

"SolarDOM" فرن المايكروويف الخفيف

دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MP9489SCR

التنبيهات

التنبيهات 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 لجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال). خذ عناية عند تناول الوعاء.

⚠ تحذير

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

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

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 في الباب أو سطوحه.

يجب عدم تعديل أو تطليح الفرن إلا بواسطة خبير فني مخصص.

⚠ تحذير

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

المحتويات

٢	التنبيهات
٢	المحتويات
٥ - ٤	فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن
٦	لوحة التحكم
٧	كيفية ضبط الساعة
٨	الإشراف العائلي
٩	طبخ بالهواء الحار
١٢ - ١٠	الطبخ الجمعي السريع
١٦ - ١٢	طبخ بالخار
١٧	طبخ تلقائي سريع
٢٢ - ١٨	دليل الطبخ التلقائي السريع
٢٣	إذابة الثلج
٢٤	دليل إذابة الثلج
٢٥	الطبخ بالشواية
٢٦	الطبخ بطاقة المايكروويف
٢٧	مستوى طاقة المايكروويف
٢٨	الطبخ من مرحلتين
٢٩	التشغيل السريع
٣٠	الطبخ بالأكثر أو الأقل
٣٤ - ٣١	تركيب المشواة والطبخ بها
٣٥	تجميع المشواة
	إرشادات هامة من أجل السلامة
٣٧ - ٣٦	اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل
٢٨	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
٣٩ - ٤٠	خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف
٤١	الأسئلة والأجوبة
٤٢	تعليمات لتوصيل القابس/ المواصفات التقنية

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 الجيوبون أن تترك أثرا. غير أن أفران المايكروويف فيها ماجنيترون مصمم لاستغلال هذه الطلقة في أفران المايكروويف. الكهرباء أيضا تخضع لقاعدة الماجنيترون مستخدمة لإنتاج طاقة المايكروويف.

موجات المايكرو تدخل منطقة الطبخ من خلال فتحات الفرن. صينية بواردة موجودة في أسفل الفرن. موجات المايكرو لا يمكنها اختراق الجدران المعدنية للفرن لكنها تخترق المواد الأخرى كالزجاج والبيوسيلان 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.

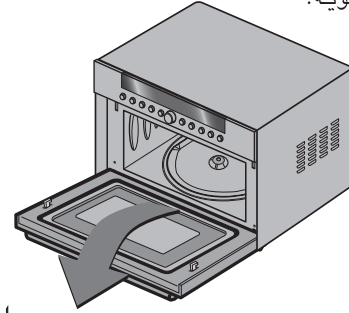
جهاز أمان تام

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

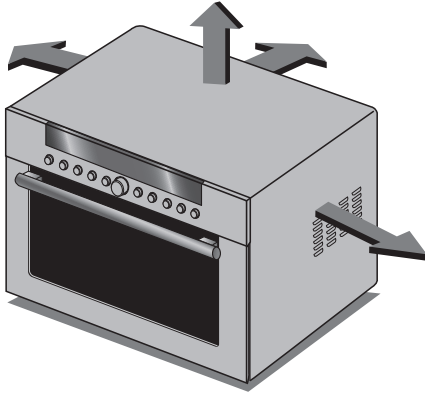
فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن

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 نتيجة الشحن والتحميل.

١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على أرض مستوية.



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 وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ٨ سم / ٢٢ سم على الأقصى 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 غير مصمم لاستخدامه للأغراض التجارية.

المبخز



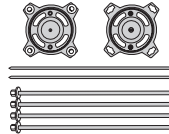
غطاء البخار



صحن البخار

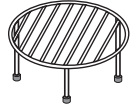


وعاء الماء بالبخار
(صينية معدنية)

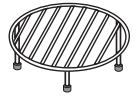


المشواة

الرف المرتفع
(لوضعية الشواية)



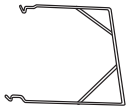
رف منخفض
(لوضعية
الميكروويف والطبخ
بالهواء الحار)



صينية معدنية
(لإذابة الثلج)



المقبض





٦ اضغط على زر الإيقاف/المسح ، واضغط على زر التشغيل مرة لضبط ٢٠ ثانية من وقت الطبخ.

٧ يبدأ العد التنازلي من ٢٠ ثانية في العرض. عند الوصول الى . ، 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.



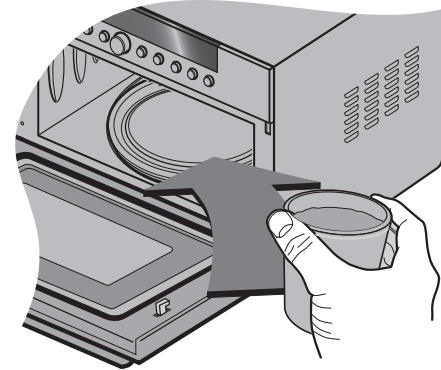
الآن جهاز العرض تم تركيبه.

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

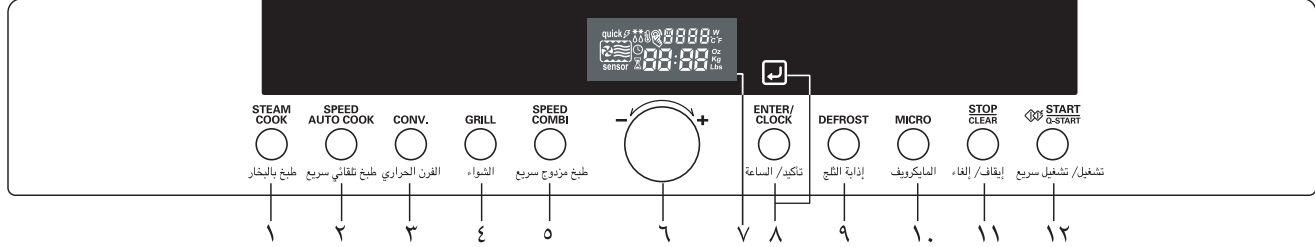
٣ اوصل قابس الفرن في مخرج التيار الكهربائي العادي في المنزل. تأكد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج. اذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابس وادخله مرة اخرى في المخرج الكهربائي.

٤ افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب. ضع الصينية المعدنية داخل الفرن.

٥ املأ وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٢٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية المعزبة واغلق باب الفرن باحكام. اذا كانت لديك شكوك بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع صفحة ٢٨.



لوحة التحكم



١. **طبخ البخار:** يسمح لك الطهي بالبخار بطهي معظم أكلاتك المفضلة عن طريق الاختيار السريع لنوع الطعام ووزنه.
٢. **طبخ تلقائي سريع:** يتيح لك الطهي التلقائي السريع طهي معظم مأكولاتك المفضلة بشكل سريع من خلال اختيار نوع الطعام ووزنه.
٣. **الفرن الحراري:** يمكنك تحديد درجة الحرارة وتوقيت الطهي الحراري.
٤. **الشواء:** يمكنك تحديد فئات الشيء.
٥. **طبخ مزدوج سريع:** يمكنك تحديد فئات الطهي المتكامل.
٦. **القرص المدرج:**
 - يمكنك تحديد عدد مرات الطهي ودرجة الحرارة والوزن وفئات الطهي.
 - أثناء الطهي باستخدام الوظيفة التلقائية أو اليدوية، يمكنك زيادة أو تقليل مدة الطهي في أي وقت من خلال تدوير القرص المدرج (فيما عدا وضع إزالة التجمد).
٧. **شاشة العرض:** يمكنك عرض الوقت وتوقيت الطهي ومستوى الطاقة وفئات الطهي.
٨. **تأكيد/ الساعة:** يمكنك تحديد فئة الطهي التي تم اختيارها أو مستوى طاقة الميكرويف أو درجة الحرارة، ويمكنك ضبط الوقت من اليوم.

كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت "14:35" بعد الظهر عند استخدام نظام ٢٤ ساعة.

تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.

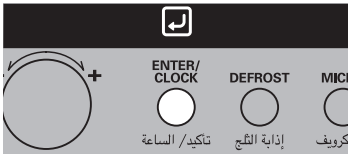


تأكد من انك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر إيقاف/ إلغاء



اضغط على زر تأكيد/ الساعة مرة.

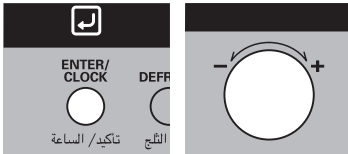


إذا أردت استخدام الساعة بنظام ١٢ ساعة، اضغط على زر تأكيد/ الساعة مرة أخرى.

إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، انزع قابس الفرن من مخرج التيار واوصله اليه مرة أخرى.

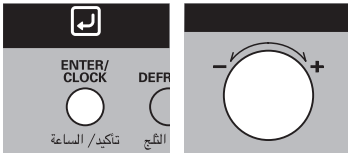
ملاحظة : وميض المعلومات

عند ضبط الوضعية، تومض إرشادات الخطوة التالية.



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "14:00".

اضغط على زر تأكيد لتأكيد الساعة.



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "14:35".

اضغط على زر تأكيد وعندها تبدأ الساعة بعدها.

