

# دليل المستخدم فرن المايكروويف الخفيف "SolarDOM"

## ⚠ تحذير

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل. لا يقبل المصنعين بالمسؤولية عن أي مشاكل تنتج عن عدم التزام المستخدم بهذه التعليمات.

MP9289JSCS  
MP9289JSCW



MFL30374543

## كيف يعمل فرن المايكروويف

المايكروويف نوع من أنواع الطاقة مثل موجات الراديو والتلفزيون وأشعة الإضاءة في النهار. تنتشر موجات المايكرو عادة في الاتجاه الخارجي وتنتشر في الجو بون أن تترك أثرا. غير أن أفران المايكروويف فيها ماجنيترون مصمم لاستغلال هذه الطلقة في أفران المايكروويف. الكهرباء أيضا تخضع لقاعدة الماجنيترون مستخدمة لإنتاج طاقة المايكروويف.

موجات المايكرو تدخل منطقة الطبخ من خلال فتحات الفرن. صينية بواره 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.

٢	المحتويات
٧ - ٣	تعليمات هامة للسلامة
٨	التنبيهات
١٠ - ٩	فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن
١١	لوحة التحكم
١٢	كيفية ضبط الساعة
١٣	الإشراف العائلي
١٤	التسخين المسبق للطبخ بالانتقال الحراري
١٥	الطبخ بالانتقال الحراري
١٦	الطبخ بالشواية
١٧	طبخ جمعي مع شواية
١٨	الطبخ بالانتقال الحراري
١٩ - ٢٢	الطهي التلقائي
٢٣ - ٢٦	طبخ بالبخار
٢٧	إذابة الثلج
٢٨	دليل إذابة الثلج
٢٩	تنظيف سهل
٣٠	الطبخ بطاقة المايكروويف
٣١	مستوى طاقة المايكروويف
٣٢	التشغيل السريع
٣٣	الطبخ بالأكثر أو الأقل
٣٤	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
٣٥ - ٣٦	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٣٧	الأسئلة والأجوبة
٣٨	المواصفات التقنية

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. اِطْغِي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائماً على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعذر عليك فهمها.

هذا هو رمز تنبيه الأمان. يُستخدم هذا الرمز للتنبيه من المخاطر المحتملة التي يمكن أن تؤدي إلى وفاتك أو إيدائك أن الآخرين. جميع رسائل الأمان سوف تتبع رمز تنبيه الأمان وأي من كلمة "تحذير" أو "انتبه". يُقصد بهذه الكلمات ما يلي:



يُستخدم هذا الرمز في تنبيهك من المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي يمكن أن تتسبب في الأضرار الجسدية الخطيرة أو الوفاة.



يُستخدم هذا الرمز في تنبيهك من المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي يمكن أن تتسبب في الأضرار الجسدية أو تلف الممتلكات.



٣. هذا الجهاز غير مُخصص للاستخدام عن طريق الأطفال الصغار أو الأشخاص الضعاف بدنياً. لا تسمعي للأطفال باستخدام الفرن بدون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات الكافية حتى يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير الملائم.

⊕ يمكن أن يتسبب الاستخدام غير الملائم في الأضرار المتعلقة بمخاوف السلامة مثل الحريق أو الصدمة الكهربائية.

٤. يمكن أن تسخن الأجزاء القابلة للفق خلال الاستخدام. يجب الحرص على إبعاد الأطفال الصغار.

⊕ حيث يمكن أن يتعرضوا للحروق.

٥. لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة حيث أنها تكون عرضة للانفجار. قومي بإزالة الغلاف البلاستيك من الطعام قبل الطهي أو إذابة الثلج. لاحظي أنه على الرغم من أنه في بعض الحالات يجب تغذية الطعام بشريحة بلاستيك، للتسخين أو الطهي، حيث يمكن أن تنفجر.

٦. هذا الجهاز غير مُخصص 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 مسئولاً عن سلامتهم.

## تحذير



١. لا تحاولي العبث بالباب أو موانع التسرب الخاصة بالباب أو لوحة التحكم أو مفاتيح قفل الأمان أو أي أجزاء أخرى من الفرن، أو إجراء أي عمليات ضبط أو إصلاح عليها. وهو ما يشمل إزالة أي غطاء مزود للحماية من التعرض لطاقة الميكروويف. لا تشغلي الفرن إذا كانت موانع التسرب الخاصة بالباب والأجزاء القريبة منه في فرن الميكروويف معيبة. يجب إجراء الإصلاحات عن طريق فني صيانة مؤهل فقط.

⊕ وعلى عكس الأجهزة الأخرى، فرن الميكروويف من الأجهزة عالية الفولتية وعالية التيار. يمكن أن يؤدي الاستخدام أو الإصلاح بشكل غير ملائم إلى التعرض للضار لطاقة الميكروويف الزائدة أو إلى الصدمة الكهربائية.

