



إل جي

فرن المايكروويف / الشواية / الانتقال الحراري / الجمعي دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MC8088PRC
MC8088FRC
MC8087ARC

P/No: MFL51228862

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 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 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.

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

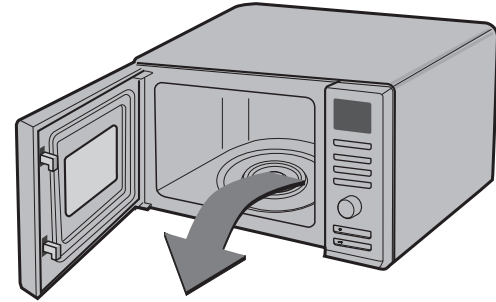
فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امنا. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

٢	الوقاية
٣	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 بالشواية
١٣	طبخ جمعي مع شواية
١٤	يبقى البخار دافئا
١٥	تنظيف سهل
١٦	التسخين المسبق بالهواء الحار السريع
١٧	الطبخ بالهواء الحار السريع
١٨	الطبخ بالانتقال الحراري
١٩	التسخين المسبق للطبخ بالانتقال الحراري
٢٠	الطبخ بالانتقال الحراري
٢٣ - ٢١	طبخ سريع
٢٩ - ٢٤	طبخ قائمة الحلويات
٢٣ - ٢٠	طبخ بالبخار
٣٤	إذابة آتية
٣٥	دليل إذابة الثلج التلقائية
٣٦	إذابة سريعة
٣٧	قائمة إذابة الثلج التلقائية
٣٨	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٣٩	دليل الخضراوات الطازجة
٤٠	دليل إذابة الثلج
٤١	دليل الطبخ بالتشويه
٤٣ - ٤٢	دليل الطبخ بالانتقال الحراري
٤٥ - ٤٤	دليل الطبخ بالصينية المعدنية (صينية الترقيق والتحمير)
٤٦	دليل الطبخ السريع بالهواء الحار
٤٧	دليل الطبخ بالبخار
٤٩ - ٤٨	تحذيرات من أجل السلامة
٥٠	أواني الطبخ الآمنة بفرن المايكروويف
٥٢ - ٥١	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٥٣	أسئلة وأجوبة
٥٤	تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

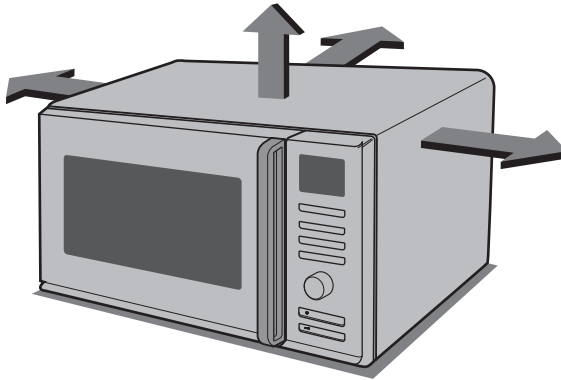
إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

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 الجه

١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



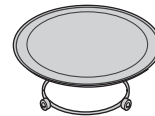
٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ ورائه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ١٠ سم عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.



هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.



رف



الصينية الزجاجية

مسند اللفة

المبخر



غطاء البخار



صحن البخار



وعاء الماء بالبخار
(صينية معدنية)



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

٧ 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.



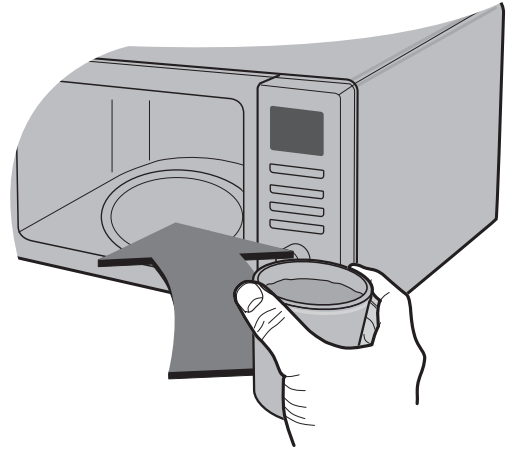
الآن تم تركيب الفرن

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








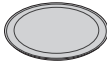
٣ صل قابس الفرن الى مقبس نموذجي في المنزل . وتأكد من أن فرنك موصول فقط الى المقبس. إذا لم يعمل فرنك كما ينبغي، انزعه من المقبس الكهربائي ثم صله اليه مرة ثانية.

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

٥ 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 ٥٠.



كيفية استخدام الملحقات حسب الوضع

اللطبخ الرفيق	الجمعي	الهواء الساخن السريع	البخار المستمر للتدفئة	الانتقال الحراري	الشواية	الميكروويف	
—	—	—	—	—	—	—	 غطاء البخار
—	—	—	—	—	—	—	 صحن البخار
—	—	—	—	—	—	○	 وعاء الماء بالبخار (صينية معدنية)
—	—	—	—	—	—	—	 صحن البخار + وعاء الماء بالبخار
—	—	—	○	—	—	○	 المبخر (مجموعة)
○	—	—	—	—	—	—	 غطاء البخار + وعاء الماء بالبخار
—	○	○	—	○	○	—	 رف
○	○	○	○	○	○	○	 الصينية الزجاجية

○ :مقبول

— : غير مقبول

تحذير : للتأكد من استخدام الملحقات، راجع دليل الطبخ.

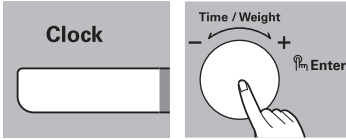
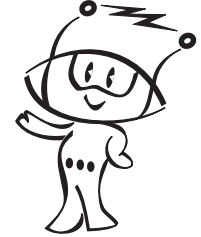
ضبط المستخدم ضبط الساعة

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

اضغط على زر توقف/إنهاء.



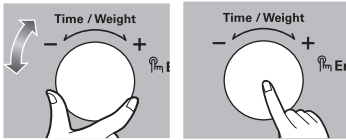
اضغط على زر الساعة مرة.

اضغط على زر الحلقة.

(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 واصله اليه مرة أخرى.)

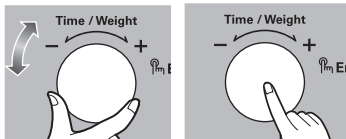
عند توصيل قابس الفرن للتيار لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه ، يظهر في العرض ؛ لا بد من إعادة ضبط الساعة.



بؤر الحلقة حتى يعرض "14:00".

اضغط على زر الحلقة لتأكيد الساعة.

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



بؤر الحلقة حتى يعرض "14:35".

اضغط على زر الحلقة.

عندها تبدأ الساعة بالعد.

قفل الطفل

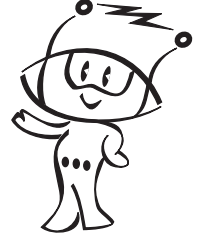
اضغط على زر **توقف/إنهاء**.



ابق ضاغطا على زر **توقف/إنهاء** حتى يظهر "L" على العرض وتنطلق الصفارة. والآن يتم ضبط قفل الطفل.



لإلغاء قفل الطفل، ابق ضاغطا على زر **توقف/إنهاء** حتى يتلاشى "L". وعندها يسمع صفارة عند إلغاء الوظيفة.

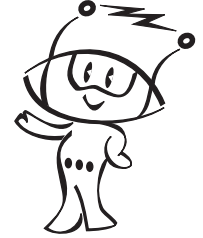


الفرن له وظيفة سلامة لمنع تشغيل مفاجئ للفرن. عند ضبط وظيفة قفل الطفل، لا تستطيع أن تستخدم أي وظيفة أخرى ولا تجري الطبخ. لكن الطفل يمكنه فتح باب الفرن باستمرار.

