

احتياطات تجنب التعرض المحتمل للطاقة الكهرومغناطيسية المفرطة

لا يمكن تشغيل الفرن أثناء فتح الباب بسبب أقفال الأمان المضمنة في آلية الباب الذي يعمل على إيقاف تشغيل وظائف الطهي عند فتح الباب. قد يؤدي تشغيل الفرن أثناء فتح الباب إلى التعرض لطاقة الميكروويف الضارة. من الأهمية بمكان ألا تعبت بآلية الباب.

لا تضع أي شيء بين الوجه الأمامي للفرن والباب ولا تسمح للأتربة أو مخلفات المنظفات أن تترسب على أسطح الإغلاق.

لا تعمل على تشغيل الفرن في حالة تلفه. من المهم أن يتم إغلاق باب الفرن جيداً وألا يكون هناك أي تلف لكل من (١) الباب (الثني)، (٢) المفصلات والمزلاج (الكسر أو عدم الإحكام)، (٣) سدادات الباب وأسطح الإغلاق.

يجب تجنب التعديل أو إصلاح الفرن بواسطة أي شخص باستثناء أفراد الصيانة المؤهلين.

تحذير:

عند تسخين السوائل، مثل الشوربة والصلصة والمشروبات في فرن الميكروويف، قد يحدث التسخين المتأخر المتأخر لظهور الفقاعات. قد يؤدي ذلك إلى انسكاب السائل الساخن على نحو مفاجئ. لمنع هذا الاحتمال، يجب اتخاذ الخطوات التالية:

١. تجنب استخدام الأواني ذات الجوانب المستقيمة والمقدمة الضيقة.

٢. لا تفرط في التسخين.

٣. حرك السائل قبل وضع الإناء في الفرن وقم بنفس الإجراء مرةً أخرى في منتصف وقت التسخين.

٤. بعد التسخين، اترك الإناء لفترة قصيرة في الفرن. حرك أو قم بهز المحتويات (وخصوصاً زجاجات التغذية وأطعمة الأطفال) وافحص درجة الحرارة جيداً قبل الاستخدام.

التركيب

١. استخراج كل مواد التغليف والملحقات.

٢. ضع الفرن على سطح مستو بحد أدنى ٨٥ بعيداً عن الأرض مع ترك مسافة قدرها ٣٠ سم إلى أعلى ومسافة خلفية قدرها ١٠ سم للسماح بالتهوية المناسبة. يجب المحافظة على نظافة جانب الفرن لضمان توفر تيار الهواء اللازم للتهوية الكافية. يجب أن تبتعد مقدمة الفرن ما لا يقل عن ٨ سم عن حافة السطح لمنع السقوط.

يوجد منفذ إخراج العادم أعلى أو على جانب الفرن. قد يؤدي انسداد المنفذ إلى تلف الفرن.

٣. قم بتوصيل الفرن إلى أحد مآخذ الكهرباء القياسية في المنزل.

ملاحظة: تجنب استخدام هذا الجهاز في الأغراض التجارية.

تحذير: يجب تأريض هذا الجهاز

تم تلوين أسلاك التيار الرئيسي وفقاً للرموز التالية:

أزرق - أحادي

بنّي - مباشر

أخضر وأصفر - أرضي

في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله بواسطة المصنع أو مندوب الصيانة الخاص به أو شخص آخر يتمتع بنفس المؤهلات تفادياً للخطر المحتمل.