٢. لا تستخدم الفرن في أغراض التجفيف. (مثال: تشغيل فرن الميكروويف على الصحف أو الملابس أو العرائس أو الأجهزة الكهربائية المبللة أو الحيوانات الأليفة...إلخ)

⊕ يمكن أن يتسبب ذلك في أضرار جسيمة في السلامة مثل الحريق أو الحروق أو الوفاة المفاجئة بسبب الصدمة الكهربائية.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائماً على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعذر عليك فهمها.

٥. عند تسخين السوائل، مثل الحساء والصلصة والمشروبات في فرن الميكروويف الخاص بك،
  - \* تجنب استخدام الأوعية ذات الجوانب المستقيمة والرقاب الضيقة.
  - \* لا تقومي بالتسخين الزائد عن اللزوم.
  - \* قلبي السائل قبل وضع الوعاء في الفرن وقلبيه مرة أخرى في منتصف وقت التسخين.
  - \* وبعد التسخين، اتركه في الفرن لفترة قصيرة، ثم قومي بتقليبه أو رجه مرة أخرى بحرص وتحققي من درجة حرارته قبل الاستخدام لتجنب التعرض للحروق (خاصة فيما يتعلق بمحتويات زجاجات التغذية وبرطمانات طعام الأطفال).
٦. انتبهي عند التعامل مع الوعاء. يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات في الميكروويف إلى تأخير الغليان الفوار بون ظهور فقاعات. يمكن أن يؤدي ذلك إلى الغليان المفاجئ للسائل الساخن.
٦. توجد فتحة لإخراج العادم في الجزء العلوي أو السفلي من الفرن أو على جانبه. لا تسدي فتحة الإخراج.
٧. يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلف الفرن والحصول على نتائج طهي ضعيفة.
٧. لا تشغلي الفرن فارغاً. من الأفضل أن تترك كوب ماء في الفرن إذا لم يكن مستخدماً. سوف يقوم الماء بامتصاص كل طاقة الميكروويف بأمان، في حالة تشغيل الفرن بدون قصد.
٨. يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى تلف الفرن.

## تحذير

١. لا يمكن تشغيل الفرن عندما يكون الباب مفتوحاً بسبب أقفال الأمان المدمجة في آلية الباب. من الهام أن لا تعبثي بقفل الأمان.
٢. يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكروويف الزائدة. (تقوم أقفال الأمان بالغلاق التلقائي لأي نشاط للطهي عند فتح الباب.)
٢. لا تضعي أي أدوات (مثل فوط المطبخ ومناديل المائدة... إلخ) فيما بين الواجهة الأمامية للفرن والباب أو السماح بتراكم بقايا الطعام أو المنظفات على أسطح منع التسرب.
٣. يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكروويف الزائدة.
٣. لا تستخدم الفرن إذا كان به تلف. من الهام على وجه الخصوص غلق باب الفرن بالشكل الملائم وعدم وجود أي تلفيات في العناصر التالية: (1) الباب (مثنى) و(2) المفصلات والمزاليج (مكسورة أو مفكوكة) و(3) موانع التسرب الخاصة بالباب وأسطح منع التسرب.
٤. يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكروويف الزائدة.
٤. يرجى التأكد من الضبط الصحيح لأوقات الطهي، حيث تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام أوقات أقصر للطهي أو التسخين.
٥. يمكن أن يؤدي الطهي الزائد إلى احتراق الطعام والتلف اللاحق للفرن الخاص بك.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. يغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائماً على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعذر عليك فهمها.

## تحذير

٨. لا تقومي بطهي الأطعمة الملقوفة في فوط ورقية، ما لم يكن كتاب الطهي الخاص بك يحتوي على تعليمات خاصة بالطعام الذي تقومين بطهيه. ولا تستخدمي الجرائد بدلاً من الفوط الورقية في الطهي.

يمكن أن يتسبب الاستخدام غير الملائم في الانفجار أو الحريق.

٩. لا تستخدمي أوعية خشبية أو عمية خزفية تحتوي على طبقات داخلية معدنية (مثل الذهب أو الفضة). احرصي دائماً على إزالة الأريطة المعدنية الملولبة. تأكدي من أن أواني المطبخ مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف قبل الاستخدام.

١٠. حيث يمكن أن تسخن وتتفحم. ويمكن أن تتعرض الأواني المعدنية للتقوس في الفرن على وجه الخصوص، مما يمكن أن يتسبب في أضرار جسيمة.

١١. لا تستخدم المنتجات الورقية المعدلة تدويرها.

١٢. حيث يمكن أن تحتوي على شوائب قد تتسبب في الشرر و/أو الحريق عند استخدامها في الطهي.

١٣. لا تشطفي الصينية والرف بوضعها في الماء بعد الطهي مباشرة. يمكن أن يتسبب ذلك في الكسر أو التلف.

يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى تلف الفرن.