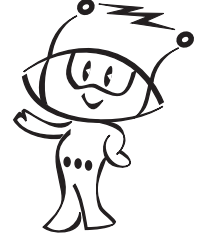
عند توصيل قابس الفرن الى مخرج التيار الجداري لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه، يظهر "0" على زجاج العرض ؛ يجب عليك اعادة ضبط الساعة.

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

الإشراف العائلي

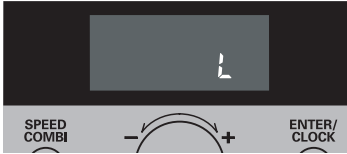


اضغط على زر إيقاف/ إلغاء.



ابق ضاغطا على زر إيقاف/ إلغاء حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارات.
وعندها يتم ضبط وظيفة الإشراف العائلي.

فرن المايكروويف مزود بوظيفة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ.
في حالة ضبط الإشراف العائلي، لا يمكنك تشغيل اية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ.
ولكن يمكن للاطفال فتح باب الفرن!



إذا ضغطت على أي زر تظهر علامة "L" ، على زجاج العرض.



لإلغاء وظيفة الإشراف العائلي، ابق ضاغطا على زر إيقاف/ إلغاء حتى يتلاشى "L" ، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.

لطبخ بالهواء الحار

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية استخدام وظيفة الطبخ بالهواء الحار من أجل طبخ بعض الأطعمة لمدة ٥٠ دقيقة على مستوى طاقة ٢٢٠ م .



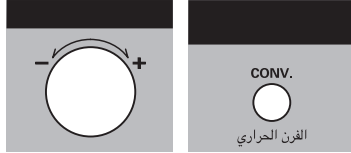
تثغيل/ تشغيل سريع إيقاف/ إلغاء المايكرويف إذابة الثلج

٢. للطبخ

اضغط على زر إيقاف/ إلغاء .

١. للتسخين المسبق

اضغط على زر إيقاف/ إلغاء .



الفرن الحار

اضغط على زر الفرن الحار لاختيار وضعية الطبخ بالهواء الحار .
بؤر مقبض الحلقة حتى تعرض درجة الحرارة "220°C".

اضغط على زر الفرن الحار لاختيار وضعية الطبخ بالهواء الحار .
بؤر مقبض الحلقة حتى تعرض درجة الحرارة "220°C".

مدى درجة الحرارة في الفرن للطبخ بالهواء الحار ٤٠م و يتراوح بين ١٠٠م و ٢٥٠م .

الفرن مزود بوظيفة التخمر على درجة الحرارة بـ ٤٠م . ولا بد من أن تنتظر حتى يصبح الفرن بارداً لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمر في حالة أن درجة حرارة الفرن تزيد عن ٤٠م .

من الممكن تمديد وقت الطبخ حتى يصل إلى ٩ ساعات في حالة ٤٥م على وظيفة الانتقال الحار لتشغيل فرن المايكروويف .

يستغرق الوقت بعض دقائق لكي تصل درجة حرارة الفرن إلى درجة الحرارة المختارة .

عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، تنطلق صفاة من الفرن لتنبه أن الفرن قد وصل إلى درجة الحرارة المطلوبة .

ثم ضع الطعام في الفرن: ثم ابدأ بالطبخ في الفرن .

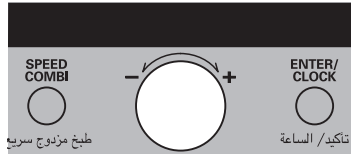
تحويل درجة الحرارة: عند طهي أنواع الأطباق الموضحة أدناه، قومي بتقليل درجة حرارة الحمل الحار بمقدار 30 إلى 40 درجة مئوية من درجة حرارة الوصفة الخاصة بك .

لا بد من استخدام الرف المنخفض أثناء الطبخ بالهواء الحار .



مايكرويف إذابة الثلج تأكيد/ الساعة

اضغط على زر تأكيد لتأكيد درجة الحرارة .



طبخ مزدوج سريع

تأكيد/ الساعة

بؤر مقبض الحلقة حتى يعرض "50:00".

اضغط على زر تشغيل

بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جداً .

اضغط على زر تشغيل

عندها يعرض "Pr-H".



تثغيل/ تشغيل سريع إيقاف/ إلغاء المايكرو

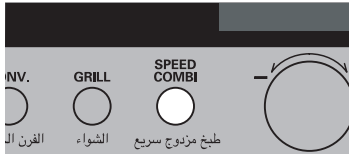
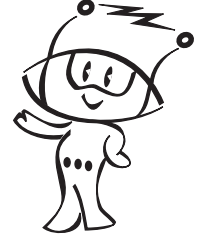
الطبخ الجمعي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف على ٢٦٠ واط والشواوية لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.



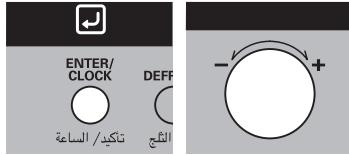
اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

الطبخ الجمعي
السريع
(Co-1, 2, 3)



اضغط على زر **طبخ مزدوج سريع** لاختيار وضعية الطبخ الجمعي بالشواوية (Co-1, 2, 3).

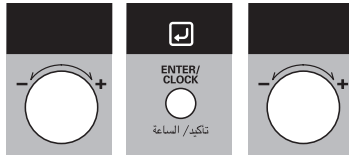
فرن المايكروويف مزود بوظيفة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بأداة التسخين والمايكروويف في نفس الوقت أو بالتناوب. هذا يعني عادة أن الوقت يستغرق أقصر لطبخ الطعام.



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "Co-1".

اضغط على زر **تأكيد** لتأكيد الشواوية - ١.

يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (١٨٠ واط ، ٣٦٠ واط و ٦٠٠ واط) وفي وضعية الطبخ الجمعي السريع.



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".

اضغط على زر **تأكيد** لتأكيد الطاقة.

* صنف الطبخ الجمعي السريع

Co-1 شواوية ١- + طاقة المايكروويف

Co-2 شواوية ٢- + طاقة المايكروويف

Co-3 شواوية ٣- + طاقة المايكروويف

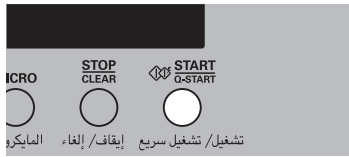
Co-4 أداة التسخين الأعلى +

أداة التسخين الأسفل+ طاقة المايكروويف

Co-5 أداة التسخين الأعلى +

أداة التسخين الأسفل+ طاقة المايكروويف

* وضعية الشواوية : راجع صفحة ٢٥.



اضغط على زر **تشغيل**.

بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

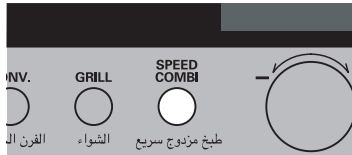
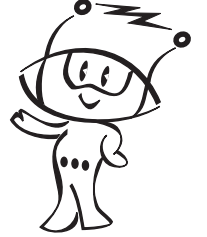
الطبخ الجمعي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف على ٣٦٠ واط ودرجة الحرارة على ٢٠٠ م لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.



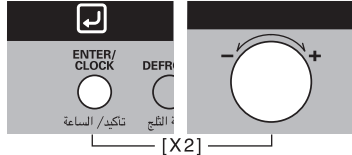
اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

الطبخ الجمعي
السريع
(Co-4)



اضغط على زر **طبخ مزدوج سريع** لاختيار وضعية الطبخ الجمعي السريع (Co-4).

يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (١ واط ١٨٠، ٢ واط ٣٦٠، ٣ واط ٦٠٠) وفي وضعية الطبخ الجمعي السريع (Co-4).



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "Co-4".
اضغط على زر **تأكيد** لتأكيد الطبخ الجمعي السريع.
تور مقبض الحلقة حتى يعرض "200°C".
اضغط على زر **تأكيد** لتأكيد درجة الحرارة.

* صنف الطبخ الجمعي السريع

Co-1 ١ شواية ١- + طاقة المايكروويف

Co-2 ٢ شواية ٢- + طاقة المايكروويف

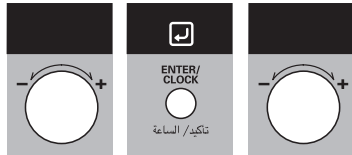
Co-3 ٣ شواية ٣- + طاقة المايكروويف

Co-4 ٤ أداة التسخين الأعلى +

أداة التسخين الأسفل+ طاقة المايكروويف

Co-5 ٥ أداة التسخين الأعلى +

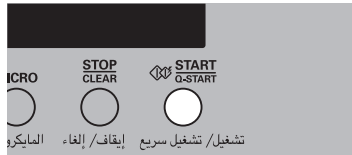
أداة التسخين الأسفل+ طاقة المايكروويف



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".
اضغط على زر **تأكيد** لتأكيد الطاقة.
تور مقبض الحلقة حتى يعرض "25:00".

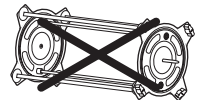
اضغط على زر **تشغيل**.

بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.



