف	١٤٠٠ واط
الشواية	١١٥٠ واط
الجمعي	٢٧٠٠ واط
الانتقال الحراري	١٣٥٠ واط (٢٤٥٠ واط على الأقصى)

Memo