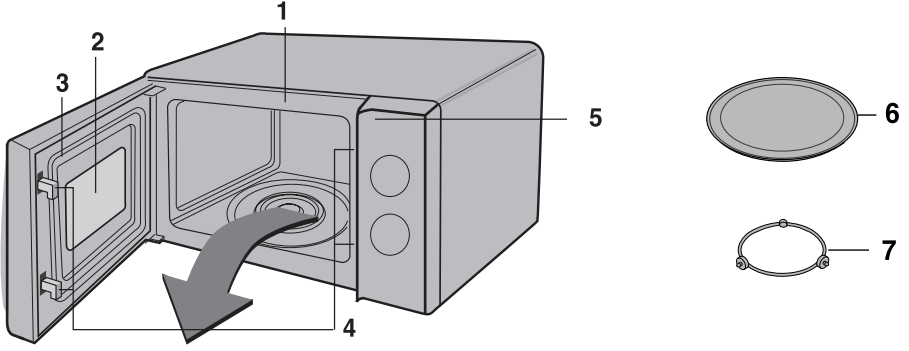
MICROWAVE OVEN

فون ميكروويف



MS1927C

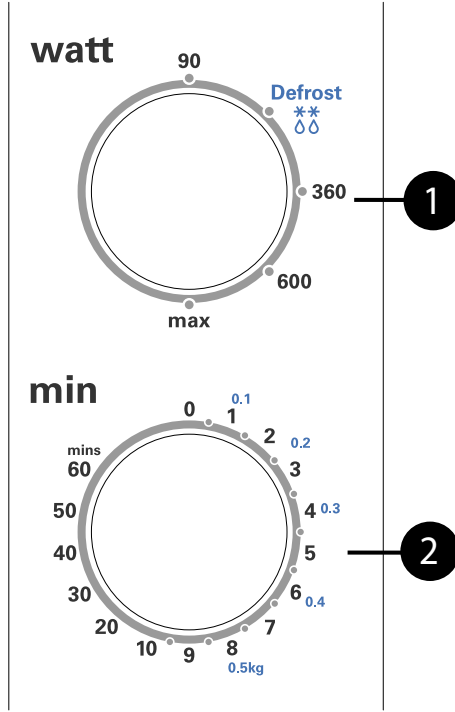
Oven Parts / أجزاء الفرن



- GB**
1. Front plate
 2. Viewing window
 3. Door seal
 4. Safety lock system
 5. Control panel
 6. Glass tray
 7. Roller rest

- SA**
١. الصفيحة الأمامية
 ٢. نافذة العرض
 ٣. سدادة الباب
 ٤. نظام قفل الأمان
 ٥. لوحة التحكم
 ٦. الصينية الزجاجية
 ٧. مسند الحامل

لوحة التحكم / Control Panel



MS1927C



1 Power selector

Allows selection of desired power.

2 Timer

permits selection of the desired cooking time.

1 مؤشر تحديد الطاقة

يوفر إمكانية تحديد مستوى الطاقة المناسب.



2 الموقت

يتيح إمكانية تحديد وقت الطهي المطلوب.

معلومات الأمان المهمة

اقرأ هذا الجزء بعناية واحتفظ به للاستعانة به في المستقبل

- * قبل الطهي، عليك وخز الفاكهة والخضراوات.
- * تجنب طهي البيض مع الاحتفاظ بقشرته.
- * سيزداد مستوى الضغط داخل البيض ويؤدي إلى انفجارها.
- * تجنب محاولة قلي الأطعمة الدهنية بشدة في الفرن.
- * انزع الغلاف البلاستيكي من الأطعمة قبل الطهي أو إزالة الثلوج. ملاحظة بالرغم من الحاجة إلى تغطية الأطعمة في بعض الحالات باستخدام غشاء بلاستيكي عند التسخين أو الطهي وفقاً للتفاصيل الموضحة في كتب الطهي في فرن الميكروويف.
- * إذا لاحظت تصاعد الأدخنة، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن مصدر الطاقة واحتفظ بإغلاق باب الفرن لإخماد أي أدخنة متصاعدة.
- * عند تسخين الطعام أو طهيه في الأواني التي يمكن التخلص منها والمصنوعة من البلاستيك أو الورق أو غيرها من المواد القابلة للاحتراق، افحص الفرن بشكل متكرر تجنباً لاحتمال الاشتعال.

- * تجنب تشغيل الفرن حينما يكون فارغاً.
- * من الأفضل أن تترك كوب من الماء في الفرن أثناء التوقف عن استخدامه. ستعمل المياه على امتصاص كل الطاقة الكهرومغناطيسية بأمان، إذا تم تشغيل الفرن بون قصد.
- * تجنب محاولة تجفيف الملابس في فرن الميكروويف. قد تتفحم هذه الملابس أو تتعرض للحريق في حالة تسخينها بشدة.
- * تجنب طهي الأطعمة المفلوفة في أغلفة ورقية، إلا إذا كان كتاب الطهي المستخدم يشتمل على تعليمات خاصة بالأطعمة التي يتم طهوها.
- * لا تستخدم الفرن لتجفيف أو اني المطبخ أو المنتجات الورقية. قد تتعرض هذه الأنواع للحريق.
- * لا تستخدم الأواني الخشبية. قد تتعرض هذه الأواني للسخونة والتفحم.
- * لا تستخدم منتجات الورق التي تمت إعادة تدويرها لأنها قد تشتمل على شوائب التي قد تحدث شراواً و/أو النيران عند استخدامها في الطهي.
- * اترك الطاولة الدوارة تبرد قبل التنظيف.
- * تحتاج كميات الأطعمة الصغيرة إلى وقت الطهي أو التسخين الأقصر. إذا استخدمت الأوقات العادية معها، فقد تتعرض إلى فوط التسخين أو الاحتراق.

SA

– **تحذير:** تجنب تسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في الأواني المغلقة، لأن هذه الأواني معرضة للانفجار.

– **تحذير:** لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بون رقابة إلا بعد إسدال التعليمات الكافية بحيث يصبح الطفل قادراً على استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً للمخاطر الناجمة عن سوء الاستخدام.