لا تستخدم

المشواة



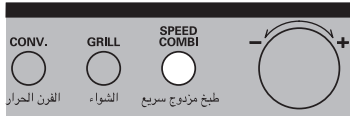
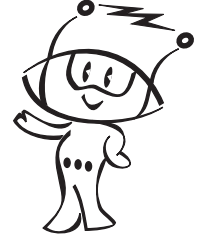
الطبخ الجمعي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف على ٣٦٠ واط ودرجة الحرارة على ٢٠٠ م لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

الطبخ الجمعي
السريع
(Co-5)

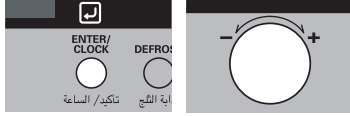


اضغط على زر طبخ مزوج سريع لاختيار وضعية الطبخ الجمعي بالطبخ بالهواء الحار (Co-5).

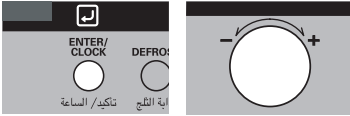
نور مقبض الحلقة حتى يعرض "Co-5".

اضغط على زر تأكيد لتأكيد الطبخ بالهواء الحار.

فرن المايكروويف مزود بوظيفة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بدرجة حرارة الهواء الحار والمايكروويف في نفس الوقت أو بالتناوب. هذا يعني عادة أن الوقت يستغرق أقصر لطبخ الطعام.



يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (١٨٠ واط ، ٣٦٠ واط و ٦٠٠ واط) وفي وضعية الطبخ الجمعي السريع (Co-5).



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "200°C".

اضغط على زر تأكيد لتأكيد برجة الحرارة.

نور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".

اضغط على زر تأكيد لتأكيد الطاقة.

نور مقبض الحلقة حتى يعرض "25:00".

* صنف الطبخ الجمعي السريع

Co-1 شواية ١- + طاقة المايكروويف

Co-2 شواية ٢- + طاقة المايكروويف

Co-3 شواية ٣- + طاقة المايكروويف

Co-4 أداة التسخين الأعلى +

أداة التسخين الأسفل+طاقة المايكروويف

Co-5 أداة التسخين الأعلى +

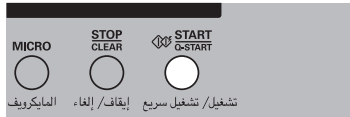
أداة التسخين الأسفل+طاقة المايكروويف



اضغط على زر تشغيل.

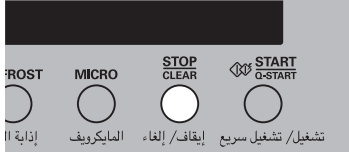
عند الطبخ، يمكنك تدوير الحلقة لزيادة أو نقص وقت الطبخ.

بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.



طبخ بالبخار

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي سمكة كاملة 600 جم.



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

هذه الوظيفة تسمح لك بالطبخ الرقيق.

تنبيهات:

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

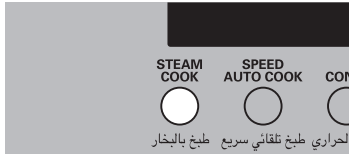
٢. لا تضع مبخرة ساخنة على طاولة زجاجية أو مكان سهلة الإذابة بعد الطبخ. وتأكد دائما من استخدام حشوة أو صينية.

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.

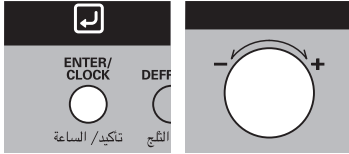
٤. خذ عناية عند نقل المبخرة بالماء.

٥. عند استخدام المبخرة، لا بد من ضبط غطاء البخار ووعاء الماء للتبخير في مكانيهما تماما. وقد تنفجر البيضات 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.

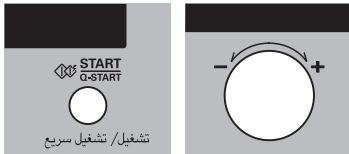


اضغط على زر طبخ البخار مرة.



دور الحلقة حتى تعرض "St 6".

اضغط على زر تأكيد الحلقة لتأكيد الصنف.



دور الحلقة حتى تعرض "0.60kg".

إضغط على زر تشغيل.

عند الطبخ، يمكنك تدوير الحلقة لزيادة أو نقص وقت الطبخ.

الوظيفة	المقادير	الوزن	جهاز الطهي	درجة الحرارة قبل الطهي	طريقة الطهي
طبخ البخار	St 1 خضروات (قطع صغيرة)	٠.٢-٠.٨٠ كجم	وعاء الماء بالبخار صحن البخار غطاء البخار	درجة حرارة الغرفة	١. إغسلي الخضروات وقطعها إلى قطع متساوية الحجم. ٢. صبي ٣٠٠ مللي من ماء الصنبور في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بغطاء البخار. ٣. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة. - ثمار الجزر الصغيرة والبروكولي والقرنبيط والقرع الصيفي والسبانخ
	St 2 خضروات (قطع كبيرة)	٠.٢-٠.٨٠ كجم	وعاء الماء بالبخار صحن البخار غطاء البخار	درجة حرارة الغرفة	١. إغسلي الخضروات وقطعها إلى قطع مربعة الشكل. ٢. صبي ٣٠٠ مللي من ماء الصنبور في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي البيض على طبق التبخير. غطيه بغطاء البخار. ٣. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة. - الكرنب والبطاطس
	St 3 طماطم	٠.٢-٠.٨٠ كجم	وعاء الماء بالبخار صحن البخار غطاء البخار	درجة حرارة الغرفة	١. أختاري ثمار طماطم صغيرة. وإذا كانت ثمار الطماطم كبيرة للغاية، قطعيها إلى أنصاف. ٢. صبي ٣٠٠ مللي من ماء الصنبور في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي الطعام المحضر على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بغطاء البخار. ٣. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة.
	St 4 أرجل فراخ	٠.٢-٠.٨٠ كجم	وعاء الماء بالبخار صحن البخار غطاء البخار	مبردة	١. إغسلي الطعام وتبله حسب الحاجة. ٢. صبي ٣٠٠ مللي من ماء الصنبور في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على صينية الطهي بالبخار. ضعي الطعام المحضر على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بغطاء البخار. ٣. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة ١ إلى ٢ دقيقة.

طريقة الطهي	درجة الحرارة قبل الطهي	جهاز الطهي	الوزن	المقادير	الوظيفة
<p>١. إغسلي الطعام وتبليه حسب الحاجة.</p> <p>٢. صبي ٣٠٠ مللي من ماء الصنوبر في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء الماء بالبخار. ضعي الطعام المحضر على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بغطاء البخار.</p> <p>٣. ضعي وعطاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية.</p> <p>٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة.</p> <p>- جمبري وكابوريا وسمك جاندوفلي ومحار الاسكالوب والحببار (الطول أقل من ٢٥ سم)</p>	مبردة	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار صينية معدنية	١٠٠-١٠٠٠ كجم	سمك المحار St 5	طبخ بالبخار
<p>مثل السابق.</p> <p>(أقل من ٢٥ سم طول و ٣ سم سمك)</p>	مبردة	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار صينية معدنية	١٠٠-٠٦٠ كجم	وجبة سمك كاملة St 6	
<p>مثل السابق.</p> <p>(السمك أقل من ٢٠٥ سم)</p>	مبردة	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار صينية معدنية	١٠٠-٠٦٠ كجم	فيليه السمك St 7	
<p>١. إغسلي الطعام وتبليه حسب الحاجة.</p> <p>٢. صبي ٣٠٠ مللي من ماء الصنوبر في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على صينية الطهي بالبخار. ضعي الطعام المحضر على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بغطاء البخار.</p> <p>٣. ضعي وعطاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية.</p> <p>٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة ١ إلى ٢ دقيقة.</p>	مبردة	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار صينية معدنية	٢٠٠-٠٦٠ كجم	صدور فراخ St 8	

الوظيفة	المقادير	الوزن	جهاز الطهي	درجة الحرارة قبل الطهي	طريقة الطهي
طبخ البخار	St 9 البيض	٩-٢ البيض	وعاء الماء بالبخار صحن البخار غطاء البخار صينية معدنية	مبردة	١. صبي ٣٠٠ مللي من ماء الصنبور في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي البيض على طبق التبخير. غطيه بغطاء البخار. ٢. ضعي وغطاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٣. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة.
	St 10 لحم مفروم	١٠٠-٣٠٠ كجم	وعاء الماء بالبخار صحن البخار غطاء البخار صينية معدنية	مبردة	١. صبي ٣٠٠ مللي من ماء الصنبور في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي قطنة مبللة أو منشفة ورقية على طبق التبخير. ٢. ضعي الطعام المحضر على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بغطاء البخار. ٣. ضعي وغطاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة.
	St 11 النقائق	١٠٠-٦٠ كجم	وعاء الماء بالبخار صحن البخار غطاء البخار صينية معدنية	مبردة	١. صبي ٣٠٠ مللي من ماء الصنبور في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي الطعام المحضر على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بغطاء البخار. ٢. ضعي وغطاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٣. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة.
	St 12 لحم الفخذ	١٠٠-٦٠ كجم	وعاء الماء بالبخار صحن البخار غطاء البخار صينية معدنية	مبردة	١. جهزي شرائح لحم الفخذ. ٢. صبي ٣٠٠ مللي من ماء الصنبور في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي الطعام المحضر على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بغطاء البخار. ٣. ضعي وغطاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة. - السمك أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)

< المبخّر + صينية معدنية >

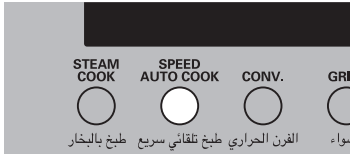
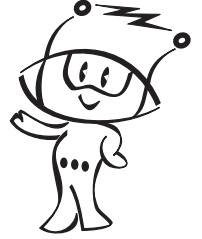


طبخ تلقائي سريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٠.٢ كجم من شرائح لحم البقر (SC 7).

