



إل جي

# فرن المايكروويف/الشواية/الفرن الجمعي دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

كيفية قراءة شهر وسنة الإنتاج في الرقعة اللاصقة على اللوحة الخلفية  
للجهاز

**MC-807WRT**

P/No: 3828W5A4523

## 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 برفية ضيقة.

٢. لا تسخنها فترة طويلة.

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

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

### تحذير

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

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

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

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

لا تشغل الفرن اذا كان تالفا أو متعطلا. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن باحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل: (١) الباب (اللوي)، (٢) المفصلات والمزلاج (مسكور أو مرخو) ، (٣) 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

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٥ - ٤	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الأطفال
٨	الطبخ بطاقة المايكروويف
٩	مستوى طاقة المايكروويف
١٠	التشغيل السريع
١١	الطبخ الأكثر أو الأقل
١٢	الطبخ بالشواية
١٣ - ١٤	الطبخ بالانتقال الحراري
١٥ - ١٦	الطبخ الجمعي
١٧ - ١٨	إذابة الثلج التلقائية
١٩ - ٢٠	إذابة الثلج السريعة
٢١ - ٢٢	الطبخ التلقائي
٢٤ - ٢٩	طبخ الحلويات
٢٠ - ٢١	المشواة
٢٢	أو إعادة التسخين إرشادات التسخين
٢٣	جدول الحضار الطازج
٢٤	دليل الطبخ بالشواية
٢٥ - ٢٦	تعليمات هامة من أجل السلامة
٢٧	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
٢٨ - ٢٩	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٤٠	أسئلة وأجوبة
٤١	تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

## 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 الطلقة 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.

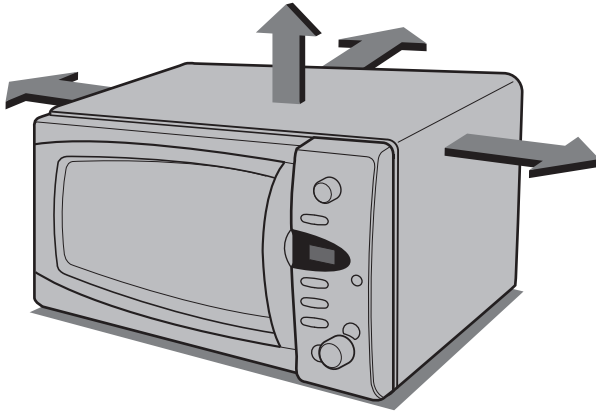
## جهاز أمان تام

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.

# إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

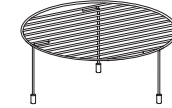
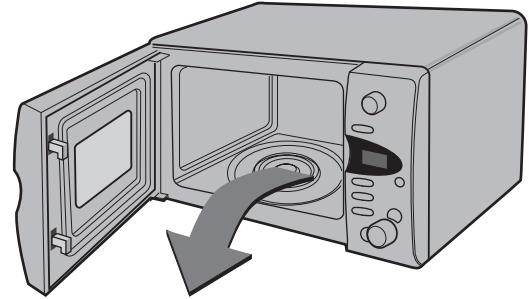
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

**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.

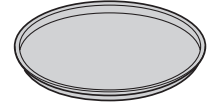
**1** اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



رف منخفض

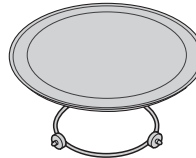


رف مرتفع

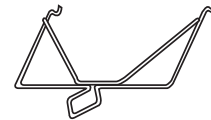


صينية معدنية

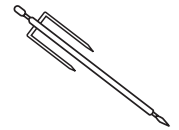
صينية زجاجية



حلقة نورانية



المقبض



المشواة

3

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

4

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

5

املاً وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن باحكام. إذا كانت لديك شكوك بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٣٧.

6

اضغط على زر التشغيل ست مرات لتنظيف فترة الطبخ ثلاث دقائق. ستسمع صفرة كل مرة تضغط فيها الزر. سيبدأ الفرن بالعمل قبل انتهاء الضغط السادس. لا تنزع من ذلك.

30

ثانية

7

شاشة العرض ستبدأ العد التنازلي ثلاث ٣ ثانية. وعندما تصل الى صفر ستنتقل صفارة ثلاث مرات. افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. إذا كان الفرن قد عمل جيداً سيكون الماء دافئاً. احترس عند رفع الأناء لأنه قد يكون ساخناً.

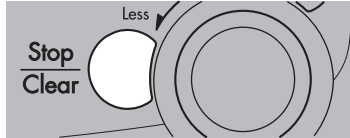


جهاز الفرن الآن تم تركيبه



# كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام 21 ساعة أو 42 ساعة.  
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت 14:35 بعد الظهر عند استخدام 42 ساعة.  
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



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

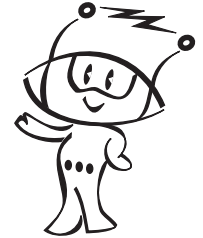
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر الساعة مرة.

(إذا أردت استخدام الوضعيات الاختيارية المختلفة، اضغط على زر الساعة مرة واحدة.)

إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار وأوصله اليه مرة أخرى.)



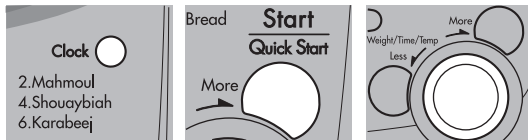
عند توصيل قابس الفرن الى مخرج التيار الجداري لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه، يظهر "0" على زجاج العرض؛ يجب عليك اعادة ضبط الساعة.



دور الحلقة حتى يعرض "14:".

اضغط على زر التشغيل لتأكيد الساعة.

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



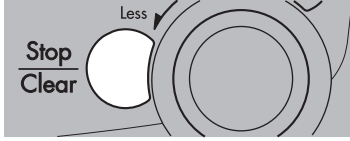
دور الحلقة حتى يعرض "14:35:".

اضغط على زر التشغيل.

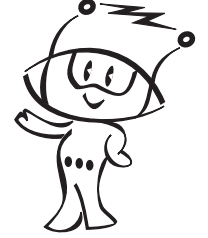
عندها تبدأ الساعة بالعد.

أثناء ضبط الساعة، يومض زر التشغيل. بعد ضبط الساعة، يتوقف زر التشغيل عن الومض

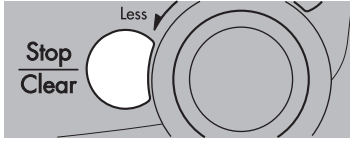
# إغلاق الأطفال



اضغط على زر إيقاف/مسح.



فرن المايكروويف له مميزة السلامة التي تمتع تشغيل الفرن المفاجئ. في حالة ضبط إغلاق الأطفال، لا يمكنك تشغيل اية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ. ولكن يمكن للأطفال فتح باب الفرن.

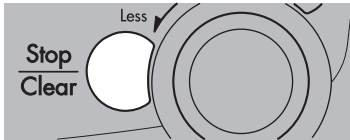


ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة. وعندما يتم ضبط وظيفة إغلاق الأطفال.

ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.



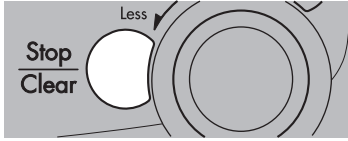
لإلغاء وظيفة إغلاق الأطفال، ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "L"، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.



لإلغاء وظيفة إغلاق الأطفال، ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "L"، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.