التشغيل السريع

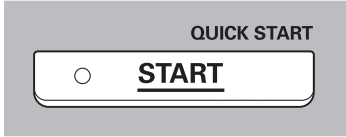
على سبيل المثال التالي تعرف كيفية ضبط دقيقتين من الطبخ على الطاقة العالية.

اضغط على زر **توقف/إنهاء**.



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

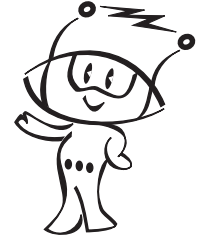
اضغط على زر **بداية سريعة** أربع مرات لاختيار دقيقتين على الطاقة العالية .
سيبدأ الفرن بتشغيله قبل انتهاء الضغط الرابع.



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

الطبخ بطاقة المايكروويف

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على طاقة ٧٢٠ واط (%٨٠) لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



الفرن له عشر مستويات طاقة المايكروويف.

الطاقة	%	طاقة الخروج
العالي (الأقصى)	١٠٠ %	٩٠٠ واط
المتوسط العالي	٨٠ %	٧٢٠ واط
المتوسط	٦٠ %	٥٤٠ واط
إذابة الثلج (**)	٤٠ %	٣٦٠ واط
المتوسط المنخفض		
المنخفض	٢٠ %	١٨٠ واط

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

اضغط على زر نمط.

اضغط على الحلقة لتأكيد وضع المايكروويف.

(يتوافر وضع MICRO (الميكروويف) (☰)) أو توماتيكياً عند تحديد الزر MODE (الوضع).

نور الحلقة حتى يعرض "720W".

اضغط على زر الحلقة لتأكيد الطاقة.

نور الحلقة حتى يعرض "5:30".

اضغط على زر إبدأ.

عند الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.

CLEAR

STOP

MODE

Time / Weight



Time / Weight



Time / Weight



Time / Weight



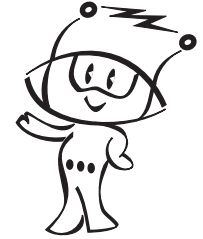
QUICK START

START

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.

الاستخدام	قوة الخروج	مستوى الطاقة
<ul style="list-style-type: none"> • تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ 	١٠٠%	العالي
<ul style="list-style-type: none"> • إعادة جميع انواع من الاطعمة • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والماحار • طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات 	٨٠%	المتوسط العالي
<ul style="list-style-type: none"> • خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة • اعداد البيضات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء 	٦٠%	المتوسط
<ul style="list-style-type: none"> • إذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل 	٤٠%	إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض
<ul style="list-style-type: none"> • تليين الزبدة والجبنة • تليين الايسكريم • تكثير خميرة في العجين 	٢٠%	المنخفض

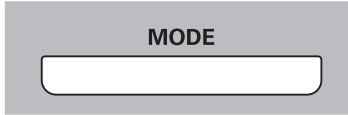


الطبخ بالشواية

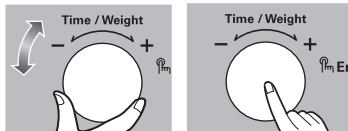
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية استخدام الشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



اضغط على زر **توقف/إنهاء**.

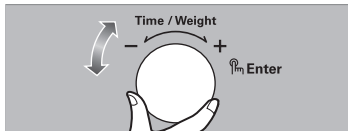


اضغط على زر **تمط**.

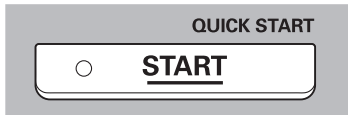


أمر **الحلقة** لتحديد GRILL (المشواة).
يتم عرض المؤشر التالي: “”.

اضغط على **الحلقة** لتهيئة الوضع.

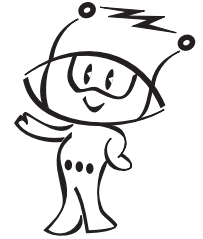


دور **الحلقة** حتى يعرض “12:30”.



اضغط على زر **إبدأ**.

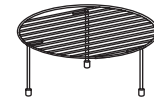
عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.



هذه الوظيفة تسمح لك بتحمير
وترقيق الطعام بسرعة.

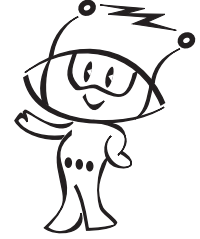
صينية اللحم موضوعة بين صينية
زجاجية ورف الشواية على وضعية
الشواية.

رف لا بد من استخدامه أثناء الطبخ
بالشواية.

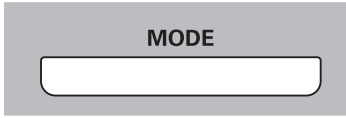


طبخ جمعي مع شواية

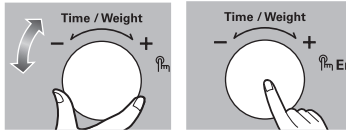
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية برمجة الفرن بمستوى طاقة المايكروويف ١٨٠ واط (٢٠%) والشواية لمدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.



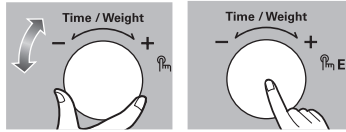
اضغط على زر **توقف/إنهاء**.



اضغط على زر **نمط**.

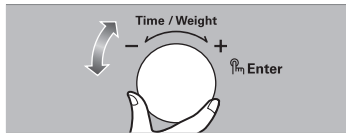


أدر **الحلقة** لتحديد GRILL COMBI (مجموعة الشواء) حتى تعرض الشاشة "540W".
يتم عرض المؤشرين التاليين: "☰" ، "☲".
اضغط على **الحلقة** لتهيئة الوضع.



لور **الحلقة** حتى يعرض "180W".

اضغط على زر **الحلقة** لتأكيد الطاقة.



لور **الحلقة** حتى يعرض "25:00".



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

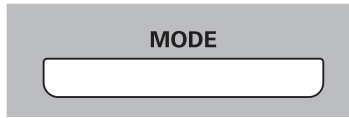
يبقى البخار دافئاً

على سبيل المثال التالي ، تعرف كيفية المحافظة على دفء الطعام على وضعية HI لمدة ٣٠ دقيقة.



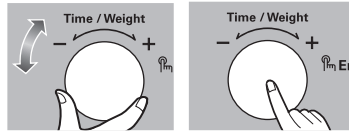
اضغط على زر **توقف/إنهاء**.

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



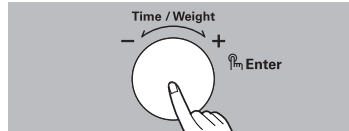
اضغط على زر **نمط**.

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



اضغط على **الحلقة** لتحديد STEAM KEEP WARM (التسخين باستخدام البخار) حتى تعرض الشاشة "SHI". يتم عرض المؤشرين التاليين: "△" و "≡".
اضغط على **الحلقة** لتهيئة الوضع.

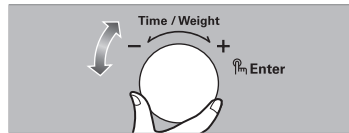
دليل الطبخ بالبخار للمحافظة على الدفء
صب ٥٠٠ مليلتر من الماء الى وعاء الماء للتبخير. ضع صحن التبخير وضع الطعام على صحن التبخير. ثم غطه بغطاء البخار. ضع وعاء ماء التبخير الجاهز في وسط الصينية الزجاجية بعناية. ضعه محاذياً لها! وضع الوجبات ، الحساء ، الصلصة ، المرق ... إلخ.



اضغط على **الحلقة** من أجل تأكيد الصنف.

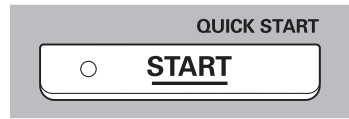
(يتوافر أوتوماتيكياً الوضع HI (SHI) عند تحديد وضع STEAM KEEP WARM (التسخين باستخدام البخار).