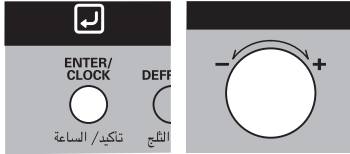


اضغط على زر إيقاف/إلغاء



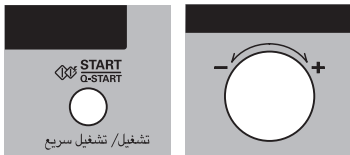
اضغط على زر طبخ تلقائي سريع

وظيفة الطبخ التلقائي السريع تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسرعة باختيار نوع الطعام ووزن الطعام.



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "SC 7".

اضغط على زر تأكيد الصنف



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "0.20kg".

اضغط على زر تشغيل

عند الطبخ، يمكنك تدوير الحلقة لزيادة أو نقص وقت اله بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج اله من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

دليل الطبخ التلقائي السريع

الإرشادات				الأناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة
٤٠٠جم	٣٠٠جم	٢٠٠جم	١٠٠جم	أفضل أرز إيراني	٠٠٤٠-٠٠١٠٠ كيلو جرام	SC 1	طبخ تلقائي سريع
١٠٠٠ملي	٧٥٠ملي	٥٠٠ملي	٢٥٠ملي	ماء			
٣ملعقة	٢ملعقة	١ملعقة	١ملعقة	زيت (سائل)			
حسب المطلوب				ملح			
<p>١. اغسل الأرز وتخلص من الماء الزائد. أولاً، أضف الأرز، والماء، والملح، والزيت السائل في قدر زجاجي عميق واخبط الكل.</p> <p>٢. لا تغطي القدر حتى لا يتبخر كل الماء. ضع القدر على الحاجز المنخفض على الصينية المعدنية في الفرن.</p> <p>٣. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.</p> <p>٤. عند سماع رنه للفرن، قلب الأرز وغطه. اضغط على زر البدء لتابعة عملية الطهي.</p> <p>٥. بعد الطهي، قلب واستمر في تغطيته لمدة ١٠-٥ دقائق إذا احتجت إلى ذلك</p>							
<h3>بارج الكباب</h3> <p>٦٠٠ جم فيليه على السطح والأطراف ٢ملعقة من زيت الزيتون ١ بصلة كبيرة ملح</p> <p>١. قطع اللحم قطع صغيرة ومتساوية. ابشر البصلة واقصل عصيرها. اخبط عصير البصلة مع زيت الزيتون. ثم غطي قطع اللحم بزيت الزيتون وعصير البصل لمدة ٣-٤ ساعات. (يجب إضافة الملح بعد طهي اللحم).</p> <p>٢. ثبت قطع اللحم على الأسياخ. لاحظ أنه يجب أن تمر الأسياخ في منتصف قطع اللحم. أدخل الأسياخ في حامل المشواة على الصينية المعدنية في الفرن.</p> <p>٣. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.</p> <p>٤. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج الأسياخ من الفرن.</p> <h3>بارج الكباب</h3> <p>٦٠٠ جم من قطع الدجاج ٢ملعقة من زيت الزيتون ١ بصلة كبيرة ملح ٢ملعقة من الزعفران</p> <p>١. غطي قطع الدجاج بعصير البصل، والزعفران، والملح وزيت الزيتون لمدة ٣-٤ ساعات.</p> <p>٢. ثبت قطع الدجاج على الأسياخ. لاحظ أنه يجب أن تمر الأسياخ في منتصف القطع.</p> <p>٣. أدخل المشواة في حامل المشواة.</p> <p>٤. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.</p> <p>٥. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج الأسياخ من الفرن.</p> <p>فيما يتعلق بوزن الدجاج أو اللحم، فسيتم تغيير وزن المقادير.</p>							
<p>المشواة الصينية المعدنية ٠.٨٠-٠.٢٠ كيلو جرام</p> <p>SC 2 الكباب</p>							

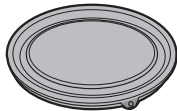
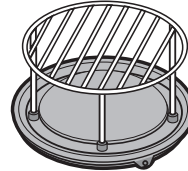
الإرشادات					الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة	
<p>دجاجة كاملة حوالي ١.٢ كيلو جرام (بالجلد) ٢ بصلة كبيرة ملء ٢ ملعقة من زيت الزيتون ملء ٣ ملعقة من الزعفران (مذوب في الماء) ملح</p> <p>١. غطي قطع الدجاج بعصير البصل، والزعفران، والملح والزيت (أو الزبدة) لمدة ٣-٤ ساعات. ٢. ضع أسياخ المشواة في الدجاجة. لاحظ أنه يجب أن تمر الأسياخ في الدجاجة بالكامل. ٣. اربط الأرجل، والأجنحة والجسد بخيط قطني وأدخل الأسياخ في حامل المشواة على صينية معدنية داخل الفرن. ٤. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي. ٥. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج الدجاجة من الفرن. احتفظ بالدجاجة مغطاة بورق الفويل الألومنيوم لمدة ٥ دقائق قبل التقديم.</p>					المشواة الصينية المعدنية	١.٥-٠.٨٠ كيلو جرام	دجاجة كاملة	SC 3	طبخ تلقائي سريع
لحم مفروم	٠.٢ كيلو جرام	٠.٣ كيلو جرام	٠.٤ كيلو جرام	٠.٥ كيلو جرام	الصينية المعدنية	٠.٥-٠.٢٠ كيلو جرام	كباب تابا (كباب مقلدة)	SC 4	
ميشور	١ قطعة متوسطة	١ قطعة كبيرة	٢ قطعة متوسطة	٢ قطعة كبيرة					
زيت مذاق	ملء ٢ ملعقة	ملء ٢ ملعقة	ملء ٣ ملعقة	ملء ٤ ملعقة					
ملح	حسب المطلوب								
<p>١. اخلط اللحم والبصل والملح. ٢. ادهن الصينية المعدنية بالزيت وافرد اللحم في الصينية. ثم ادهن سطح اللحم بالزيت. ٣. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي. ٤. عند سماع صوت تنبيه من الفرن، اقلب اللحم. ٥. اضغط على زر البدء لمتابعة عملية الطهي.</p>									

الإرشادات					الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
خضراوات	٠.٢ كيلو جرام	٠.٣ كيلو جرام	٠.٤ كيلو جرام	٠.٥ كيلو جرام	طبق زجاجي مسطح (حاجز مرتفع ٢,٥ سم)، الرف المرتفع الصينية المعدنية	٠.٥-٠.٢٠ كيلو جرام من الخضروات	SC 5 زابزي كوكو	طبخ تلقائي سريع لا تستخدم المشواة
بيض كبير	٢ قطعة	٣ قطعة	٤ قطعة	٥ قطعة				
زيت مذاب	ملء ٣ ملعقة	ملء ٣ ملعقة	ملء ٤ ملعقة	ملء ٤ ملعقة				
ملح	حسب المطلوب							
<p>١. نظف الخضروات وقطعها.</p> <p>٢. اخلط الخضروات، والبيض والملح معاً. قم بتزيت الطبق بالزيت وأضف المكونات للطبق.</p> <p>٣. غطي الطبق بغطاء لتجفيف البيض.</p> <p>٤. ضع الطبق على الحاجز العلوي على صينية معدنية.</p> <p>٥. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.</p> <p>٦. عند سماع صوت تنبيه من الفرن، ارفع الغطاء من على الطبق. واقلب الطعام. ثم ادهن الجانب الآخر بالزيت أيضاً. ضع الطبق بون غطاء في الفرن مرة أخرى.</p> <p>٧. اضغط على زر بدء التشغيل لمتابعة عملية الطهي.</p>								
<p>١٠٠ جم من الأرز المكسر المبلل</p> <p>١١٠٠ مللي من الماء</p> <p>٥٠ جم من ماء الورد</p> <p>٠.٥ ملعقة شاي من الزعفران المفروك.</p> <p>٢٠ جم من الزبد</p> <p>٧٥ جم اللوز المقشر</p> <p>٢٠٠ جم من السكر</p>					قدر زجاجي عميق الرف المنخفض الصينية المعدنية	٠.١٠ كيلو جرام (وزن من الأرز)	SC 6 زارد شول	
<p>١. أضف الأرز والماء إلى القدر الزجاجي العميق. لا تقم بتغطيته.</p> <p>٢. ضع القدر على الحاجز المنخفض على الصينية المعدنية في الفرن.</p> <p>٣. اختر القائمة ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.</p> <p>٤. عند سماع صوت تنبيه من الفرن، اخلط الأرز تماماً. ثم أضف المقادير الأخرى إلى الأرز.</p> <p>٥. ضع القدر الزجاجي مغلى في الفرن.</p> <p>٦. اضغط على زر بدء التشغيل لمتابعة عملية الطهي.</p>								
صينية معدنية					الصينية المعدنية	٠.٥-٠.٢٠ كيلو جرام	SC 7 بيتزا طازجة	
<p>١. ضع البيتزا على الصينية المعدنية بدون طبق.</p> <p>٢. اختر القائمة وعدل الوزن.</p> <p>٣. عند سماع صوت تنبيه من الفرن، أضف الجبن ثم اضغط زر البدء لمتابعة عملية الطهي.</p>								