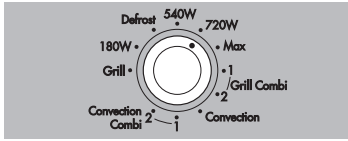
# الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠% من الطاقة لمدة خمس دقائق و ٣٠ ثانية.



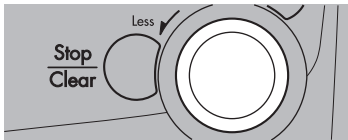
تأكد من ان تركيب فون المايكروويف بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



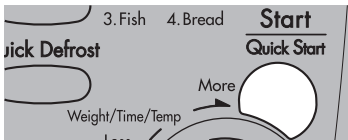
بؤر الحلقة لاختيار طاقة ٨٠% (٧٢٠ واط). عندها يظهر "720" على العرض.

فرن المايكروويف له خمسة مستويات من طاقة المايكروويف. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالية تلقائيا ويمكنك اختيار مستويات مختلفة من الطاقة بالضغظ على زر مايكروويف عدة مرات.



بؤر الحلقة حتى يعرض "5:30".

الطاقة	%	طاقة الخروج
العالي	١٠٠ %	٩٠٠ واط
(الأقصى)		



اضغط على زر تشغيل.

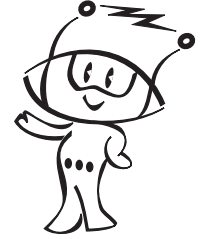
المتوسط العالي	٨٠ %	٧٢٠ واط
المتوسط	٦٠ %	٥٤٠ واط
إذابة الثلج (**)	٤٠ %	٣٦٠ واط
المتوسط المنخفض		
المنخفض	٢٠ %	١٨٠ واط



# مستوى طاقة المايكروويف

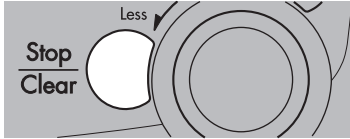
فرن المايكروويف مزود بخمس مستويات لطاقة المايكروويف لمنحك الخيار والمرونة في التحكم بتشغيله و عملية الطبخ. الجدول بأدناه يحتوى على بعض الأطعمة ومستوى طاقة الطبخ الموصى بها عند استخدام هذا الفرن .

الاستخدام	قوة الخروج	مستوى الطاقة
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تغلية الماء</li> <li>• تحمير لحم البقرة المفروم</li> <li>• طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ</li> </ul>	100%	العالي
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة جميع انواع من الاطعمة</li> <li>• تشوية اللحم والدجاج</li> <li>• طبخ الفطر والمحار</li> <li>• طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات</li> </ul>	80%	المتوسط العالي
<ul style="list-style-type: none"> <li>• خبز الكعك العادي والكمكة المسطحة المدورة</li> <li>• اعداد البيضات</li> <li>• طبخ كاستارد</li> <li>• إعداد الأرز، الحساء</li> </ul>	60%	المتوسط
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة</li> <li>• اذابة الزبدة والشوكولات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الاقل</li> </ul>	40%	إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تليين الزبدة والجبنة</li> <li>• تليين الايسكريم</li> <li>• تكثير خميرة في العجين</li> </ul>	20%	المنخفض



# التشغيل السريع

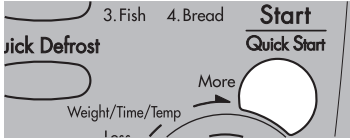
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ على الطاقة العالية لمدة دقيقتين.



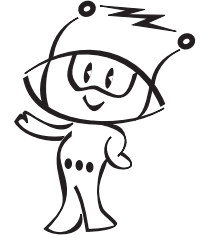
اضغط على زر إيقاف/مسح.



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



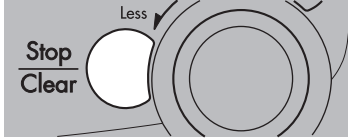
أثناء التشغيل السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ١٠٠ دقائق بالضغط على زر تشغيل عدة مرات.



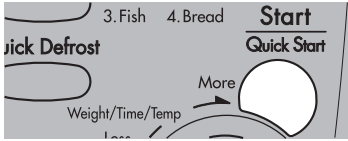
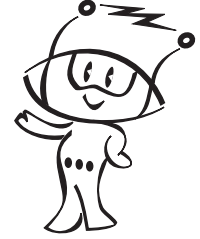
بفضل التشغيل السريع ، يمكنك ضبط الطبخ على الطاقة العالية على فترة ٣٠ ثانية مع لمس زر تشغيل.

# الطبخ الأكثر أو الأقل

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية تغيير برامج الطبخ التلقائي التي تم ضبطها مسبقاً لمدة الطبخ أكثر أو أقل.



اضغط على زر إيقاف/مسح.

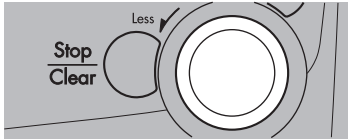


اضبط برنامج الطبخ التلقائي المطلوب.

اختر وزن الطعام.

اضغط على زر تشغيل.

ذا وجدت أن الطعام تم طبخه أكثر من اللازم أو بشكل غير تام عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلق.



دور الحلقة باتجاه عقرب الساعة.

عندها يزداد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثوان كلما دُورت الحلقة.

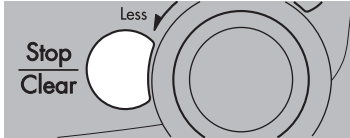
دور الحلقة باتجاه معاكس عقرب الساعة.

عندها يخفض وقت الطبخ بواقع ١٠ ثوان كلما دُورت الحلقة.

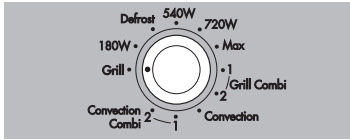
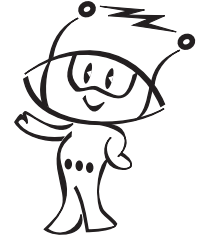
وعند الطبخ بواسطة وظيفة البرنامج التلقائي واليدوي، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ في أي مرحلة بتدوير الحلقة.  
ولا تحتاج الى إيقاف عملية الطبخ.

# الطبخ بالشواية

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ بالشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



اضغط على زر إيقاف/مسح.

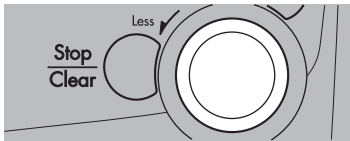


دور الحلقة لاختبار وضعية الشواية.



هذا الموديل مناسب للشواية المربعة، فلا يحتاج الى التسخين المسبق.

هذه الميزة يسمح لك بتحمير الطعام وترقيقه بسرعة.

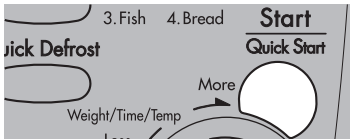


دور الحلقة حتى يعرض "12:30".

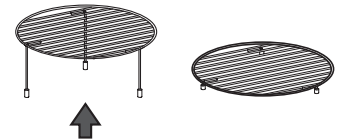


لا بد من وضع الصينية المعدنية بين صينية زجاجية ورف شواية على وضعية الشواية.

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

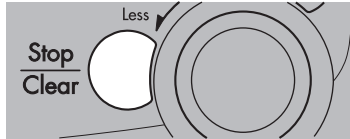


اضغط على زر تشغيل.



