



إل جي

فرن المايكروويف/الشواية/الانتقال الحراري/ الجمعي دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MC-8483NLR

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 الأثناء في الفرن ومرة أخرى عند منتصف فترة التسخين.

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

تحذير

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 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 بورة 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

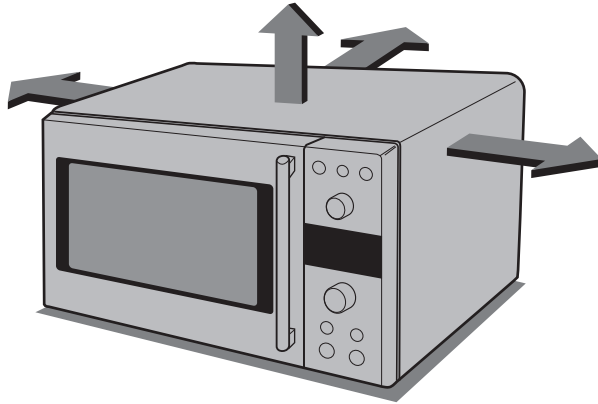
فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امنا. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

٢	الوقاية
٢	المحتويات
٥ - ٤	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	الطبخ التلقائي
٢٣ - ٢٧	قائمة الطوبقات
٢٨ - ٣٤	الطبخ بالخار
٤٠ - ٣٩	إذابة الثلج التلقائية
٤١	تجميع المشواة
٤٣ - ٤٢	تركيب المشواة والطبخ بها
٤٤	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٤٥	دليل الخضراوات الطازجة
٤٦	دليل الطبخ بالتشوية
٤٨ - ٤٧	دليل الطبخ بالانتقال الحراري
٥٠ - ٤٩	دليل الطبخ بالصينية المعدنية (صينية الترقيق والتحمير)
٥١	دليل الطبخ السريع بالهواء الحار
٥٢	دليل الطبخ بالخار
٥٤ - ٥٣	تحذيرات من أجل السلامة
٥٥	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
٥٧ - ٥٦	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٥٨	أسئلة وأجوبة
٥٩	تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

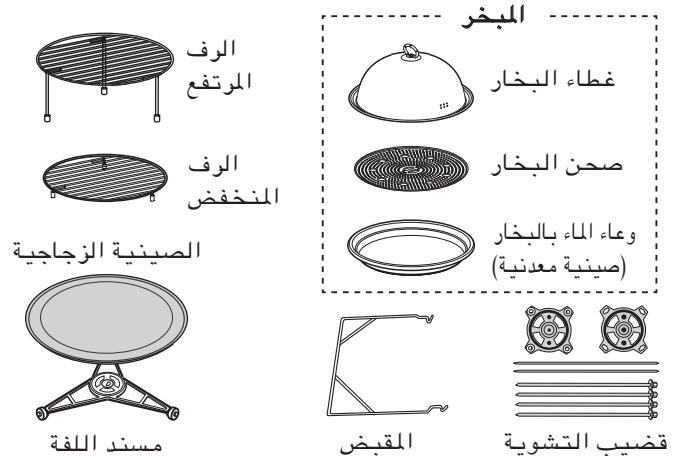
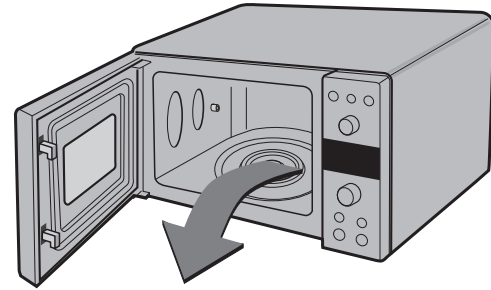
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور أثناء نقل الجاه

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 ورائه 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.

1 اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.





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.



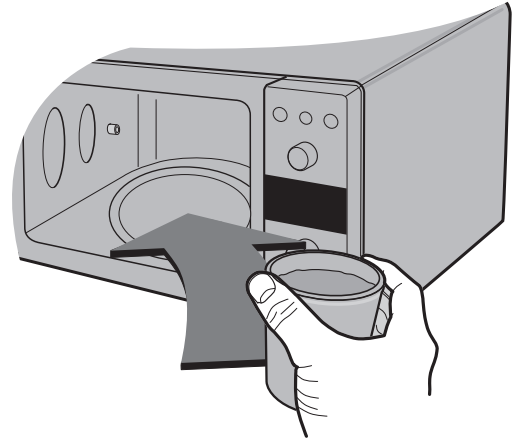
الآن تم تركيب الفرن

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 فرنك موصول فقط الى المقبس. إذا لم يعمل فرنك 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 املاً وعاء أمانى للمايكروويف بـ ٣٠٠ مليلتر (١/٢ باينت) من الماء. ضعه على الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن. إذا كان عندك أي شك في استخدام أي نوع من الوعاء يرجى مراجعة صفحة ٥٥.



كيفية استخدام الملحقات حسب الوضع

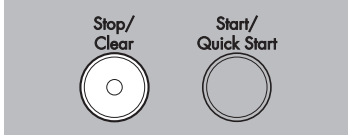
الجمالي	الهواء الساخن السريع	البخار المستمر للتدفئة	الانتقال الحراري	الشواية	الميكروويف	
✗	✗	✗	✗	✗	✗	 غطاء البخار
✗	✗	✗	✗	✗	✗	 صحن البخار
○	○	✗	✗	○	○	 وعاء الماء بالبخار (صينية معدنية)
✗	✗	✗	✗	✗	✗	 صحن البخار + وعاء الماء بالبخار
✗	○	✗	○	✗	✗	 الشواية
✗	✗	○	✗	✗	○	 المبخر (مجموعة)
○	✗	✗	✗	○	✗	 الرف المرتفع
○	○	✗	○	✗	✗	 الرف المنخفض
○	○	○	○	○	○	 الصينية الزجاجية

○ : مقبول
✗ : غير مقبول

تحذير : للتأكد من استخدام الملحقات، راجع دليل الطبخ.

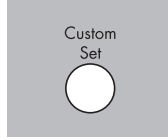
ضبط المستخدم ضبط الساعة

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.

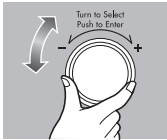
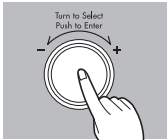


تأكد من أنك ركبْتَ الفرن بشكل صحيح كما هو موضح سابقاً في هذا الدليل.

اضغط على زر الإيقاف/المسح.

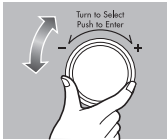
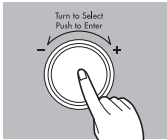


اضغط على زر ضبط المستخدم مرة.
بُور الحلقة لاختيار ضبط الساعة.
اضغط على الحلقة (بُور الحلقة في العرض لاختيار ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة).



بُور الحلقة لاختيار ٢٤ ساعة.

اضغط على الحلقة لتأكيد الساعة.



بُور الحلقة حتى يعرض « ١٤:٠٠ ».

اضغط على الحلقة لتأكيد الساعة.



بُور الحلقة حتى يعرض « ١٤:٣٥ ».

اضغط على الحلقة.

تبدأ الساعة بعدها.



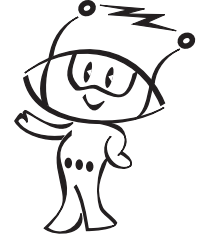
عند توصيل قابس الفرن للتيار لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه ، يظهر في العرض ؛ لا بد من إعادة ضبط الساعة.

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

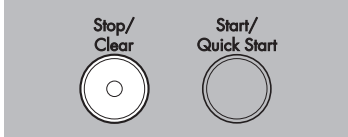
جدول وظيفية ضبط المستخدم

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

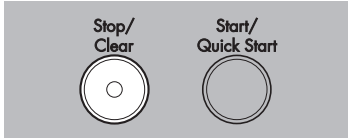
قفل الطفل



اضغط على زر الإيقاف/المسح.



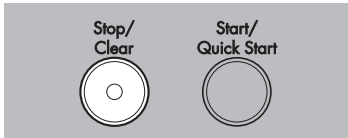
ابق ضاغطا على زر الإيقاف/المسح حتى يظهر « قفل الطفل مضبوط » على العرض وتنطلق الصفارة. والآن يتم ضبط قفل الطفل.



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

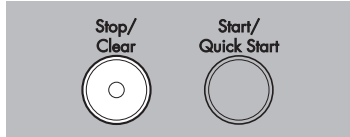
لكن الطفل يمكنه فتح باب الفرن باستمرار.

لإلغاء قفل الطفل، ابق ضاغطا على زر الإيقاف/المسح حتى يتلاشى « قفل الطفل مضبوط ». . وعندها يسمع صفارة عند إلغاء الوظيفة.



التشغيل السريع

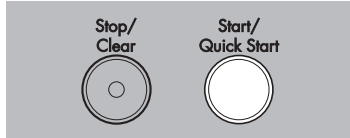
على سبيل المثال التالي تعرف كيفية ضبط دقيقتين من الطبخ على الطاقة العالية.



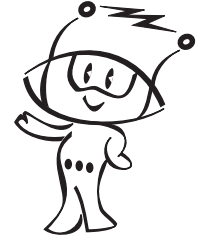
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



اضغط على زر التشغيل السريع أربع مرات لاختيار دقيقتين على الطاقة العالية .
سيبدأ الفرن بتشغيله قبل انتهاء الضغط الرابع.



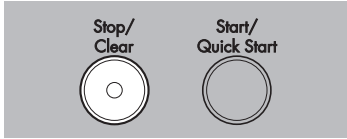
تسمح وظيفة التشغيل السريع لك بضبط فترة ٢٠ ثانية على الطاقة العالية بلمس زر التشغيل السريع.