تحذيرات
١. تأكد من أن وضع الطعام في المبخّر على وضع البخار للمحافظة على الدفء.
٢. استخدم قفازات الفرن عند إخراج المبخّر من الفرن. إنه ساخن جداً.



دور **الحلقة** حتى يعرض "30:00".

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 بواسطة.



اضغط على زر **إبدأ**.

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

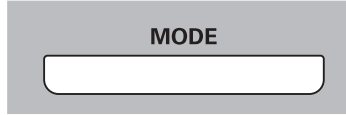
٥. خذ عناية عند نقل المبخّر الممتلئ بالماء.
٦. عند استخدام المبخّر، لا بد من ضبط غطاء البخار ووعاء ماء التبخير في مكانهما تماماً. وقد تتفجّر البيضات أو الجوزات بدون غطاء البخار ووعاء ماء التبخير.

تنظيف سهل

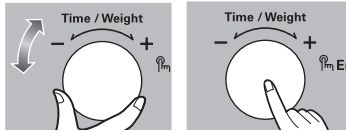
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية إزالة الواثحة من الفرن.



اضغط على زر توقف/إنهاء.



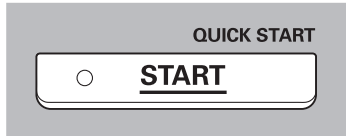
اضغط على زر نمط.



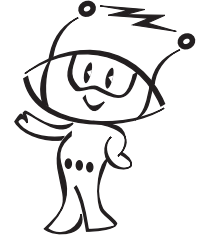
أدر "القرص" لتحديد EZ CLEAN (التنظيف السهل) حتى تعرض الشاشة "250°C".

يتم عرض المؤشرين التاليين: "☀️"، "☀️".

اضغط على الحلقة لتهيئة الوضع.



اضغط على زر إبدأ.
(يبدأ العد التنازلي تلقائياً)



الفرن له وظيفة خاصة بإزالة الواثحة من الفرن بلمسة واحدة.

يمكنك استخدام وظيفة تنظيف EZ بدون طعام في الفرن.

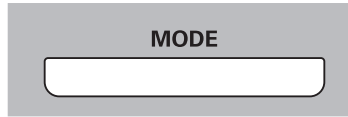
برجاء فك الصينية والملحقات الأخرى أثناء تشغيل تنظيف EZ ثم أعدھا في مكانھا بعد الانتهاء

التسخين المسبق بالهواء الحار السريع

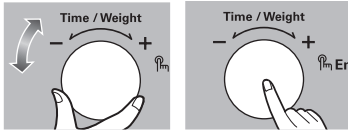
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية تسخين الفرن مسبقاً على درجة الحرارة بـ ٢٣٠ م .



اضغط على زر توقف/إنهاء.

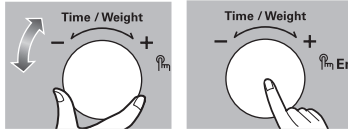


اضغط على زر نمط.



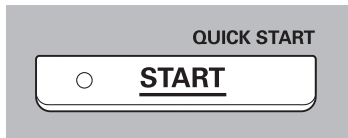
أدر الحلقة لتحديد SPEED HOT AIR (الهواء الساخن السريع).
يتم عرض المؤشرين التاليين: "☼"، "☼".

اضغط على الحلقة لتهيئة الوضع.



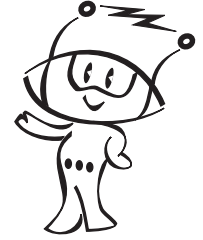
وَر الحلقة حتى يعرض "230°C".

اضغط على زر الحلقة الحلقة .



اضغط على زر إبدأ.

يبدأ الفرن بالتسخين المسبق مع عرض "Pr-H".



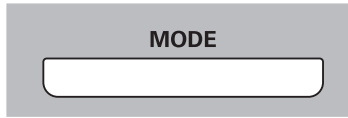
الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين ١٠٠ م و ٢٥٠ م . (١٨٠ م متوفرة تلقائياً عند اختيار وضعية الهواء الحار السريع).

الطبخ بالهواء الحار السريع

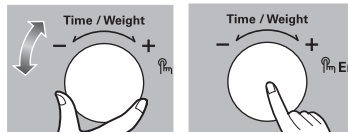
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية برمجة الفرن للطبخ بالهواء الحار السريع على ٢٣٠ م لمدة ٢٠ دقيقة.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

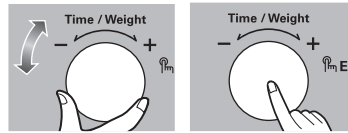


اضغط على زر نمط.



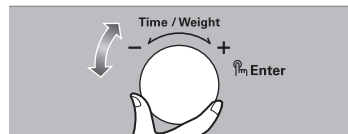
أدر الحلقة لتحديد SPEED HOT AIR (الهواء الساخن السريع).
يتم عرض المؤشرين التاليين: "☀" و "☀".

اضغط على الحلقة لتهيئة الوضع.



تور الحلقة حتى يعرض "230°C".

اضغط على زر الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



تور الحلقة حتى يعرض "20:00".



اضغط على زر إبدأ.

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



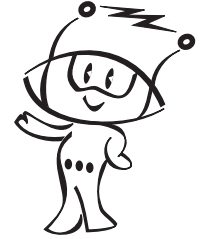
الفرن يوفّر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين ١٠٠ م و ٢٥٠ م (١٨٠ م متوفرة تلقائياً عند اختيار وضعية الهواء الحار السريع).

هذه الوظيفة تسمح لك بالجمع بين الانتقال الحراري والشواية.

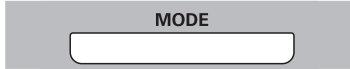
وهذه تخفض وقت الطبخ.

الطبخ بالانتقال الحراري

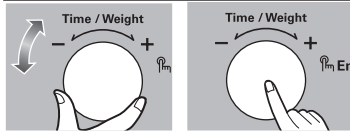
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية برمجة الفرن على طاقة المايكروويف بـ ٥٤٠ واط (٦٠%) ودرجة الحرارة للانتقال الحراري بـ ٢٠٠ م لطبخ الوقت لمدة ٢٥ دقيقة.



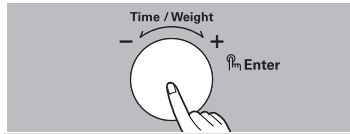
اضغط على زر **توقف/إنهاء**.



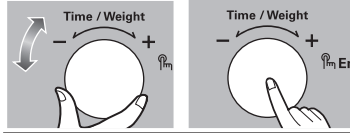
اضغط على زر **نمط**.



أدر "القرص" لتحديد CONV COMBI (مجموعة الحمل الحراري) حتى تعرض الشاشة "540W".
يتم عرض المؤشرين التاليين: "☰"، "☒".
اضغط على **الحلقة** لتهيئة الوضع.

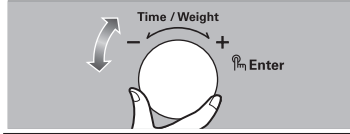


اضغط على **الحلقة** من أجل تأكيد الطاقة.
(يتوافق أوتوماتيكياً ٥٤٠ وات عند تحديد وضع CONV. COMBI (مجموعة الحمل الحراري)).



بُور **الحلقة** حتى يعرض "200°C".

اضغط على زر **الحلقة** للحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



بُور **الحلقة** حتى يعرض "25:00".



اضغط على زر **إبدأ**.
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).

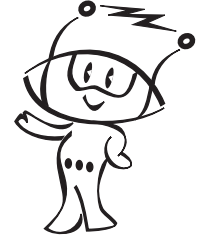
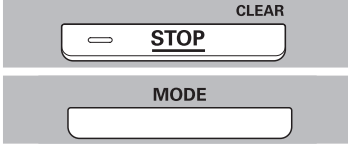
يمكنك ضبط ثلاثة أنواع لمستوى طاقة المايكروويف (٢٠%، ٤٠% و ٦٠%) على وضعية الطبخ الجمعي.