١٤. تأكدي من وضع الفرن بحيث يكون الجزء الأمامي من الباب على بعد 8 سم أو أكثر خلف حافة السطح الموضوع عليه، لتجنب إنقلاب الجهاز بشكل غير مقصود.

يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى الإصابة الجسدية وتلف الفرن.

١٥. وقيل الطهي، قومي بثقب قشر البطاطس أو التفاح أو أي من هذه الفواكه أو الخضروات.

حيث يمكن أن تنفجر.

١٦. لا تقومي بطهي البيض بقشره. لا يجب تسخين البيض بقشره والبيض الكامل المغلي بشدة في أفران الميكروويف حيث يمكن أن تنفجر، حتى بعد انتهاء التسخين في الميكروويف.

سوف يتكون الضغط داخل البيضة ثم تنفجر.

١٧. لا تحاولي القيام بالتحمير العميق بالزيت في الفرن.

يمكن أن يؤدي ذلك إلى الغليان المفاجئ للسائل الساخن.

١٨. وفي حالة ملاحظة إنبعاث دخان، أوقفي تشغيل الفرن أن إقصليه من التيار الكهربائي وتأكدي من إغلاق باب الفرن لإخماد أي السنة لهب.

يمكن أن يتسبب ذلك في الأضرار الجسيمة للسلامة مثل الحريق أو الصدمة الكهربائية.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. يُغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائماً على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعذر عليك فهمها.

## تحذير

٢١. إذا كانت هناك عناصر تسخين، يصبح الجهاز ساخناً خلال الاستخدام. يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

⊕ توجد مخاطر الحرق.

٢٢. اتبعي التوجيهات الدقيقة المقدمة من كل مصنع بالنسبة لمنتجات الفشار الخاصة بهم. لا تتركي الفرن نون مراقبة أثناء عمل الفشار. وإذا لم يتكون الفشار خلال المدة المقترحة، توقفي عن الطهي. لا تستخدمي كيس ورقي بني لعمل الفشار. لا تحاولي عمل الفشار من الحبوب المتبقية.

⊕ يمكن أن يؤدي الطهي الزائد إلى احتراق حبوب الذرة.

١٧. عند تسخين الطعام أو طهيه في نوعية ممكن التخلص منها مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو المواد القابلة للاحتراق الأخرى، راقبي الفرن وقومي بفحصه بشكل متكرر.

⊕ يمكن أن ينسكب الطعام بسبب إمكانية تاكل الوعاء، مما يمكن أن يتسبب أيضاً في الحريق.

١٨. قد تصبح درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها عالية أثناء عمل الجهاز. لا تلمسي باب الفرن والحجيرة الخارجية والحجيرة الخلفية وتجوييف الفرن والملحقات والأطباق خلال وضع الشواء ووضع الحمل الحاروي وعمليات الطهي التلقائي قبل التحقق من أنها ليست ساخنة.

⊕ وحيث أنها ستصبح ساخنة، يمكن التعرض لخطر الحرق في حال عدم ارتداء قفازات مطبخ سميكة.

١٩. يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي بقايا للطعام.

⊕ يمكن أن يؤدي عدم الاحتفاظ بالفرن في حالة نظيفة إلى تاكل السطح، مما قد يؤثر بشكل عكسي على عمر الجهاز ويمكن أن يؤدي إلى وضع خطر.

٢٠. فقط استخدمي أداة اختبار درجة الحرارة التي يوصى بها مع هذا الفرن (بالنسبة للأجهزة التي توجد بها ميزة استخدام أداة استشعار درجة الحرارة).

⊕ لا يمكنك التأكد من دقة درجة الحرارة باستخدام أداة غير ملائمة لاختبار درجة الحرارة.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. اِطْفِئِي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائماً على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعذر عليك فهمها.

٢٤. لا تستخدم المنظفات الكاشطة القوية أو الأدوات الكاشطة المعدنية الحادة في تنظيف زجاج باب الفرن.

⦿ حيث يمكن أن تتسبب في كشط السطح، مما قد يؤدي إلى انكسار الزجاج.

٢٥. لا يجب استخدام هذا الفرن في أغراض إعداد الطعام تجارياً.

⦿ يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى تلف الفرن.

٢٦. يجب تشغيل فرن الميكروويف مع فتح باب الحجيرة الداخلية.

⦿ إذا كان باب الحجيرة مغلقاً أثناء التشغيل، سوف يصبح تدفق الهواء سيء مما قد يؤدي إلى الحريق أو الإضرار بالفرن والحجيرة.

٢٧. يمكن إجراء التوصيل عن طريق نزع القابس أو عن طريق دمج أحد المفاتيح في الوصلة السلكية الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.

⦿ يمكن أن يتسبب استخدام قابس أو مفتاح غير مناسب إلى الصدمة الكهربائية أو الحريق.

## تحذير



٢٣. يجب تأريض هذا الجهاز.