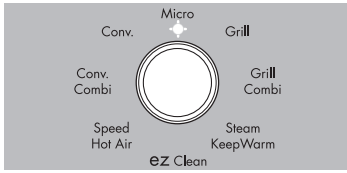
أثناء الطبخ بواسطة التشغيل السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ١٠ دقائق بالضغط على زر التشغيل السريع تكراراً وحتى ٩٩ دقيقة و٥٩ ثانية باستخدام الحلقة.

الطبخ بطاقة المايكروويف

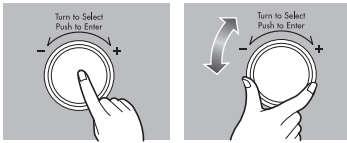
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على طاقة ٨٠٠ واط (٨٠%) لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



تأكد من تركيب الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الكتيب.
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



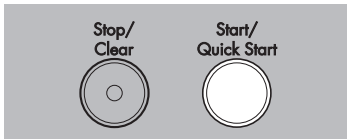
تور حلقة الوضعية لاختيار المايكروويف.



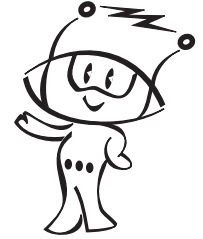
تور الحلقة حتى يعرض « ٨٠٠ واط » .
اضغط على الحلقة لتأكيد الطاقة.



تور الحلقة حتى يعرض « ٥:٣٠ » .



اضغط على زر التشغيل.
عند الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.



الفرن له عشر مستويات طاقة المايكروويف.

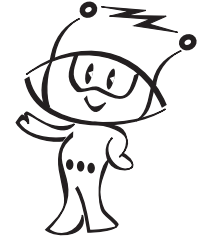
مستوى الطاقة	طاقة الخروج
١٠	١٠٠٠ واط (الأقصى)
٩	٩٠٠ واط
٨	٨٠٠ واط
٧	٧٠٠ واط
٦	٦٠٠ واط
٥	٥٠٠ واط
٤	٤٠٠ واط
٣	٣٠٠ واط (**)
٢	٢٠٠ واط
١	١٠٠ واط

تحذير
لا تستخدم الرف المرتفع، الرف المنخفض
، غطاء الغبار ، وعاء الماء بالبخار وضمن
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.

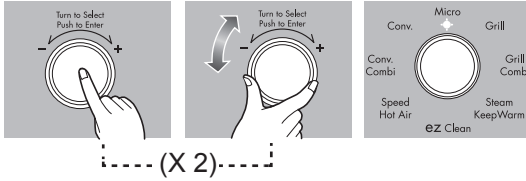
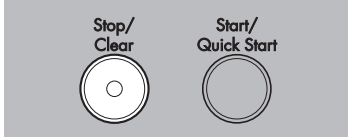
طاقة الخروج	الاستخدام	مستوى الطاقة
١٠٠٠ واط (الأقصى)	* غليان الماء * صنع الحلويات * طبخ قطع الدجاجة ، السمك والخضراوات * طبخ قطع اللحم الناعم * الدجاجة الكاملة	١٠ (عالية)
٩٠٠ واط	* إعادة تسخين الأرز ، الباستا والخضراوات	٩
٨٠٠ واط	* إعادة تسخين الأطعمة السريعة للتحمير * إعادة تسخين السندويشات	٨
٧٠٠ واط	* طبخ طبق البيض ، الحليب والجبن * طبخ الكعك والخبز * إذابة الشوكولات	٧
٦٠٠ واط	* طبخ لحم العجل * طبخ السمك الكامل * طبخ البودنغ والمطلي	٦
٥٠٠ واط	* طبخ الدجاجة الكاملة والحمل * طبخ تشوية الضلع ولحم الخاصرة	٥
٤٠٠ واط	* طبخ قطع اللحم الأقل نعومة * طبخ تشوية مفروم الحمل	٤
٣٠٠ واط (**)	* إذابة الثلج من اللحم ، الدجاجة والأغذية البحرية	٣
٢٠٠ واط	* إزالة البرودة من الفواكه * إذابة الزبد	٢
١٠٠ 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 الطاقة ووقت الطبخ للمرحلة ١ .
اضغط على زر الإيقاف/المسح.

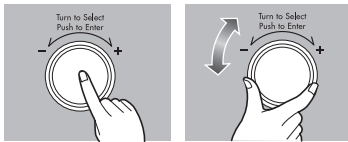


بُور حلقة الوضعية لاختيار المايكروويف.
بُور الحلقة حتى يعرض « ٨٠٠ واط » .
اضغط على الحلقة لتأكيد الطاقة.
بُور الحلقة حتى يعرض « ٥ :٣٠ » .
اضغط على الحلقة.

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

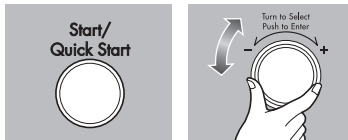
في نهاية المرحلة ١ ، تنطلق صفارة وتبدأ المرحلة ٢ .

اضبط الطاقة ووقت الطبخ للمرحلة ٢ .
بُور الحلقة حتى يعرض « ٤٠٠ واط » .
اضغط على الحلقة لتأكيد الطاقة.



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

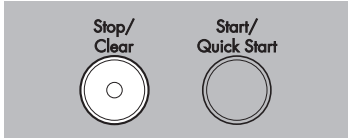
في حالة الطبخ بإذابة الثلج التلقائية، يمكنك طبخ الطعام على ثلاث مراحل على الأقصى. (إذابة الثلج التلقائية + المرحلة ١ + المرحلة ٢)
لذلك يمكنك إذابة الثلج التلقائية من الطعام وطبخه بدون إعادة ضبط الفرن على كل مرحلة.



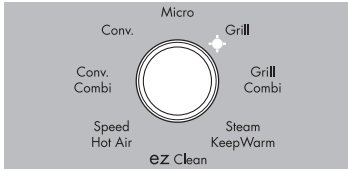
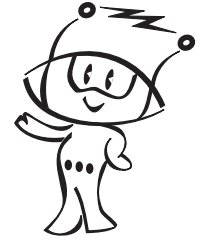
بُور الحلقة حتى يعرض « ٣٥:٠٠ » .
اضغط على زر التشغيل.

الطبخ بالشواية

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



اضغط على زر الإيقاف/المسح.

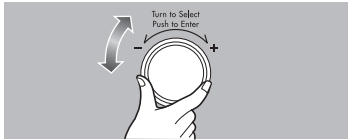


دور حلقة الوضعية لاختيار الشواية.



هذه الوظيفة تسمح لك بتحميم و ترقيق الطعام بسرعة.

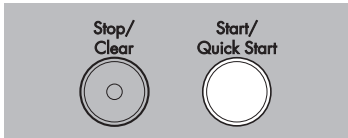
صينية اللحم موضوعة بين صينية زجاجية ورف الشواية على وضعية الشواية.



دور الحلقة حتى يعرض « ١٢:٣٠ ».

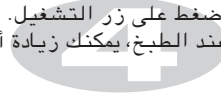


رف الشواية (الرف المرتفع) لا بد من استخدامه أثناء الطبخ بالشواية.



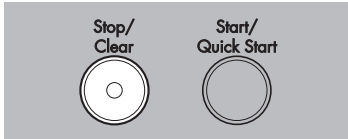
اضغط على زر التشغيل.

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

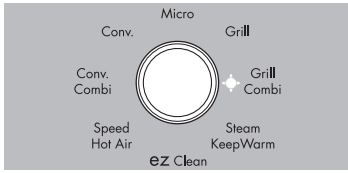


التشغيل السريع

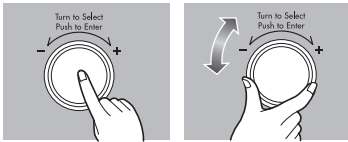
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية برمجة الفرن بمستوى طاقة المايكروويف ٢٠٠ واط (٢٠%) والشواية لمدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.



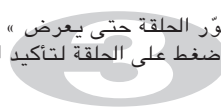
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



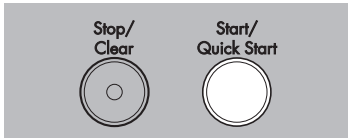
دور حلقة الوضعية لاختيار الطبخ الجمعي بالشواية.



دور الحلقة حتى يعرض « ٢٠٠ واط » .
اضغط على الحلقة لتأكيد الطاقة.

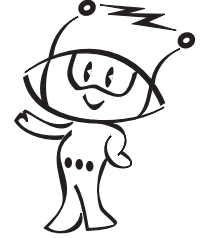


دور الحلقة حتى يعرض « ٢٥:٠٠ ».



اضغط على زر التشغيل.

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

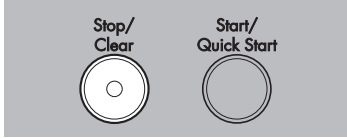


الفرن له وظيفة الطبخ الجمعي التي تسمح لك بطبخ الطعام بالسخان المايكروويف في نفس الوقت أو بشكل متناوب. هذا عادة يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

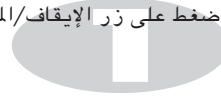
يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (٢٠%، ٤٠% و ٦٠%) على الوضع الجمعي.

البخار للمحافظة على الدفء

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

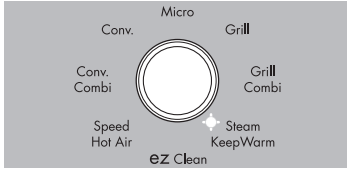


اضغط على زر الإيقاف/المسح.



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

هناك وضعيتان في وظيفة البخار المحافظ على الدفاء: WARM-HI (دفاء عالي) و WARM-LO (دفاء منخفض)

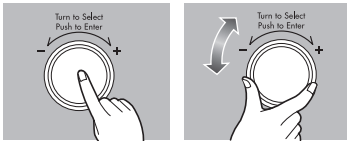


دور حلقة الوضعية لاختيار البخار للمحافظة على الدفاء.



لدليل الطبخ بالبخار للمحافظة على الدفاء

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



دور الحلقة حتى يعرض « WARM-HI (دفاء عالي) ». اضغط على الحلقة.