التسخين المسبق للطبخ بالانتقال الحراري

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

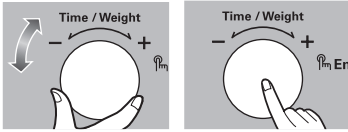
اضغط على زر توقف/إنهاء.

اضغط على زر نمط.



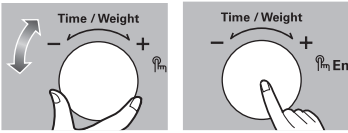
أمر الحلقة لتحديد CONV. (الحمل الحراري).
يتم عرض المؤشر التالي: "En".

اضغط على الحلقة لتهيئة الوضع.



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).

* 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 "F-14".



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

ويستغرق الوقت بعض دقائق للوصول إلى درجة الحرارة المختارة.

اضغط على زر إبدأ.

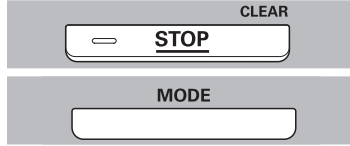
يبدأ الفرن بالتسخين المسبق مع عرض "Pr-H".



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

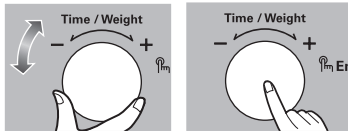
الطبخ بالانتقال الحراري

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



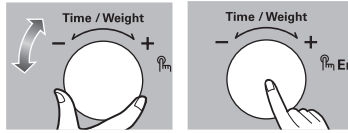
اضغط على زر **توقف/إنهاء**.

اضغط على زر **نمط**.



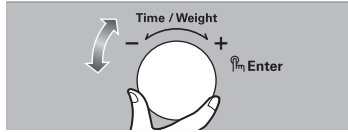
أدر **الحلقة** لتحديد CONV. (الحمل الحراري).
يتم عرض المؤشر التالي: "🔥".

اضغط على **الحلقة** لتهيئة الوضع.



نور **الحلقة** حتى يعرض "230°C".

اضغط على زر **الحلقة** لتأكيد درجة الحرارة.

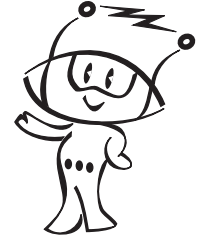


نور **الحلقة** حتى يعرض "50:00".



اضغط على زر **إبدأ**.

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



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

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

رف لا بد من استخدامه أثناء الطبخ بالشواية.

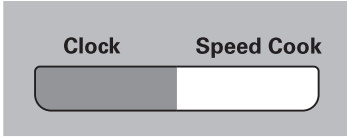


طبخ سريع

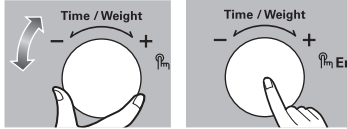
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية طبخ ٥٠٠ كجم من الخضراو البيتزا المجمدة.



اضغط على زر توقف/إنهاء.



اضغط على زر طبخ سريع.



نور الحلقة حتى يعر "SP 1".

اضغط على زر الحلقة الحلقة لتأكيد الصنف.



نور الحلقة حتى يعرض "0.5kg".



اضغط على زر إبدأ.

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



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

الوظيفة	الصف	حد الوزن	الأثناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
طبخ سريع	البيتزا المجمدة (SP 1)	٠,٢-٠,٥ كجم	رف	مجمدة	هذه الوظيفة تستخدم لطبخ البيتزا المجمدة. وأنزع جميع التغليفات وضعها على الرف المنخفض. وبعد الطبخ وانتظر.
	شرائح البطاطس (SP 2)	٠,٢-٠,٤ كجم	صينية معدنية على الرف المرتفع	مجمدة	انثر منتجات البطاطس المجمدة على الصينية المعدنية على الرف المرتفع. انثر منتجات البطاطس المجمدة على الصينية المعدنية على الرف المرتفع. وبعد الطبخ، أخرجها من الفرن وانتظر.
	قطعة من اللحم (SP 3)	٠,١-٠,٦ كجم	رف	مبردة	انزع التغليفات منها. وشق أسطحها قليلا. ضعها على الرف المرتفع. ستنتقل الصفارة وعندها قلب الطعام واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. بعد الطبخ، أخرج الطعام من الفرن. وقدمها.
	الكباب (SP 4)	٠,٢-٠,٨ كجم ١ سيخ - ١٠٠ - ١٥٠ جرام	طبق مضاد للحرارة	مبردة	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.

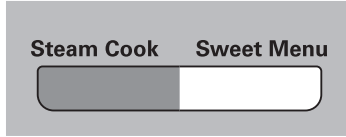
الوظيفة	الصف	حد الوزن	الأثناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
طبخ سريع	تشوية لحم البقر (SP 5)	١,٥ - ٠,٥ كغم	طبق مضاد للحرارة	مبردة	١. امسح اللحم بالزيت. ٢. ضع اللحم على الطبق المضاد للحرارة. ٣. عند انطلاق صفارة، اصرف العصريف عند الحاجة وقلّب اللحم. ٤. بعد الطبخ، اتركه بتغطيته برقاقة أَلنْيومية لمدة ١٠ دقائق.
	تشوية لحم الحمل (SP 6)	١,٥ - ٠,٥ كغم	طبق مضاد للحرارة	مبردة	١. امسح اللحم بالزيت. ٢. ضع اللحم على الطبق المضاد للحرارة. ٣. عند انطلاق صفارة، اصرف العصريف عند الحاجة وقلّب اللحم. ٤. بعد الطبخ، اتركه بتغطيته برقاقة أَلنْيومية لمدة ١٠ دقائق.
	الدجاجة الكاملة (SP 7)	١,٥-٠,٨ كجم	طبق مضاد للحرارة	مبردة	١. اغسل سطح الدجاجة وجففها. وامسح الدجاجة بالزيت. ٢. ضع الدجاجة على الطبق المضاد للحرارة. ٣. عند انطلاق صفارة، اصرف العصريف عند الحاجة وقلّب اللحم. ٤. بعد الطبخ، اتركه بتغطيته برقاقة أَلنْيومية لمدة ١٠ دقائق.
	تشوية أرجل الدجاجة (SP 8)	٠,٢ - ٠,٨ كغم	رف	مبردة	١. اغسل سطح الدجاجة وجففها. وامسح أرجل الدجاجة بالزيت. ٢. ضع الدجاجة على الرف. وضع طبقاً تحت الرف لجمع قطرات اللحم. ٣. عند انطلاق صفارة، قلّب اللحم. ٤. بعد الطبخ، اتركه بتغطيته برقاقة أَلنْيومية لمدة دقيقتين.

طبخ قائمة الحلويات

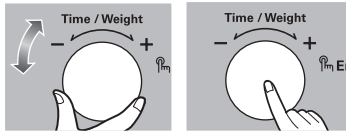
في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ١ حوض من البسبوسة.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

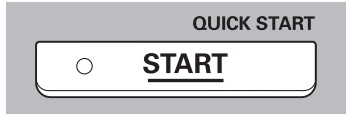


اضغط على زر قائمة الحلويات.



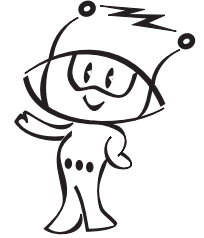
دور الحلقة حتى تعرض "Su 3".

اضغط على زر الحلقة لتأكيد الصنف.



اضغط على زر إبدأ.

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 أو لا ثم يطبخ الطعام على درجة الحرارة المسبقة الضبط ووقت الطبخ.