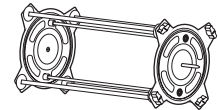
الإرشادات	الأثناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة															
<p>هامبورجر جاهز</p> <p>١. قم بتزيت الصينية المعدنية بالزيت. ضع الهامبورجر على الصينية المعدنية رش الزيت على الهامبورجر.</p> <p>٢. اختر القائمة وعدل الوزن.</p> <p>٣. عند سماع صوت تنبيه من الفرن، اقلب الهامبورجر ثم اضغط زر البدء لمتابعة عملية الطهي.</p>	الصينية المعدنية	٠.٤-٠.١٠ كيلو جرام	SC 8 هامبورجر	<p>طبخ تلقائي سريع</p> <p>لا تستخدم</p>  <p>المشواة</p>															
<table border="1"> <tr> <td>بطاطس</td> <td>٠.٢ كيلو جرام</td> <td>٠.٣ كيلو جرام</td> <td>٠.٤ كيلو جرام</td> <td>٠.٥ كيلو جرام</td> <td>٠.٦ كيلو جرام</td> </tr> <tr> <td>زيت</td> <td>ملء ٢ ملعقة</td> <td>ملء ٣ ملعقة</td> <td>ملء ٤ ملعقة</td> <td>ملء ٥ ملعقة</td> <td>ملء ٦ ملعقة</td> </tr> </table> <p>١. قطع البطاطس إلى قطع رقيقة.</p> <p>٢. اغسل البطاطس ثم جففها بقطعة قماش.</p> <p>٣. أضف البطاطس والزيت إلى الصينية المعدنية.</p> <p>٤. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.</p>	بطاطس	٠.٢ كيلو جرام	٠.٣ كيلو جرام	٠.٤ كيلو جرام	٠.٥ كيلو جرام	٠.٦ كيلو جرام	زيت	ملء ٢ ملعقة	ملء ٣ ملعقة	ملء ٤ ملعقة	ملء ٥ ملعقة	ملء ٦ ملعقة	الصينية المعدنية	٠.٦-٠.٢٠ كيلو جرام	SC 9 بطاطس مقليّة				
بطاطس	٠.٢ كيلو جرام	٠.٣ كيلو جرام	٠.٤ كيلو جرام	٠.٥ كيلو جرام	٠.٦ كيلو جرام														
زيت	ملء ٢ ملعقة	ملء ٣ ملعقة	ملء ٤ ملعقة	ملء ٥ ملعقة	ملء ٦ ملعقة														
<table border="1"> <tr> <td>الوزن</td> <td>٠.٢٥ كيلو جرام</td> <td>٠.٥ كيلو جرام</td> </tr> <tr> <td>طماطم</td> <td>٠.٢٥ كيلو جرام</td> <td>٠.٥ كيلو جرام</td> </tr> <tr> <td>بيض</td> <td>٢ قطع</td> <td>٤ قطع</td> </tr> <tr> <td>زيت مذاب</td> <td>ملء ٢ ملعقة</td> <td>ملء ٣ ملعقة</td> </tr> <tr> <td>ملح</td> <td colspan="2">حسب المطلوب</td> </tr> </table> <p>١. اخلط قطع الطماطم، والملح والزيت. أضف ذلك كله في طبق.</p> <p>٢. ضع الطبق بون غطاء في الحاجز المنخفض.</p> <p>٣. اخلط البيض في قدر آخر منفصل. ثم اترك البيض جانباً.</p> <p>٤. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.</p> <p>٥. عند سماع صوت تنبيه من الفرن، أضف خليط البيض ثم اضغط زر البدء لمتابعة عملية الطهي.</p> <p>٦. بعد انتهاء عملية الطهي، اتركه لمدة ٣-٥ دقائق في الفرن.</p>	الوزن	٠.٢٥ كيلو جرام	٠.٥ كيلو جرام	طماطم	٠.٢٥ كيلو جرام	٠.٥ كيلو جرام	بيض	٢ قطع	٤ قطع	زيت مذاب	ملء ٢ ملعقة	ملء ٣ ملعقة	ملح	حسب المطلوب		طبق زجاجي مسطح (حاجز مرتفع ٢.٥ سم)، الرف المنخفض الصينية المعدنية	٠.٥-٠.٢٥ كيلو جرام	SC10 أومليت طماطم	
الوزن	٠.٢٥ كيلو جرام	٠.٥ كيلو جرام																	
طماطم	٠.٢٥ كيلو جرام	٠.٥ كيلو جرام																	
بيض	٢ قطع	٤ قطع																	
زيت مذاب	ملء ٢ ملعقة	ملء ٣ ملعقة																	
ملح	حسب المطلوب																		

الإرشادات	الأناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة								
<table border="1"> <tr> <td>٠.٥ كيلو جرام</td> <td>دقيق كيك جاهز</td> </tr> <tr> <td>٣ قطع</td> <td>بيض</td> </tr> <tr> <td>١٢٠ جم</td> <td>زيت</td> </tr> <tr> <td>٣٠٠ مللي</td> <td>لبن أو ماء</td> </tr> </table> <p>١. اخلط البيض تماماً. أضف دقيق الكيك، والزيت واللبن (أو الماء) ثم اخلطهم مرة أخرى. ٢. قم بتزييت القدر بالزيت وانثر قليل من الدقيق على سطح الطبق. ثم أضف الخليط إلى الطبق. ٣. ضع القدر على الحاجز المنخفض على الصينية المعدنية في الفرن. ٤. اختر القائمة ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.</p>	٠.٥ كيلو جرام	دقيق كيك جاهز	٣ قطع	بيض	١٢٠ جم	زيت	٣٠٠ مللي	لبن أو ماء	قدر زجاجي عميق الرف المنخفض الصينية المعدنية	٠.٥٠ كيلو جرام	كيك SC11	طبخ تلقائي سريع لا تستخدم  المشواة
٠.٥ كيلو جرام	دقيق كيك جاهز											
٣ قطع	بيض											
١٢٠ جم	زيت											
٣٠٠ مللي	لبن أو ماء											
<table border="1"> <tr> <td>٧٥ جم</td> <td>نرة جيد</td> </tr> <tr> <td>ملء ١ ملعقة شاي</td> <td>ملح</td> </tr> <tr> <td>ملء ١ ملعقة شاي</td> <td>زيت</td> </tr> </table> <p>١. أضف الفشار، والملح والزيت في وعاء زجاجي عميق بعمق ١٠ سم وقطر ١٨ سم. ٢. اخلطهم جيداً. ثم افردهم على سطح الوعاء الزجاجي. ٣. عطى الوعاء. ضع الوعاء الزجاجي على الحاجز المنخفض على الصينية المعدنية في الفرن. ٤. اختر القائمة واضغط زر بدء التشغيل.</p>	٧٥ جم	نرة جيد	ملء ١ ملعقة شاي	ملح	ملء ١ ملعقة شاي	زيت	وعاء زجاجي عميق (بعمق ١٠ سم، وقطر ١٨ سم) الرف المنخفض الصينية المعدنية	٧٥ جم	الفشار SC12			
٧٥ جم	نرة جيد											
ملء ١ ملعقة شاي	ملح											
ملء ١ ملعقة شاي	زيت											

صينية معدنية

رف منخفض
صينية معدنية +الرف المرتفع
صينية معدنية +

المقبض



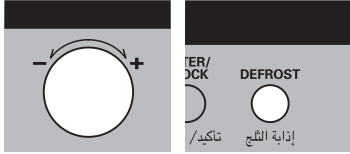
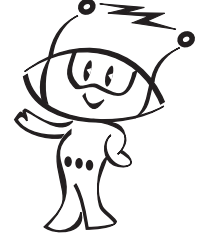
إذابة الثلج

* عند إذابة الثلج، استخدم الصينية المعدنية فقط.

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصي بأنك تفحص الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعناية الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الاسماك بسرعة أكثر أحيانا في حالة أن طبخ الاسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الاجزاء الصغيرة من الخبز مثل رغيف صغير من الخبز. هذه العملية تحتاج الى وقت الانتظار حتى تتم إذابة وسط الطعام. في المثال التالي، يعرف كيفية إذابة 1.4 كجم من الدجاج المجمد.

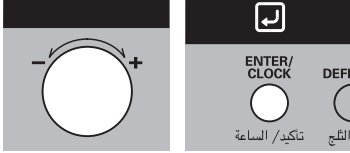


اضغط على زر **إيقاف/إلغاء**.
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في وعاء آمن لطاقة الميكروويف على الصينية المعدنية في الفرن واغلق باب الفرن.