الأسلاك في سلك التيار الرئيسي هذا ملونة وفقاً للاكواد التالية  
أزرق ~ مُصايد  
بني ~ كهرباء  
أخضر وأصفر ~ أرضي

حيث أن ألوان أسلاك سلك التيار الرئيسي الخاص بهذا الجهاز يمكن أن لا تتوافق مع العلامات اللونية المحددة للوصلات الطرفية في القابس، اتبعي ما يلي:

السلك الأزرق (BLUE) يجب توصيله بالوصلة الطرفية المميزة بحرف N أو ذات اللون الأسود (BLACK).  
السلك البني (BROWN) يجب توصيله بالوصلة الطرفية المميزة بالحرف L أو ذات اللون الأحمر (RED).  
السلك الأخضر والأصفر (GREEN & YELLOW) أو الأخضر (GREEN) يجب توصيله بالوصلة الطرفية المميزة بحرف E أو  $\equiv$

في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله عن طريق المصنع أو وكيل الخدمة التابع له أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي المخاطر.

⦿ يمكن أن يتسبب الاستخدام غير الملائم في أضرار كهربائية جسيمة.

# 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

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

لا يمكنك تشغيل الفرن والباب مفتوحا بسبب وجود قفل أمن تشابكي في نظام الباب. قفل الأمن التشابكي يوقف عمل الفرن وعملية الطبخ تلقائياً 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

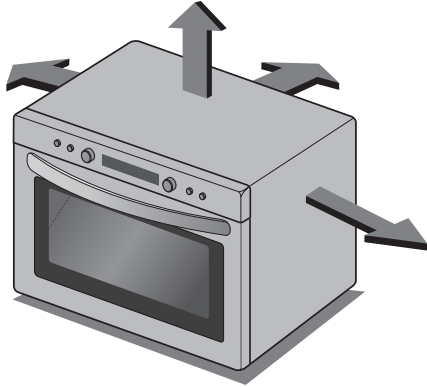
الرجاء التأكد من الوقت المحدد للطبخ جيدا لأن زيادة الطبخ قد يؤدي الى احتراق الطعام وبالتالي إتلاف الفرن.



# فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن

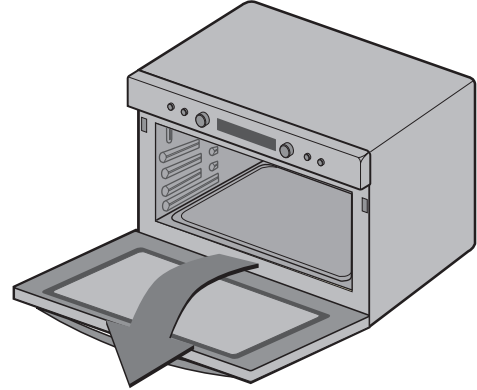
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

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.

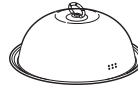


\* هذا الفرن غير مصص لاستخدامه للأغراض التجارية.

١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على أرض مستوية.



المبخز



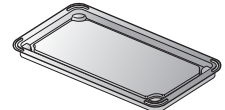
غطاء البخار



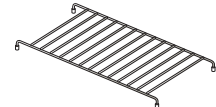
صحن البخار



وعاء الماء بالبخار



الصينية المعدنية



الرف

30  
ثانية

٦ اضغط على زر إيقاف/إلغاء، واضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع من وقت الطبخ.

٧ يبدأ العد التنازلي من ٣٠ ثانية في العرض. عند الوصول الى ٠ ، تنطلق صفارة. افتح باب الفرن وتأكد من درجة حرارة الماء. إذا عمل الفرن ، لا بد من أن يكون الماء دافئاً. خذ عناية عند إخراج الوعاء لأنه قد يكون ساخناً.



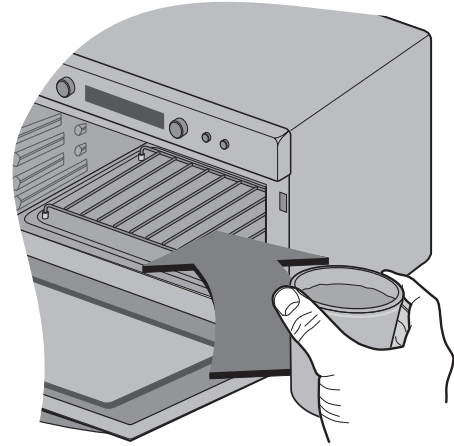
الآن جهاز الفرن تم تركيبه.

