

دليل المستخدم
"SolarDOM" فرن المايكروويف الخفيف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MP9489SC



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 عن 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 |
| ٣ | المحتويات |
| ٥ - ٤ | فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن |
| ٦ | لوحة التحكم |
| ٧ | كيفية ضبط الساعة |
| ٨ | الإشراف العائلي |
| ٩ | لطبخ بالهواء الحار |
| ١٠ - ١٢ | الطبخ الجمعي السريع |
| ١٣ - ١٦ | طبخ بالخار |
| ١٧ - ٢٠ | طبخ تلقائي سريع |
| ٢١ | إذابة الثلج |
| ٢٢ | دليل إذابة الثلج |
| ٢٣ | الطبخ بالشواية |
| ٢٤ | الطبخ بطاقة المايكروويف |
| ٢٥ | مستوى طاقة المايكروويف |
| ٢٦ | الطبخ من مرحلتين |
| ٢٧ | التشغيل السريع |
| ٢٨ | الطبخ بالأكثر أو الأقل |
| | إرشادات هامة من أجل السلامة |
| ٢٩ - ٣٠ | اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل |
| ٣١ | أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف |
| ٣٢ - ٣٣ | خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف |
| ٣٤ | الأسئلة والأجوبة |
| ٣٥ | 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 الجو دون 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 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.

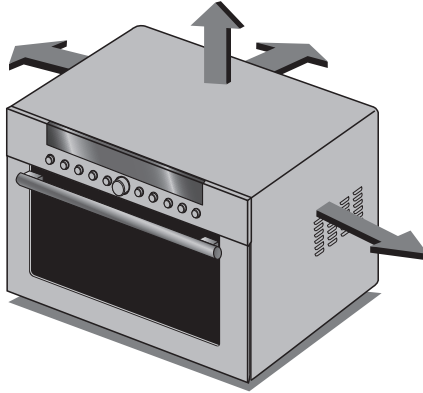
جهاز أمان تام

فرن المايكروويف، 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

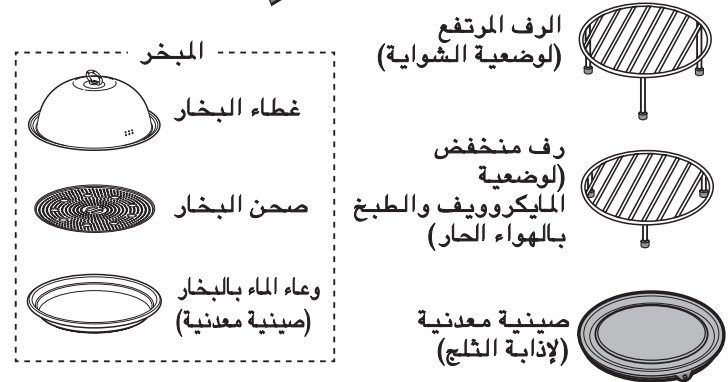
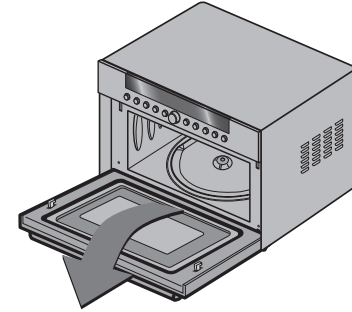
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

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.

١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على أرض مستوية.





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.



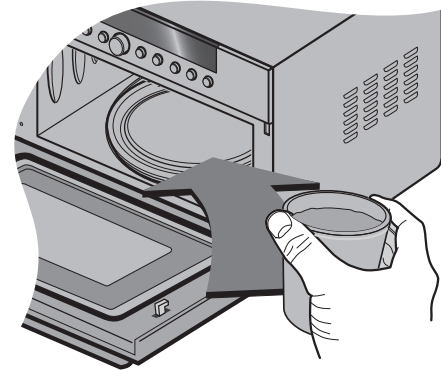
الآن جهاز العرض تم تركيبه.

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

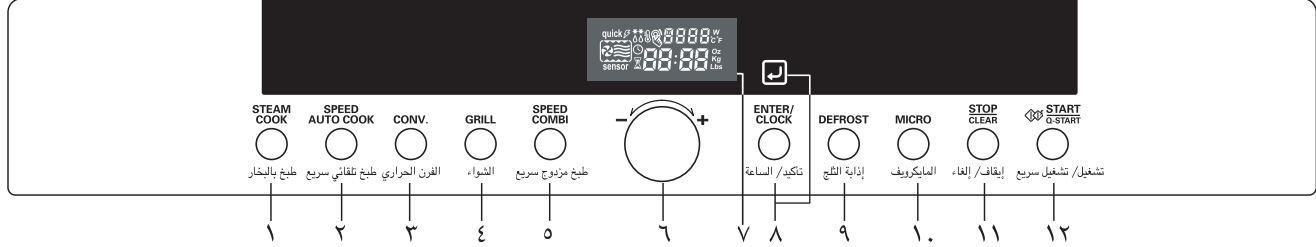
٣ اوصل قابس الفرن في مخرج التيار الكهربائي العادي في المنزل. تأكد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج. اذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابس وادخله مرة اخرى في المخرج الكهربائي.