# الطبخ بالانتقال الحواري

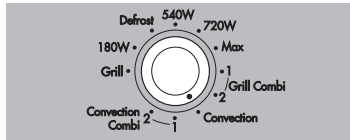
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تسخين الفرن تسخيناً مسبقاً أولاً، ثم كيفية طبخ بعض الأطعمة على درجة حرارة ٢٣٠ م.



١. للتسخين المسبق  
اضغط على زر إيقاف/مسح.

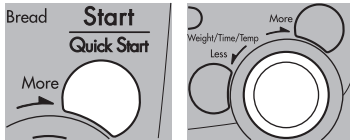


٢. دورة الحلقة لاختيار وضعية بالانتقال الحواري.

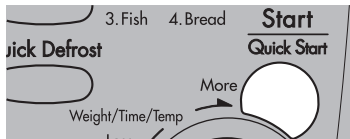


الفرن بالانتقال الحواري له مدى درجة حرارة من بين ٤٠ م و ١٠٠ م ~ ٢٥٠ م (يتم ضبط ١٨٠ م أوتوماتيكياً للاستخدام عند اختيار وضعية الانتقال الحواري).

٣. 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 ».



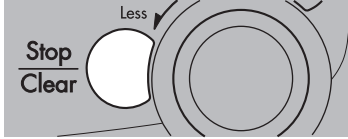
يستغرق الوصول إلى درجة الحرارة المختارة بعض دقائق.



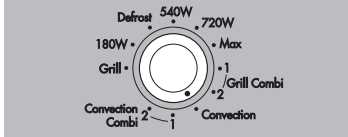
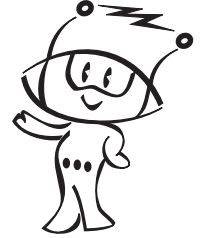
اضغط على زر التشغيل مرة أخرى. ويبدأ التسخين الأولي مع عرض "Pr-H".

عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة، ينطلق الصفارة من الفرن لكي تعرف أن الفرن يصل إلى درجة الحرارة الصحيحة. ثم ضع الطعام في الفرن؛ واضغط على زر التشغيل للبدء بالطبخ.

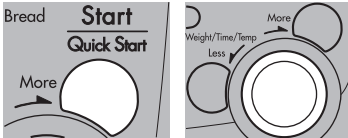
# الطبخ بالانتقال الحراري



٢. للطبخ  
اضغط على زر إيقاف/مسح.



بُور الحلقة لاختيار وضعية بالانتقال الحراري.



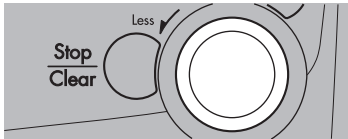
بُور الحلقة حتى يظهر "230°C" على العرض.

اضغط على زر التشغيل لتأكيد درجة الحرارة.

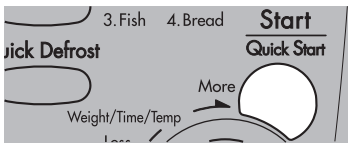
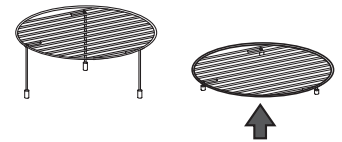
إذا لم تضبط درجة الحرارة ، يختار الفرن درجة حرارة ١٨٠ م اوتوماتيكيا.

يمكنك تغيير درجة الحرارة للطبخ بالضغط على زر ي بُور الحلقة.

رف الانتقال الحراري(الرف المنخفض)  
لا بد من استخدامه أثناء الطبخ بالانتقال الحراري.



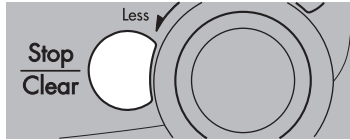
بُور الحلقة حتى يعرض "50:00".



اضغط على زر تشغيل.

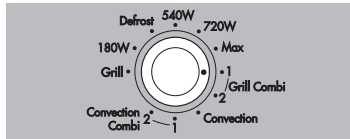
# الطبخ الجمعي

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية برمجة الفرن مع الوضعية الجمعية ٢٠% لوقت الطبخ بـ ٢٥ دقيقة.

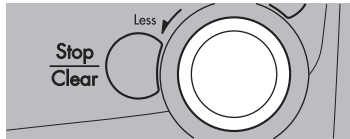


## ١. الطبخ الجمعي للطبخ الجمعي.

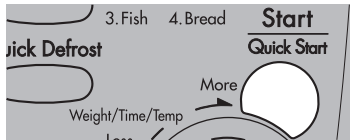
اضغط على زر إيقاف/مسح.



## ٢. دورة الحلقة لاختيار وضعية "Co-1" للطبخ الجمعي.



دورة الحلقة حتى يظهر "25:00" على العرض.



## ٣. اضغط على زر تشغيل.

عند الطبخ، يمكن استخدام دورة الحلقة لزيادة وقت الطبخ أو نقصه.

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء يكون ساخنًا جدًا.



الفرن له وظيفة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بواسطة السخانة والميكروويف في نفس الوقت أو على التوالي. عادة هذا يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

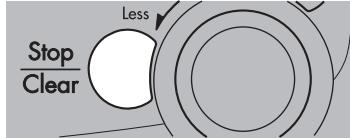
والسخانة من المرو يشوي أسطح الطعام أثناء تسخين داخلية الطعام بالميكروويف. فوق من هذا، لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن.

## وضعية الطبخ الجمعي

الصف	طاقة المايكروويف (%)
Co-1	٢٠
Co-2	٦٠

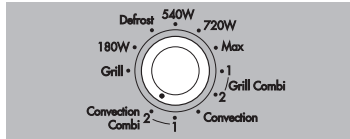
# الطبخ الجمعي

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية برمجة الفرن على مستوى طاقة المايكروويف بـ ٤% والانتقال الحراري بـ ٢٠٠ م لمدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.

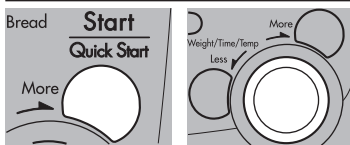


## ٢. الطبخ الجمعي بالانتقال الحراري

اضغط على زر إيقاف/مسح.

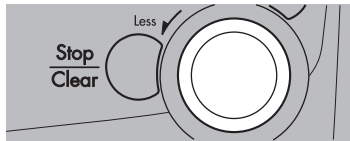


بؤر الحلقة لاختيار وضعية "Co-2" بالانتقال الحراري الجمعي.

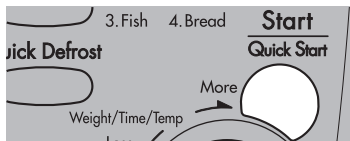


بؤر الحلقة حتى يظهر "200°C" على العرض.

اضغط على زر التشغيل لتأكيد درجة الحرارة.



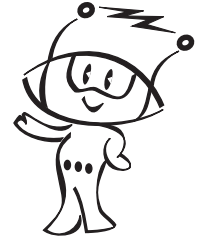
بؤر الحلقة حتى يعرض "25:00".



اضغط على زر تشغيل.

عند الطبخ، يمكن استخدام بؤر الحلقة لزيادة وقت الطبخ أو نقصه.

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لان الوعاء يكون ساخنا جدا.