تحذيرات

١. تأكد من أن وضع الطعام في المبخّر على

وضع البخار للمحافظة على الدفاء.

٢. استخدم قفازات الفرن عند إخراج المبخّر من الفرن. إنه ساخن جدا.

٣. لا تضع المبخّر الساخن على طاولة

زجاجية أو مكان سهلة الإذابة بعد الطبخ.

تأكد من استخدام حشوية أو صينية دائماً.

٤. تأكد من وضع الماء قبل استخدام المبخّر عند الطبخ بواسطته.

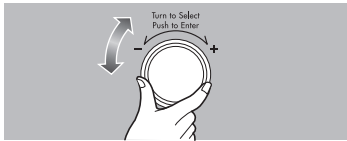
٥. خذ عناية عند نقل المبخّر الممتلئ بالماء.

٦. عند استخدام المبخّر، لا بد من ضبط

غطاء البخار ووعاء ماء التبخير في

مكانهما تماما. وقد تتفجّر البهيمات أو

الجوزات بدون غطاء البخار ووعاء ماء التبخير.

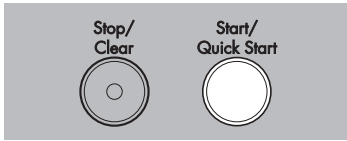


دور الحلقة لضبط وقت المحافظة على الدفاء حتى يعرض « ٣:٠٠ ».



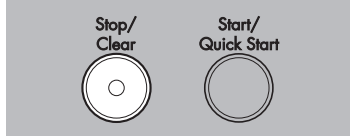
اضغط على زر التشغيل.

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

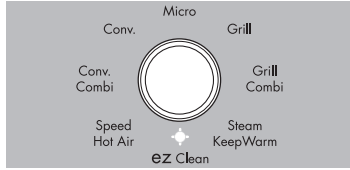
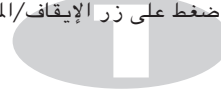


تنظيف EZ

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



اضغط على زر الإيقاف/المسح.

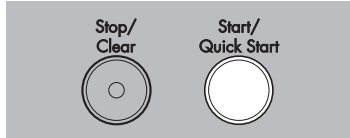


تور حلقة الوضعية لاختيار تنظيف EZ.

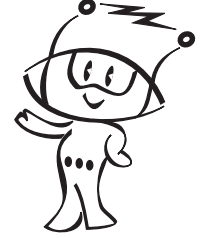


الفرن له وظيفة خاصة بإزالة الرائحة من الفرن بلمسة واحدة.

يمكنك استخدام وظيفة تنظيف EZ بدون طعام في الفرن.

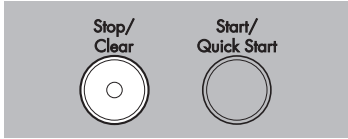


اضغط على زر التشغيل.
(يبدأ العد التنازلي تلقائياً)

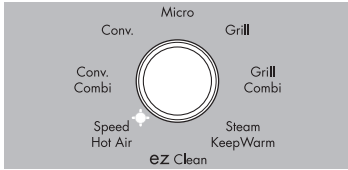
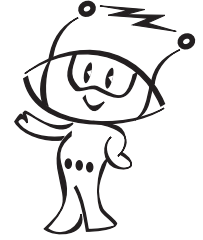


التسخين المسبق بالهواء الحار السريع

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



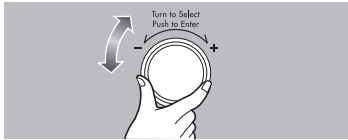
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



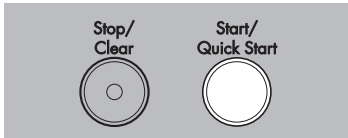
دور حلقة الوضعية لاختيار الهواء الحار السريع.



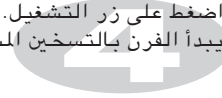
الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين ١٠٠ م و ٢٥٠ م (١٨٠ م متوفرة تلقائياً عند اختيار وضعية الهواء الحار السريع).



دور الحلقة حتى يعرض « ٢٣٠ م ». اضغط على الحلقة .

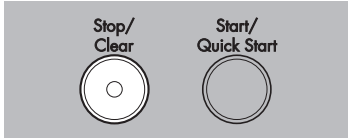


اضغط على زر التشغيل. يبدأ الفرن بالتسخين المسبق مع عرض « التسخين المسبق ».



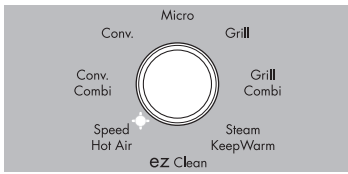
الطبخ بالهواء الحار السريع

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



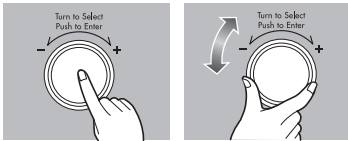
اضغط على زر الإيقاف/المسح.

1



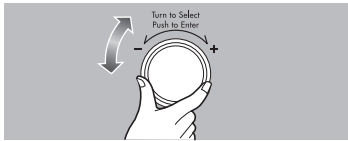
دور حلقة الوضعية لاختيار الهواء الحار السريع.

2



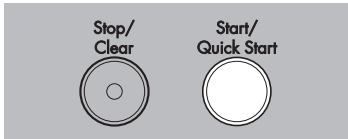
دور الحلقة حتى يعرض « ٢٣٠ م ».
اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.

3



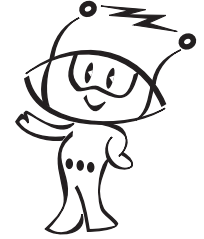
دور الحلقة حتى يعرض « ٢٠:٠٠ ».

4



اضغط على زر التشغيل

5



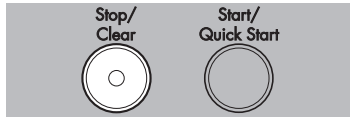
الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين ١٠٠ م و ٢٥٠ م. (١٨٠ م متوفرة تلقائياً عند اختيار وضعية الهواء الحار السريع).

هذه الوظيفة تسمح لك بالجمع بين الانتقال الحراري والشواية.

وهذه تخفض وقت الطبخ.

الطبخ بالانتقال الحراري

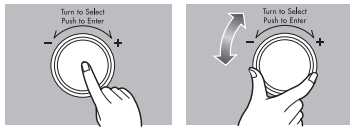
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية برمجة الفرن على طاقة المايكروويف بـ ٦٠٠ واط (٦٠%) ودرجة الحرارة للانتقال الحراري بـ ٢٠٠ م لطبخ الوقت لمدة ٢٥ دقيقة.



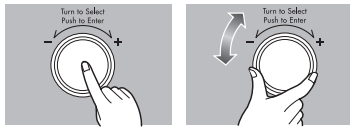
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



تور حلقة الوضعية لاختيار CONV.COMBI (الجمعي مع الانتقال الحراري).



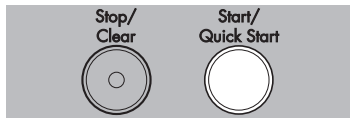
تور الحلقة حتى يعرض « ٦٠٠ واط » .
اضغط على الحلقة لتأكيد الطاقة.



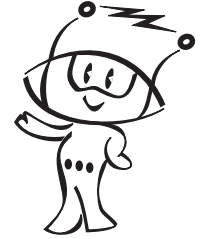
تور الحلقة حتى يعرض « ٢٠٠ م » .
اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



تور الحلقة حتى يعرض « ٢٥:٠٠ » .



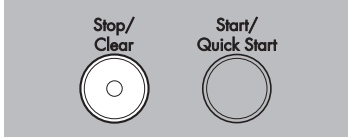
اضغط على زر التشغيل.
عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.
خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخناً!



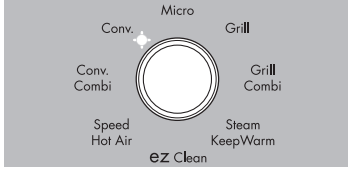
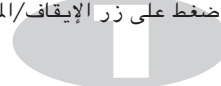
الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين ١٠٠ م و ٢٥٠ م (١٨٠ م متوفرة تلقائياً عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).
يمكنك ضبط ثلاثة أنواع لمستوى طاقة المايكروويف (٢٠% ، ٤٠% و ٦٠%) على وضعية الطبخ الجمعي.

التسخين المسبق للطبخ بالانتقال الحراري

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



اضغط على زر الإيقاف/المسح.



بُور حلقة الوضعية لاختيار CONV.(الانتقال الحراري).



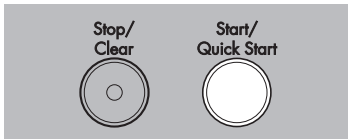
الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي يتراوح بين ٤٠ م و ١٠٠ م و ٢٥٠ م (١٨٠ م متوفرة تلقائياً عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).



بُور الحلقة حتى يعرض « ٢٣٠ م » .

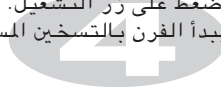


* الفرن مزود بوظيفة التخميم على درجة حرارة ٤٠ م . وقد تنتظر حتى يصبح الفرن بارداً لئلا تستطيع استخدام وظيفة التخميم في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٤٠ م . عند استخدام هذه الوظيفة في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٧٠ م ، يعرض رمز الخطأ « E-05 » .



اضغط على زر التشغيل.

يبدأ الفرن بالتسخين المسبق مع عرض « التسخين المسبق » .

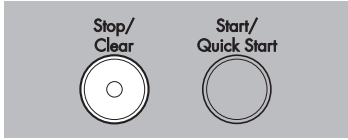


ويستغرق الوقت بعض دقائق للوصول الى درجة الحرارة المختارة.

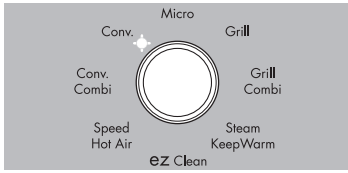
عند الوصول الى درجة الحرارة المطلوبة، تنطلق صفارة من الفرن لكي تعرف أن الفرن وصل الى درجة الحرارة المطلوبة. وعندها ضع الطعام في الفرن؛ وعندها عمل الفرن للبدء بالطبخ.