– **تحذير:** في حالة تلف باب الفرن وسدادة الباب، تجنب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بواسطة مختص الصيانة الفنية المؤهل.

– **تحذير:** لا تحاول العبث بالباب أو إجراء أية عمليات تعديل أو إصلاحات به، وكذلك لوحة التحكم ومفاتيح قفل الأمان أو أي جزء آخر من الفرن. قد يتعرض أي شخص للخطر إذا ما حاول إجراء أية عملية صيانة أو إصلاح تشتمل على إزالة الغطاء الذي يوفر الحماية ضد الطاقة الكهرومغناطيسية. يجب إجراء الإصلاح بواسطة المختص الفني المؤهل فقط.

أدوات الطهي

أدوات الطهي

يجب فحص الأدوات لضمان إمكانية استخدامها في الفرن الميكروويف.
يلخص التخطيط البياني التالي الاستخدام الجيد لأدوات الطهي في الفرن:

المشواة	الميكروويف	أدوات الطهي فرن
نعم	نعم	الزجاج المقاوم للحرارة
نعم	نعم (لا تستخدم أواني الصيني المزودة بأشكال الزينة الذهبية أو الفضية.)	الخزف، الصيني
نعم	لا	أدوات الطهي المعدنية
لا	لا	الزجاج غير المقاوم للحرارة
لا	نعم	البلاستيك الميكروويف
لا	نعم	الغطاء البلاستيكي
لا	نعم	الورق (فنجان، أطباق، أواني)
لا	لا	القش والألومود الجدول والخشب

الميكروويف

٤. تجنب استخدام الأدوات المعدنية والأدوات التي تشتمل على مواد الزينة المعدنية في فرن الميكروويف. لمزيد من المعلومات حول الاستخدام الملائم للمعدن في الفرن، يرجى قراءة جزء المقدمة في كتاب فن الطهي الخاص بك. إذا تم تحديد استخدام رقائق الألومونيوم أو الأسياخ أو الأدوات التي تشتمل على المعدن في الفرن ضمن وصفة الطهي، فيجب تخصيص ما لا يقل عن ٢,٥ سم كمسافة فاصلة بين عنصر المعدن والجدار الداخلي للفرن. في حالة صدور الشرر، أخرج هذه المادة مباشرةً.

ملاحظة:

استشر كتاب فن الطهي الخاص بك والوصفات الفردية والتخطيطات البيانية للتعرف على الاستخدام الصحيح للأواني والمنتجات وغيرها من المعلومات المفيدة.

١. تعتبر معظم الأدوات المصنوعة من الزجاج والخزف الزجاجي والأدوات الزجاجية المقاومة للحرارة من الخيارات الممتازة. أما الأدوات ذات الزينة المعدنية، فيجب تجنب استخدامها في فرن الميكروويف.

٢. يمكن استخدام الفوط الورقية والأواني والأطباق والفناجين والورق المقوى وورق البطاقات في الفرن الميكروويف. لا تستخدم منتجات الورق التي تمت إعادة تدويرها لأنها قد تشتمل على شوائب التي قد تحدث شرارًا و/أو النيران عند استخدامها في الطهي.

(استشر كتاب فن الطهي الخاص بك لمعرفة طريقة الاستخدام الصحيح لهذه المنتجات.)

٣. يمكن استخدام الأطباق البلاستيكية والفناجين وحقائب حجرة التجميد والأغلفة البلاستيكية في فرن الميكروويف. اتبع تعليمات جهة التصنيع أو المعلومات الموضحة في كتاب فن الطهي عند استخدام المواد البلاستيكية في فرن الميكروويف.

تعليمات أخرى مفيدة

٤. لا تحتاج بعض الأطعمة إلى إزالة الثلج المتراكم عليها بالكامل قبل الطهي. فعلى سبيل المثال، يتم طهي الأسماك بسرعة شديدة بحيث يكون من الأفضل في بعض الحالات أن يبدأ الطهي مع استمرار تجمد الأسماك بعض الشيء.

٥. قد يكون من الضروري العمل على زيادة أو إنقاص وقت الطهي في بعض الوصفات، وذلك على حسب درجة حرارة البداية الخاصة بالأطعمة.

ملاحظة:

قد يتعرض الهواء المتصاعد من فتحة التهوية إلى السخونة أثناء الطهي.

الطهي حتى اللون البني:

هناك بعض الأطعمة القليلة التي لا يتم طهيها بما يكفي في فرن الميكروويف وتحتاج إلى لون إضافي. يمكن استخدام الطبقات الخارجية مثل الفلفل وعوامل إكساب اللون البني مثل صلصة فول الصويا على القطع أو فطائر اللحوم أو قطع الدجاج. تكتسب قطع اللحم المشوية أو الدجاج أو اللحوم التي يتم طهيها لمدة ١٠-١٥ دقيقة أو أكثر اللون البني بون الحاجة إلى مادة إضافية.