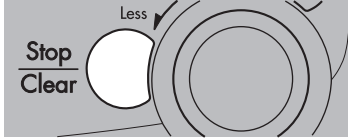


الفرن ميزة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام **بالسخن** و**المايكروويف** في نفس الوقت أو على التوالي. بصفة عامة هذا يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

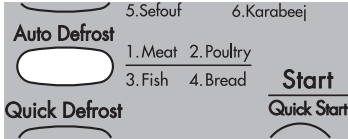
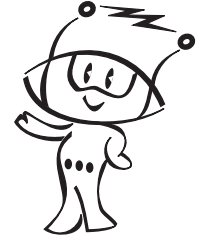


# إذابة الثلج التلقائية

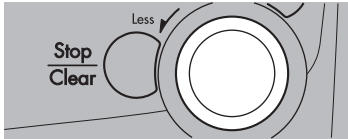
بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصى بأنك تفحض الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعناية الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الاسماك بسرعة أكثر أحيانا في حالة أن طبخ الاسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج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



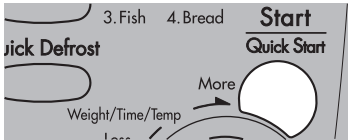
اضغط على زر إيقاف/مسح. قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



اضغط على زر إذابة الثلج التلقائية مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج للدجاج. وعندها تظهر "dEF2" في زجاج العرض.



ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه. بؤر الحلقة حتى يعرض "1.4kg".



اضغط على زر تشغيل.

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

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

اضغط على الصنف زر إذابة الثلج	
لحم	مرة
دجاج	مرتين
سمك	٣ مرات
خبز	٤ مرات

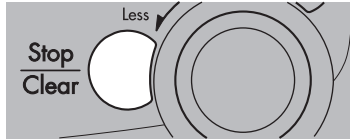
## دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

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

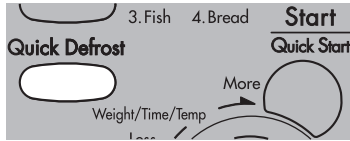
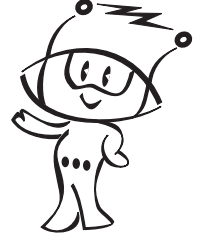
الطعام	الأناء	حدود الوزن	الصف
اللحم اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم ( ٢ سم ) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٥-٥ دقيقة. الدجاجة الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة. السّمك شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.	وعاء مناسب للمايكروويف (صحن ، طبق)	٠.٤-٠.١ كجم	اللحم الدجاجة السّمك
شرائح الخبز ، كعكة الشعر ، الباغيتيه... الخ.	فوطية ورقية أو صحن مسطح	٠.١-٠.٥ كجم	الخبز

# إذابة الثلج السريعة

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



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



اضغط على زر إذابة ثلج سريعة مرة.  
يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

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

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

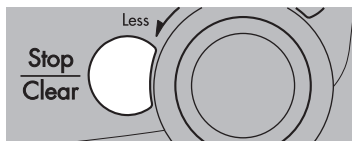
## قائمة إذابة الثلج التلقائية

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

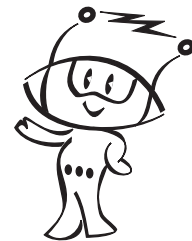
الصنف	الوزن	الأواني	التعليمات
اللحم المفروم	٠,٥ كجم	أواني خاصة للمايكروويف (صحن مسطح)	لحم مفروم قلب الطعام عن انطلاق صفارة. بعد الإذابة، انتظر لمدة ٥ - ١٥ دقيقة.

# الطبخ التلقائي

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ 6.0 كجم من البطاطس بالقشرة.

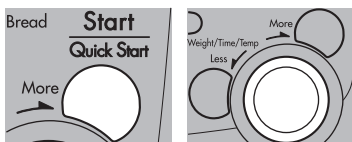


1 اضغط على زر التشغيل/المسح.



2 اضغط على زر الطبخ التلقائي.

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



3 نَوِّر الحلقة حتى يعرض "Ac 1".

اضغط على زر التشغيل لتأكيد الصنف.

\* الصنف الطبخ التلقائي

البطاطس بالقشرة Ac 1

الأرز Ac 2

الخضار الطازج Ac 3

الخضار المجمد Ac 4

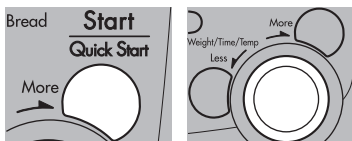
البيتزا المبردة Ac 5

البيتزا المجمدة Ac 6

الدجاجة الكاملة Ac 7

الكباب Ac 8

تشوية اللحم Ac 9



4 نَوِّر الحلقة حتى يعرض "0.6kg (٠,٦ كجم)".

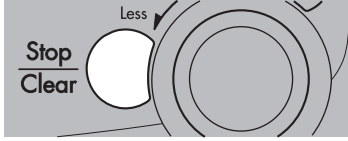
اضغط على زر التشغيل.

الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات										
الطبخ التلقائي	بطاطس بقشرة	١,٠-٠,١ كجم	صينية معدنية	درجة حرارة الغرفة	اختر حبات البطاطس المتوسطة الحجم بـ ٢٠٠-٢٢٠ جرام لحبة اغسلها وجففها. اثقب البطاطس عدة مرات بشوكة. ضع البطاطس على الصينية المعدنية. اضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. بعد الطبخ، اخرج البطاطس من الفرن. انتظر لمدة ٥ دقائق بتغطيتها برفافة الومنيومية. <b>تنبيه: ستصحب الشواية والهواء حول الفرن ساخنا جدا . فاستخدم قفازات الفرن.</b>										
	الأرز	١,٠-٠,٢ كجم	وعاء أمني لطاقة المايكروويف	درجة حرارة الغرفة	اغسل الأرز وضع الأرز والماء الغالي مع ربع ملعقة من الملح في وعاء كبير بعمق. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>الوزن</td> <td>١٠٠ جرام</td> <td>٢٠٠ جرام</td> <td>٣٠٠ جرام</td> <td>الغطاء</td> </tr> <tr> <td>الماء</td> <td>٢٥٠ مليلتر</td> <td>٣٥٠ مليلتر</td> <td>٤٨٠ مليلتر</td> <td>نعم</td> </tr> </table> <b>** الأرز- بعد الطبخ، حركه وانتظر لمدة ٥ دقائق بغطاء أو حتى يتم امتصاص الماء.</b>	الوزن	١٠٠ جرام	٢٠٠ جرام	٣٠٠ جرام	الغطاء	الماء	٢٥٠ مليلتر	٣٥٠ مليلتر	٤٨٠ مليلتر	نعم
الوزن	١٠٠ جرام	٢٠٠ جرام	٣٠٠ جرام	الغطاء											
الماء	٢٥٠ مليلتر	٣٥٠ مليلتر	٤٨٠ مليلتر	نعم											
	الخضار الطازج	٢,٠-٠,٨ كجم	وعاء أمني لطاقة المايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الخضار في وعاء أمني لطاقة المايكروويف. اضف الماء . غطيه باللف الفينيلي. بعد الطبخ، حركه واضف الماء وفقا لكمية الطعام. <b>** ٢,٠ كجم - ٠,٤ كجم : ملعقتان ** ٠,٥ كجم - ٠,٨ كجم : ٤ ملاعق</b>										
	الخضار المجمد	٢,٠-٠,٨ كجم	وعاء أمني لطاقة المايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الخضار في وعاء أمني لطاقة المايكروويف. اضف الماء . غطيه باللف الفينيلي. بعد الطبخ، حركه واضف الماء وفقا لكمية الطعام. <b>** ٢,٠ كجم - ٠,٤ كجم : ملعقتان ** ٠,٥ كجم - ٠,٨ كجم : ٤ ملاعق</b>										
	البيتزا المبردة	٢,٠-٠,٤ كجم	رف منخفض وصينية معدنية	المبردة	هذه الوظيفة تستخدم لطبخ البيتزا المجمدة. ازل جميع التغليفات وضعها على الصينية المعدنية. بعد الطبخ، انتظر دقيقة أو دقيقتين.										