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأثناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة
<p>الحشوة فستق ، ماء مفرم ٣ ملاعق من السكر نصف ملعقة من الماء نصف ملعقة من الماء</p>	<p>العجينة ٥ كغم من دقيق عادي ٧ بيضات ٢٠ غرام من الدهن ١٢٠ غرام من الملح الماء</p>	<p>درجة حرارة الغرفة</p> <p>صينية معدنية على رف منخفض</p>	<p>٤٠ - ٥٠ قطعة</p>	<p>البقلاوة (Su 1)</p>	<p>قائمة الحلويات</p>
<p>الطريقة</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. واطف ٣٠٠ مليتر 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	الصنف	الوظيفة
<p>الحشوة</p> <p>٥٠٠ غ من فستق مفرم ١٠٠ غ من السكر نصف ملعقة من ماء الورد ملعقتان من الماء</p>	<p>المعجينة</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>	٢٠ - ٢٥ قطعة	المشمول (Su 2)	قائمة الحلويات
<p>الطريقة</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>الحشوة</p> <p>١٥٠ غ من مسحوق الحليب ملعقة من مسحوق نفخ العجين ٢٠ غ من جوز الهند المفرّم ملعقة من مسحوق الفانيلا</p>	<p>العجينة</p> <p>٢٠٠ 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 (Su 3)	قائمة الحلويات
<p>الطريقة</p> <p>١. امزج الماء والسكر ثم غليها. وصبها في سامونيل. وامزجها جيدا.</p> <p>٢. اضع مسحوق الحليب ومسحوق نفخ العجين وجوز الهند ومسحوق الفانيلا. وامزجها جيدا. واتركها لمدة ٦ ساعات.</p> <p>٣. بعد حوالي ٦ ساعات، صب المزيج في الصينية المعدنية المسوحة بالبيت. وانثر السائل من الحليب على السطح للتلوين.</p> <p>٤. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولا.</p> <p>٥. تنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولي.</p> <p>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 الطبخ، اخرجها من الفرن واقطعها بشكل ماس.</p> <p>٧. ضعها في الفرن واضغط على زر التشغيل.</p> <p>٨. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. واضف الشراب على سطح الطعام. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>					

الوظيفة	الصف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
قائمة الحلويات	الشعبية (Su 4)	١٦ قطعة	صينية معدنية على رف منخفض	درجة حرارة الغرفة	<p>العجينة</p> <p>٥ كغم من الدقيق ٧ بيضات ٢٠ غ من الدهن ١٢٠ غ من الملح</p> <p>الحشوة (أشتا)</p> <p>٠,٥ كغم من الماء ١٥٠ غ من مسحوق الحليب ٢٠٠ غ من طحين سامونيليا (ناعم) ملعقة من ماء الورد</p> <p>الطريقة</p> <p>١. أشتا: امزج الماء ومسحوق الحليب، وغلّياها. واضف طحين سامونيليا وماء الورد. وغلّياها لمدة ٥ دقائق.</p> <p>٢. الزبد: كما هو في "البقلاوة". وبعد إعداد الزبد، اقطعها الى مربع ٨ X ٨ سم.</p> <p>٣. ضع أشتا جاهزة على كل زبدة. ثم طيها الى الوسط. واضف 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 أولا.</p> <p>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.</p> <p>٧. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. واضف الدهن المذاب والشراب. ثم انثر الفستق المفروم على سطح الطعام وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>
	السفوف (Su 5)	١ حوض	صينية معدنية على رف منخفض	درجة حرارة الغرفة	<p>العجينة</p> <p>٣٠٠ غ من السكر ٢٠٠ غ من طحين سامونيليا(قوي) ١٠٠ غ من نكهة الفانتا، والبرتقال ١٠٠ غ من جوز الهند المفروم</p> <p>الحشوة (أشتا)</p> <p>ملعقة من مسحوق نفخ العجين نصف ملعقة من الفانيلا بيضة واحدة</p> <p>الطريقة</p> <p>١. امزج جميع المحتويات باستثناء البيضة. ثم اضف 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 أولا.</p> <p>٥. 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.</p> <p>٧. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. واقطعها بأشكال ماسة. واضف الشراب على سطحها. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأثناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
<p>العجينة</p> <p>١ كغم من طحين سامونيل(قوي) ٥٠٠ غ من الفستق المفروم ٤٠٠ غ من الدهن ٣٥٠ غ من السكر ١٠٠ غ من مسحوق الحليب ١٠٠ غرام من الماء</p> <p>الحشوة</p> <p>١٠٠ غ من السكر نصف ملعقة من ماء الورد ملعقتان من ماء الزهر</p> <p>الطريقة</p> <p>١. امزج مسحوق الحليب والماء. ٢. اضع طحين سامونيل والدهن والسكر. واتركها. ٣. امزج الفستق والسكر وماء الورد وماء الزهر. ٤. اقطع العجينة الى حجم ٥-٦ سم. ٥. ضع الحشوة على العجينة الجاهزة. وطي الحشوة بها. ٦. ضع الفستق علىها. وشق سطحها بقليل. ٧. ضعها على الصينية المعدنية. ٨. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً. ٩. تنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولي. ١٠. وافتح الباب ، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ١١. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى. ١٢. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. ١٣. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>	درجة حرارة الغرفة	صينية معدنية على رف منخفض	٢٠ قطعة	الكارابيغ (Su 6)	قائمة الحلويات

طبخ البخار

في المثال التالي، أ قدم لكم كيفية طبخ ٠.٦ كغم من المحار.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

هذه الوظيفة تسمح لك بالطبخ الرقيق.

تنبيهات:

١. استخدم قفازات الفرن دائما عند إخراج المبخرة من الفرن. لأنها ساخنة جدا.

٢. لا تضع مبخرة ساخنة على طاولة زجاجية أو مكان سهلة الإذابة بعد الطبخ. وتأكد دائما من استخدام حشوة أو صينية.

٣. عند استخدام هذه المبخرة، صب

٣٠٠ مليلتر من الماء على الأقل قبل

الاستخدام، الأمر قد يؤدي الى الطبخ

غير الناضج، أو قد يؤدي الى إحداث

حريق أو خلل كبير في الجهاز.

٤. خذ عناية عند نقل المبخرة بالماء.

٥. عند استخدام المبخرة، لا بد من ضبط

غطاء البخار ووعاء الماء للتبخير في

مكانيهما تماما. وقد تنفجر البويضات

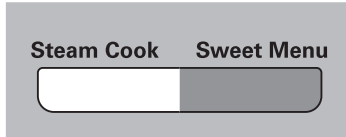
أو الجوزة بدون ضبط غطاء البخار

ووعاء الماء للتبخير.

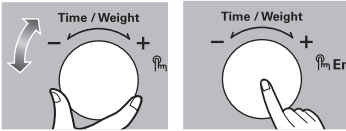
٦. لا تستخدم هذه المبخرة مع أجهزة

من موديل آخر. والأمر قد يؤدي الى

إحداث حريق أو خلل كبير في الجهاز.

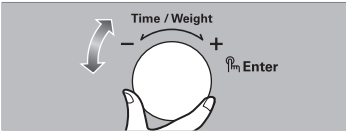


اضغط على زر طبخ البخار.

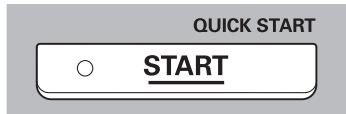


نور الحلقة حتى تعرض "3 Sc".

اضغط على زر الحلقة لتأكيد الصنف.



نور الحلقة حتى تعرض "0.6kg".



اضغط على زر إبدأ.