اضغط على زر **إذابة الثلج** مرة.

نور مقبض **الحلقة** حتى يعرض "dEF 2".



اضغط على زر **تأكيد** لتأكيد الصنف.

ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.

نور مقبض **الحلقة** حتى يعرض "1.4kg" لوزن الطعام المجمد.



اضغط على زر **تشغيل**.

المشواة



لا تستخدم

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

الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) بلستثناء فتح الباب.

دليل إذابة الثلج

- * الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه لا بد من وضعه في وعاء مناسب لطاقة المايكروويف ولا بد من وضعه بدون غطاء في الصينية المعدنية.
- * عند الحاجة، احجب الأجزاء الصغيرة من اللحم أو الدجاج برقاقة النيومية . هذا يمنع المناطق النخيلة من تدفنتها أثناء إذابة الثلج.
- * تأكد من أن الرقاقة الالنيومية لا تلامس جدران الفرن.
- * افضل المواد مثل اللحم المطحون واللحم المفروم بسرعة على قدر الإمكان. عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. واصل إذابة الثلج من الأجزاء الباقية. انتظر حتى تتم إذابة الثلج تماما.
- * على سبيل المثال، وصلات اللحم والدجاجة الكاملة لا بد من الانتظار لمدة ساعة واحدة قبل الطبخ.

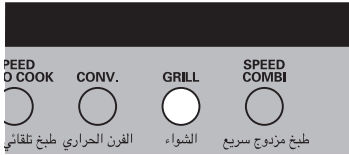
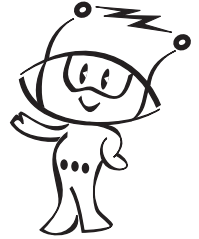
الطعام	الأناء	حدود الوزن	الصف
<p>اللحم</p> <p>اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٥-٥ دقيقة.</p>	<p>وعاء مناسب للمايكروويف (صحن ، طبق) صينية معدنية</p>	٢٠٠-١٠٠ كجم	<p>اللحم (dEF1)</p>
<p>الدجاجة</p> <p>الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركبية (أقل من ٢ كجم) . عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.</p>		٤٠٠-١٠٠ كجم	<p>الدجاجة (dEF2)</p>
<p>السماك</p> <p>شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.</p>		٤٠٠-١٠٠ كجم	<p>السماك (dEF3)</p>
<p>شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.</p>	<p>فوطه ورقية أو صحن مسطح صينية معدنية</p>	٥٠-١٠٠ كجم	<p>الخبز (dEF4)</p>

الطبخ بالشواية

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية استخدام الشواية - ١ لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.

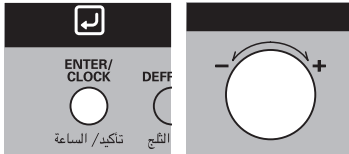


اضغط على زر إيقاف/ إلغاء.



اضغط على زر الشواء لاختيار وضعية الشواية.

هذه الوظيفة تمكّنك من تحمير الطعام وترقيقه بسرعة.



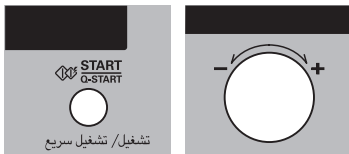
بُور مقبض الحلقة حتى يعرض "gr-1".

اضغط على زر تأكيد لتأكيد الشواية.

ضع رف الشواية على الصينية المعدنية في وضعية الشواية.

لا بد من استخدام الرف المرتفع أثناء الطبخ بالشواية.

الصنف	العرض	تشغيل أداة التسخين
شواية ١-	gr-1	أداة التسخين الأعلى (١٥٠٠ واط)
شواية ٢-	gr-2	أداة التسخين الأعلى (١١٠٠ واط)
شواية ٣-	gr-3	أداة التسخين الأسفل (٧٠٠ واط)

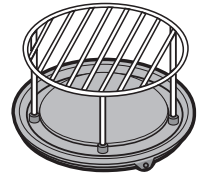


بُور مقبض الحلقة حتى يعرض "12:30".

اضغط على زر تشغيل

عند الطبخ، يمكنك تدوير الحلقة لزيادة أو نقص وقت الطبخ.

بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.



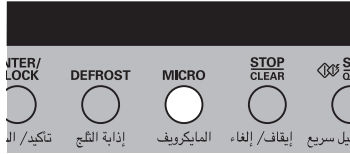
الطبخ بطاقة الميكروويف

في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على طاقة ٦٠٠ واط لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



تأكد من أن تركيب فرن المايكروويف بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

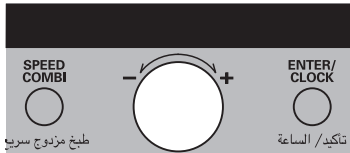
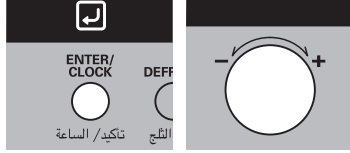
اضغط على زر **إيقاف/إلغاء**.



اضغط على زر **المايكرويف** مرة لاختيار وضعية المايكروويف.

بؤر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "600W".

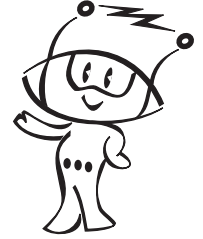
اضغط على زر **تأكيد** لتأكيد الطاقة.



بؤر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "5:30".



اضغط على زر **تشغيل**.



فرن المايكروويف له خمسة مستويات من طاقة المايكروويف. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالية تلقائياً ويمكنك اختيار مستويات مختلفة من الطاقة بتدوير الحلقة.

الطاقة	الطاقة
العالى	٩٠٠ واط
المتوسط العالى	٦٠٠ واط
المتوسط	٣٦٠ واط
إذابة الثلج المتوسط	١٨٠ واط
المنخفض	٩٠ واط

لا تستخدم

المشواة



مستوى طاقة المايكروويف

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



الملاحظات	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 	٩٠٠ واط	العالي
	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة جميع انواع من الاطعمة • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمحار • طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات 	٦٠٠ واط	المتوسط العالي
 صينية معدنية	<ul style="list-style-type: none"> • خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة • اعداد البيضات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء 	٢٦٠ واط	المتوسط
	<ul style="list-style-type: none"> • اذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل 	١٨٠ واط	إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض
	<ul style="list-style-type: none"> • تليين الزبدة والجبنة • تليين الايسكريم • تكثير خميرة في العجين 	٩٠ واط	المنخفض

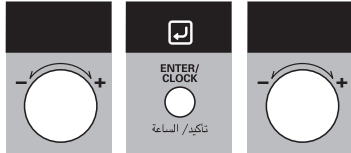
الطبخ من مرحلتين

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة بمرحلتين. تطبخ الطعام بالمرحلة الأولى لمدة ١١ دقيقة على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط)؛ وتطبخ بالمرحلة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على مستوى طاقة ٣٦٠ واط.



اضغط على زر **إيقاف/إلغاء**.

اضبط مستوى الطاقة ووقت الطبخ للمرحلة ١.
اضغط على زر **الميكرويف** مرة لاختيار وضعية المايكروويف.



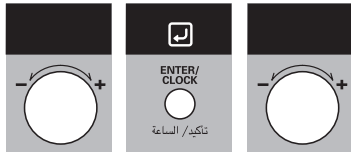
نور مقبض الحلقة حتى يعرض "900W".

اضغط على زر **تأكيد** لتأكيد الطاقة.

نور مقبض الحلقة حتى يعرض "11:00".



اضبط مستوي الطاقة ووقت الطبخ للمرحلة ٢.
اضغط على زر **الميكرويف** مرة لاختيار وضعية المايكروويف.



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".

اضغط على زر **تأكيد** لتأكيد الطاقة.

نور مقبض الحلقة حتى يعرض "35:00".



اضغط على زر **تشغيل**.

عند الطبخ، يمكنك تدوير الحلقة لزيادة أو نقص وقت الطبخ.

أثناء الطبخ من مرحلتين، يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. واغلق باب الفرن واضغط على زر التشغيل وعندها تستمر مرحلة الطبخ.

في نهاية المرحلة ١، تنطلق صفارة وتبدأ المرحلة ٢.
لإلغاء البرنامج، اضغط على زر الإيقاف/المسح مرتين.

لا تستخدم



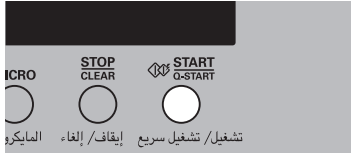
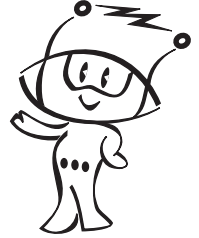
المشواة

التشغيل السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية ضبط دقيقتين من الطبخ على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط).



اضغط على زر إيقاف/ إلغاء .

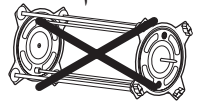


اضغط على زر تشغيل سريع مرات لاختيار دقيقتين على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط) .
عندها يبدأ الفرن بالتشغيل قبل الضغط الرابع على الزر .