للحصول على أفضل النتائج والاستمتاع بالطهي بشكل أكبر، يرجى قراءة هذه التعليقات بالكامل.

لتحقيق نتائج أفضل:

١. عند تحديد الوقت اللازم لطعام معين، ابدأ باستخدام الحد الأدنى من الوقت وأفحص الحالة بشكل متكرر. من السهل أن يحدث الطهي المفرط للأطعمة نتيجة سرعة فرن الميكروويف في عملية الطهي.

٢. قد تتعرض كميات الطعام الصغيرة أو الأطعمة التي تشتمل على نسب منخفضة من المياه إلى التجفيف وتصبح صلبة في الطهي لفترة طويلة.

إزالة ثلج الأطعمة المجمدة:

١. يمكن وضع الأطعمة التي تم تجميدها مباشرةً في الفرن لإزالة الثلج المتراكم عليها. (تأكد من إزالة أي روابط أو أغلفة معدنية.)

٢. قم بعملية إزالة الثلج وفقاً لنصائح إزالة الثلج الواردة في هذا الدليل.

٣. أما أجزاء الطعام التي تتعرض لإزالة الثلج بسرعة أكبر من غيرها، قم بتغطيتها باستخدام قطع صغيرة من رقائق الألومنيوم. يساعد ذلك على إبطاء أو إيقاف عملية إزالة الثلج.

SA

التنظيف والعناية

الباب

يجب المحافظة على نظافة الباب والسدادات الخاصة به بصورة دائمة. استخدم المياه الدافئة المزودة بصابون فقط لإجراء عملية المسح ثم التجفيف الكامل.

لا تستخدم المواد الكاشطة، مثل مساحيق التنظيف أو وسائد الصلب والبلاستيك.

سيكون من السهل صيانة الأجزاء المعدنية في حالة مسحها باستخدام قطعة القماش المبلل بشكل متكرر.

السطح الخارجي

نظف باستخدام الصابون البارد والمياه الدافئة وقم بعملية المسح والتجفيف بمساعدة قطعة القماش الناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة. لا تسكب المياه في فتحات التهوية. إذا تلوث سلك التيار الكهربائي، فامسحه باستخدام قطعة قماش مبللة.

تأكد من إيقاف تشغيل الفرن قبل التنظيف.

احتفظ بالأسطح الداخلية للفرن نظيفة وجافة. بوجه عام، قم بالتنظيف بعد كل مرة من مرات الاستخدام.

الجدران الداخلية

قم بإزالة أي مقادير ضئيلة وبقيايا الطعام بين الباب والفرن باستخدام قطعة قماش مبللة. يجب تنظيف هذه المنطقة على وجه الخصوص بعناية لضمان إغلاق الباب بشكل جيد. قم بإزالة أي بقع شحوم باستخدام قطعة قماش مبللة في الصابون ثم قم بالمسح والتجفيف. لا تستخدم المواد الكاشطة التي قد تؤدي إلى خدش أو تلف الأسطح المطلية في الفرن. تجنب سكب المياه داخل الفرن.

مسند الحامل

يجب فك مسند الحامل وتنظيفه في مياه مزودة بالصابون ساخنة بما لا يقل عن مرة واحدة في الأسبوع لمنع إعاقة تدوير العجلات بسبب الشحوم.

إجراء التشغيل

الطهي بإزالة الثلج والوزن انظر الصفحة ٣.

تمثل عملية إزالة ثلج الطعام المجمد أحد مزايا فرن الميكروويف.

يمكن إزالة ثلج الأطعمة باستخدام فرن الميكروويف بشكل أسرع من الثلاجة وأكثر أمانًا من درجة حرارة الغرفة، لأن ذلك لا يساعد على نمو البكتيريا الضارة.

من المهم تذكر أن إزالة الثلج تستغرق وقتًا أطول من الطهي العادي. افحص الطعام وقم بقلبه بما لا يقل عن مرة واحدة أثناء إزالة الثلج.

١. قم بتدوير مفتاح تحديد الطاقة (1) لضبط وضع إزالة الثلج. (⏸)

٢. قم بتدوير مفتاح الموقت (2) باتجاه عقارب الساعة لضبط وزن (كجم) الأطعمة.

ملاحظة:

يبدأ تشغيل الفرن فور تدوير المفتاح مباشرةً. يشير كل رقم موجود على المقياس المدرج إلى كيلو جرام واحد.

الطهي في فرن الميكروويف انظر الصفحة ٣.

١. افتح باب الفرن، وضع الطعام على الطاولة الدوارة داخل الفرن ثم أغلق باب الفرن.