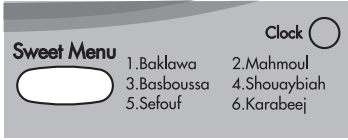
الوظيفة	الصف	حد الوزن	الأثناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
الطبخ التلقائي	البيتزا المجمدة	٠,١-٠,٥ كجم	رف منخفض وصينية معدنية	المجمدة	هذه الوظيفة تستخدم لطبخ البيتزا المجمدة. وازل جميع التغليفات وضعها على رف منخفض على الصينية المعدنية. بعد الطبخ، وانتظر لدقيقة أو دقيقتين.
	الدجاجة الكاملة	٠,٨-١,٥ كجم	رف منخفض وصينية معدنية	المبردة	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.
	الكباب	٠,٢-٠,٨ كجم ١ سيخ ١٠٠ - ١٥٠ جرام	رف مرتفع وصينية معدنية	المبردة	١,٢ كغم من اللحم (الخروف أفضل) ١ ملعقة طعام من معجون الطماطم ربع كوب من عصير الليمون ٧ حبات من البصل بعض الطماطم ملعقة من الملح ملعقة من كل من الفلفل والفلفل الأسود والقرفة ملعقتان من الزيت  ١. اقطع اللحم الى مكعبات متوسطة الحجم. ٢. اقرش البصل واقطع الكل الى نصفه. ٣. انقع مكعبات اللحم وأنصاف البصل بالزيت التوابل ومعجون الطماطم وعصير الليمون. واتركها لمدة نصف ساعة. ٤. على السيوخ، ضع مكعبات اللحم وأنصاف البصل والطماطم على التوالي. ٥. ضع السيوخ على الرف المرتفع على الصينية المعدنية. وضعها في الفرن. ٦. عند انطلاق الصفارة قلبها. ٧. اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. ٨. بعد الطبخ، انتظر.
	تشوية الدجاجة	٠,٥ - ١,٥ كغم	رف منخفض وصينية معدنية	المبردة	اغسل الدجاجة وجففها. امسح الدجاجة بالمرغرين أو الزبدة المذابة. وضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وعند انطلاق الصفارة، قلبها. ثم اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، انتظر بتغطيتها لمدة ١٠ دقائق.

# طبخ الحلويات

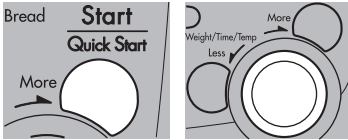
في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٤ قطعة من البقلاوة.



اضغط على زر التشغيل/المسح.



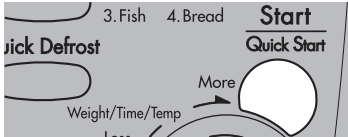
اضغط على زر قائمة الحلويات.



بؤر الحلقة حتى يعرض "Sc 1".



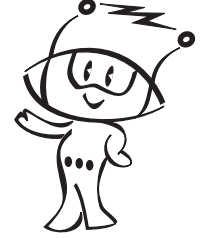
اضغط على زر التشغيل لتأكيد الصنف.



اضغط على زر التشغيل مرة.



وعندها يبدأ التسخين الأولي مع عرض "Pr-H" بعد انتهاء التسخين الأولي، ويتم طبخ الطعام في الفرن على درجة الحرارة بـ ١٥٠ م لمدة ٤٠ دقيقة.



وظيفة قائمة الحلويات تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام. عند استخدام قائمة الحلويات، يعمل الفرن على وضع التسخين الأولي أولاً ثم يطبخ الطعام على درجة الحرارة المسبقة الضبط ووقت الطبخ.



## دليل قائمة الحلويات

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة
<p><b>الحشوة</b>            فستق ، ماء مفرم            ٣ ملاعق من السكر            نصف ملعقة من الماء            نصف ملعقة من الماء</p>	<p><b>العجينة</b>            ٥ كغم من دقيق عادي            ٧ بيضات            ٢٠ غرام من الدهن            ١٢٠ غرام من الملح            الماء</p>	<p>درجة حرارة            الغرفة</p>	<p>٤٠ - ٥٠ قطعة</p>	<p>البقلاوة</p>	<p><b>قائمة            الحلويات</b></p>
<p><b>الطريقة</b></p> <p>١. ضع الدقيق والبيضات والدهن والملح والماء. وامزجها لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة.            وقسم العجينة الر ١٠ فطائر من العجينة.            لف كل فطيرة بقطر ٢٥ - ٣٠ سم.            ٢. كدّس كل فطرية مع وضع دقيق خفيف. ثم لغ الفطيرة الى قطر ١٠٠ سم وبسماكة ١ ملم لمدة ١٠ - ٢٠ دقيقة.            واقطع طرفي الفطيرة.            ٣. اقطع الفطيرة الى مربع ٤ * ٤ سم.            ٤. ضع الحشية الجاهزة على كل قطعة من الفطيرة.            ثم طيها الى الوسط. واذف ٣٠٠ ميليتر من الدهن الغالي.            ٥. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً.            ٦. تنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولي. وافتح الباب ، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية.            ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.            ٧. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن.            واقطر الدهن فوراً. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>					

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأثناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة
<p><b>الحشوة</b></p> <p>٥٠٠ غ من فستق مفرم ١٠٠ غ من السكر نصف ملعقة من ماء الورد ملعقتان من الماء</p>	<p><b>المعجينة</b></p> <p>٢,٥ كغم من طحين سام، نيلا (قوي) ١,٢٥ كغم من الزبد ٠,٨ كغم من السرك ٠,٣٥ كغم من الماء ٠,١٥ كغم من مسحوق الحليب</p>	<p>درجة حرارة الغرفة</p> <p>صينية معدنية على رف منخفض</p>	<p>٢٠ - ٢٥ قطعة</p>	<p>المشمول</p>	<p><b>قائمة الحلويات</b></p>
<p><b>الطريقة</b></p> <p>١. امزج طحين سامونيل، الدهن والسكر لمدة ١٠ دقائق. واضف الماء ومسحوق الحليب. ثم اعد مزجها لمدة ٤ دقائق إضافية. واتركها. ٢. ضع جميع الحشوة الى الوعاء وامزجها جيدا. ٣. اقطع الزبد الى قطع صغيرة وضع الحشوة على كل قطعة. وضعها في وعاء. ٤. ضع المواد الجاهزة على الصينية المعدنية المسوحة بالبيت. ٥. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولا. وتنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولي. وافتح الباب، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى. ٦. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. وانثر السكر المطحون على سطح الطعام. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>					