وظيفة التشغيل السريع تسمح لك بضبط فترة ٣٠ ثانية لمستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط) بالضغط على زر التشغيل.

لا تستخدم

المشواة



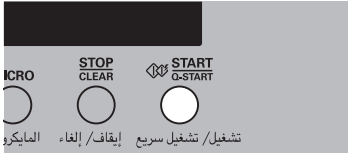
الطبخ بالأكثر أو الأقل

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تغيير برامج الطبخ التلقائي السريع المسبق الضبط لزيادة أو نقص وقت الطبخ.

اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



اضبط برنامج الطبخ التلقائي السريع المطلوب.
اختر وزن الطعام.



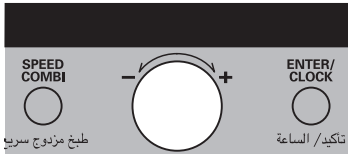
اضغط على تشغيل.

إذا وجدت أن الطعام مطبوخ أكثر أو أقل عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي السريع، يمكنك زيادة أو نقص وقت الطبخ بتدوير مقبض الحلقة.

دور مقبض الحلقة.

يزيد أو ينقص وقت الطبخ.

يمكنك زيادة أو نقص وقت الطبخ (بإستثناء وضعية إذابة الثلج) في أي وقت بتدوير مقبض الحلقة.



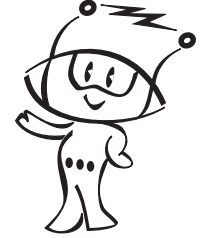
وقت الطبخ	زيادة الوقت أو نقصه
٠ - ٣ دقائق	١٠ ثانية
٢ - ٢٠ دقيقة	٣٠ ثانية
٢٠ - ٣٠ دقيقة	١ دقيقة
٣٠ - ٩٠ دقيقة	٥ دقائق

تركيب المشواة والطبخ بها

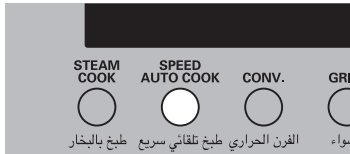
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ١ كجم من دجاجة كاملة (SC 3).



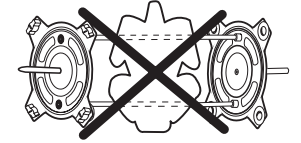
اضغط على زر إيقاف/ إلغاء.



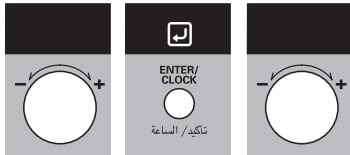
لا تضع الدجاجة عموديا أثناء توازنها داخل المشواة.
(كما هو مبين في الشكل)



اضغط على زر طبخ تلقائي سريع.

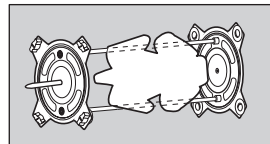
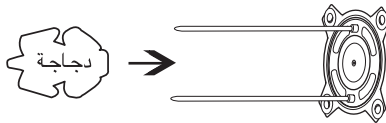
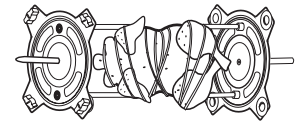


يُور مقبض الحلقة حتى يعرض "SC 3".
اضغط على زر تأكيد لتأكيد الصنف.
يُور مقبض الحلقة حتى يعرض "1.00kg".

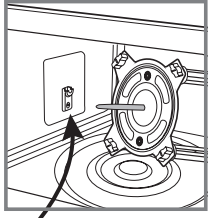


اربط أقدام وأجنحة وجسم الدجاجة بحبل قطني قبل طبخ الدجاجة الكاملة كما هو مبين في الشكل.

اعد الأطعمة بالمشواة.

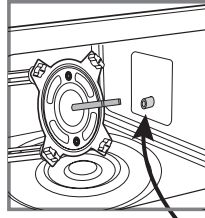


تركيب المشواة والطبخ بها



ضع عمود الصحن اليسار في حامل المشواة.

حامل المشواة



ادخل عمود الصحن اليمين الى عمود المحرك.

عمود المحرك



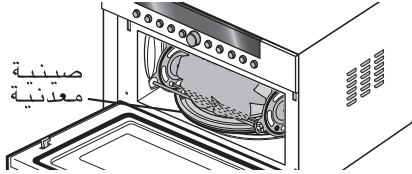
اضغط على زر تشغيل بعد الطبخ، أمسك قضيب المشواة في الجانبين مع المقبض وارفع الطرف اليسار من المشواة بقليل واسحب الطرف اليمين منها.

ملاحظات:

1. الطبخ بالمشواة مريح لتشوية اللحم والدجاج. جميع أسطح الطعام تصبح محمرة ومتساويا بدون الطبخ المفرط.
2. يمكنك استخدام الطبخ بالمشواة في وضعية الشواية ووضعية الطبخ بالهواء الحار ووضعية الطبخ التلقائي السريع.
3. يستخدم قضيب المشواة للطبخ بالمشواة فقط. بعد انتهاء الطبخ بالمشواة، انزع قضيب المشواة واحفظه مع الملحقات الأخرى.

تنبيهات

1. لا تستخدم المشواة بدون حمل طعام، هذا يؤدي الى إحداث ضرر في الفرن.
2. بعد الطبخ، تصبح الصينية المعدنية ساخنة للغاية. من الموصى به مسح الشحم من الصينية الدوّارة كل مرة قبل الطبخ. الشحم الساخن الموجود في الصينية الدوّارة قد يؤدي الى إحداث دخان.



صينية معدنية



المقبض

لتنظيف المشواة والصينية المعدنية

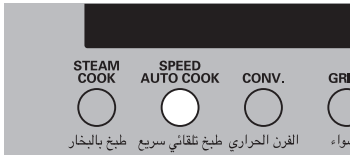
عند انتهاء الطبخ، انزع المشواة من الطعام. وخذ عناية عند تناول المشواة والمواد الغذائية لأنها ساخنة جدا. من الأمر الطبيعي وسخ المشواة والصينية المعدنية بالطعام أثناء الطبخ. نظف المشواة والصينية المعدنية فقط بالماء الدافئ الصابوني وقطعة قماش ناعم. إذا بقي وسخ في المشواة والصينية المعدنية بعد الغسيل، انقعهما بالماء الساخن الصابوني لمدة بعض دقائق. لا تستخدم الحشوة المعدنية الكاشطة. هي تخدش أسطح المشواة والصينية المعدنية.

تركيب المشواة والطبخ بها

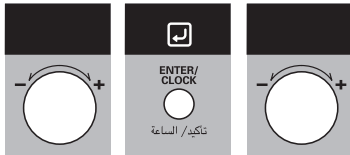
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٨٠٠ كجم من الكباب (SC 2).



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



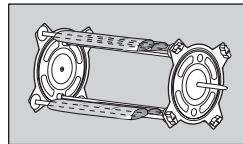
اضغط على زر طبخ تلقائي سريع.



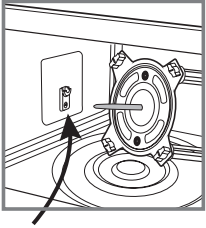
تور مقبض الحلقة حتى يعرض "SC 2".

اضغط على زر تأكيد لتأكيد الصنّف.
تور مقبض الحلقة حتى يعرض "0.80kg".

اعد الأظعمة بالمشواة.

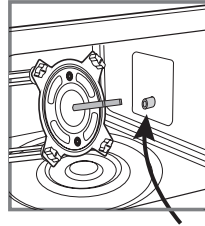


تركيب المشواة والطبخ بها



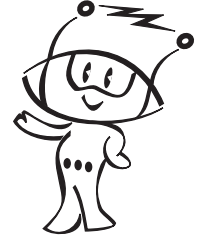
ضع عمود الصحن اليسار في حامل المشواة.

حامل المشواة



ادخل عمود الصحن اليمين الى عمود المحرك.

عمود المحرك



تنظيف المشواة والصينية المعدنية

عند انتهاء الطبخ، انزع المشواة من الطعام. وخذ عناية عند تناول المشواة والمواد الغذائية لأنها ساخنة جداً. من الأمر الطبيعي وسخ المشواة والصينية المعدنية بالطعام أثناء الطبخ. نظف المشواة والصينية المعدنية فقط بالماء الدافئ الصابوني وقطعة قماش ناعم. إذا بقي وسخ في المشواة والصينية المعدنية بعد الغسيل، انقعهما بالماء الساخن الصابوني لمدة بعض دقائق. لا تستخدم الحشوة المعدنية الكاشطة. هي تخدش أسطح المشواة والصينية المعدنية.

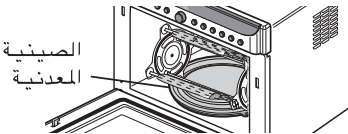
اضغط على زر تشغيل بعد الطبخ، أمسك قضيب المشواة في الجانبين مع المقبض وارفع الطرف اليسار من المشواة بقليل واسحب الطرف اليمين منها.