٢. اضبط مؤشر تحديد الطاقة (1) على المستوى المطلوب. يشتمل الفرن على خمسة مستويات طاقة تبدأ من ٩٠ واط وحتى الحد الأقصى. يمكن ضبط مؤشر تحديد الطاقة على أي وضع من هذه الأوضاع.

MS1927C (الواط)
* حد أقصى ٦٠٠ *
٣٦٠ *
* (⏸) إزالة الثلج
٩٠ *

٣. اضبط الموقت (2) على وقت الطهي المطلوب. تبدأ الطاولة الدوارة في الدوران وتبدأ عملية الطهي. عند انتهاء وقت الطهي، يصدر الجرس صوت رنين ويتم إيقاف تشغيل المصباح.

ملاحظة:

* يشير كل رقم موجود على المقياس المدرج إلى دقيقة واحدة. لضمان التوقيت الدقيق، ينصح بتدوير مقبض الموقت قليلًا إلى ما بعد التوقيت المطلوب ثم إلى الوراء حيث الإعداد المطلوب.

* اضغط على فاتح الباب لفحص حالة الطهي أثناء عمل الفرن. يؤدي فتح الباب أثناء الطهي إلى إيقاف الفرن تلقائيًا وإيقاف عمل الموقت. في حالة الحاجة إلى استمرار الطهي، أغلق الباب - سيتم تشغيل الفرن وسيعاود الموقت العد من جديد.

* قد تدور الطاولة الدوارة في أي من الاتجاهين.

دليل التسخين أو إعادة التسخين

لإجراء التسخين أو إعادة التسخين بنجاح في الطبق، من المهم أن تتبع عدة تعليمات. قم بقياس كمية الطعام لتحديد الوقت المطلوب لإعادة التسخين. قم بإعداد الطعام في نموذج دائري للحصول على أفضل النتائج. سيتم تسخين الأطعمة ذات نفس درجة حرارة الغرفة بسرعة أكبر من الطعام الثلج. يجب استخراج الأطعمة المعلبة من العلب ووضعها في أحد أواني الميكروويف. سيتم طهي الطعام على نحو أكثر تعادلاً في حالة تغطيته باستخدام غطاء الميكروويف أو لفافة بلاستيكية وثقب هذه اللفافة. انزع الغطاء بعناية لمنع حروق البخار. استخدم التخطيط التالي كمرشد لإعادة تسخين الأطعمة المطهية.

العنصر	وقت الطهي (بطاقة عالية)	تعليمات خاصة
شرائح اللحوم (٣ شرائح سمك ٠.٥)	٢٨١-٢٨٢ دقيقة	ضع شرائح اللحوم على أحد أطباق الميكروويف قم بالتغطية باستخدام لفافة بلاستيكية مثقوبة. *ملاحظة: تساعد الصلصة على كثرة عصارة اللحوم.
قطع الدجاج ١ صدر ١ ساق وفخذه	٢-٢٨٣ دقيقة ٢٨١-٢٨٢ دقيقة	ضع قطع الدجاج على أحد أطباق الميكروويف قم بالتغطية باستخدام غطاء بلاستيكي مثقوب.
شرائح السمك (شوربا ٢٣ جم)	٢٨٢-٢٨٣ دقيقة	ضع السمك على أحد أطباق الميكروويف قم بالتغطية باستخدام غطاء بلاستيكي مثقوب.
اللازاجنا تكفي لفرد واحد (٠.٢ جم)	٢٨٤-٧ دقيقة	ضع اللازاجنا على أحد أطباق الميكروويف. قم بالتغطية باستخدام الغطاء البلاستيكي المثقوب.
الكسرولة ١ فنجان ٤ فناجين	٢٨١-٢٨٣ دقيقة ٢٨١-٢٨٢ دقيقة	قم بطهي الطعام أثناء تغطيته في أحد أطباق الميكروويف. حرك مرة واحدة في منتصف وقت التشغيل.
الكسرولة القلشدة أو الجبن ١ فنجان ٤ فناجين	٢٨١-٣ دقيقة ٢٨١-٢٨٢ دقيقة	قم بطهي الطعام أثناء تغطيته في أحد أطباق الميكروويف. حرك مرة واحدة في منتصف وقت التشغيل.
اللحم المشوي لحم مشوي ١ سانديوتش ٢/١ فنجان حشو اللحم) بدون الكعك	١-٣ دقائق	إعادة تسخين قطع اللحم المشوي والكعك على نحو منفصل. قم بطهي الحشو أثناء تغطيته في أحد أطباق الميكروويف. حرك مرة واحدة. قم بتسخين الكعكة كما هو موضح في التخطيط أدناه.
البطاطس المهروسة. ١ فنجان ٤ فناجين	٢-٢٨٣ دقيقة ٢٨١-٢٨٢ دقيقة	قم بطهي الطعام أثناء تغطيته في أحد أطباق الميكروويف. حرك مرة واحدة في منتصف وقت التشغيل.
الفاصوليا الحمصة ١ فنجان	٢-٢٨٣ دقيقة	قم بطهي الطعام أثناء تغطيته في أحد أطباق الميكروويف. حرك مرة واحدة في منتصف وقت التشغيل.
المكرونة في الصلصة ١ فنجان ٤ فناجين	٢-٢٨٤ دقيقة ٢٨١-٢٨٢ دقيقة	قم بطهي الطعام أثناء تغطيته في أحد أطباق الميكروويف. حرك مرة واحدة في منتصف وقت التشغيل.
الأرز ١ فنجان ٤ فناجين	٢٨١-٢-٤ دقيقة ٤-٦ دقيقة	قم بطهي الطعام أثناء تغطيته في أحد أطباق الميكروويف. حرك مرة واحدة في منتصف وقت التشغيل.
لفافة الساندويتش أو الكعكة ١ لفافة	٢٠-٣٥ ثانية	قم باللف في منشفة ورقية وضعه على صينية زجاجية.
الخضراوات ١ فنجان ٤ فناجين	٢٨١-٣-٤ دقيقة ٤-٦ دقيقة	قم بطهي الطعام أثناء تغطيته في أحد أطباق الميكروويف. حرك مرة واحدة في منتصف وقت التشغيل.
الشوربة يكفي لشخص واحد (٨ أوقيات)	٢-٣ دقيقة	قم بطهي الطعام أثناء تغطيته في أحد أطباق الميكروويف. حرك مرة واحدة في منتصف وقت التشغيل.