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

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأثناء	حد الوزن	الطعام
<p>١. نَظَّف الطعام.</p> <p>٢. صب ٣٠٠ مليلتر من الماء في وعاء الماء للبخير. وضع طبق البخار على وعاء الماء للبخير. وضع الطعام الجاهز على طبق البخار بطبقة فردية. وغطيه بغطاء البخار.</p> <p>٣. ضع وعاء الماء للبخير في وسط الصينية الزجاجية.</p> <p>٤. بعد التبخير، اتركه لمدة ١ دقيقة في الفرن. - سماكة أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)</p>	مبردة	وعاء الماء للتبخير طبخ البخار غطاء البخار	٠.٢ - ٠.٦ كجم	ستايك السمك (Sc 1)
<p>كما هو مذكور أعلاه.</p> <p>- سماكة أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)</p>	مبردة	وعاء الماء للتبخير طبخ البخار غطاء البخار	٠.١ - ٠.٦ كجم	شرائح السمك (Sc 2)
<p>كما هو مذكور أعلاه.</p> <p>إربيان ، سرطان البحر ، البطليونس، الأسقلوب، الحبار. (طول أقل من ٢٥ سم)</p>	مبردة	وعاء الماء للتبخير طبخ البخار غطاء البخار	٠.١ - ١.٠ كجم	المحار (Sc 3)
<p>١. اعد الطعام.</p> <p>٢. صب ٣٠٠ مليلتر من الماء في وعاء الماء للبخير. وضع طبق البخار على وعاء الماء للبخير. وضع الطعام الجاهز على طبق البخار بطبقة فردية. وغطيه بغطاء البخار.</p> <p>٣. ضع وعاء الماء للبخير في وسط الصينية الزجاجية.</p> <p>٤. بعد التبخير، اتركه لمدة ١ دقيقة في الفرن. - سماكة أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)</p>	مبردة	وعاء الماء للتبخير طبخ البخار غطاء البخار	٠.١ - ٠.٦ كجم	قطع اللحم (Sc 4)
<p>كما هو مذكور أعلاه.</p>	مبردة	وعاء الماء للتبخير طبخ البخار غطاء البخار	٠.١ - ٠.٦ كجم	اللحم المشرح (Sc 5)
<p>١. اعد لحم البقر واقطعه الى نصفه.</p> <p>٢. صب ٣٠٠ مليلتر من الماء في وعاء الماء للبخير. وضع طبق البخار على وعاء الماء للبخير. وضع الطعام الجاهز على طبق البخار بطبقة فردية. وغطيه بغطاء البخار.</p> <p>٣. ضع وعاء الماء للبخير في وسط الصينية الزجاجية.</p> <p>٤. بعد التبخير، اتركه لمدة ٣ - ٥ دقائق في الفرن.</p>	مبردة	وعاء الماء للتبخير طبخ البخار غطاء البخار	٠.٢ - ٠.٧ كجم	لحم البقر المملح (Sc 6)

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأثناء	حد الوزن	الطعام
<p>١. نطّف الطعام.</p> <p>٢. صب ٣٠٠ مليلتر من الماء في وعاء الماء للتبخير. وضع طبق البخار على وعاء الماء للتبخير. وضع الطعام الجاهز على طبق البخار بطبقة فردية. وغطيه بغطاء البخار.</p> <p>٣. ضع وعاء الماء للتبخير في وسط الصينية الزجاجية.</p> <p>٤. بعد التبخير، اتركه لمدة ١-٢ دقيقة في الفرن.</p> <p>- سماكة أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)</p>	مبردة	وعاء الماء للتبخير طبق البخار غطاء البخار	٠.٦ - ٠.٢ كجم	صدور الدجاجة (Sc 7)
<p>كما هو مذكور أعلاه.</p>	مبردة	وعاء الماء للتبخير طبق البخار غطاء البخار	٠.٨ - ٠.٢ كجم	أرجل الدجاجة (Sc 8)
<p>١. صب ٣٠٠ مليلتر من الماء في وعاء الماء للتبخير. وضع طبق البخار على وعاء الماء للتبخير. وضع البيضات على طبق البخار. وغطيه بغطاء البخار.</p> <p>٢. ضع وعاء الماء للتبخير في وسط الصينية الزجاجية.</p> <p>٣. بعد التبخير، اتركه لمدة ١ دقيقة في الفرن.</p>	مبردة	وعاء الماء للتبخير طبق البخار غطاء البخار	٩ - ٢ بيضات	البيضات (Sc 9)

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الطعام
<p>١. اغسل الخضراوات واقطعها الى قطع متشابهة الحجم.</p> <p>٢. صب ٣٠٠ مليلتر من الماء في وعاء الماء للتبخير. وضع طبق البخار على وعاء الماء للتبخير. وضع الطعام الجاهز على طبق البخار بطبقة فردية. وغطيه بغطاء البخار.</p> <p>٣. ضع وعاء الماء للتبخير في وسط الصينية الزجاجية.</p> <p>٤. بعد التبخير، اتركه لمدة ١ دقيقة في الفرن.</p>	درجة حرارة الغرفة	وعاء الماء للتبخير طبق البخار غطاء البخار	٠.٨ - ٠.٢ كجم	الطماطم (Sc 10)
<p>كما هو مذكور أعلاه. - اقطعها الى أربعها.</p>	درجة حرارة الغرفة	وعاء الماء للتبخير طبق البخار غطاء البخار	٠.٨ - ٠.٢ كجم	الكرنب (Sc 11)
<p>كما هو مذكور أعلاه.</p>	درجة حرارة الغرفة	وعاء الماء للتبخير طبق البخار غطاء البخار	٠.٨ - ٠.٢ كجم	الجزر (Sc 12)
<p>كما هو مذكور أعلاه.</p>	درجة حرارة الغرفة	وعاء الماء للتبخير طبق البخار غطاء البخار	٠.٦ - ٠.٢ كجم	البركولي، الزهيرات (Sc 13)

إذابة آلية

وتختلف درجة الحرارة وكثافة الطعام. ونوصى 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 الملقوف أو رغيف صغير. وعملية إذابة الثلج مطلوبة لوقت الانتظار لإذابة الثلج من وسط الطعام. على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية إذابة الثلج من ١.٤ كجم من الدجاجة المجمدة.

CLEAR

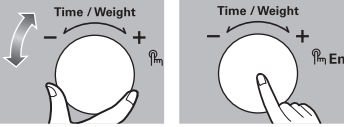
STOP

اضغط على زر **توقف/إنهاء**.

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

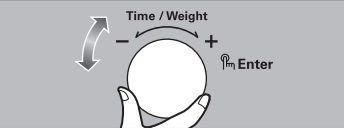
Quick Defrost Auto Defrost

اضغط على زر **إذابة آلية**.



بؤر **الحلقة** حتى يعرض "dEF2".

اضغط على زر **الحلقة** لتأكيد الصنف.



ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.

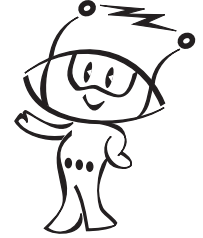
بؤر **الحلقة** حتى يعرض "1.4kg".

QUICK START

START

اضغط على زر **إبدأ**.

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 احببه 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 :- اللحم ، الدجاجة ، السمك ، الخبز ؛ كل صنف لإذابة الثلج يجري على مستوى طاقة مختلف.

دليل إذابة الثلج التلقائية

- * لا بد من وضع الطعام المراد إذابة الثلج منه في صحن أماني للمايكروويف وضعه بدون غطاء على الصينية الزجاجية.
- * عند الحاجة، احجب مناطق صغيرة من اللحم أو الدجاجة برقاقة ألنيومية . هذا يمنع الأجزاء الرفيعة من تدفئتها أثناء إذابة الثلج. تأكد من عدم اتصال الرقاقة الألنيومية بجدران الفرن.
- * أفضل 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 وانتزعه حتى تتم إذابة الثلج تماما. لإذابة الثلج تماما، على سبيل المثال وصلات اللحم والدجاجة الكاملة ، لا بد من الانتظار لمدة ساعة واحدة قبل الطبخ.