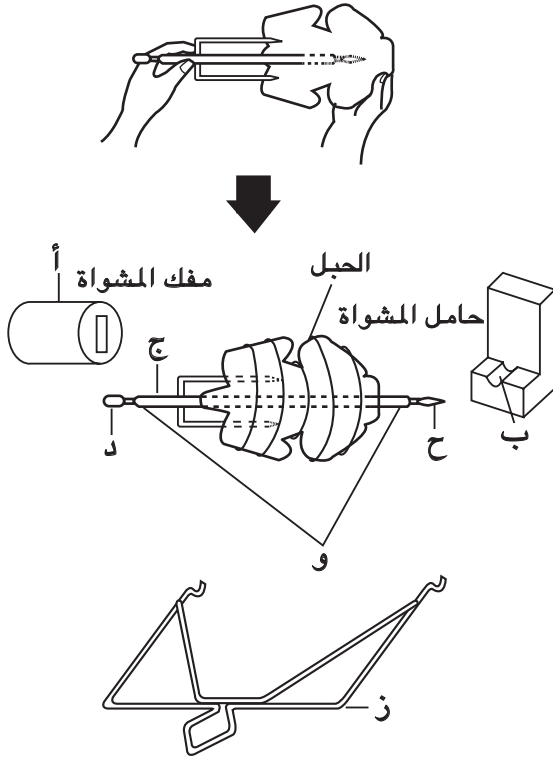
الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
<p><b>الحشوة</b></p> <p>١٥٠ غ من مسحوق الحليب ملعقة من مسحوق نفخ العجين ٢٠ غ من جوز الهند المفروم ملعقة من مسحوق الفانيلا</p>	<p><b>المعجينة</b></p> <p>٢,٠ كغم من طحين سام، نيلا (قوي) ١ كغم من الماء ١ كغم من السكر</p>	<p>درجة حرارة الغرفة</p> <p>صينية معدنية على رف منخفض</p>	١ حوض	البسبوسة	قائمة الحلويات
<p><b>الطريقة</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>١. امزج الماء والسكر ثم غليها. وصيها في سامونيل. وامزجها جيدا.</li> <li>٢. اضع مسحوق الحليب ومسحوق نفخ العجين وجوز الهند ومسحوق الفانيلا. وامزجها جيدا. واتركها لمدة ٦ ساعات.</li> <li>٣. بعد حوالي ٦ ساعات، صب المزيج في الصينية المعدنية المسوحة بالبيت. وانثر السائل من الحليب على السطح للتلوين.</li> <li>٤. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً.</li> <li>٥. تنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولي.</li> <li>٦. افتح الباب، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</li> <li>٧. عند عرض " ١٠ دقائق " أثناء الطبخ، اخرجها من الفرن واقطعها بشكل ماس.</li> <li>٨. ضعها في الفرن واضغط على زر التشغيل.</li> <li>٨. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. واصل الشراب على سطح الطعام. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</li> </ol>					

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة
<p><b>العجينة</b></p> <p>٥ كغم من الدقيق ٧ بيضات ٢٠ غ من الدهن ١٢٠ غ من الملح</p> <p><b>الحشوة (أشتا)</b></p> <p>٥٠٠ كغم من الماء ١٥٠ غ من مسحوق الحليب ٢٠٠ غ من طحين سامونيل (ناعم) ملعقة من ماء الورد</p>	درجة حرارة الغرفة	صينية معدنية على رف منخفض	١٦ قطعة	الشعبية	قائمة الحلويات
<p><b>الطريقة</b></p> <p>١. أشتا: امزج الماء ومسحوق الحليب، وغلبيها. واطفئ طحين سامونيل وماء الورد. وغلبيها لمدة ٥ دقائق.</p> <p>٢. الزبد: كما هو في "البقلاوة". وبعد إعداد الزبد، اقطعها الى مربع ٨X٨ سم.</p> <p>٣. ضع أشتا جاهزة على كل زبدة. ثم طيها الى الوسط. واطفئ ٢٠٠ مليلتر من الدهن الغالي.</p> <p>٤. ضعها في الصينية المعدنية.</p> <p>٥. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً.</p> <p>٦. تنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتح الباب، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</p> <p>٧. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. واطفئ الدهن المذاب والشراب. ثم انثر الفستق المفروم على سطح الطعام وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>					
<p><b>العجينة</b></p> <p>٣٠٠ غ من السكر ٢٠٠ غ من طحين سامونيل (قوي) ١٠٠ غ من نكهة الفانيليا، والبرتقال ١٠٠ غ من جوز الهند المفروم</p> <p><b>الحشوة (أشتا)</b></p> <p>ملعقة من مسحوق نخب العجين نصف ملعقة من الفانيليا بيضة واحدة</p>	درجة حرارة الغرفة	صينية معدنية على رف منخفض	١ حوض	السفوف	
<p><b>الطريقة</b></p> <p>١. امزج جميع المحتويات باستثناء البيضة. ثم اطفئ البيضة.</p> <p>٢. صب الزبد في الصينية المعدنية المسوحة بالبيت.</p> <p>٣. اتركها لمدة ١٠ دقائق. ثم انثر سائل الحليب على سطحها للتلوين.</p> <p>٤. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً.</p> <p>٥. تنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتح الباب، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</p> <p>٧. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. واطفئها بأشكال ماسة. واطفئ الشراب على سطحها. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>					

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
<p><b>الحشوة</b></p> <p>٥٠٠ غ من الفستق المفروم  ١٠٠ غ من السكر  نصف ملعقة من ماء الورد  ملعقتان من ماء الزهر</p> <p><b>العجينة</b></p> <p>١ كغم من طحين سامونيل(قوي)  ٤٠٠ غ من الدهن  ٣٥٠ غ من السكر  ١٠٠ غ من مسحوق الحليب  ١٠٠ غرام من الماء</p> <p><b>الطريقة</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>١. امزج مسحوق الحليب والماء.</li> <li>٢. اضع طحين سامونيل والدهن والسكر. واتركها.</li> <li>٣. امزج الفستق والسكر وماء الورد وماء الزهر.</li> <li>٤. اقطع العجينة الى حجم ٥-٦ سم.</li> <li>٥. ضع الحشوة على العجينة الجاهزة. وطي الحشوة بها.</li> <li>٦. ضع الفستق علىها. وشق سطحها بقليل.</li> <li>٧. ضعها على الصينية المعدنية.</li> <li>٨. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً.</li> <li>٩. تنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولي.</li> <li>١٠. وافتح الباب ، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية.</li> <li>١١. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</li> <li>١٢. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن.</li> <li>١٣. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</li> </ol>	درجة حرارة الغرفة	صينية معدنية على رف منخفض	٢٠ قطعة	الكارابيج	قائمة الحلويات

# المشواة

في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ الدجاجة الكاملة.



١. ضع الدجاجة التي تمت إذابتها تماما على السيخ، وتأكد من أن قضيب المشواة يدور في الوسط مع الدجاجة. واربط الدجاجة بالقضيب بواسطة الحبل عند الحاجة.

**ملاحظة: من المهم جدا إذابة الدجاجة تماما قبل الطبخ. وإذا لم تفعل هذا، قد لا تنضج الدجاجة بعد الطبخ.**

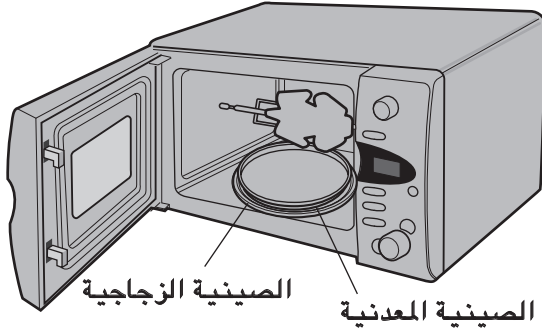
٢. ادخل طرف قضيب المشواة (د) الى مفك المشواة (أ) على الجانب اليسار من جدار الفرن. وادفعه الى اليسار، بتدوير قضيب المشواة بقليل حتى يدخل قضيب المشواة الى مفك المشواة (أ).