SA

تخطيط الخضراوات الطازجة

وقت الانتظار	التعليمات	وقت الطهي (بطاقة عالية)	المقدار	الخضراوات
٢-٣ دقيقة	أضف ملعقتين من المياه وملعقتين من العصير. التغطية	٨-٥ ١٢-١١	٢ متوسط ٤ متوسط	الخرشوف (٢٢. جرام لكل)
٢-٣ دقيقة	أضف ٢/١ فنجان من الماء. التغطية.	٧-٣	٤٥٠ جم	السيانخ، طازج، الأوراق
٢-٣ دقيقة	أضف ٢/١ فنجان ماء في كسرولة تسع ١,٥ لتر. حرك في منتصف وقت الطهي.	١٢-٨	٤٥٠ جم	الفاصوليا الخضراء
٢-٣ دقيقة	أضف ٢/١ فنجان ماء في كسرولة تسع ١,٥. أعد الترتيب في منتصف وقت الطهي.	١٨-١٢	٤٥٠ جم	الشمندر، طازج
٢-٣ دقيقة	ضع البروكلي في أحد أطباق التحميص. أضف ٢/١ فنجان من الماء.	٩-٥	٤٥٠ جم	البروكلي، طازج، أوراق
٢-٣ دقيقة	أضف ٢/١ فنجان ماء في كسرولة تسع ١,٥ لتر. حرك في منتصف وقت الطهي	٨-٦	٤٥٠ جم	الكرنب، طازج، قطع مفرومة
٢-٣ دقيقة	أضف ٤/١ فنجان ماء في كسرولة تسع ١ لتر. حرك في منتصف وقت الطهي	٦-٣	٢٠٠ جم	الجزر، طازج، قطع
٢-٣ دقيقة	إزالة الأوراق الزائدة. أضف ٤/١ فنجان من الماء في ١ لتر مغطى. حرك في منتصف وقت الطهي.	١٠-٨	٤٥٠ جم	القرنبيط، طازج، كامل
٢-٣ دقيقة	شرائح. أضف ٢/١ فنجان من الماء في ١,٥ لتر مغطى. حرك في منتصف وقت الطهي.	٦-٣ ١٠-٨	٢ فنانجين ٤ فنانجين	طازج، ورق الزهور، الكرنب، طازج، قطع
٢-٣ دقيقة	قشرة. أضف ملعقتين كبيرتين من الماء في طبق تحميص سعة ١,٥ لتر. التغطية.	٩-٥	٢ من السنابل	الذرة، طازج
٢-٣ دقيقة	ضع عيش الغراب في ١,٥ لتر التغطية. حرك في منتصف وقت الطهي.	٢-٢	٢٢٠ جم	عيش الغراب، طازج، شرائح
٢-٣ دقيقة	أضف ٢/١ فنجان ماء في كسرولة تسع ١,٥ لتر. ٢ مغطى. حرك في منتصف وقت الطهي.	٨-٤	٤٥٠ جم	الجزر الأبيض، طازج، شرائح
٢-٣ دقيقة	أضف ٢/١ فنجان ماء في كسرولة مغطى تسع ١,٥ لتر. حرك في منتصف وقت الطهي.	١٠-٧	٤ فنانجين	البسلة، طازجة، شرائح
٢-٣ دقيقة	اطعن البطاطا عدة مرات باستخدام شوكة. ضع على منشفتي ورق. اقلب في منتصف وقت الطهي.	١٠-٥ ١٢-٧	٢ متوسط ٤ متوسط	البطاطا، التحميص الكامل (١٧٠ - ٢٢٠ جم للواحد)
٢-٣ دقيقة	اطعن البطاطا عدة مرات باستخدام الشوكة. ضع على منشفتي ورق. اقلب في منتصف وقت الطهي.	٨-٦ ١٥-١٠	٤ قطع بطاطا ٤ قطع بطاطا	البطاطا البيضاء، التحميص الكامل (١٧٠ - ٢٢٠ جم للواحد)
٢-٣ دقيقة	أضف ٢/١ فنجان ماء في كسرولة تسع ٢ لتر.	٨-٥	٤٥٠ جم	السيانخ، طازجة، ورق
٢-٣ دقيقة	أضف ٢/١ فنجان ماء في كسرولة تسع ١,٥ لتر. حرك في منتصف وقت الطهي.	٨-٥	٤٥٠ جم	الغصون، طازجة، شرائح
٢-٣ دقيقة	الطعن. ضع على منشفتي ورق. بقلب الغصون وإعادة ترتيبها في منتصف وقت الطهي	١٠-٧	٤٥٠ جم	الغصون، طازجة، كاملة