الطبخ بالانتقال الحراري

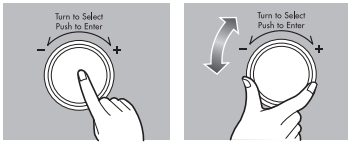
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية تسخين الفرن مسبقاً أولاً ثم كيفية طبخ بعض الأطعمة على درجة حرارة ٢٣٠م لمدة ٥٠ دقيقة.



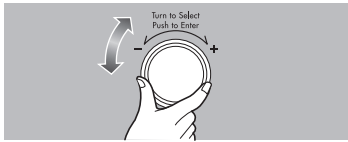
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



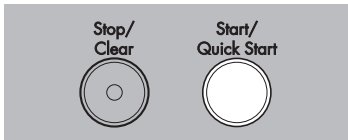
تور حلقة الوضعية لاختيار CONV.(الانتقال الحراري).



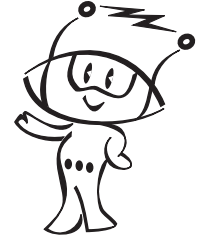
تور الحلقة حتى يعرض « ٢٣٠م ». اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



تور الحلقة حتى يعرض « ٥٠:٥٠ ».



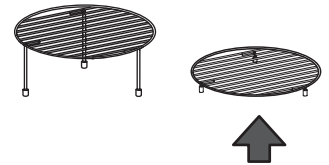
اضغط على زر التشغيل. عند الطبخ، يمكنك زيادة أو نقص وقت الطبخ بتدوير الحلقة.



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

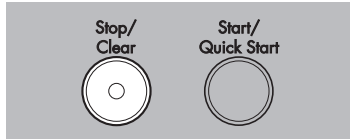
إذا لم تضبط درجة حرارة الفرن ، يختار الفرن درجة حرارة ١٨٠م تلقائياً ، ويمكنك تغيير درجة الحرارة للطبخ بتدوير الحلقة.

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

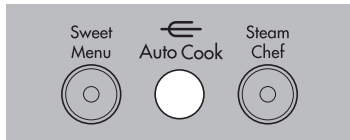


الطبخ التلقائي

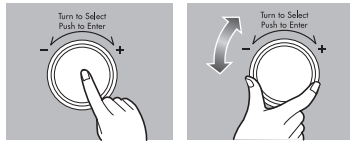
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية طبخ ٠.٦ كجم من الخضراوات الطازجة.



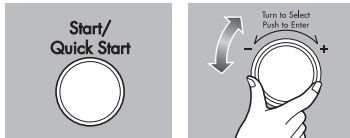
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



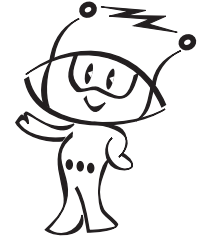
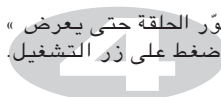
اضغط على زر الطبخ التلقائي.



دور الحلقة حتى يعرض « Ac 2 » .
اضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.



دور الحلقة حتى يعرض « ٠.٦ كجم » .
اضغط على زر التشغيل.



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

الصف الطبخ التلقائي

الصف	الطبخ التلقائي
بطاطس بقشر	Ac 1
خضار طازج	Ac 2
خضار مجمد	Ac 3
أرز	Ac 4
بيتزا مبرّد	Ac 5
بيتزا مجمّد	Ac 6
شرائح بطاطس مقلية	Ac 7
كباب	Ac 8
تشوية لحم بقر	Ac 9
تشوية لحم حمل	Ac 10
دجاجة كاملة	Ac 11
أرجل دجاجة	Ac 12

دليل الطبخ التلقائي

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
الطبخ التلقائي	بطاطس بقشر (Ac 1)	١٠ - ٠.١ كجم	على صينية زجاجية	الغرفة	اختر البطاطس من الحجم المتوسط بـ ١٧٠ - ٢٠٠ جرام. اغسل البطاطس وجففها. انقب 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)	٠.٢ - ٠.٨ كجم	وعاء أمني للمايكروويف	الغرفة	ضع الخضار في وعاء أمني للمايكروويف. واضف اليها الماء. غطيها باللفة. وبعد الطبخ، حرّكها واتركها للانتظار دقيقتين. واضف 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)	٠.٢ - ٠.٨ كجم	وعاء أمني للمايكروويف	الغرفة	ضع الخضار في وعاء أمني للمايكروويف. واضف اليها الماء. غطيها باللفة. أثناء الطبخ، تنطلق صفاة من الفرن. وحرّكها واضغط على زر التشغيل. بعد الطبخ، حرّكها واتركها لمدة دقيقتين. واضف الماء اليها حسب كميتها. ** ٠.٢ كجم - ٠.٤ كجم : ملعقتا طعام ** ٠.٥ كجم - ٠.٨ كجم : ٤ ملاعق طعام

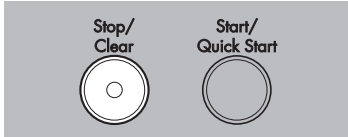
الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات										
الطبخ التلقائي	أرز (Ac 4)	٠.١ - ٠.٣ كجم	وعاء أمني للمايكروويف	الغرفة	اغسل الأرز أو الفطيرة. صرّف الماء. ضع الأرز/الفطيرة والماء الغليان مع نصف ملعقة شاي من الملح في وعاء كبير بعمق.										
					<table border="1"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>١٠٠ ج</th> <th>٢٠٠ ج</th> <th>٣٠٠ ج</th> <th>الغطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>أرز</td> <td>٢٠٠ مليلتر</td> <td>٤٠٠ مليلتر</td> <td>٦٠٠ مليلتر</td> <td>نعم/تهوية في الزاوية</td> </tr> <tr> <td>فطيرة</td> <td>٤٠٠ مليلتر</td> <td>٠٠ مليلتر</td> <td>١٠٠٠ مليلتر</td> <td>لا</td> </tr> </tbody> </table>	الوزن	١٠٠ ج	٢٠٠ ج	٣٠٠ ج	الغطاء	أرز	٢٠٠ مليلتر	٤٠٠ مليلتر	٦٠٠ مليلتر	نعم/تهوية في الزاوية
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											
<p>** الأرز - بعد الطبخ، انتظر بتغطيته لمدة ٥ دقائق أو حتي يمتص الماء.</p> <p>** الفطيرة - أثناء الطبخ، حرّكها عدة مرات. بعد الطبخ، انتظر دقيقة أو دقيقتين. اشطفها بالماء البارد.</p>															
	بيتزا مبرّد (Ac 5)	٠.١-٠.٤ كجم	رف منخفض	الثلاجة	هذه الوظيفة تستخدم لإعادة تسخين البيتزا المبرّد. وضع البيتزا المبرّد على الرف المنخفض. بعد الطبخ، أخرج البيتزا فوراً. واترك لمدة دقيقة - دقيقتين.										
	بيتزا مجمّد (Ac 6)	٠.١-٠.٥ كجم	رف منخفض	الثلاجة	هذه الوظيفة تستخدم لإعادة تسخين البيتزا المجمّد. انزع جميع مادة التغليف وضعه على الرف المنخفض. بعد الطبخ، انتظر.										
	شرائح بطاطس (Ac 7)	٠.٢-٠.٤ كجم	صينية معدنية على الرف المرتفع	الثلاجة	انشر شرائح بطاطس مجمدة على الصينية المعدنية على الرف المرتفع. من أجل أفضل النتائج، أطبخ طبقة واحدة من البطاطس. بعد الطبخ، أخرجها من الفرن وانتظر.										

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
الطبخ التلقائي	كباب (Ac 8)	٠.٢ - ٠.٨ كجم	مشواة فوق الصينية المعدنية	الثلاجة	<p>لحم الكباب ٦٠٠ لحم ملعقتا شاي من الزيت</p> <p>١ بصل كبير ملح، فلفل أسود</p> <p>اقطع اللحم الى قطع صغيرة ومتساوية . وحكّ البصل واعصره. ومزج عصير البصل والزيت. امسح قطع اللحم بالزيت وعصير البصل واتركها لمدة ٣-٤ ساعات. وثبت قطع اللحم بالسيوخ الخشبية. لاحظ أن السيوخ تمر بوسط اللحم. ادخل القضيبي الى حامل المشواة فوق الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن.</p>
	تشوية لحم البقر (Ac 9)	٠.٥ - ١.٥ قطعة	مشواة فوق الصينية المعدنية	الثلاجة	<p>امسح جانبي لحم البقر بالزيت والتوابل مع الملح والفلفل الأسود. واثقب اللحم بقضيبي المشواة. لاحظ أن القضيبي يمر باللحم تماما. اربط اللحم بخيط قطني وادخل القضيبي الى حامل المشواة فوق الصينية المعدنية في الفرن. عند انتهاء وقت الطبخ، ارخ تغطية اللحم برقاقة ألنيومية واترك للانتظار قبل التقديم.</p>
	تشوية لحم الحمل (Ac 10)	٠.٥ - ١.٥ قطعة	مشواة فوق الصينية المعدنية	الثلاجة	<p>امسح جانبي لحم الحمل بالزيت والتوابل مع الملح والفلفل الأسود. واثقب اللحم بقضيبي المشواة. لاحظ أن القضيبي يمر باللحم تماما. اربط اللحم بخيط قطني وادخل القضيبي الى حامل المشواة فوق الصينية المعدنية في الفرن. عند انتهاء وقت الطبخ، ارخ تغطية اللحم برقاقة ألنيومية واترك للانتظار قبل التقديم.</p>

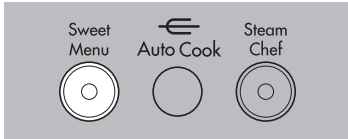
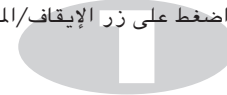
الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
الطبخ التلقائي	الدجاجة الكاملة (Ac 11)	٠.٨ - ١.٥ كجم	مشواة فوق الصينية المعدنية	الثلاجة	امسح الدجاجة بالزبد النباتي أو الزبد المذاب. واثقب اللحم بقضيب المشواة. لاحظ أن القضيب يمر باللحم تماما. اربط قدمها وزناحها والجسم بخيط قطني وادخل القضيب الى حامل المشواة فوق الصينية المعدنية في الفرن. عند انتهاء وقت الطبخ، ارخ تغطية الدجاجة برقاقة ألنيومية واترك للانتظار قبل التقديم.
	أرجل الدجاجة (Ac 12)	٠.٢-٠.٨ كجم	الرف المرتفع على الصينية المعدنية	الثلاجة	اغسل أرجل الدجاجة وجفّفها. واثقب جلدها. وامسحها بالزبد النباتي أو الزبد. وضعها على الرف المرتفع على الصينية المعدنية. وتنطلق صفارة من الفرن وقلبها واضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، انتظر بتغطيتها برقاقة ألنيومية لمدة ٢-٥ دقائق.