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 ٢١.



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 الشوي.
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 الميكروويف أو درجة الحرارة، ويمكنك ضبط الوقت من اليوم.
٩. **إذابة الثلج:** يمكنك تحديد نوع الطعام ووزنه.
١٠. **المايكرويف:** يمكنك الاختيار من بين خمس إعدادات لمستوى الطاقة.
١١. **إيقاف/إلغاء:** يمكنك التوقف ومسح كافة الإدخالات فيما عدا الوقت.
 - اضغط على زر **إيقاف/إلغاء** مرة واحدة، سيتم عرض جميع الرموز على الشاشة، في وضع التوقيت أو المسح.
 - اضغط على زر **إيقاف/إلغاء** مرة أخرى، ستختفي جميع الرموز.
١٢. **تشغيل/تشغيل سريع:**
 - لبدء نوع الطهي الذي قمت بتحديدته، اضغط على هذا الزر مرة واحدة.
 - تتيح لك ميزة البدء السريع تعيين فاصل زمني يصل إلى ٣٠ ثانية من الطهي بطاقة عالية بلمسة واحدة لزر البدء السريع.

كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.

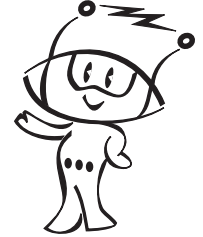
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت "14:35" بعد الظهر عند استخدام نظام ٢٤ ساعة.

تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.

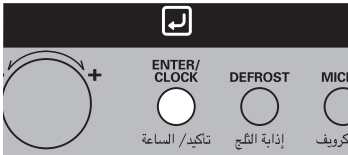


تأكد من انك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر إيقاف/إلغاء



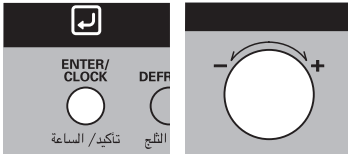
اضغط على زر تأكيد/الساعة مرة.



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

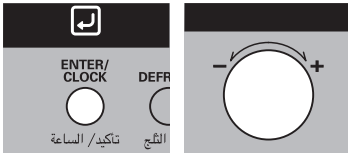
عند ضبط الوضعية، تومض إرشادات الخطوة التالية.



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "14:00".

اضغط على زر تأكيد لتأكيد الساعة.

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.

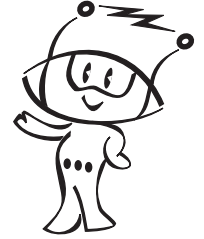


نور مقبض الحلقة حتى يعرض "14:35".

اضغط على زر تأكيد وعندها تبدأ الساعة بعدها.

إذا كانت الساعة (أو زجاج العرض) تشير الى أي رمز غريب، افصل 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.



ويتلاشى الوقت من زجاج العرض ولكنه يظهر عليه مرة أخرى بعد بضع ثوان.

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.



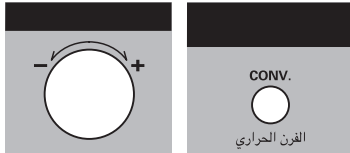
لطبخ بالهواء الحار

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 .

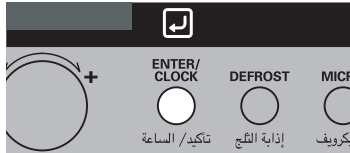


٢. للطبخ

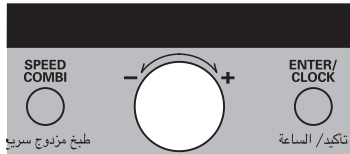
اضغط على زر إيقاف/ إلغاء .



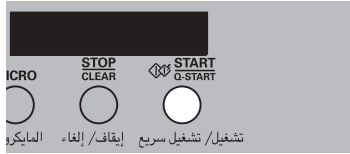
اضغط على زر الفرن الحار لاختيار وضعية الطبخ بالهواء الحار .
نور مقبض الحلقة حتى تعرض درجة الحرارة "220°C".



اضغط على زر تأكيد لتأكيد درجة الحرارة .



نور 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 جدا .

١. للتسخين المسبق

اضغط على زر إيقاف/ إلغاء .



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

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

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

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

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

عند الوصول الى درجة الحرارة المطلوبة، تنطلق صفاة من الفرن لتنبئيه أن الفرن قد وصل الى 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 .



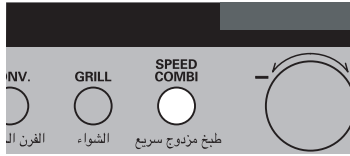
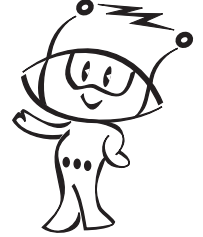
الطبخ الجمعي السريع

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



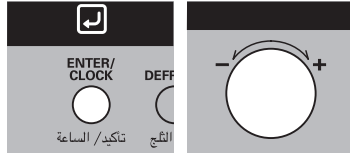
اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

الطبخ الجمعي
السريع
(Co-1, 2, 3)



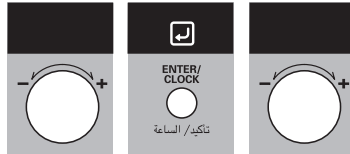
اضغط على زر **طبخ مزدوج سريع** لاختيار وضعية الطبخ الجمعي بالشواوية (Co-1, 2, 3).