ملاحظات:

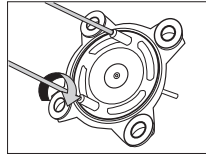
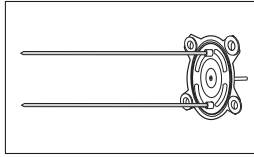
١. الطبخ بالمشواة مريح لتشوية اللحم والدجاج. جميع أسطح الطعام تصبح محمرة متساوياً بدون الطبخ المفرط.
٢. يمكنك استخدام الطبخ بالمشواة في وضعية الشواية ووضعية الطبخ بالهواء الحار ووضعية الطبخ التلقائي السريع.
٣. يستخدم قضيب المشواة للطبخ بالمشواة فقط. بعد انتهاء الطبخ بالمشواة، انزع قضيب المشواة واحفظه مع الملحقات الأخرى.

تنبيهات

١. لا تستخدم المشواة بدون حمل طعام، هذا يؤدي الى إحداث ضرر في الفرن.
٢. بعد الطبخ، تصبح الصينية المعدنية ساخنة للغاية.
٣. من الموصى به مسح الشحم من الصينية الدوارة كل مرة قبل الطبخ. الشحم الساخن الموجود في الصينية الدوارة قد يؤدي الى إحداث دخان.

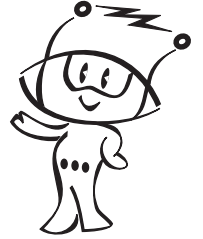


تجميع المشواة



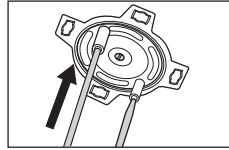
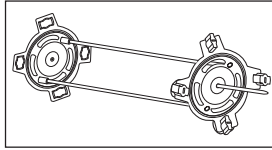
ثبت قضبان التشوية باتجاه عقرب الساعة في الصحن اليمين.

ثبت قضبان التشوية في الصحن اليمين.



تنبيه

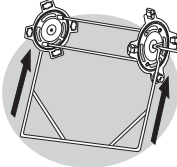
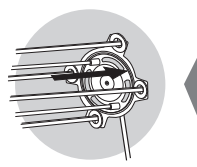
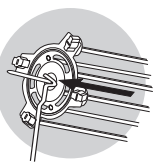
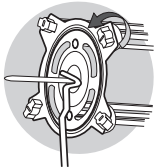
المشواة ليست لعبة.
احفظ المشواة بعيدا عن الطفل.



جَمِّع الصحن اليسار.



ادفع قضبان التشوية الى الصحن اليسار.



جَمِّع السفافيد.



ركب المقبض على المشواة.

بورها باتجاه معاكس عقرب الساعة حتى يتم تثبيتها. كرر أربع مرات حتى ينتهي تجميع المشواة.

ادخل الطرف الآخر من السفود الى ثقبه في الصحن اليسار.

ادخل الطرف الحاد من السفود الى ثقبه في الصحن اليمين.

إرشادات هامة من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.



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. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.
١١. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ٨ سم / ٢٢ سم على الأقصى 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 أو تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة انتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة إفساد أوعية .
١٩. اترك الأطفال يستخدمون الفرن بدون إشراف فقط عند معرفة التعليمات المناسبة المبينة في الدليل بحيث يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم الخطر عند التشغيل غير الصحيح.
٢٠. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في الوعاء المحكمة بالغطاء لأنها قد تنفجر.
٢١. إذا كان الفرن ساخنا بعد انتهاء الطبخ، يبدأ الفرن بتشغيل المروحة لتبريده .

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو اي جزء من أمام الفرن. من الخطورة قيام أي شخص بأي خدمات أو عمليات إصلاح وإزالة غطاء الفرن الذي يمنع التعرض لطاقة المايكروويف. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كأس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المايكرو اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحترق اذا سخنت لفترة طويلة.
٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوفة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستسخن وتنفج . 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 إتلاف الفرن.
٧. لا تشغل الفرن أثناء وجود حافظ بين بان 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.

إرشادات هامة من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

٢٤. يمكن الحصول على هذا الاتصال عن طريق جعل القابس يمكن الوصول إليه أو عمل مفتاح في السلك الثابت طبقا لقواعد الأسلاك.

٢٥. 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 لطاقي 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.

⚠ تحذير : هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولا عن سلامتهم.

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

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

٢٤. إذا شاهدت الدخان ، اوقف الجهاز عن العمل وانزع القابس من مخرج التيار واترك الباب مغلقا من أجل إعاقاة أي لهب ؛

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

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

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

٢٨. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجويف والأجزاء المتجاورة ؛

٢٩. لا بد من تنظيف الفرن دوريا وإزالة أي قطعة من الطعام من الفرن.

٣٠. 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.

٣١. استخدم مستشعر درجة الحرارة الموصى به للفرن فقط (للجهاز سهلة تستخدم مستشعر درجة حرارة).

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

٣٣. يجب تشغيل فرن المايكروويف مع فتح الباب الزخرفي

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

الورق

الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وأن تكون الاطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا للفق الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الاوراق التي تم إعادة بورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي الى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروويف.

أكياس الطبخ البلاستيكية

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

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

الخزف والسيراميك والواني الحجرية :

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

⚠ تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروويف. لا بد من فحص الأواني لضمان أنها مناسبة لاستخدامها بوظيفة 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. اذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما اذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف. اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. اذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمني. ولكن اذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا أمنياً للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

الاطباق 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.

الواني الزجاجية

الواني الجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الاواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكلسات الخمرة وما شابهها في الفرن لانها ستتكسر عندما يسخن الطعام.

أواني الحفظ البلاستيكية

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

خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

كمية الطعام

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

شكل المواد الغذائية

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

التغطية

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

التحمير

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

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

التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع تلويث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندما قد يحدث تجفيف الطعام قليلاً لأنها تجعل الغطاء رخواً.

الترتيب والمسافات

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

التحريك

التحريك من أهم أساليب طبخ المايكروويف. في الطبخ العادي يجري تحريك المواد الغذائية من أجل مزجها مع بعضها جيداً. ولكن في فرن المايكروويف يجري تحريكها من أجل انتشار وتوزيع الحرارة. دائماً حرك المواد الغذائية من الخارج باتجاه الوسط لأن الأجزاء الخارجية من الطعام تسخن دائماً بسرعة.

مراقبة الأمور جيداً

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

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. برجة 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 نسبياً للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحياناً للطبخ فترة أطول قليلاً أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعاً لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلاً من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة أطول أكثر من الزلام يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكنستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام تستمر تنضجيه بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجياً الى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهائه.

كثافة المادة الطبوخة

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

ارتفاع المادة الغذائية

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

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

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

محتويات الطعام من العظام والدهون

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

خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

قلب المواد الغذائية

المواد الغذائية الكبيرة الحجم والسميكة مثل الدجاجة الكاملة يجب قلب عاليها سافلها حتى يستوي السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحوم المقطعة.

وضع الاجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكروويف توجهت أو لا إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الاجزاء 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 (الغويل) 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 أبداً لأن ذلك يؤدي إلى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماماً عند الاستخدام.

رفع المستوى

المواد الغذائية السميكة و زو 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 الا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقعقة والحارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

اختبار الذوق عند الطبخ

نظراً لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نوق الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فانتظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و ١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

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

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

بقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة البقع الوسائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ إلى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل احكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.

٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

نظف الفرن من الخارج بالماء والصابون 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 لتمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقاف/المسح بعد عملية التنظيف.

٣. إذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فان 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 بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.

الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائماً بقطعة من القماش المبلول.

٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

الأسئلة و الأجوبة

- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟
ح. نعم، اذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكروويف.
٢. فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.

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

⚠ تحذير

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

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

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

- س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟
ح. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن. لمبة الضوء قد احترقت المتتابع معطل.

- س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض ؟
ح. لا. الشاشة المعدنية ترد الطاقة الى داخل الفرن. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

- س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟
ح. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

- س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟
ح. نعم. لا تشغله فارغا أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

- س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟
ح. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يفقع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق الصفار بلكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبدا بدون خزق القشرة.

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

تعليمات لتوصيل القابس / المواصفات التقنية

⚠ التحذيرات

لا بد من تأريض الجهاز

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

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

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

السلك باللون البنّي يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف
اللغة الانجليزية L أو لونه أحمر .

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

إذا حدث ضرر في سلك التيار الكهربائي، لا بد من تبديله من قبل
الصانع أو وكيل الخدمات له أو الفني المؤهل المختص من أجل تجنب
خطر .

المواصفات التقنية

MP9489SCR	
مصدر الطاقة	٢٢٠ فولت تيار متردد، ٥٠ هرتز
قوة الخروج	٩٠٠ واط (تقدير نمونجي IEC60705)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٢٧ ملم (عرض) * ٣٩٤ ملم (ارتفاع) * ٤٧٠ ملم (عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكرويف	١٦٠٠ واط
الشواء	١٥٠٠ واط على الأقصى
الطبخ الجمعي	٢٢٠٠ واط على الأقصى
الفرن الحراري	٢٢٠٠ واط