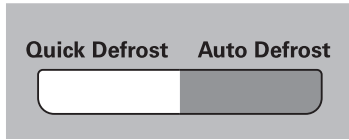
الصف	حدود الوزن	الأواني	الطعام
اللحم (DEF1)	٠.١-٤.٠ كجم	إناء المايكروويف (صحن مسطح)	<p>اللحم مفروم اللحم ، شرائح اللحم ، المكعبات للمرق ، وتشوية اللحم ولحم البورغية مفروم الحمل ، تشوية ملفوف اللحم ، قطع اللحم (٢ سم) قلب الطعام عند انطلاق الصفارة . بعد إذابة الثلج ، انتظر لمدة ٥ - ١٥ دقيقة.</p> <p>الدجاجة 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>السمك الشرائح ، السمك الكامل ، الأطعمة البحرية قلب الطعام عند انطلاق الصفارة . بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠ - ٢٠ دقيقة.</p>
الخبز (DEF4)	٠.١ - ٠.٥ كجم	فوطة ورقية أو صحن مسطح	<p>شرائح الخبز ، كعكة الشعر ، باغيتيه ... ألخ. افصل الشرائح وضعها بين فوطة ورقية أو صحن مسطح. قلب الطعام عن انطلاق الصفارة . بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١-٢ دقيقة.</p>

إذابة سريعة

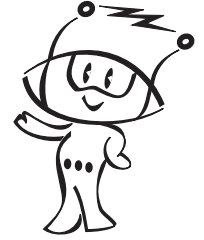
استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٠.٥ كلج من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسمك المشرح بسرعة. هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٠.٥ كلج من الدجاج المجمّد.



اضغط على زر **توقف/إنهاء**.
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 سريعة** مرة.
(ضع ٠.٥ كجم من اللحم.)



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، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وأفضله 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 **إبدأ/بداية سريعة** 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 برفاقة 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.

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 المثلج 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/بلى 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.
باستار افيولي 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 ببطونة 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/بلى 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.
شرائح 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 ٣.٥ - 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)	٩ - ١٤ (على ٥٤٠ واط)	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حركه مرة أثناء الطبخ.

دليل الخضراوات الطازجة

الطعام	الكمية (بندلة/بلي للفا،باليه)	وقت الطبخ	تعليمات خاصة
فطر طازج مشرح	٢٢٠ جرام	١.٥ - ٢.٥	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	٥.٥ - ٧.٥ ٩.٥ - 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	٤.٥ - ٧.٥	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 للفا،باليه)	وقت الطبخ	تعليمات خاصة
خرشوف (٢٢٠ جرام لكل)	٢ من حجم متوسط ؛ ١ من حجم متوسط	٤.٥ - ٧ ١٠ - ١٢	اقطع حوافها. واضف ملعقتي شاي من الماء وملعقتي شاي من العصير. غطيها وانتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
هليون طازج وجديد	٤٥٠ جرام	٢ - ٦	اضف ١ كوب من الماء. غطيها. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
فول أخضر	٤٥٠ جرام	٦ - ١٠	اضف نصف كوب من الماء في صحن 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	٢.٥ - 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 - ٢	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 إذابة الثلج

اللمحات والتقنيات لإذابة الثلج من اللحم

يمكنك إذابة الثلج من اللحوم في تغليفها الأصلي التي لا يتحوى على مادة معدنية. انزع أى حلقات معدنية، روابط معدنية أو سلك أو رقاقة ألنيومية. ضع اللحم في صحن المايكروويف لجمع عصير اللحم. واذب الثلج من اللحم عند الحاجة. وأفضل المفروم من اللحم وكتلة اللحم وشرائح اللحم على قدر إمكان. وانزع الأجزاء المذابة وواصل إذابة الأجزاء الباقية. واترك اللحم الكامل حتى يمكن ثقب وسط اللحم بواسطة شوكة بقوة عادية. ما زال وسط اللحم مجلدا. واترك اللحم حتى يذاب تماما.

الإرشادات	وقت الانتظار (دقيقة)	وقت الإذابة (دقيقة)	الكمية	الطعام
انزع التغليفات من اللحم. ضع اللحم المجمد على صحن مسطح للمايكروويف. واذب اللحم على 04% طاقة المايكروويف. (انزع الأجزاء المذابة في هذه النقطة)	١٠ - ٥	٨ - ٦	غ ٥٠٠	لحم البقر
	١٠ - ٥	٦ - ٤	غ ٥٠٠	مفروم من البقر
	١٥ - ١٠	١٥ - ١٢	غ ١٠٠٠	شرائح البقر تشوية اللحم (بدون عظم)
	١٥ - ١٠	١٥ - ١٦	غ ١٠٠٠	الدجاج
	١٠ - ٥	٧ - ٥	غ ٤٥٠	دجاجة كاملة
	١٠ - ٥	٩ - ٨	غ ٤٥٠	صدور الدجاجة
	١٠ - ٥	٩ - ٨	غ ٤٥٠	أرجل الدجاجة
	١٠ - ٥	٨ - ٦	غ ٤٥٠	أرجل الدجاجة أجنحة الدجاجة
	١٠ - ٥	٨ - ٦	غ ٤٥٠	السلمك والمحار
	١٠ - ٥	٩ - ٧	غ ٥٠٠	سمك كامل
	١٠ - ٥	٦ - ٤	غ ٢٥٠	شرائح السلمك الإربيان

دليل الطبخ بالتشوية

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	١١ - ١٤ ١٧ - ٢١	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. جرام * ٢ ٢٣. جرام * ٢ ٢٣. جرام * ٢	١٦ - ١٨ ١٩ - ٢١ ٢٢ - ٢٥	لا بد من وضع الأجزاء السميكة على قلب الطعام بعد مرور نصف الوقت أثناء الطبخ.
غيد منضج شبه منضج منضج	٢٣. جرام * ٢ ٢٣. جرام * ٢ ٢٣. جرام * ٢	١٦ - ١٨ ١٩ - ٢١ ٢٢ - ٢٥	
مفروم الحمل (سماكة ٢.٥ سم (١ «))	٢٣. جرام * ٢	٢٢ - ٢٩	
قطع اللحم	٢٣. جرام * ٢	١١ - ١٤	

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. جرام ١٩ - ٢٣	١١ - ١٤ ١٧ - ٢١	امسح بالزبد المذاب وقلبه أثناء الطبخ عند مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح سمك سماكة ٢.٥ سم (١ «))	٢٣. جرام	١٨ - ٢٣	
سمك كامل	٢٢٥ - ٢٥٠ جرام لكل ٤٠٠ جرام	١٨ - ٢٣ ٢٢ - ٢٣	اترك وقتاً إضافياً للسمك السميكة والدهني.
اسقلوب اربيان غير مطبوخ	٤٥٠. جرام ٤٥٠. جرام	١٦ - ٢٠ ١٦ - ٢٠	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° + ١٨٠ واط (بدون تسخين مسبق)	٨ - ١٠	رتّب الملفوفات على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٣ دقائق
خبز أبيض (عجين طازج)	١ رغيف (حوالي ٥٠٠ - ٧٥٠ جرام)	٢٠٠ م° أو حتى يتم تحميره	٢٠ - ٥٠	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 السبخ المدخل بنظافة. انتظر لمدة ١٠ دقائق.
بيتزا طازج	١ مقلاة (حوالي ١٠٠٠ جرام)	٢٠٠ م°	٢٥ - ٤٠	اعدّ البيتزا. ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة دقيقتين.
بيتزا مجمّد	٤٠٠ جرام	٢٢٠ م°	١٨ - ٢٥	انزع مادة التغليف. ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة دقيقتين.

الطعام	الكمية	درجة الحرارة للانتقال الحراري	وقت الطبخ	التعليمات
وجبة جاهزة مجمدة (معكرونة وجبن)	٢٠٠ جرام	٢٠٠م + ٣٦٠ 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 + ٥٤٠ 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 + ٥٤٠ 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 + ٥٤٠ 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 + ٥٤٠ 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. واستخدم قفازات الفرن.