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".

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



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".

* **صنف الطبخ الجمعي السريع**

Co-1 شواوية ١- + طاقة المايكروويف

Co-2 شواوية ٢- + طاقة المايكروويف

Co-3 شواوية ٣- + طاقة المايكروويف

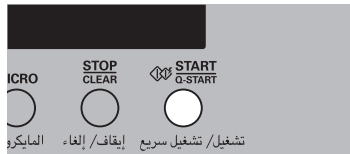
Co-4 أداة التسخين الأعلى +

أداة التسخين الأسفل+طاقة المايكروويف

Co-5 أداة التسخين الأعلى +

أداة التسخين الأسفل+طاقة المايكروويف

* وضعية الشواوية : راجع صفحة ٢٣.



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

اضغط على زر تشغيل.

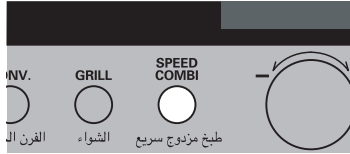
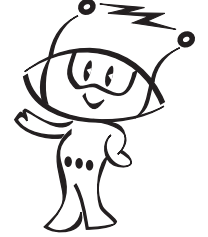
الطبخ الجمعي السريع

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

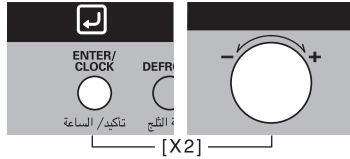


اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

الطبخ الجمعي
السريع
(Co-4)



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



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.

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

* صنف الطبخ الجمعي السريع

Co-1 شواية ١- + طاقة المايكروويف

Co-2 شواية ٢- + طاقة المايكروويف

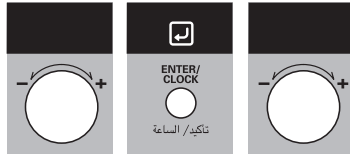
Co-3 شواية ٣- + طاقة المايكروويف

Co-4 أداة التسخين الأعلى +

أداة التسخين الأسفل+ طاقة المايكروويف

Co-5 أداة التسخين الأعلى +

أداة التسخين الأسفل+ طاقة المايكروويف



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



اضغط على زر تشغيل.

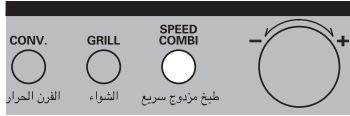
بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

الطبخ الجمعي السريع

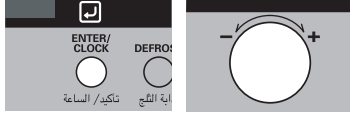
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف على ٣٦٠ واط ودرجة الحرارة على ٢٠٠ م لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.



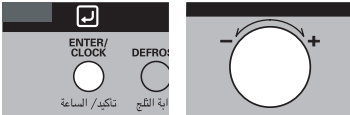
اضغط على زر إيقاف/ إلغاء.



اضغط على زر طبخ مزدوج 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.



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "200°C".

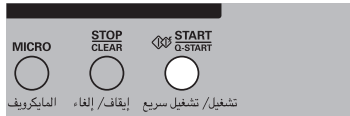
اضغط على زر تأكيد لتأكيد درجة الحرارة.



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".

اضغط على زر تأكيد لتأكيد الطاقة.

نور مقبض الحلقة حتى يعرض "25:00".

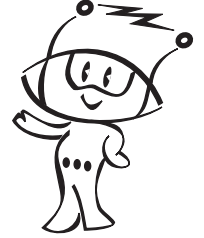


اضغط على زر تشغيل.

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 الجمعي السريع
(Co-5)



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).

* 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 +
- Co-5 أداة التسخين الأسفل+طاقة المايكروويف
- Co-5 أداة التسخين الأعلى +
- أداة التسخين الأسفل+طاقة المايكروويف

طبخ بالبخار

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ٠.٦ كغم من فول أخضر.



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.

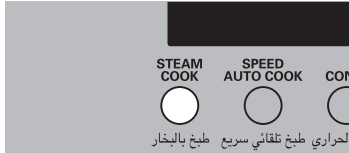
٢. لا تضع مبخرة ساخنة على طاولة زجاجية أو مكان سهلة الإذابة بعد الطبخ. وتأكد دائما من استخدام حشوة أو صينية.

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.

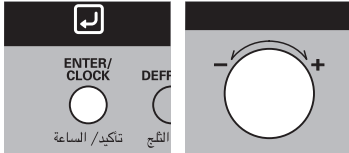
٤. خذ عنالية عند نقل المبخرة بالماء.

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 مويدل آخر. والأمر قد يؤدي الى إحداث حريق أو خلل كبير في الجهاز.

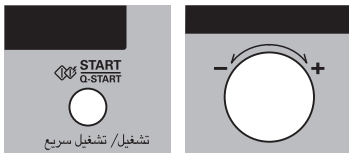


اضغط على زر طبخ بالبخار مرة.