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

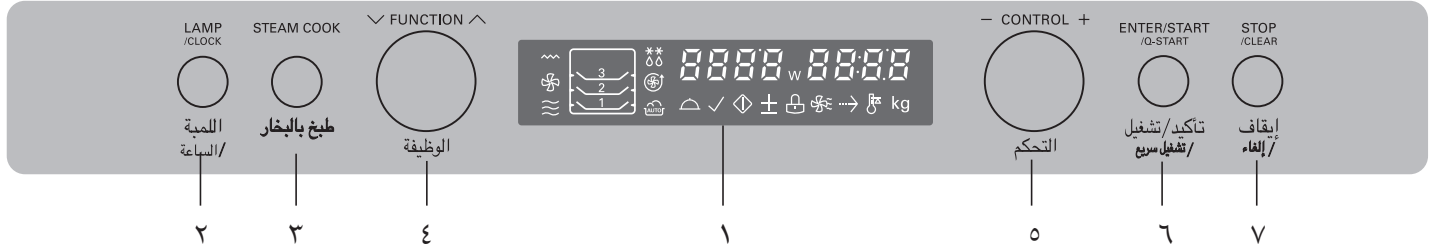
٣ اوصل قابس الفرن في مخرج التيار الكهربائي العادي في المنزل. تأكد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج. إذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابس وادخله مرة اخرى في المخرج الكهربائي.

٤ إفتحي باب الفرن عن طريق جذب مقبض الباب. ضعي الرف داخل الفرن.

٥ املا وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٢٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية المعزّبة وأغلق باب الفرن باحكام. إذا كانت لديك شكوك بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع صفحة ٣٤.



# لوحة التحكم



١. زجاج العرض : يمكنك قراءة وقت اليوم ووقت الطبخ ومستوى الطاقة وأصناع الطبخ.

## ٢. اللمبة / الساعة

- اللمبة : إذا ضغطت على هذا الزر فسوف يمكنك مشاهدة الطعام أثناء الطهي.
- الساعة: يمكنك تأكيد صنف الطبخ المختار ومستوى طاقة المايكروويف المختار أو درجة الحرارة المختارة.

٣. طبخ البخار : يسمح لك الطهي البخار بطهي معظم أكلاتك المفضلة عن طريق الاختيار السريع لنوع الطعام ووزنه.

٤. الوظيفة : يمكنك اختيار وظيفة التشغيل.

## ٥. التحكم :

- يمكنك ضبط وقت الطبخ ودرجة الحرارة والوزن ونوصف الطبخ.
- أثناء عملية الطبخ وظيفة الطبخ التلقائي واليدوي ، يمكنك زيادة طبا الوقت ونقصه في أي وقت وتبدو ويرمق بضالحلقة (باستثناء وضعية إذابة الثلج).

## ٦. تأكيد/تشغيل/ تشغيل سريع :

- من أجل البدء بالطبخ المختار، اضغط على الزر مرة.
- وظيفة التشغيل السريع تسمحك بضبط فترة ٣٠ ثانية للطبخ على مستوى الطاقة المرتفع لمسرر التشغيل السريع.

٧. إيقاف/إلغاء : يمكنك التوقف ومسح كافة الإدخالات فيما عدا الوقت.

# كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.  
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت "10:30" بعد الظهر عند استخدام نظام ٢٤ ساعة.  
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



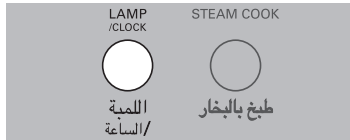
تأكد من انك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



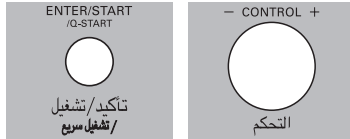
اضغط على زر اللبنة/الساعة مرة.

(إذا أردت استخدام الساعة بنظام ١٢ ساعة، اضغط على زر اللبنة/الساعة مرة أخرى.)  
إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، انزع قابس الفرن من مخرج التيار واصله اليه مرة أخرى.)



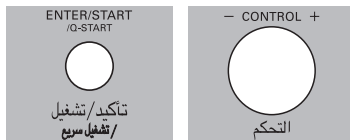
أديري مفتاح التحكم حتى تظهر "10:00" على الشاشة.

اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع س لتأكيد الساعة.



أديري مفتاح التحكم حتى تظهر "10:30" على الشاشة.

اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع.  
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، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة أخرى واعد ضبط الساعة.

# الإشراف العائلي



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



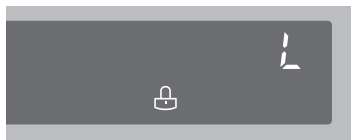
اضغطي مع الاستمرار على إيقاف/إلغاء حتى تظهر "L" و  على الشاشة ويسمع صوت صفارة. الآن تم ضبط القفل الأبوي.

فرن المايكروويف مزود بوظيفة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ.

سوف يختفي الوقت من الشاشة لكن سيظهر مرة أخرى على الشاشة لبضع ثواني في وقت لاحق.


في حالة ضبط الإشراف العائلي، لا يمكنك تشغيل اية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ.

ولكن يمكن للأطفال فتح باب الفرن!



إذا قمت بالضغط على أي زر، سوف تظهر "L" و  على الشاشة.



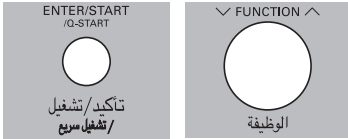
ولإلغاء القفل الأبوي، اضغطي مع الاستمرار على إيقاف/إلغاء حتى تختفي "L" و . سوف تسمعين صوت صفارة عند تحرير الزر.