الطعام	الكمية	وقت التسخين المسبق	وضع الطبخ ووقت	الطبخ (دقيقة)	التعليمات
بيتزا مجمد	٤٠٠ جرام	٣	٩٠٠ واط مايكروويف شواية+١٨٠ واط مايكروويف	٥ ١١ - ٨	سَخِّن الصينية المعدنية مسبقا. ضع البيتزا المجمد ليه.
أومليت	٣ بيضات	٣	شواية + ٣٦٠ واط مايكروويف	٨ - ٧	ضع ٣ بيضات ،ملقعتي طعام من الحليب والتوابل . وامزجها جيدا. اقطع الطماطم الي المكعبات. اتركها جانبا. وسَخِّن الصينية المعدنية مسبقا. ضع الطماطم الجاهز على الصينية المعدنية. اضف المزيج من البيضات وضع قليلا من الجبن المطحون على السطح.
شرائح اللحم	شريحتان	٣	شواية + ٥٤٠ واط مايكروويف	١٠ - ١٥	سخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع الشرائح عليها.
تشوية الطماطم	٤ قطع (٤٠٠ جرام)	٣	شواية + ١٨٠ واط مايكروويف	٨ - ٧	اقطع الطماطم الى أنصافها. اتركها جانبا. سَخِّن الصينية المعدنية مسبقا. ضع الطماطم على الصينية المعدنية اضف بعض الجبن على السطح.
تقلية البيض	١ ٢	٣ (٥ مليلتر من الزيت)	شواية + ٥٤٠ واط مايكروويف	١٠ - ٥ ٢ - ١٠	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+ ٥٤٠ واط مايكروويف	٥ - ٤ ٦ - ٥	ضع الزيت على الصينية وسخن الصينية المعدنية مسبقا. اعد الخضراوات الي قطع صغيرة، ضع 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 + ١٨٠ واط مايكروويف	١٥ - ٢٤	سخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع رقائق الفرن المجمدة عليها. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
	٢٠٠ جرام	-	٩٠٠ واط مايكروويف	١٥ - ١٧	ضع رقائق الفرن المجمدة على الصينية المعدنية. غطيها بغطاء البخار. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
صدر مجمدة (دجاج)	٢٠٠ جرام	٣ (٥ مليلتر من الزيت)	شواية + ٥٤٠ واط مايكروويف	٧ - ٩	امسح الصينية بالزيت وسخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع الصدر المجمدة عليها. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
	٢٠٠ جرام	-	٩٠٠ 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 + ٥٤٠ واط مايكروويف	٦ - ٨	امسح الصينية بالزيت وسخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع السلمون عليها. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
	١ (٢٣٠ جرام)	-	٩٠٠ 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 + ٥٤٠ واط مايكروويف	٦ - ٧	امسح الصينية بالزيت وسخن الصينية المعدنية مسبقا. اعد فطيرة هامبورغيه. ضع الصينية المعدنية. قلب الطعام عند الحاجة.
	٢٤٠ جرام (١٢٠ ج * ٢)	-	٩٠٠ 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 ساخنة جداً . واستخدم قفازات الفرن.

الطعام	الكمية	درجة حرارة الهواء الحار السريع	وقت الطبخ (دقيقة)	التعليمات
تشوية صدور الدجاجة الرومية	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)	٢٢٠°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	٩٠٠ واط (١٠٠%)	١٥ - ٢٠	ضع الطعام الجاهز جنباً الى جنب على صحن البخار . انشر ٣٠ مليلتر من عصير الليمون والتوابل عليه.
شرائح السمك	١٠٠ - ٦٠٠ جرام	٩٠٠ 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	٩٠٠ واط (١٠٠%)	١٢ - ٢٠	اشطفها ونظّفها. ضع الطعام الجاهز جنباً الى جنب على صحن البخار .
صدور وشرائح الدجاجة	٢٠٠ - ٦٠٠ جرام	٩٠٠ واط (١٠٠%)	١٥ - ٢٥	اشطفها ونظّفها. ضع الطعام الجاهز جنباً الى جنب على صحن البخار .
البيضات المسلوقة جيداً	٢ - ٩ بيضات	٩٠٠ واط (١٠٠%)	١٧ - ٢٥	ضع البيضات على التجويقات الصغيرة في صحن البخار .
شرائح الجزر	٢٠٠ - ٨٠٠ جرام	٩٠٠ واط (١٠٠%)	١٢ - ٢٠	اعدّ الجزر واقطعه الى شرائحه.
التفاح	٢٠٠ - ٨٠٠ جرام	٩٠٠ واط (١٠٠%)	١٥ - ٢٥	اعدّ التفاحات واقطعها الى شرائحها.

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل



تنبيه

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

١٠. الكميات القليلة من الطعام تحتاج الى وقت أقصر للطبخ أو التسخين. إذا 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 احرق 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 إقصاد أوعية .
١٩. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف إلا عند توفير التعليمات المناسبة بحيث يستخدم الأطفال الفرن بطريقة آمنة ويعرف خطر التشغيل غير المناسب.
٢٠. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى بالأوعية المغطاة بإحكام لانها قد تنفجر.

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو أي 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 تتكرين 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 اواني 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 إتلافها.

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل

٢٢. يجب تشغيل فرن المايكروويف مع فتح الباب الزخرفي.
٢٣. يمكن الحصول على هذا الاتصال عن طريق جعل القابس يمكن الوصول إليه أو عمل مفتاح في السلك الثابت طبقا 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.

- ⚠ 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.

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 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 نهزها 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 نوريا وإزالة أي قطعة من الطعام من الفرن.
٢٩. الفشل في محافظة الفرن في حالته النظيفة قد يؤدي الى تشويه أسطح الفرن التي قد تؤثر على عمر الجهاز وقد يؤدي الى إحداث الحالة الخطيرة.
٣٠. استخدم مستشعر درجة الحرارة الموصى به للفرن فقط (للجهاز تسهيلة تستخدم مستشعر درجة حرارة).
٣١. إذا كان عنصر التسخين مزود مع الفرن، أثناء استخدام الجهاز، سيصبح ساخنا. لا بد من أخذ عناية لتجنب التماس عنصر التسخين داخل الفرن.

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 أمّني. 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 والأواني 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 يشغل تلقائيا أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى تقدم عملية الطبخ. الإرشادات الموجودة في وصفات إعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب اعتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. اذا بدا أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند 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 الى 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 إسواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تنجذب الى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه اللطيفة مثل تمصير 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 اليها 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 الى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢.٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميكة : تحترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

التغطية

تغطية الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي الى 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 الى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية والذائق المرغوب لا يتغيران ولا يتغيران.

التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع توليد 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 المايكروويف موجهة أو لا إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ.

بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكروويف ويستوي الطعام بشكل متساوي.

الوقاية

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

رفع المستوى

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

الثقب

المواد الغذائية بالقشرة، الجلد أو الغشاء تكاد تندفع في الفرن إلا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبييض البيض والقنقعة 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 فيهرنهايت (٣ مئوية) و ١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٣ إلى ١٠ دقائق بعد إخراجها 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 فوراً بمنشفة مبلولة بالبيقع 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 غلق 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 لمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقاف بعد عملية التنظيف.

٣. إذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فإن هذا لا 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 بالصوبن 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.

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، إذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصاً للاستخدام في فرن 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. إذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة أنضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

تحذير

لا تستخدم ابداً أكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول 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 أسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين المشكلة الأكثر حدوثاً هي التعدد 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 \equiv .

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

MC8087ARC / MC8088FRC / MC8088PRC	
مصدر الطاقة	٢٣. فولت تيار متردد ٥٠ هرتز
الفولتية	٩٠. واط (تقدير معايير ومقاييس ايه ئي سي ٦٠٧٠٥)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٢. ملم(عرض)*٣٢٢* ملم(ارتفاع)*٤٢٧* ملم(عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكروويف	١٣٥. واط
الشواية	١٢٥. واط
الجمعي	٢٥٥. واط على الأقصى
الانتقال الحراري	٢٠٥. واط على الأقصى