دور الحلقة حتى تعرض "St 8".

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 | حجم المقادير | طريقة الطهي |
|------------|--------------------------|-----------------|---|------------------------|--|--|
| طبخ البخار | St 1 الخضار المجمد | ٠.٢٠ - ٠.٨٠ كجم | غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية | مجمد | جمبري صغير (جمبري)، جمبري كبير، كابوريا صغيرة وما إلى ذلك). | قم بغسل الجمبري. اسكب ٤٠٠ ملم من الماء أو النبيذ الأبيض في وعاء الطهي بالبخار. ضع لوح الطهي بالبخار مع الجمبري على قمة وعاء الطهي بالبخار. قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن. |
| | St 2 محار | ٠.٢٠ - ٠.٨٠ كجم | غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية | مجمد | قواقع صغيرة (بلح البحر، ark shell وما شابه) | قم بغسل القواقع. اسكب ٤٠٠ ملم من الماء أو النبيذ الأبيض في وعاء الطهي بالبخار. ضع لوح الطهي بالبخار مع القواقع على قمة وعاء الطهي بالبخار. قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن. |
| | St 3 سمك غير مقطع | ٠.٢٠ - ٠.٨٠ كجم | غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية | مجمد | الحد الأقصى للسمك ٣ سم والحد الأقصى للطول ٢٥ سم | قم بغسل السمك. اسكب ٤٠٠ ملم من الماء أو النبيذ الأبيض في وعاء الطهي بالبخار. ضع لوح الطهي بالبخار مع السمك على قمة وعاء الطهي بالبخار. قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن. |
| | St 4 سمك مخلي (فيليه) | ٠.٢٠ - ٠.٨٠ كجم | غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية | مجمد | الحد الأقصى للسمك ٢.٥ سم | قم بتقطيع السمك إلى فيليه. اسكب ٤٠٠ ملم من الماء أو النبيذ الأبيض في وعاء الطهي بالبخار. ضع لوح الطهي بالبخار مع السمك المخلي على قمة وعاء الطهي بالبخار. قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن. |

ملاحظة: يمكن ضبط مدة الطهي باستخدام القرص المدرج أثناء طهي الوجبة.

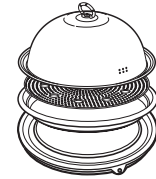
| الوظيفة | المقادير | | الوزن | جهاز الطهي | درجة الحرارة قبل الطهي | حجم المقادير | طريقة الطهي |
|------------|----------|----------|-----------------|--|------------------------|-------------------------------|--|
| طبخ البخار | St 5 | جزر | ٠.٢٠ - ٠.٨٠ كجم | غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية | درجة حرارة الغرفة | شرائح مستديرة أو مكعبات | اسكب ٤٠٠ ملم من الماء في وعاء الطهي بالبخار. ضع لوح الطهي بالبخار مع الخضراوات على قمة وعاء الطهي بالبخار. قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن. |
| | St 6 | قنبيط | ٠.٢٠ - ٠.٨٠ كجم | غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية | مجمد | عنقود صغير | يُطهى كما سبق. |
| | St 7 | كوسة | ٠.٢٠ - ٠.٨٠ كجم | غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية | مجمد | مكعبات | يُطهى كما سبق. |
| | St 8 | فول أخضر | ٠.٢٠ - ٠.٦٠ كجم | غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية | مجمد | | يُطهى كما سبق. |
| | St 9 | سبانخ | ٠.٢٠ - ٠.٥٠ كجم | غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية | مجمد | | يُطهى كما سبق. |
| | St 10 | قنبيط | ٠.٢٠ - ٠.٨٠ كجم | غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية | درجة حرارة الغرفة | عنقود صغير | يُطهى كما سبق. |

ملاحظة: يمكن ضبط مدة الطهي باستخدام القرص المدرج أثناء طهي الوجبة.

| الوظيفة | المقادير | الوزن | جهاز الطهي | درجة الحرارة قبل الطهي | حجم المقادير | طريقة الطهي |
|------------|-----------------|-----------------|--|------------------------|------------------------------|--|
| طبخ البخار | St 11 بطاطس | ٠.٢٠ - ٠.٨٠ كجم | غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية | درجة حرارة الغرفة | بالكامل | اسكب ٤٠٠ ملم من الماء في وعاء الطهي بالبخار . ضع لوح الطهي بالبخار مع الخضراوات على قمة وعاء الطهي بالبخار . قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن . |
| | St 12 صدور دجاج | ٠.٢٠ - ٠.٨٠ كجم | غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية | مجمد | الحد الأقصى للسُمك ٢.٥ سم | قم بإعداد صدور الدجاج . اسكب ٤٠٠ ملم من الماء أو النبيذ الأبيض في وعاء الطهي بالبخار . ضع لوح الطهي بالبخار مع صدور الدجاج على قمة وعاء الطهي بالبخار . قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن . |

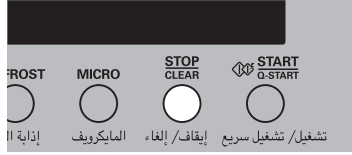
ملاحظة: يمكن ضبط مدة الطهي باستخدام القرص المدرج أثناء طهي الوجبة.