قائمة الحلويات

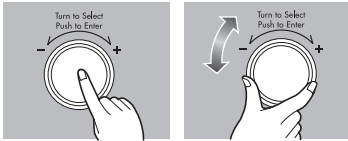
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية طبخ ١ بقلادة (٤٠ - ٥٠ قطعة).



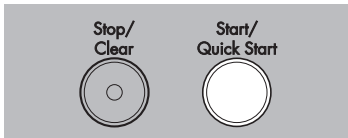
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



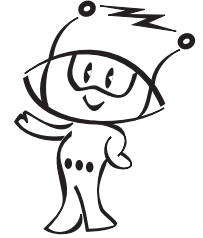
اضغط على قائمة الحلويات.



بُور الحلقة حتى يعرض « SE 1 » .
اضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.



اضغط على زر التشغيل.



قائمة الحلويات تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسرعة باختيار نوع الطعام ووزن الطعام.

الصف

قائمة الحلويات

SE 1 بقلادة

SE 2 معمول

SE 3 بسبوسة

SE 4 شعاعية

SE 5 صفوف

SE 6 كرابيج

دليل قائمة الحلويات

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
قائمة الحلويات	بقلاوة (SE 1)	١ (٤٠-٥٠ قطعة)	صينية معدنية على الرف المنخفض	الغرفة	<p>المعجونة</p> <p>١ كجم من دقيق جميع الأغراض</p> <p>٧٨ بيضة</p> <p>٤ جرام من السمن</p> <p>٢٤ جرام من الملح</p> <p>الماء</p> <p>الحشوة</p> <p>فستق مطحون</p> <p>الماء</p> <p>٣ ملاعق من السكر</p> <p>نصف ملعقة من الماء</p> <p>نصف ملعقة من الماء</p> <p>الطريقة</p> <p>١. ضع الدقيق والبيضات والسمن والماء معا. وامزجها لمدة ١٠-١٥ دقيقة.</p> <p>اقسم المعجونة الى ١٠ قطع . ولف كل قطعة الى دائرة بقطر ٢٥-٣٠ سم.</p> <p>٢. ضع كل قطعة مع دقيق خفيف على السطح. ثم لفها الى دائرة بقطر ١٠٠ سم وسكامة ١ ملم لمدة ١٠ أو ٢٠ دقيقة. اقطع نهاية المعجونة.</p> <p>٣. اقطع المعجونة الى شكل مربع ٤ * ٤ سم.</p> <p>٤. ضع الحشوة الجاهزة على كل معجونة. ثم طيها نحو الوسط.</p> <p>اضف اليها ٣٠٠ مليلتر من السمن الغليان.</p> <p>٥. اختر القائمة. واضغط على زر التشغيل بدون الطعام لتسخين الفرن مسبقا.</p> <p>٦. تنطلق صفارة من الفرن عند انتهاء تسخين الفرن مسبقا. وافتح الباب وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجي . ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</p> <p>٧. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن. وصب السمن فوراً.</p> <p>اترك حتى تصبح باردة قبل التقديم.</p>

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
قائمة الحلويات	معمول (SE 2)	١ (٢٠-٢٥ قطعة)	صينية معدنية على الرف المنخفض	الغرفة	<p>المعجونة</p> <p>١ كجم من دقيق سامونيل (قاس) ٥٠٠ جرام من الزبد ٣٢٠ جرام من السكر ١٤٠ جرام من الماء ٦٠ جرام من مسحوق اللبن</p> <p>الحشوة</p> <p>٥٠٠ جرام من الفستق ، المطحون ١٠٠ جرام من السكر نصف ملعقة من عطر الورد ملعقتان من الماء</p> <p>الطريقة</p> <p>١. ضع دقيق سامونيل ، السمن والسكر لمدة ١٠ دقائق . اضف الماء ومسحوق اللبن . ثم امزجها مرة أخرى لمدة ٤ دقائق إضافية . واتركها جانبا . ٢. ضع جميع الحشوة في الوعاء وامزجها جيدا . ٣. اقطع الزبد الى قطع صغيرة وضع الحشوة على كل قطعة . واعمل شكلا مثل كرة . ٤. ضع الطعام الجاهزة على الصينية المعدنية الماسحة بالسمن . ٥. اختر القائمة ، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن مسبقا . وتنطلق صفارة من الفرن عند انتهاء فترة تسخين الفرن مسبقا . افتح الباب . ضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية . ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى . ٦. بعد الطبخ ، اخرجها من الفرن . وانتشر السكر المثلج على أعلى الطعام . واترك حتى تصبح باردة قبل التقديم .</p>

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
قائمة الحلويات	بسيوسة (SE 3)	١ (٢٠-٢٥ قطعة)	صينية معدنية على الرف المنخفض	الغرفة	<p>المعجونة</p> <p>٢ كجم من دقيق سامونيل (قاس)</p> <p>١ كجم من الماء</p> <p>١ كجم من السكر</p> <p>الحشوة</p> <p>١٥٠ جرام من مسحوق اللبن</p> <p>١ ملعقة من مسحوق الخبز</p> <p>٢٠ جرام من جوزة الهند المطحونة</p> <p>١ ملعقة من مسحوق الفانيلا</p> <p>الطريقة</p> <p>١. ضع الماء والسكر. واغليها. وصبها الى دقيق سامونيل. وامزجها جيدا.</p> <p>٢. اضع اليها مسحوق اللبن، مسحوق الخبز، جوزة الهند ومسحوق الفانيلا. امزجها جيدا واركها لمدة ٦ ساعات.</p> <p>٣. بعد حوالي ٦ ساعات، صب المزيج على الصينية المعدنية الماسحة بالسمن. وانشر سائل اللبن على سطح لتلوينها.</p> <p>٤. اختر القائمة واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن مسبقا.</p> <p>٥. تنطلق صفارة من الفرن عند انتهاء فترة تسخين الفرن مسبقا. وافتح الباب. وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</p> <p>٦. عند عرض « ١٠ دقائق » أثناء عملية الخبز، اخرج الطعام من الفرن واقطعه الى أشكال ماسية.</p> <p>٧. ضع الطعام في الفرن واضغط على زر التشغيل.</p> <p>٨. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن. وصب الشراب على أعلى الطعام. وانتظر حتى تبرد قبل التقديم.</p>

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
قائمة الحلويات	شعباية (SE 4)	١ (١ مقلاة)	صينية معدنية على الرف المنخفض	الغرفة	<p>المعجونة</p> <p>١ كجم من دقيق لجميع الأغراض بيضة واحدة ٤ جرام من السمن ٢٤ جرام من الملح الماء</p> <p>الحشوة (قشطة)= ٥٠٠ كجم من الماء ١٥٠ جرام من مسحوق اللبن ٢٠٠ جرام من دقيق سامونيل (لبن) ١ ملعقة من عطر الورد</p> <p>الطريقة</p> <p>١. قشطة : ضع الماء ومسحوق اللبن. واغليها. و اضف اليها دقيق سامونيل والماء. واغليها لمدة ٥ دقائق. ٢. المعجونة : نفس الشيء مع « بقلوة ». بعد إعداد الزبد، اقطعها الى شكل مربع ٨ * ٨ سم. ٣. ضع القشطة الجاهزة على كل زبدة. ثم طيها الى الوسط. واضف اليها ٣٠٠ مليلتر من السمن الغليان. ٤. ضع الطعام على الصينية المعدنية. ٥. اختر القائمة واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن مسبقا. ٦. تنطلق صفارة من الفرن عند انتهاء فترة تسخين الفرن مسبقا. وافتح الباب. ضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى. ٧. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن. و اضف اليها السمن المذاب والشراب . ثم انشر الفستق المطحون على أعلى الطعام. انتظر لتبرد قبل التقديم.</p>

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
قائمة الحلويات	صفوف (SE 5)	١ (١ مقلاة)	صينية معدنية على الرف المنخفض	الغرفة	<p>المعجونة</p> <p>٣٠٠ جرام من السكر ٢٠٠ جرام من مسحوق سامونيل (قاسي) ١٠٠ جرام من فاندا ، نكهة البرتقال ١٠٠ جرام من جوزة الهند ، المطحونة ١ ملعقة من مسحوق الخبز نصف ملعقة من الفانيليا بيضة واحدة</p> <p>الطريقة</p> <p>١. ضع جميع المحتويات باستثناء بيضة. اذفاليها بيضة. ٢. صب المعجونة الى الصينية المعدنية الماسحة بالسمن. ٣. اتركها لمدة ١٠ دقائق. ثم انشر سائل اللبن على سطحها للتلوين. ٤. اختر القائمة واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن مسبقا. ٥. تنطلق صفارة من الفرن عند انتهاء فترة تسخين الفرن مسبقا. وافتح الباب. ضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى. ٦. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن. واقطعها الى أشكال ماسية. اضف الشراب على أعلى السطح. انتظر لتبرد قبل التقديم.</p>