# التسخين المسبق للطبخ بالانتقال الحراري

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية تسخين الفرن مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ م.

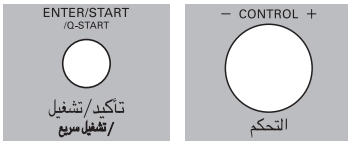


اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



أدبري مفتاح الوظيفة لاختيار Conv (الحمل الحراري).  
يتم عرض المؤشر التالي: "C".

الفرن يوفّر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين ٤٠ م° و ١٠٠ م° و ٢٣٠ م° .  
(١٨٠ م° متوقّرة تلقائياً عند اختيار وضعية الانتقال الحراري.)



أدبري مفتاح التحكم حتى تظهر "200°C" على الشاشة.

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° .

اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتأكيد درجة الحرارة.

ويستغرق الوقت بعض دقائق للوصول إلى درجة الحرارة المختارة.



اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع.

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

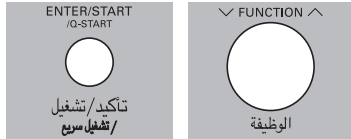
عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، تنطلق صفارة من الفرن لكي تعرف أن الفرن وصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. وعندما ضع الطعام في الفرن؛ وعندها تعمل الفرن للبدء بالطبخ.

# الطبخ بالانتقال الحراري

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

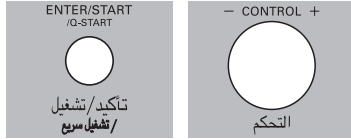


اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



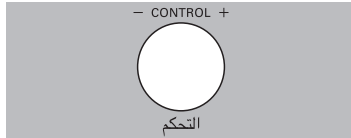
أدبري مفتاح الوظيفة لاختيار Conv (الحمل الحراري).  
يتم عرض المؤشر التالي: "C".

اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتهيئة الوضع.



أدبري مفتاح التحكم حتى تظهر "230°C" على الشاشة.

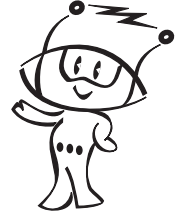
اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتأكيد درجة الحرارة.



أدبري مفتاح التحكم حتى تظهر "50:00" على الشاشة.

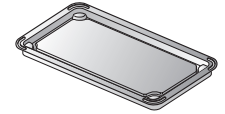


اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع.  
أثناء الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي باستخدام مفتاح التحكم.  
وبعد الطهي، يجب ارتداء قفازات لإخراج الصينية المعدنية/الوعاء من الفرن حيث أنها تكون ساخنة.

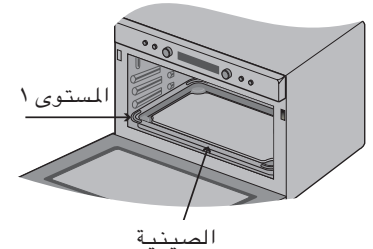


في حال عدم ضبط درجة الحرارة فسوف يقوم الفرن باختيار الإعداد ١٨٠ درجة مئوية تلقائياً، يمكنك تغيير درجة حرارة الطهي باستخدام مفتاح التحكم.

يجب استخدام الصينية المعدنية خلال الطهي بالحمل الحراري.



\* مكان الصينية



# الطبخ بالشواية

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

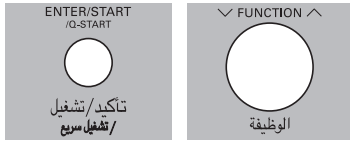


اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



سوف تسمح لك هذه الميزة بتحمير الطعام وجعله مقرمش بسرعة.

يجب استخدام الدرج الموجود في الصينية المعدنية خلال الطهي بالشواية.

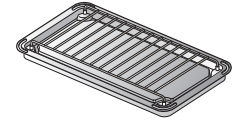


أديري مفتاح الوظيفة لاختيار Grill (شواء).  
يتم عرض المؤشر التالي: "mm".

اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتهيئة الوضع.



أديري مفتاح التحكم حتى تظهر "12:30" على الشاشة.

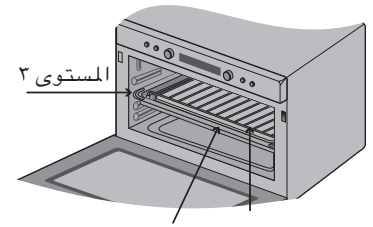


\* مكان الصينية



اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع.

وبعد الطهي، يجب ارتداء قفازات لإخراج الصينية المعدنية/الوعاء من الفرن حيث أنها تكون ساخنة.



الرف الصينية



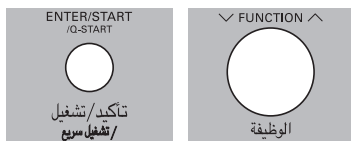
# طبخ جمعي مع شواية

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية برمجة الفرن بمستوى طاقة المايكروويف ٣٠٠ واط والشواية لمدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.