< المبخّر + صينية معدنية >

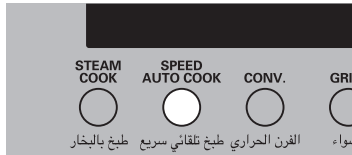
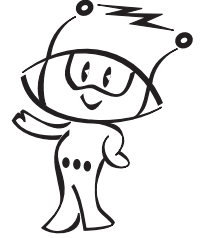


طبخ تلقائي سريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ 4.. كجم من البيتزا المجمدة (SC 1).

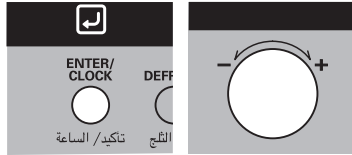


اضغط على زر إيقاف/إلغاء



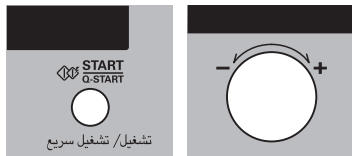
اضغط على زر طبخ تلقائي سريع

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



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "SC 1".

اضغط على زر ادخال لتأكيد الصنف (البيتزا المجمدة).



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "0.40kg".

اضغط على زر تشغيل.

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

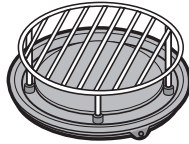
بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

| الإرشادات | درجة حرارة الطعام | الوعاء | حد الوزن | الفئة | | الوظيفة |
|---|-------------------|-----------------------------|--------------|-------|----------------|-----------------|
| | | | | SC 1 | بيتزا مجمدة | |
| تستخدم هذه الوظيفة لطهي البيتزا المجمدة. أخرج العبوة بكاملها وضعها في الدرج المعدني. بعد الانتهاء من عملية الطهي، انتظر لمدة من ١ إلى ٢ دقيقة. | مجمد | الدرج المعدني | ٠.٣-٠.٥ كجم | SC 1 | بيتزا مجمدة | طبخ تلقائي سريع |
| قم بتوزيع منتجات البطاطس المجمدة على ورق الطهي وضعها على الرف العلوي. للحصول على أفضل النتائج، قم بالطهي في طبقة واحدة. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرجها من الموقع وانتظر لمدة من ١ إلى ٢ دقيقة. | مجمد | الرف العلوي + الدرج المعدني | ٠.٢-٠.٧٥ كجم | SC 2 | مقليبات فرنسية | |
| قم بدهان الدجاجة بالكامل بالسمن الصناعي المذاب أو الزيت أو التوابل عند الرغبة في ذلك. ضع الدجاجة الكاملة مع جعل جانب الصدر لأسفل على الرف السفلي. عند صدور صوت، قم بإفراغ العصارة وأقلب الطعام على الفور. ثم اضغط على الزر بدءًا لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، ابق الحامل مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ١٠ دقائق. | مبرد | الرف السفلي + الدرج المعدني | ٠.٨-١.٨ كجم | SC 3 | دجاجة كاملة | |
| ضع قطع الدجاج على الرف العلوي. عند صدور صوت، أقلب الطعام. ثم اضغط على الزر بدءًا لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، ابق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ٢ إلى ٥ دقائق. | مبرد | الرف العلوي + الدرج المعدني | ٠.٢-٠.٨ كجم | SC 4 | قطع دجاج | |
| ضع الطعام على الرف العلوي. عند صدور صوت، أقلب الطعام. ثم اضغط على الزر بدءًا لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، قم بتقديمه على الفور. | مبرد | الرف العلوي + الدرج المعدني | ٠.٢-١.٢ كجم | SC 5 | ترانشات اللحم | |
| قم بإزالة الدهون الزائدة عن اللحم الضأن. أدهن اللحم بالسمن الصناعي المذاب أو الزيت. ضعه على الرف السفلي الموجود على الدرج المعدني. عند صدور صوت، أقلب الطعام. ثم اضغط على الزر بدءًا لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، ابق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ١٠ دقائق. | مبرد | الرف السفلي + الدرج المعدني | ٠.٨-١.٨ كجم | SC 6 | لحم ضأن | |