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
قائمة الحلويات	كرايبج (SE 6)	١ (٢٠ قطعة)	صينية معدنية على الرف المنخفض	الغرفة	<p>المعجونة</p> <p>٥٠٠ جرام من دقيق سامونيل (قاسي) ٢٠٠ جرام من السمن ١٧٥ جرام من السكر ٥٠ جرام من مسحوق اللبن ٥٠ جرام من الماء</p> <p>الحشوة</p> <p>٥٠٠ جرام من الفستق المطحون ١٠٠ جرام من السكر نصف ملعقة من عطر الورد ملعقتان من عطر الزهور</p> <p>الطريقة</p> <p>١. ضع مسحوق اللبن والماء. واطفئ اليها دقيق سامونيل ، السمن والسكر. واتركها جانبا. ٢. امزج الفستق ، السكر ، عطر الورد وعطر الزهور. ٣. اقطع المعجونة الى حجم ٥-٦ سم. ٤. ضع الحشوة على المعجونة الجاهزة. وطبها فوق الحشوية. ٥. ضع الفستق على الطعام. شققها قليلا على السطح. ٦. ضعها على الصينية المعدنية. ٧. اختر القائمة واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن مسبقا. ٨. تنطلق صفارة من الفرن عند انتهاء تسخين الفرن المسبق. وافتح الباب. ضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن. وانتظر لتبرد قبل التقديم.</p>

الطبخ بالبخار

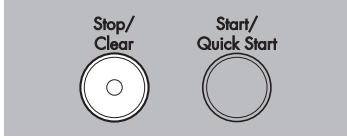
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية طبخ ٠.٦ كجم من المحار.

هذه الوظيفة تسمح لك بالطبخ بالبخار.

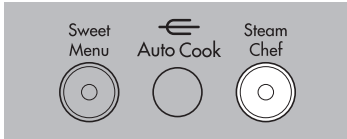
تحذيرات

١. استخدم قفازات الفرن دائما عند إخراج المبخّر من الفرن. إنه ساخن جدا.
٢. لا تضع مبخرا ساخنا على صينية زجاجية أو مكان سهل للإذابة بعد الطبخ.
٣. تأكد من استخدام حشية أو صينية دائما.
٤. عند استخدام هذا المبخّر، صب ٤٠٠ مليلتر من الماء على الأقل قبل الاستخدام. إذا كانت كمية الماء أقل من ٤٠٠ مليلتر، قد لا يجري الطبخ تماما، أو قد يؤدي الى احتراق أو ضرر خطير في الجهاز.

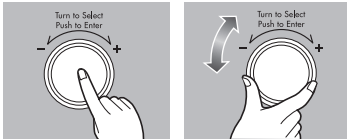
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



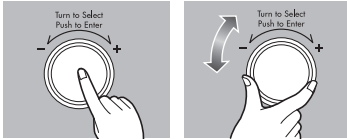
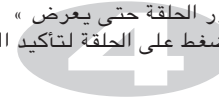
اضغط على الطبخ بالبخار.



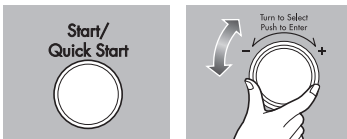
ورّ الحلقة حتى يعرض « St 1 ». اضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.



ورّ الحلقة حتى يعرض « 1 ». اضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.



ورّ الحلقة حتى يعرض « ٠.٦ كجم ». اضغط على زر التشغيل.



الصنف الطبخ بالبخار

الصنف	الطبخ بالبخار
St 1	طعام بحري ببخار
St 2	لحم ببخار
St 3	دجاجة ببخار
St 4	خضار ببخار
St 5	فواكه ببخار

دليل الطبخ بالبخار

الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
الطعام البحري بالبخار (St 1)	البحار	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. غطيه 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 وسماكَة ٣ سم
	شرائح السّمك	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. - سمّاكة أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)
لحم ببخار (St 2)	شرائح السّمك	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. - سمّاكة أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)
	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 - ٠.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	اعد لحم البقر واقطعه بأنصافه. 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.	

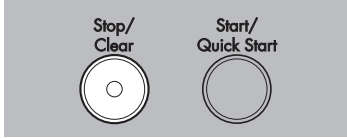
الوظيفة	الصف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
الدجاجة بالبخار (St 3)	صدور الدجاجة	٠.٦-٠.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	نظف الطعام. صب ٤٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء ماء التبخير. ضع صينية البخار على وعاء ماء التبخير. ضع الطعام الجاهز على صحن البخار. غطيها بغطاء البخار. ضع صينية البخار على وسط الصينية الزجاجية. بعد التبخير، انتظر لمدة ٢-٥ 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	٠.٢-٠.٨ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	نظف 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، انتركها لمدة ٣-٥ دقائق في الفرن.
	البركولي	٠.٢-٠.٦ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه.
	قنبيط	٠.٢-٠.٦ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه.
	القرص الصيفي	٠.٢-٠.٨ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه. اقطعها الى قطع متشابهة الحجم.
	ملفوف	٠.٢-٠.٨ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه. اقطعها الى أرباعها
	اسفاناخ	٠.١-٠.٢ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه.
	طماطم	٠.٢-٠.٨ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الغرفة	كما هو مذكور أعلاه. - حجم صغير أو اقطعها الى أنصافها.

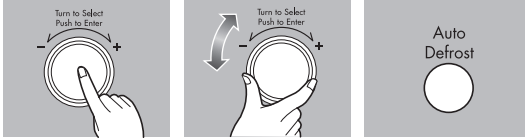
الوظيفة	الصنف	حدود الوزن	الملحقة	درجة حرارة الطعام	التعليمات
الفواكه بالبخار (St 5)	تفاح	٠.٢-٠.٨ كجم	وعاء ماء التبخير صحن البخار غطاء البخار	الثلاجة	اغسلها واقشرها وانزع بذورها . انزع النوى عند الحاجة وشرحها رقيقة. صب ٤٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء ماء التبخير. وضع صحن البخار على وعاء ماء التبخير. ضع الطعام الجاهز على صحن البخار. غطئها 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 الثلج التلقائية

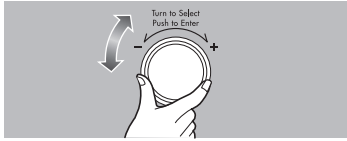
وتختلف درجة الحرارة وكثافة الطعام. ونوصي بأنك تفحص الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ عناية خاصة عن الوصلات الكبيرة من اللحم، الدجاجة، ولا بد من إذابة الثلج تماما من بعض الأطعمة قبل طبخها. على سبيل المثال، يجري طبخ السمك بسرعة جدا فمن الأفضل البدء بطبخ السمك في حالة أنه ما زال مجمدا قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الثلج من المواد الصغيرة مثل الملفوف أو رغييف 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.



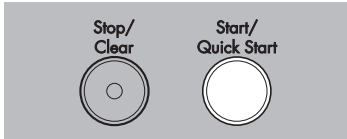
اضغط على زر الإيقاف/المسح.
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة أي رابطة معدنية أو لفة؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



اضغط على زر إذابة الثلج التلقائية.
بُور الحلقة لاختيار برنامج إذابة الثلج من الدجاجة. وعندها يظهر « dEF2 » على زجاج العرض. اضغط على الحلقة للتأكيد.

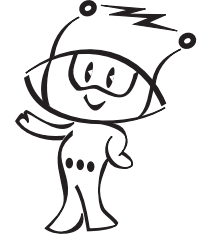


ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.
بُور الحلقة حتى يعرض « ١.٤ كجم ».



اضغط على زر التشغيل.

أثناء إذابة الفرن، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، قلب الطعام وافصله لإذابة الثلج المتساوية. وانزع أي جزء تمت 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 بالميكروويف: - لحم، دجاجة، سمك وخير؛ كل صنف لإذابة الثلج يجري على مستوى طاقة مختلف.

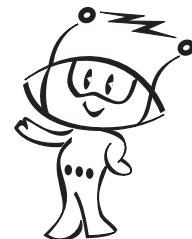
الصنف	إذابة الثلج التلقائية
لحم	dEF1
دجاجة	dEF2
سمك	dEF3
خبز	dEF4

دليل إذابة الثلج التلقائية

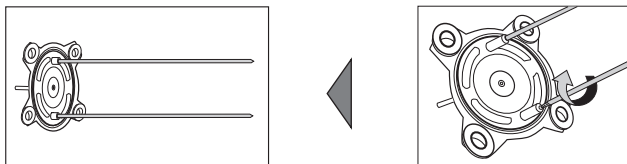
- * لا بد من وضع الطعام المراد إذابة الثلج منه في صحن أماني للمايكروويف وضعه بدون غطاء على الصينية الزجاجية.
- * عند الحاجة، احجب مناطق صغيرة من اللحم أو الدجاجة برقاقة ألنيومية . هذا يمنع الأجزاء الرفيعة من تدفئتها أثناء إذابة الثلج. تأكد من عدم اتصال الرقاقة الألنيومية بجدران الفرن.
- * افضل المواد مثل اللحم المفروم والمفروم وشرائح اللحم بأقصى سرعة.
- * عند انطلاق الصفارة، اخرج الطعام من فرن المايكروويف وانزع الأجزاء المذابة من الصحن والغطاء واتركها جانبا. قلب الطعام وأعدّه الى فرن المايكروويف . اضغط على زر التشغيل للاستمرار في إذابة الثلج. في نهاية البرنامج، اخرج الطعام من فرن المايكروويف والغطاء واتركه 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	الأواني	الطعام
اللحم (dEF1) الدجاجة (dEF2) السّمك (dEF3)	٤.٠-٠.١ كجم	إناء المايكروويف (صحن مسطح)	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>السّمك الشرائح ،السّمك الكامل ، الأطعمة البحرية قلب الطعام عند انطلاق الصفارة . بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.</p>
الخبز (dEF4)	٠.١ - ٠.٥ كجم	فوطه ورقية أو صحن مسطح	<p>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.</p>

تجميع المشواة

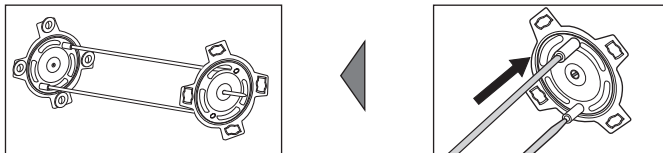


تضبان التشوية في الصحن اليسار



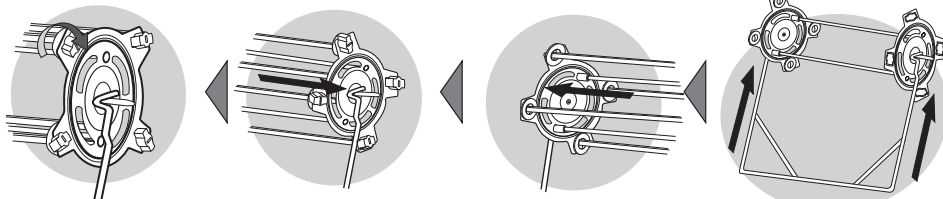
ثبت قضيب التشوية الى الصحن اليسار بالبرغي باتجاه عقرب الساعة.