٣. امسك الطرف الآخر من قضيب المشواة (ح) في حامل المشواة (ب).

٤. ضع الوعاء الزجاجي الأمانى للحرارة بعناية في فرن المايكروويف على الصينية الدوّارة الزجاجية.

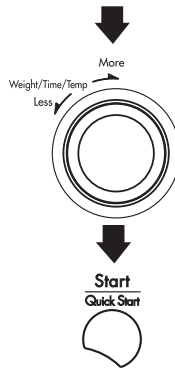
٥. بعد إغلاق باب الفرن، اتبع دليل الطبخ التلقائي (صفحة ٢٦).

# المشواة



Auto Cook

1. Jacket Potato
2. Rice
3. Fresh Vege.
4. Frozen Vege.
5. Chilled Pizza
6. Frozen Pizza
7. Whole Chicken
8. Kebab
9. Roast Beef



٦. بعد الطبخ، احمّل قضيب المشواة بطرفين (و) بالمقبض (ز) وارفع الطرف اليمين بقليل واسحبه من الطرف اليمين.

## ملاحظات :

١. الطبخ بالمشواة مريح لتشوية اللحم والدجاجة. وجميع أسطح الطعام أصبحت محمّرة بشكل متساوي بدون تقليبها.

٢. يمكن استخدام الطبخ بالمشواة في وضع المايكرويف، ووضع الجمع، ووضع الشواية، والتشوية التلقائية والطبخ التلقائي.

٣. قضيب المشواة يستخدم للطبخ بالمشواة فقط. وبعد انتهاء الطبخ بالمشواة، انزع قضيب المشواة واحفظه مع الملحقات الأخرى.

## تنبيهات

١. لا تستخدم الصينية المعدنية والمشواة معا بدون حمل، الأمر قد يؤدي الى ضرر في الفرن.

٢. بعد الطبخ، ستصبح الصينية المعدنية ساخنة جدا.  
٣. من الموصى به إزالة الدهن من الصينية الدوّارة كل مرة قبل الطبخ. والدهن الساخن على الصينية الدوّارة قد تتسبب في الدخان.

# أو إعادة التسخين إرشادات التسخين

من أجل تسخين الطعام أو إعادة تسخينه في فرن المايكروويف بنجاح ، من المهم تبع الإرشادات المختلفة. قس كمية من الطعام من أجل تحديد الوقت المطلوب لتسخينه. رتب الطعام على شكل دائري من أجل الحصول على أفضل نتيجة. ويتم تسخين الطعام في درجة حرارة الغرفة بسرعة أكثر من الطعام المبرد. لا بد من إخراج الطعام من العلبية ووضعه في الوعاء المناسب للمايكروويف. يتم تسخين الطعام بالتساوي أكثر في حالة تغطية الطعام بالغطاء المناسب للمايكروويف أو الملف البلاستيكي مع فتحات التهوية. ازل الغطاء بعناية لتجنب الاحتراق من البخار الساخن. استخدم الجدول التالي كدليل تسخين الطعام المطبوخ.

المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	التعليمات الخاصة
٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)	١ - ٢ دقيقة	ضع اللحم المشرح على صحن قابل للمايكروويف. غطيها بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية. * ملاحظة: مرق اللحم والصلصة تساعد في الاحتفاظ بعصارة اللحم.
قطيرة الدجاج صدر ١ رجل وفخذ ١	٢ - ٣.٥ دقائق ١.٥ - ٣ دقائق	ضع قطع من الدجاج على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.
سمك مشرح (٦-٨ أونس)	٢ - ٤ دقائق	ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.
لازانيا لشخص (١.٥ أونس)	٤ - ٦ دقائق	ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.
الكاسيرون ١ كوب ٤ أكواب	١ - ٣.٥ دقائق ٥ - ٨ دقائق	اطبخ في الكاسيرون القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الكاسيرون كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٣ دقائق ٣.٥ - ٥.٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرون القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقرة مشوى ١ سندويتش (نصف كوب من لحم بدون كعكة	١ - ٢.٥ دقائق	اعد تسخين الحشوات والكعكة منفصلا. اطبخ الحشوات في الكاسيرون القابل للمايكروويف مع غطاء حركها مرة. سخن الكعكة كما مبين في الجدول أدناه.
المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	التعليمات الخاصة
البطاطس المعجون ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٣ دقائق ٥ - ٨ دقائق	اطبخ في الكاسيرون القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الفول الخبز ١ كوب	١.٥ - ٣ دقائق	اطبخ في الكاسيرون القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
قطيرة مع الصلصة ١ كوب ٤ أكواب	٥.٥ - ٧.٥ دقيقة ٤ دقائق	اطبخ في الكاسيرون القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الأرز ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٣.٥ دقائق ٤ - ٦.٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرون القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
سندويتش أو كعكة ملفوفة ١ لفة	١٥ - ٢٠ ثانية	لفه بالقطعة الورقية وضعه على رف زجاج قابل للمايكروويف.
الخضار ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٤ دقائق ٥ - ٨ دقائق	اطبخ في الكاسيرون القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الحساء لشخص (٨ أونس)	١.٥ - ٢.٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرون القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.



# جدول الخضار الطازج

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٢-٣ دقائق	رتبه واضف وملعقتي طعام من الماء وملعقتي طعام من العصارة اليه وغطيه.	٥-٨ ١٠-١٣	٢ متوسط ٤ متوسط	خرشوف (٨ أونس لكل)
٢-٣ دقائق	اضف نصف كوب من الماء. اليها وغطيهها.	٣-٧	١ باوند	براعم جديدة من هليون طازج
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول به ٥.٠ - ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٨-١٢	١ باوند	الفول الاخضر والفول الشمعي
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى به ٥.٠ - ١ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	١٤-١٨	١ باوند	جذر شمندر طازج
٢-٣ دقائق	ضع البركولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٥-٩	١ باوند	براعم جديدة من البركولي
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى به ٥.٠ - ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٦-٨	١ باوند	كرنب مفروم طازج
٢-٣ دقائق	ضع ربع كوب من الماء في الكاسيروول المغطى به ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٣-٦	كوبان	جزر مشرح طازج
٢-٣ دقائق	رتبه وضع ربع كوب من الماء في الكاسيروول المغطى به ١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٧-١١	١ باوند	قرنبيط كامل طازج
٢-٣ دقائق	اشرحها وضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى به ٥.٠ - ١ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٣-٥ ٧-٩	كوبان ٤ أكواب	زهيرات كرفس مشرح طازج