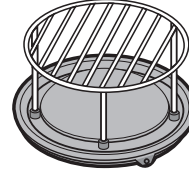
| الإرشادات | درجة حرارة الطعام | الوعاء | حد الوزن | الفئة | | الوظيفة |
|--|-------------------|---|---------------|---------------------|-------|--------------------|
| أدهن اللحم بالسمن الصناعي المذاب أو الزبد. ضع الطعام على الرف السفلي. عند صدور صوت، أقلب الطعام. ثم اضغط على الزر بدءاً لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، ابق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ١٠ دقائق. | مبرد | الرف السفلي + الدرج المعدني | ١.٨٠-٠.٨٠ كجم | اللحم البقري | SC 7 | طبخ تلقائي سريع |
| اختر بطاطس ذات حجم متوسط (٢٠٠ إلى ٢٢٠ جم لكل واحدة) أغسل البطاطس وجففها. قم بثقب البطاطس عدة مرات باستخدام شوكة. ضع البطاطس على الدرج المعدني. قم بضبط الوزن واضغط على زر البدء. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج البطاطس من الموقد. ابق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ٥ دقائق. | حرارة الغرفة | الرف العلوي + الدرج المعدني | ١.٠٠-٠.٢٠ كجم | البطاطس الحمراء | SC 8 | |
| ضع العشاء المجمد بدون غطاء على الرف السفلي. | مجمد | الرف السفلي + الدرج المعدني | ١.٠٠-٠.٤٠ كجم | العشاء المجمد | SC 9 | |
| ضع الخضروات في سلطانية موقع الميكروويف الآمنة. أضف الماء. قم بتغطيتها بغطاء. عند صدور صوت، حركها مرة واحدة. بعد الانتهاء من عملية الطهي، حركها واتركها لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. أضف كمية من الماء حسب الكمية. ** ٢.٠٠ كجم - ٠.٥٠ كجم: ٢ ملعقة طاوله ** ١.٠٠ كجم - ٠.٥٥ كجم: ٤ ملعقة طاوله | حرارة الغرفة | الدرج + المعدني سلطانية موقد الميكروويف الآمنة ذات الغطاء | ١.٠٠-٠.٢٠ كجم | الخضروات الطازجة | SC 10 | |
| ضع الخضروات في سلطانية موقع الميكروويف الآمنة. أضف الماء. قم بتغطيتها بغطاء. عند صدور صوت، حركها مرة واحدة. بعد الانتهاء من عملية الطهي، حركها واتركها لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. أضف كمية من الماء حسب الكمية. ** ٢.٠٠ كجم - ٠.٥٠ كجم: ٢ ملعقة طاوله ** ١.٠٠ كجم - ٠.٥٥ كجم: ٤ ملعقة طاوله | مجمد | الدرج + المعدني سلطانية موقد الميكروويف الآمنة ذات الغطاء | ١.٠٠-٠.٢٠ كجم | خضروات مجمدة | SC 11 | |

| الإرشادات | | درجة حرارة الطعام | | الوعاء | حد الوزن | الفئة | | الوظيفة |
|--|-------|-------------------|----------|---|--------------|-------------------|--------|-----------------|
| ضع الأرز / المعكرونة والماء المغلي مع ١/٤ إلى ملعقة شاي ملح في وعاء عميق وكبير (٣ لتر). عند صدور صوت، حركها مرة واحدة. | | حرارة الغرفة | | الدرج المعدني + سلطانية موقد الميكروويف الآمنة ذات الغطاء | ٠.١-٠.٣٠ كجم | الأرز / المعكرونة | SC 12 | طبخ تلقائي سريع |
| الغطاء | الوزن | ١٠٠ جرام | ٢٠٠ جرام | ٣٠٠ جرام | الماء | الأرز | الغطاء | |
| الماء | الوزن | ٣٠٠ مل | ٦٠٠ مل | ٩٠٠ مل | الماء | الأرز | الغطاء | |
| الماء | الوزن | ٤٠٠ مل | ٨٠٠ مل | ١٢٠٠ مل | الماء | الأرز | الغطاء | |
| قم بالتغطية والتهوية باستخدام غطاء | | بدون غطاء | | | | | | |
| <p>** الأرز - يُعد الانتهاء من عملية الطهي، اترك الطعام مغطى لمدة ٥ دقائق أو إلى أن يتم امتصاص الماء.</p> <p>** المعكرونة - أثناء عملية الطهي، قم بالتقليب عدة مرات عند الحاجة. بعد الانتهاء من عملية الطهي، انتظر لمدة من ١ إلى ٢ دقيقة. قم بغسل المعكرونة باستخدام الماء البارد.</p> | | | | | | | | |

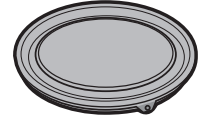
(الرف المنخفض +
الصينية المعدنية)



(الرف المرتفع +
الصينية المعدنية)



(الصينية المعدنية)



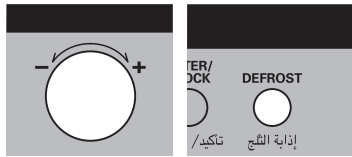
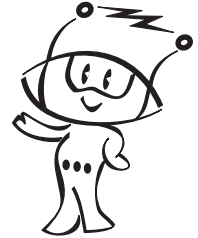
إذابة الثلج

* 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.

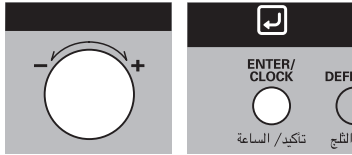


اضغط على زر إيقاف/ إلغاء.
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في وعاء آمن لطاقة الميكروويف على الصينية المعدنية في الفرن واطغق باب الفرن.



اضغط على زر إذابة الثلج مرة.

بؤر مقبض الحلقة حتى يعرض "dEF 2".



اضغط على زر تأكيد لتأكيد الصنف.

ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.

بؤر مقبض الحلقة حتى يعرض "1.4kg" لوزن الطعام المجمد.



اضغط على زر تشغيل.

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، واقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر التشغيل لإذابة الثلج.