تجميع الصحن اليمين



ادفع قضبان التشوية الى الصحن اليمين.

تجميع السيوخ



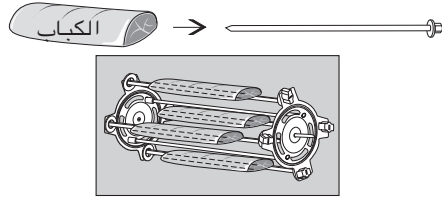
تورّه باتجاه عقرب الساعة حتى يتم تثبيته. كرّر ٤ مرات حتى يتم تجميع المشواة.

ادخل الطرف الآخر من السيخ الى الفتحة في الصحن اليمين.

ادخل الطرف الحاد من السيخ الى الفتحة في الصحن اليسار.

ركّب المقبض على المشواة.

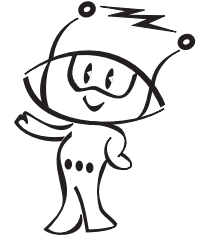
تركيب المشواة والطبخ بها



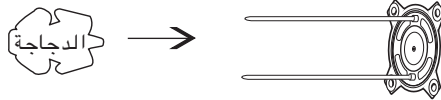
اضغط على زر الطبخ التلقائي.
بؤر الحلقة حتى يعرض « 8 Ac » .
اضغط على الحلقة للتأكيد.
بؤر الحلقة من أجل ضبط الوزن.
نظف مكان العمل قبل إدخال الكباب.



الكباب



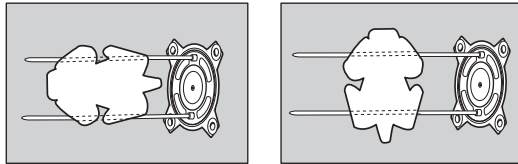
تحذير
المشواة ليست لعبة.
وابعد المشواة عن الطفل.



اضغط على زر الطبخ التلقائي.
بؤر الحلقة حتى يعرض « 11 Ac » .
اضغط على الحلقة للتأكيد.
بؤر الحلقة من أجل ضبط الوزن.
اعد الأطعمة بالمشواة.

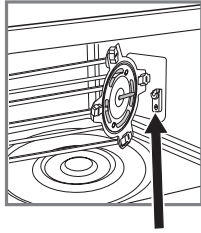


الدجاجة

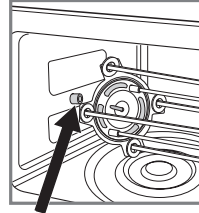


اربط رجلي الدجاجة وجناحيها وجسمها بحبل قطني قبل طبخ الدجاجة الكاملة كما هو مبين في الشكل.

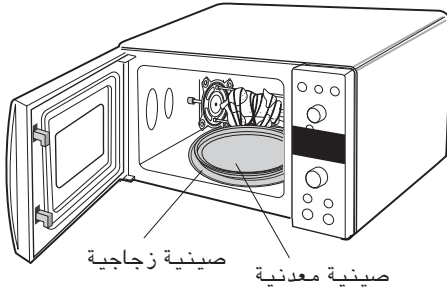
تركيب المشواة والطبخ بها



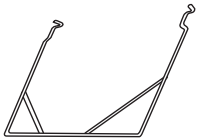
ضع عمود الصحن اليمين على حامل المشواة.



ادخل عمود الصحن اليسار الى عمود الموتور.



صينية معدنية
صينية زجاجية



اضغط على زر التشغيل.
بعد الطبخ، امسك قضيب المشواة بالمقبض في الجانبين وارفع الطرف اليمين بقليل واسحب من الطرف اليسار.

ملاحظات:

1. الطبخ بالمشواة مناسب لتشوية اللحم والدجاجة. ويتم تحمير جميع الأسطح من الطعام بشكل متساوي بدون تقليب.
2. يمكنك الطبخ بالمشواة علي وضع الشواية ووضع الانتقال الحراري والطبخ الإيراني.
3. يستخدم قضيب المشواة للطبخ بالمشواة فقط. بعد انتهاء الطبخ بالمشواة، انزع قضيب المشواة واحفظها مع ملحقات أخرى.

تحذيرات

1. لا تستخدم الصينية المعدنية والمشواة بدون حمل، الأمر قد يؤدي إلى إحداث ضرر في الفرن.
2. بعد الطبخ، ستصبح الصينية المعدنية حارة جداً.
3. من الموصى بها إزالة السمن من الصينية الدوّارة كل مرة قبل الطبخ. والسمن الحار على الصينية الدوّارة قد يحدث الدخان.

لتنظيف المشواة والصينية المعدنية

عند اكتمال الطبخ، انزع المشواة من الطعام. وخذ عناية عند تناول كلي المشواة والصينية المعدنية وحشوة الطعام لأنها ساخنة جداً. من الطبيعي وسخ المشواة والصينية المعدنية بالطعام أثناء الطبخ. ونظف المشواة والصينية المعدنية فقط بماء صابوني دافئ وقماش ناعم. إذا ما زالت المشواة والصينية المعدنية متسخة بعد الغسيل، انقع الأواني بالماء الصابوني الحار لمدة بعض الدقائق. لا تستخدم المادة المعدنية الخشنة. لأنها تكشط الأسطح.

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 ١ بشكل دائري من أجل أفضل النتائج. ويجري تسخين الطعام في درجة حرارة الغرفة أسرع من الطعام المثلج. ولا بد من إخراج الطعام المعب 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 كإرشادات لإعادة تسخين الطعام.

الطعام	وقت الطبخ (دقيقة/بطل طاقة عالية)	تعليمات خاصة
مجموع من بطاطس ٣٥٠ جرام	٥ - ٧ (على ٦٠٠ واط)	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حركه مرة أثناء الطبخ.
فول مخبوز ١ كوب	١.٥ - ٢.٥	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حركه مرة أثناء الطبخ.
باستارافولي ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٢ ٦.٥ - ٩	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حركه مرة أثناء الطبخ.
الأرز ١ كوب ٤ أكواب	١ - ١.٥ ٢.٥ - ٤	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حركه مرة أثناء الطبخ.
لفة من سندويتش أو كعكة ١ لفة	١٥ - ٣٠ ثانية	لف بغطوة ورقية وضعه على صينية زجاجية.
الخضراوات ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٢.٥ ٤ - ٦	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حركه مرة أثناء الطبخ.
الشربة تقديم لشخص واحد (٢٣٠ جرام)	١.٥ - ٢	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حركه مرة أثناء الطبخ.
طبق وجبة (تقديم لشخص واحد) ١٢٥ جرام من اللحم ١٥٠ جرام من معجون بطاطس ١٥٠ جرام من جزر مطبوخ	٦ - ٨ (على ٦٠٠ واط)	اطبخ بغطاء في صحن عشاء مناسب للمايكروويف.

الطعام	وقت الطبخ (دقيقة/بطل طاقة عالية)	تعليمات خاصة
لحم مشرح ٣ شرائح (سماكة ٠.٥ سم) اللحم.	١ - ٢	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	١.٥ - ٢ ٢.٥ - ٣	ضع قطع الدجاجة على الصحن المناسب للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية وهوائية.
شرايح سمك (١٧٠ - ٢٣٠ جرام)	١ - ٢	ضع السمك على الصحن المناسب للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية وهوائية.
لإزاني تقديم لشخص واحد (٣٠٠ جرام)	٤ - ٦	ضع اللازاني على الصحن المناسب للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية وهوائية.
الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٣ ٤.٥ - ٧	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حركه مرة أثناء الطبخ.
الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب	١ - ٢.٥ ٢.٥ - ٦	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حركه مرة أثناء الطبخ.
اللحم بالرق أو تشوية لحم البقر ١ سندويتش (نصف كوب من اللحم بدون شعر)	١ - ٢.٥	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حركه مرة أثناء الطبخ.

دليل الخضراوات الطازجة

الطعام	الكمية (بندلة/بلي/لغابا)	وقت الطبخ	تعليمات خاصة
فطر طازج مشرح	٢٢٠ جرام	١٠ - ٢٠	اضف الفطر في صحن كاسيروول 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 كاسيروول 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 كاسيروول ١.٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
خبز بطاط حلوي كامل (١٧٠-٢٣٠ 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 (١٧٠-٢٣٠ جرام لكل)	خبز من بطاطس ؛ حبات من بطاطس	٥ - ٧ ٩ - ١٤	اثقب البطاطس عدة مرات بشوكة. ضع فوطتين ورقيتين. قلبها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
اسفاناج طازج	٤٥٠ جرام	٦ - ٨	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيروول ١.٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
كورجيتي طازج مشرح	٤٥٠ جرام	٥ - ٧	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيروول 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 كاسيروول ١.٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.