نصائح إزالة الثلج

نصائح وتقنيات إزالة الثلج المتراكم على اللحوم "تحذير: لا تستخدم رقائق الألومنيوم أثناء نورة الطهي."

* يمكنك إزالة ثلج اللحوم أثناء وجودها في اللفافة الأصلية لها طالما لا توجد أية مادة معدنية. قم بإزالة أية حلقات معدنية أو الروابط الملتوية أو السلك أو الرقائق.

* ضع اللحم في طبق تحميص غير عميق لجمع العصارة.

* قم بإزالة ثلج اللحم فقط حسب الضرورة. افصل بين العناصر مثل اللحوم المفرومة والسجق واللحوم الأخرى قدر الإمكان. قم بعزل الأجزاء التي تمت إزالة الثلج الخاص بها واستمر في إزالة ثلج القطع المتبقية.

* تصعب كافة قطع اللحم جاهزة لفترة الانتظار طالما أنك تستطيع دفع الشوكة في منتصف قطعة اللحم باستخدام معدل معتدل من الضغط. ستستمر قطعة المنتصف في الاحتفاظ ببعض الثلج. اتركها حتى يتم إزالة الثلج بالكامل.

* إزالة ثلج اللحم في وضع إزالة الثلج.

جدول إزالة ثلج اللحوم والطيور

وقت الانتظار (دقائق)	وقت إزالة الثلج (دقائق)	لوزن	اللحوم
١٠	٦-٥	٤٥٠ جم	اللحم البقري سجق فرانكفورت
١٠	١٠-٨	٤٥٠ جم	اللحم البقري المفروم
١٠	١٢-٨	١ كجم	الكلي
١٠	٧-٦	٤٥٠ جم	الكبد
١٥	٢٠-١٨	١,٥ كجم	تحميل الجانب الفضي
١٥	٢٦-٢٢	٢-١,٥ كجم	التحمير، البط
١٥	٢٠-١٥	٢-١,٥ كجم	تحمير، الأضلع (ملفوفة)
١٥	٢٥-٢٠	٢-١,٥ كجم	تحمير، الريف (بلا عظم)
١٢	٢٣-٢٨	٢,٢-٢ كجم	تحمير، قطع اللحم البقري
١٠	٨-٧	٤٥٠ جم	اللحم، قطع مكعبية
١٠	١٠-٩	٧٠٠ جم	اللحم، جناح
١٠	١٤-١٠	١ كجم	اللحم، كامل
١٠	١٢-١٠	١ كجم	اللحم، قطع اللحم البقري
١٠	١٠-٩	٤٥٠ جم	لحم العجل قطع
١٠	٥-٤	٤٥٠ جم	مفروم
١٠	٨-٦	٤٥٠ جم	اللحم
١٥	٢٣-٢٨	٢-٢,٢ كجم	لحم الصمل تحميل، الساق أو الكتف
٢٠	٢٠-٢٦	١,٥-١,٢ كجم	الدجاج كامل
١٥	١٧-١٤	١,٥-١,٢ كجم	الأجزاء
٢٠	١٤-١٠	١,٥-١ كجم	صدور (بعظام)
١٠	١٠-٩	٤٥٠ جم	أجزاء قدم الدجاج
١٠	١٠-٩	٤٥٠ جم	الأفخاذ
١٠	١٢-٨	٧٠٠ جم	الأجنحة
١٥	١٦-١٤	١,٥-١ كجم	الديك الرومي الأجزاء
٢٠	٢٢-١٨	٢,٥-٢ كجم	صدور (بعظام)
٢٥	٤٠-٣٠	٢,٥-٢ كجم	البطة الصغيرة كاملة

SA

أسئلة وأجوبة

تستطيع العديد من الأطعمة تجميع الحرارة الكافية لاستمرار عملية الطهي، حتى بعد إخراج الطعام من الفرن.