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

دليل إذابة الثلج

- * الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه لا بد من وضعه في وعاء مناسبة 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 النحيلة من تدفنتها أثناء إذابة الثلج.
- * تأكد من أن الرقاقة الالنيومية لا تلامس جدران الفرن.
- * أفضل 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.

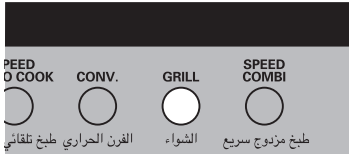
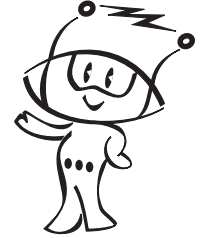
| الطعام | الأثناء | حدود الوزن | الصف |
|--|---|-------------|-------------------|
| اللحم اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة. | وعاء مناسب للمايكروويف (صحن ، طبق) صينية معدنية | ٢.٠-٠.١ كجم | اللحم (DEF1) |
| الدجاجة الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم) . عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة. | | ٤.٠-٠.١ كجم | الدجاجة (DEF2) |
| السماك شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة. | | ٤.٠-٠.١ كجم | السماك (DEF3) |
| شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ. | فوطية ورقية أو صحن مسطح صينية معدنية | ٠.٥-٠.١ كجم | الخبز (DEF4) |

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.

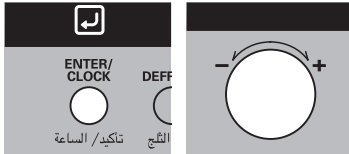
هذه الوظيفة تمكّنك من تحمير الطعام وترقيقه بسرعة.

بُور مقبض الحلقة حتى يعرض "gr-1".

ضع رف الشواية على الصينية المعدنية في وضعية الشواية.

اضغط على زر تأكيد لتأكيد الشواية.

لا بد من استخدام الرف المرتفع أثناء الطبخ بالشواية.



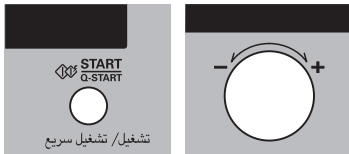
| الصنف | العرض | تشغيل أداة التسخين |
|----------|-------|--------------------------------|
| شواية ١- | gr-1 | أداة التسخين الأعلى (١٥٠٠ واط) |
| شواية ٢- | gr-2 | أداة التسخين الأعلى (١١٠٠ واط) |
| شواية ٣- | gr-3 | أداة التسخين الأسفل (٧٠٠ واط) |

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.



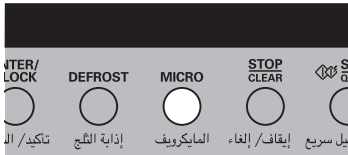
الطبخ بطاقة الميكروويف

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 الميكروويف بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

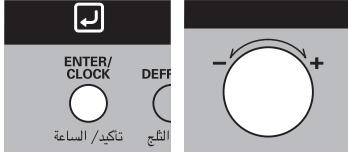
اضغط على زر **إيقاف/ إلغاء**.



اضغط على زر **الميكرويف** مرة لاختيار وضعية الميكروويف.

نور مقبض **الحلقة** حتى يعرض "600W".

اضغط على زر **تأكيد** لتأكيد الطاقة.



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

الطاقة

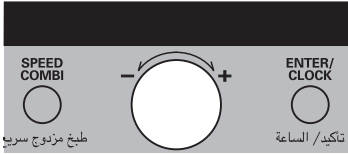
العالى ٩٠٠ واط

المتوسط العالى ٦٠٠ واط

المتوسط ٣٦٠ واط

إذابة الثلج المتوسط ١٨٠ واط

المنخفض ٩٠ واط



نور مقبض **الحلقة** حتى يعرض "5:30".

اضغط على زر **تشغيل**.



مستوى طاقة المايكروويف

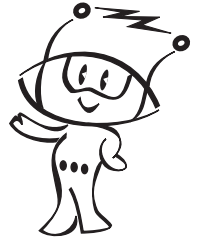
فرن المايكروويف مزود بخمس مستويات لطاقة المايكروويف لمنحك الخيار والمرونة في التحكم بتشغيله وعملية الطبخ. الجدول بأدناه يحتوى على بعض الأطعمة ومستوى طاقة الطبخ الموصى بها عند استخدام هذا الفرن.



| 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 |

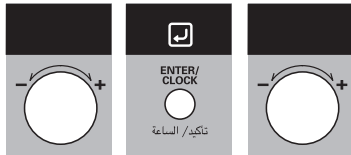
الطبخ من مرحلتين

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 .

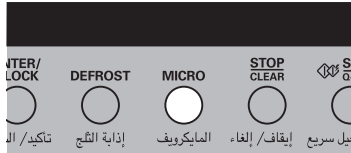
اضبط مستوى الطاقة ووقت الطبخ للمرحلة ١ .
اضغط على زر المايكرويف مرة لاختيار وضعية المايكروويف.



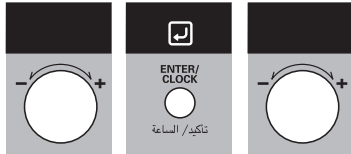
نور مقبض الحلقة حتى يعرض "900W".