الطعام	الكمية (بندلة/بلي/لغابا)	وقت الطبخ	تعليمات خاصة
خرشوف (٢٢٠ جرام لكل)	٢ من حجم متوسط ؛ ١ من حجم متوسط	٤٠ - 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 كاسيروول ١.٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
بيت طازج	٤٥٠ جرام	١٠ - ١٤	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيروول ١.٥ لتر. حرّكها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
بركولي طازج جديد	٢٠٠ جرام	٢٠ - ٤	ضع البروكولي 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 كاسيروول 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 كاسيروول 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 كاسيروول 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. و القطع الدهن وتأكد من عدم قطعه أكثر من اللازم.
(هذا يوقف تعجد الدهن)
رتب 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	طوي 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 «))	٢٣.٠ جرام * ٢ ٢٢.٠ جرام * ٢ ٢٢.٠ جرام * ٢	١٨ - ٢٠ ٢٢ - ٢٤ ٢٦ - ٢٨	لا بد من وضع الأجزاء السمكية على قلب الطعام بعد مرور نصف الوقت أثناء الطبخ.
غيد منضج شبه منضج منضج	٢٣.٠ جرام * ٢ ٢٢.٠ جرام * ٢ ٢٢.٠ جرام * ٢	١٨ - ٢٠ ٢٢ - ٢٤ ٢٦ - ٢٨	
مفروم الحمل (سماكة ٢.٥ سم (١ «))	٢٢.٠ جرام * ٢	٢٥ - ٢٢	
قطع اللحم	٢٣.٠ 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 المين 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)	٢٣.٠ جرام ١٩ - ٢٣	١٣ - ١٦	امسح بالزبد المذاب وقلبه أثناء الطبخ عند مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح سمك سماكة ٢.٥ سم (١ «))	٢٣.٠ جرام	٢٠ - ٢٥	
سمك كامل	٢٢٥ - ٢٥٠ 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	طويه 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 ساخنا جدا. 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 رفيعة 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 رفيعة دائرية ب ٨ بوصات. ضعه على الرف المنخفض. اطبخ حتى يخرج السيخ 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)	٢٠٠ جرام	٢٠٠م + ٤٠٠ واط (بدون تسخين مسبق)	١٨ - ٢٥	ضعها في صحن مقاوم للحرارة متوسط الحجم ضعها على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
ملفوف مجمد	٢٠٠ جرام	٢٣٠ م	٣٥ - ٥٠	امسح الأسطح بالزيت النباتي. ضع الملفوف جنباً إلى جنب على الرف المنخفض. انتظر لمدة ١-٢ دقيقة.
غرتن بطاطس	١٠٠٠ جرام	١٤٠ م + ٦٠٠ واط (بدون تسخين مسبق)	١٤ - ١٨	اعد غرتن البطاطس. ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
تشوية لحم البقر	١٠٠٠ جرام	١٦٠ م + 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	١٦٠ م + 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	٢٠٠ م + 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)

سَخِّن 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. استخدم قفازات الفرن.

الطعام	الكمية	وقت التسخين المسبق	وضع الطبخ ووقت	الطبخ (دقيقة)	التعليمات
بيتزا مجمد	٤٠٠ جرام	٣	١٠٠٠ واط مايكروويف شواية+ ٢٠٠ واط مايكروويف	٥ ٨ - ١١	سَخِّن الصينية المعدنية مسبقا. ضع البيتزا المجمد ليه.
أومليت	٣ بيضات	٣	شواية + ٦٠٠ واط مايكروويف	٧ - ٨	ضع ٢ بيضات ،ملقعتي طعام من الحليب والتوابل . وامزجها جيدا. اقطع الطماطم الى المكعبات. اتركها جانبا. وسَخِّن الصينية المعدنية مسبقا. ضع الطماطم الجاهز على الصينية المعدنية. اضع المزيج من البيضات وضع قليلا من الجبن المطحون على السطح.
شرائح اللحم	شريحتان	٣	شواية + ٦٠٠ مايكروويف	١ - ١.٥	سخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع الشرائح عليها.
تشوية الطماطم	٤ قطع (٤٠٠ جرام)	٣	شواية + ٢٠٠ واط مايكروويف	٧ - ٨	اقطع الطماطم الى أوصافها. اتركها جانبا. سَخِّن الصينية المعدنية مسبقا. ضع الطماطم على الصينية المعدنية اضع بعض الجبن على السطح.
تقلية البيض	١ ٢	٣ (٥ مليلتر من الزيت)	شواية + ٦٠٠ واط مايكروويف	١ - ٠.٥ ١.٥ - ٢	ضع الزيت على الصينية وسَخِّن الصينية المعدنية مسبقا. ضع البيضة (البيضات) (يتجه الصفار الى الأعلى) عليها. اثقب المح عدة مرات بالخلال واثقبه.
تقلية البيضة مع الخضراوات	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	٣ (٥ مليلتر من الزيت)	شواية+ ٦٠٠ واط مايكروويف	٤ - ٥ ٥ - ٦	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	٢٠٠ جرام	٣	شواية + ٢٠٠ واط مايكروويف	١٥ - ٢٤	سخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع رقائق الفرن المجمدة عليها. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
	٢٠٠ جرام	-	١٠٠٠ واط مايكروويف	١٥ - ١٧	ضع رقائق الفرن المجمدة على الصينية المعدنية. غطيها بغطاء البخار. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
صدر مجمدة (دجاجة)	٢٠٠ جرام	٣ (٥ مليلتر من الزيت)	شواية + ٦٠٠ واط مايكروويف	٧ - ٩	امسح الصينية بالزيت وسخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع الصدر المجمدة عليها. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
	٢٠٠ جرام	-	١٠٠٠ واط مايكروويف	٨ - ١٢	ضع الصدر 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 مسبقا. 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 مسبقا. واعد 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، تصبغ الشواية ونحو الفرن ساخنه 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 السّمك	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%)	١٢ - 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%)	١٢ - 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 أنتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة إفساد أوعية .
١٩. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف إلا عند توفير التعليمات المناسبة بحيث يستخدم الأطفال الفرن بطريقة آمنة ويعرف خطر التشغيل غير المناسب.
٢٠. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى بالأوعية المغطاة بإحكام لأنها قد تنفجر.

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو اي جزء من أمام الفرن. ومن الخطر لأي شخص القيام بأي إصلاح مثل سحب أي غطاء يمنع التعريض لطاقة المايكروويف. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كاس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المايكرو اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحترق اذا سخنت لفترة طويلة.
٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوفة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستستخن وتتفحم . لا تستخدم 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 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 اتلافها.

قهكلسا رلجاً نه تايئمت

رلبقتسلا ربة قعجاملها لب لختفءاع قيلعب لهأءقا

٢٢. يجب تشغيل فرن المايكروويف مع فتح الباب الزخرفي.
٢٣. يمكن الحصول على هذا الاتصال عن طريق جعل القاييس يمكن الوصول إليه أو عمل مفتاح في السلك الثابت طبقاً لقواعد الأسلاك.
٢٤. لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة قاسية أو مكاشط معدنية قاسية لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح، وبالتالي إلى كسر الزجاج.

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 القاييس 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 دورياً وإزالة أي قطعة من الطعام من الفرن.
٢٩. الفشل في محافظة الفرن في حالته النظيفة قد يؤدي الى تشويه أسطح الفرن التي قد تؤثر على عمر الجهاز وقد يؤدي الى إحداث الحالة الخطيرة.
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 إشراف فقط بعد أن يتعرف على التعليمات المناسبة بحيث يستطيعون استخدام الفرن بطريقة أمانية ويفهمون الخطر في حالة تشغيل الفرن غير الصحيح.

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

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 الإناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال بارداً فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف أماني. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا 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 كعقدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

الطباق 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.

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 الخمر وما شابهها في الفرن لانها ستتكسر عندما يسخن الطعام.

أواني الحفظ البلاستيكية

يمكن استخدامها للطعمة 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 نورتها 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 شفا 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 أو لا.

تحذير

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

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

مراقبة الأمور جيدا

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

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند اسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج احيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعا لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من اللزوم 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 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 سينتبخ بسرعة أكبر من إسواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تنجذب إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الليفة مثل تحمير اللحم أو الدجاج وبخض 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 وشحمها في الفرن حتى لا تنطبخ بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سوء 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 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 السميك : 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 شفه.

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 والذائق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع توليث 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 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 قلبها عاليها سافلها حتى يستوى السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحوم المقطعة.

وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكرو موجبة 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 المايكرو ويستوي الطعام بشكل متساوي.

الوقاية

صناعات الألمنيوم (القوليل) الرقيقة التي تحبب موجات المايكروويف يمكن وضعها على زوايا وأطراف المواد الغذائية المربعة والمستطيلة لمنع نضوج هذه الأجزاء بسرعة قبل غيرها. لا تستخدم صناديق 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 وبييض 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 اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فانتظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فينهنهايت (٣ مئوية) و ١٥ 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 أنك 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 فورا بمنشفة مبلولة البيقع 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 البيقع 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 فورا. المس زر الإيقاف بعد 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 بالصوبن 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.

٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

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 أحيانا ؟

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

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

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

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

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

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

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

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

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

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

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

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

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

المواصفات الفنية

MC-8483NLR	
مصدر الطاقة	٢٣٠ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز
الفولتية	١٠٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس ايه ئي سي ٦٠٧٠٥)
تردد المايكرووييف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٥٦ ملم (عرض)* ٣٤٠ ملم (ارتفاع)* ٤٩٤ ملم (عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكرووييف	١٥٥٠ واط
الشواية	١٢٥٠ واط
الجمعي	٣٠٠٠ واط
الانتقال الحراري	١٥٠٠ واط (٢٧٠٠ واط على الأقصى)