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٢-٣ دقائق	اقشرها واضف وملعقتي طعام من الماء في نصف صحن الخبز به ٥.٠ - ١ كوارتر. وغطيهها.	٥-٩	كوزان	الذرة الطازجة
٢-٣ دقائق	ضع الفطر في نصف في الكاسيروول بغطاء به ٥.٠ - ١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢-٣	٥.٠ باوند	الفطر الطازج المشرح
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء به ٥.٠ - ١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٤-٨	١ باوند	الجزر الأبيض الطازج والمشرح
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء به ٥.٠ - ١ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٧-١٠	٤ أكواب	حبة البسلة الخضراء والطازجة
٢-٣ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٥-١٠ ٧-١٣	٢ متوسط ٤ متوسط	البطاطس الحلوة الكاملة للخبز (٦-٨ أونس لكل)
٢-٣ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٥-٨ ٩-١٥	حبتان ٤ حبات	البطاطس البيضاء الكاملة للخبز (٦-٨ أونس لكل)
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء به ١ كوارتر.	٥-٨	١ باوند	اسفاناخ طازج
٢-٣ دقائق	اقطعها الى نصفين. ازل البذور منها. ضعها في طبق الخبز به ٨x٨ بوصة. وغطيهها.	٧-٩	١ متوسط	جوزة البلوط الجوزة الأرمدة الطازجة
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء به ٥.٠ - ١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٥-٨	١ باوند	القرع الصيفي الطازج والمشرح
٢-٣ دقائق	اثقبه. ضعه على فوطتين ورقيتين. قلبه واعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٧-١٠	١ باوند	القرع الصيفي والكامل

# دليل الطبخ بالشواية

- التعليمات لتشوية اللحم على الشواية
- \* بالنسبة للدهن البارز من اللحم، اقطعه وعندها تأكد من عدم قطعه بشكل مائل.
  - (هذا يوقف رفع الدكان من الدهن.)
  - \* رتب اللحم على الرف. وامسحه بالزبدة المذابة أو الزيت.
  - \* خلال الطبخ، قلب اللحم.

ضع السمك والأطعمة البحرية على الرف.  
ولا بد من وضع السمك الكامل بشكل قصري في جانبي الصحن قبل التشوية. امسح السمك والأطعمة البحرية بالزبدة أو المرغرين المذاب أو الزيت قبل الطبخ وأثناء الطبخ. هذا يساعد على إيقاف تجفيف السمك. اعمل التشوية للمدة الموصى بها في الجدول. ولا بد من أخذ العناية عند تقليب السمك الكامل وشرائح السمك أثناء تشويتها. إذا أردت الشرائح السميكة من السمك، فيمكنك تقليبها أثناء التشوية أيضا.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدقيقة)	اللمحات
شرائح السمك سماكة ١ سم (١/٢") سماكة ١.٥ سم (١/٢")	٢٣. جرام ٢٣. جرام	١٧-٢١ ٢٠-٢٤	امسح شرائح السمك بالزبدة المذابة وقلبها أثناء الطبخ عند مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح السمك سماكة ٢.٥ سم (١")	٢٣. جرام	٢٤-٢٨	
السمك الكامل	٢٢٥-٣٥. جرام لكل سمك ٤٥. جرام	١٦-٢٠ ٢٤-٢٨	اترك السمك السميكة والسمك الزيتي لمدة إضافية .
الأسقلوب القريديس النقي	٤٥. جرام ٤٥. جرام	١٦-٢٠ ١٦-٢٠	اطري جيدا أثناء الطبخ.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدقيقة)	اللمحات
بوغور من البقر	٥٠. جرام * ٢ ١٠٠. جرام * ٢	١٢-١٦ ١٩-٢٣	اطري بالزيت أو الزبدة المذابة. ولا بد من وضع المواد الرقيقة على رف الشواية. ويمكن وضع المواد السميكة على صينية جمع القطرات. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح البقر (بسماكة ٢.٥ سم (١")) غير منضج جيدا منضج متوسط منضج جيدا	٢٣. جرام * ٢ ٢٣. جرام * ٢ ٢٣. جرام * ٢	١٨-٢٠ ٢٢-٢٤ ٢٦-٢٨	
مرفوم الحمل (بسماكة ٢.٥ سم (١"))	٢٣. جرام * ٢	٢٥-٣٢	

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

## تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

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 إزالة 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 ب مواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية.المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها اتلاف الفرن.
٧. لا تشغل الفرن أثناء وجود حافظ بين بأن الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.

# تحذيرات من أجل السلامة

## اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

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 مغلقا من أجل إعاقة أي لهب ؛
٢٤. تسخين المشروبات في فرن المايكروويف قد يؤدي الى فيضان المشروبات، لذلك لا بد من أخذ عناية عند تناول الوعاء.
٢٥. محتويات الأطعمة في الزجاجات وأطعمة الطفل في القارورة 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 والتجفيف والأجزاء المتجاورة ؛
٢٨. لا بد من تنظيف الفرن لوريا 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 ساخنا. لا بد من أخذ عناية لتجنب التماس عنصر التسخين داخل الفرن.
٣٢. يجب تشغيل فرن المايكروويف مع فتح الباب الزخرفي.
٣٣. يمكن الحصول على هذا الاتصال عن طريق جعل القابس يمكن الوصول إليه أو عمل مفتاح في السلك الثابت طبقا لقواعد الأسلاك .
٣٤. 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.

**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 آمنة ويفهمون الخطر في حالة تشغيل الفرن غير الصحيح.

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

# أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

## 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 للذات الطبخ ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الأوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الأوراق التي تم إعادة بورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي الى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروويف.

## أكياس 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 أبدا 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.

## الخزف 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 فحص الأواني للتأكد من انها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

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

موجات المايكروويف لا تخترق المعادن وإنما ترتد عنها - مثلما ترتد عن جدران فرن المايكروويف المعدنية - وتتسبب في تشكيل « أقواس » كهربائية تشبه الصواعق أو البرق.

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف.

اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف أممي. 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 كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

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

# خصائص المواد الغذائية 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 اغتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. إذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

## العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والحليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعاً لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من اللازم يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك أن 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 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 إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تحمير اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضراوات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغطيتها حتى تحتفظ بالبخار.

## محتويات الطعام من العظام والدهون

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

## كمية الطعام

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

## 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 شقه.

## التحمير

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

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

## التغطية بالورق المضاد للدهن

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

## الترتيب والمسافات

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

# خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## 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 الى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل احكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.

### ٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

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

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

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائماً. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف. الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائماً بقطعة من القماش المبلول.

٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

## التحريك

التحريك من أهم أساليب طبخ المايكروويف. في الطبخ العادي يجري تحريك المواد الغذائية من أجل مزجها مع بعضها جيداً. ولكن في فرن المايكروويف يجري تحريكها من أجل انتشار وتوزيع الحرارة. دائماً حرّك المواد الغذائية من الخارج باتجاه الوسط لأن الأجزاء الخارجية من الطعام تسخن دائماً 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 المايكرو موجة أو لا الى 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 ويستوى الطعام بشكل متساوي.

## الوقاية

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

## رفع المستوى

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

## الثقب

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

## اختبار الذوق عند الطبخ

نظراً لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نوق الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخرجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق الى طبخها فاننظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و١٥ (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

## وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٣ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلاً بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

# 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 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 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 انضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

## تحذير

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

س. لماذا لا يطبخ فرن المايكروويف اطعمة 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

## المواصفات الفنية

MC-807WRT	
مصدر الطاقة	٢٣ فولت تيار متردد ٥ هرتز
الفولتية	٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٣ ملم (عرض) * ٣٢٢ ملم (ارتفاع) * ٥٠٠ ملم (عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكروويف	١٣٥٠ واط
الشواية	١٢٥٠ واط
الجمعي	٢٦٥٠ واط
الانتقال الحراري	١٣٥٠ واط (٢٥٥٠ واط على الأقصى)

## التنبيهات

### لا بد من تأريض الجهاز

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

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

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

السلك باللون البني 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  $\equiv$  .

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؛