اضغط على زر تأكيد لتأكيد الطاقة.

نور مقبض الحلقة حتى يعرض "11:00".



اضبط مستوى الطاقة ووقت الطبخ للمرحلة ٢ .
اضغط على زر المايكرويف 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.

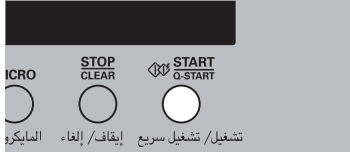
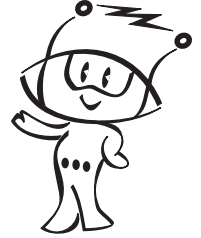
عند الطبخ، يمكنك تدوير الحلقة لزيادة أو نقص وقت الطبخ.

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 .

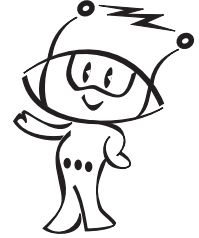
وظيفة التشغيل السريع تسمح لك
بضبط فترة ٣٠ ثانية لمستوى الطاقة
العالي (٩٠٠ واط) بالضغط على زر
التشغيل.

الطبخ بالأكثر أو الأقل

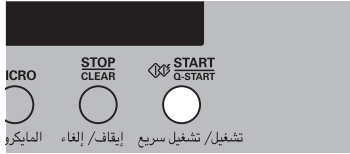
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تغيير برامج الطبخ التلقائي السريع المسبق الضبط لزيادة أو نقص وقت الطبخ.



اضغط على زر إيقاف/ إلغاء.

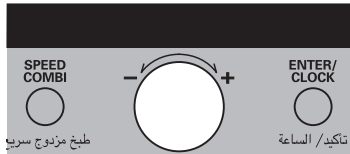


اضبط برنامج الطبخ التلقائي السريع المطلوب. اختر وزن الطعام.



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.



لور 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 |
| ٣ - ٢٠ دقيقة | ٢٠ ثانية |
| ٢٠ - ٣٠ دقيقة | ١ دقيقة |
| ٣٠ - ٩٠ دقيقة | ٥ دقائق |

⚠ تحذير

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

إرشادات هامة من أجل السلامة اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

١. 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 ازالة الجليد منه. لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين أو الطبخ.
١٦. اذا كان باب الفرن مصابا بالضرر، يجب عليك عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بالفني المختص للخدمات.
١٧. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن أوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
١٨. عند طبخ 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 أمانية 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 إجراء 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 كاس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المايكرو اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحترق اذا سخنت لفترة طويلة.
٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوفة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها 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 اتلاف 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 إعاقه 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 بوريا 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 الأطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا للفق الأطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الأوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الأوراق التي تم إعادة بورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي الى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروويف.

أكياس الطبخ البلاستيكية

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

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

الخزف والسيراميك والواني الحجرية :

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

⚠ تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروويف. لا بد من فحص الأواني لضمان أنها مناسبة لاستخدامها بوظيفة المايكروويف.

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

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

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. 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 مناسبا ولا أمنيا 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.

الاواني الزجاجية

الاواني 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 للأطعمة سريعة التسخين غير أنه يجب عدم استخدامها لطبخ الأطعمة التي تحتاج الى فترة في الفرن لان الطعام الساخن سيذيب البلاستيك أو يلتصق به.

خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

مراقبة الأمور جيدا

الوصفات التالية إعداد 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 بيزر خاص للإضاءة الذي يشتغل تلقائيا أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى تقدم عملية الطبخ. الإرشادات الموجودة في وصفات إعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب اعتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. إذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعل 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 يبطل غير كامل الطبخ عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعاً لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من اللازم يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكيستارد 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 تدريجيا إلى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهاءه.

كثافة المادة المطبوخة

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

ارتفاع المادة الغذائية

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

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تنجذب إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل 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 جيدا عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحومها 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 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 إنتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢.٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع 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 إلى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع أطرافه المنطوية لمنع شقه.

التحمير

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

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

التغطية بالورق المضاد للدهن

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

الترتيب والمسافات

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

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.

خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

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

٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

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

٣. اذا 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.

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 المايكرو موجية أو لا الى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الاجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوماء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل متساوي.

الوقاية

صفائح الألمنيوم (الفويل) 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 الى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماماً عند الاستخدام.

رفع المستوى

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

التحذير

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

الأسئلة و الأجوبة

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 فارغاً ؟

ح. نعم. لا تشغله فارغاً أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تفقع البيضات احياناً ؟

ح. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد ينفقع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق الصفار بلكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبداً بدون خزق القشرة.

س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد انتهاء 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.

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

ح. نعم، اذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.

١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصاً للاستخدام فيفرن المايكروويف.

٢. فشار مصنوع مسبقاً خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.

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

⚠ تحذير

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

س. لماذا لا يطبخ فرن المايكروويف 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.

تعليمات لتوصيل القابس / المواصفات التقنية

المواصفات التقنية

| | |
|------------------|--|
| MP9489SC | |
| 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 |

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.

Memo