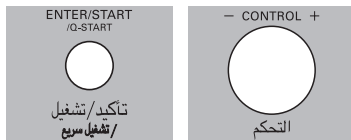
اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

يشتمل الفرن الخاص بك على ميزة الطهي المجمع التي تسمح لك بطهي الطعام باستخدام السخان وفرن المايكروويف. يعني ذلك بشكل عام أن طهي العام سيستغرق وقتًا أقل.



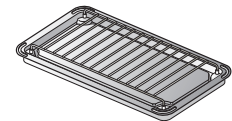
أديري مفتاح الوظيفة لاختيار Grill Combi (شواء مجمع). يتم عرض المؤشرين التاليين: "≈" و "≈".

يمكنك ضبط أربعة مستويات لطاقة المايكروويف (٩٠ وات و ١٨٠ وات و ٣٠٠ وات و ٤٥٠ وات) في وضع الشواء المجمع.

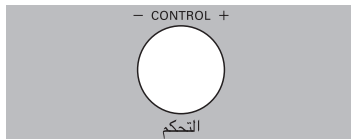


أديري مفتاح التحكم حتى تظهر "300W" على الشاشة. اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتأكيد الطاقة.

يجب استخدام الدرج الموجود في الصينية المعدنية خلال الطهي المجمع بالشواية.



\* مكان الصينية

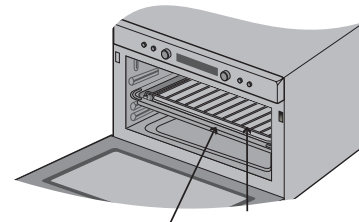


أديري مفتاح التحكم حتى تظهر "25:00" على الشاشة.



اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع.

وبعد الطهي، يجب ارتداء قفازات لإخراج الصينية المعدنية/الوعاء من الفرن حيث أنها تكون ساخنة.



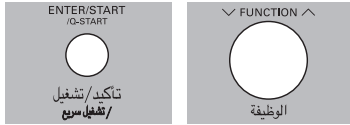
الرف الصينية

# الطبخ بالانتقال الحراري

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



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



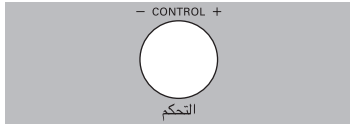
أدبري مفتاح الوظيفة لاختيار Conv. Combi (الحمل الحراري المجمع).  
يتم عرض المؤشرين التاليين: "≈"، "☼".  
اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتهيئة الوضع.



أدبري مفتاح التحكم حتى تظهر "200°C" على الشاشة.  
اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتأكيد درجة الحرارة.



أدبري مفتاح التحكم حتى تظهر "300W" على الشاشة.  
اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتأكيد الطاقة.



أدبري مفتاح التحكم حتى تظهر "25:00" على الشاشة.



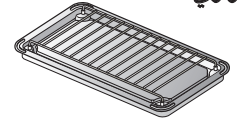
اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع.

وبعد الطهي، يجب ارتداء قفازات لإخراج الصينية المعدنية/الوعاء من الفرن حيث أنها تكون ساخنة.

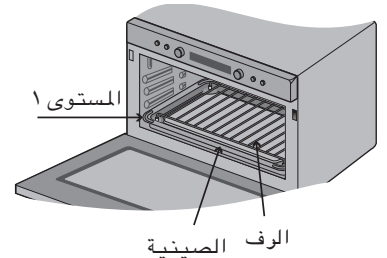


يمكنك ضبط أربعة مستويات لطاقة المايكروويف (٩٠ وات و ١٨٠ وات و ٣٠٠ وات و ٤٥٠ وات) في وضع الحمل الحراري المجمع.

يجب استخدام الدرج الموجود في الصينية المعدنية خلال الطهي المجمع بالحمل الحراري.



\* مكان الصينية

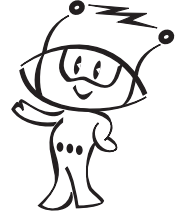


# الطهي التلقائي

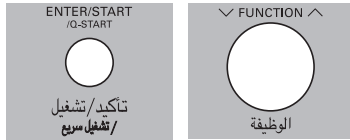
سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي دجاجة كاملة ١.١ كجم.



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

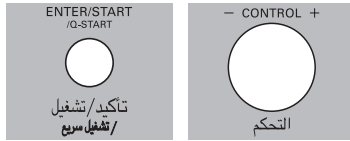


قوائم الطهي التلقائي مُبرمجة. يسمح لك الطهي التلقائي بطهي معظم أكلاتك المفضلة عن طريق اختيار نوع الطعام ووزنه.