يتمثل وقت الانتظار لقطع اللحم الكبيرة وكميات الخضراوات الكبيرة والكعك في إتاحة الفرصة للجزء الداخلي أن يتم طهوه بالكامل بون فرط طهي الجزء الخارجي.

س. لماذا لا يعمل الفرن الخاص بي على الطهي السريع دائمًا مثلما هو موضح في دليل الطهي بفرن الميكروويف؟

ج. افحص دليل الطهي مرة أخرى لكي تتأكد من اتباع التوجيهات بدقة شديدة؛ ولكي تتعرف على ما قد يسبب هذه الاختلافات في وقت الطهي. ليست إعدادات أوقات الطهي والحرارة إلا مجرد اقتراحات لكي تساعد على منع فرط الطهي. تتمثل أكثر المشكلات شيوعاً في التعود على استخدام فرن الميكروويف. قد تحتاج الاختلافات الخاصة بالحجم والشكل والأوزان والأبعاد إلى وقت الطهي الأطول. استخدم تقديرك الشخصي بالإضافة إلى اقتراحات دليل الطهي لفحص مدى الطهي الجيد للطعام تمامًا كما هو الحال مع الطباخ التقليدي.

س. لماذا تصدر بعض الشرارات والفرقعات في الفرن؟

ج. قد يكون هناك عدة أسباب لصدور الشرارات والفرقعات في تجويف الفرن.

- تستخدم الأطباق ذات الأجزاء أو أشكال الزينة المعدنية (الفضة أو الذهب)
- لقد تركت شوكة أو إحدى الأدوات المعدنية الأخرى في الفرن.
- إنك تستخدم كمية كبيرة من الرقائق المعدنية.
- إنك تستخدم رباط معدني.

س. ما الخطأ حينما لا يومض مصباح الفرن؟

ج. ■ تعرضت لمبة المصباح للانفجار.
■ لا يتم إغلاق الباب.

س. لماذا يخرج البخار من فتحة عادم الهواء و/أو لماذا يخرج الماء من الجزء السفلي بالباب؟

ج. يتم إنتاج البخار بشكل طبيعي أثناء عمليات الطهي. تم تصنيع الميكروويف بحيث يطرد البخار من الفتحة الجانبية وأحياناً ما يتكاثف هذا البخار على الباب ثم تتسرب المياه إلى خارج الجزء السفلي من الباب. هو أمر طبيعي وآمن للغاية.

س. هل تمر طاقة الميكروويف عبر شاشة العرض في الباب؟

ج. لا. تعكس الشاشة المعدنية الطاقة إلى تجويف الفرن. تم تصميم الفتحات أو الأجزاء بحيث تسمح للضوء بالمرور؛ ولكنها لا تتيح ذلك للطاقة الكهرومغناطيسية.

س. هل يتلف فرن الميكروويف إذا تم تشغيله وهو فارغ؟

ج. نعم. تجنب تشغيل الفرن فارغاً.

س. لماذا ينفجر البيض في بعض الأحيان؟

ج. عند سلق البيض، قد ينفجر صفار البيض نتيجة تجمع البخار داخل غشاء صفار البيض. لمنع ذلك، قم ببساطة بوخز الصفار باستخدام عيدان تنظيف الأسنان قبل الطهي. تجنب طهي البيض بون وخز طبقة الغشاء.

س. لماذا يوصى بوقت الانتظار بعد استكمال عملية الطهي؟

ج. ينطوي وقت الانتظار على أهمية بالغة. باستخدام الطهي بالطاقة الميكروويف، تتجمع الحرارة في الطعام وليس في الفرن.

المواصفات الفنية

MS1927C	
٢٣ فولت تيار متردد ٥ هرتز	إدخال الطاقة
٨٠٠ واط	الإخراج (مقياس المعدل IEC ٦٠٧٠٥)
٢,٤٥٠ ميغا هرتز	موجات تردد الميكروويف
٢٤٥ × ٢٨١ × ٤٥٥	الأبعاد الخارجية (العرض × الارتفاع × العمق ملم)
١,٢٠٠ واط	استهلاك الطاقة

* الأبعاد الموضحة تقريبية فقط.

* لأننا نسعى دائماً إلى إضافة التحسينات على منتجاتنا، قد يتم تغيير المواصفات دون إشعار مسبق.

SA