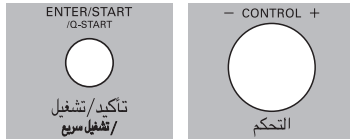
أديري مفتاح الوظيفة لاختيار Auto cook (الطهي التلقائي). يتم عرض المؤشر التالي: "Auto".

اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتهيئة الوضع.



أديري مفتاح التحكم حتى تظهر "SC 3" على الشاشة.

اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتأكيد الصنف.



أديري مفتاح التحكم حتى تظهر "1.1kg" على الشاشة.

اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع.

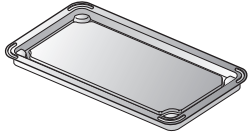
وبعد الطهي، يجب ارتداء قفازات لإخراج الصينية المعدنية/الوعاء من الفرن حيث أنها تكون ساخنة.

الوظيفة	الصف	حد الوزن	الأناء	المستوى	الوظيفة	الإرشادات	
الطهي التلقائي	SC 1	البيتزا المجمدة	٠.٣-٠.٦ كجم	الصينية المعدنية + الرف	١	مجمدة	تُستخدم هذه الوظيفة في طهي البيتزا المجمدة. قومي بإزالة جميع مواد التغليف وضعيها على الرف فوق الصينية المعدنية. وبعد الطهي، أتركه لمدة ١ إلى ٢ دقيقة.
	SC 2	تقليبة شرائح البطاطس	٠.٢-٠.٥ كجم	الصينية المعدنية	١	مجمدة	انثري منتجات البطاطس المجمدة على الصينية المعدنية. وللحصول على أفضل النتائج، قومي بالطهي في طبقة واحدة. وبعد الطهي، أخرجها من الفرن واطريها لمدة ١ إلى ٢ دقيقة.
	SC 3	دجاجة كاملة	٠.٨-١.٥ كجم	الصينية المعدنية + الرف	١	مبردة	امسحي الدجاجة الكاملة بالسمنة الصناعي الذائبة أو الزبدة أو التوابل عند الحاجة. ضعي الدجاجة الكاملة بحيث جانب الصدر لأسفل على الرف. عند سماع الصفارة، قومي بتصريف السوائل وقلبي الطعام على الفور. ثم اضغطي على زر بدء التشغيل للاستمرار في الطهي. وبعد الطهي، أتركها مغطاة بطبقة من الورق الحراري لمدة ١٠ دقائق.
	SC 4	قطع الدجاجة	٠.٢-٠.٨ كجم	الصينية المعدنية + الرف	٣	مبردة	ضعي قطع الدجاج على الصينية المعدنية فوق الرف. عند سماع صوت الصفارة، قلبي الطعام. ثم اضغطي على زر بدء التشغيل للاستمرار في الطهي. وبعد الطهي، أتركه مغطاة بطبقة من الورق الحراري لمدة من ٢ إلى ٥ دقائق.
	SC 5	شرائح لحم البقر	٠.٢-٠.٨ كجم	الصينية المعدنية + الرف	٣	مبردة	ضعيه على الرف فوق الصينية المعدنية. عند سماع صوت الصفارة، قلبي الطعام. ثم اضغطي على زر بدء التشغيل للاستمرار في الطهي. وبعد الطهي، قدميها على الفور.
	SC 6	لحم الضأن المصمر	٠.٨-١.٨ كجم	الصينية المعدنية + الرف	١	مبردة	قومي بإزالة الدهن الزائد من لحم الحملان. ادهني لحم الحملان بالسمنة أو بالزبدة الذائبة. ضعيه على الرف فوق الصينية المعدنية. عند سماع صوت الصفارة، قلبي الطعام. ثم اضغطي على زر بدء التشغيل للاستمرار في الطهي. وبعد الطهي، أتركها مغطاة بطبقة من الورق الحراري لمدة ١٠ دقائق.

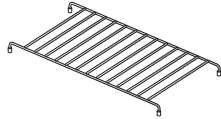
الوظيفة	الصف	حد الوزن	الأناء	المستوى	الوظيفة	الإرشادات
الطهي التلقائي	SC 7	١.٨-٠.٨ كجم	الصينية المعدنية + الرف	١	مبردة	إدهني اللحم البقري بالسمنة أو بالزبدة الذائبة. ضعيه على الرف فوق الصينية المعدنية. عند سماع صوت الصفارة، قلبه الطعام. ثم اضعه على زر بدء التشغيل للاستمرار في الطهي. وبعد الطهي، أتركها مغطاة بطبقة من الورق الحراري لمدة ١٠ دقائق.
	SC 8	١.٠-٠.٢ كجم	الصينية المعدنية + الرف	١	درجة حرارة الغرفة	اختراري حبات بطاطا متوسطة الحجم. (كل حبة ٢٠.٠-٢٢.٠ جم) اغسلي ثمار البطاطس وجففيها. قطعي ثمار البطاطس إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة. ضعي البطاطس على الرف فوق الصينية المعدنية. اضبطي الوزن ثم اضعه على زر بدء التشغيل. بعد الطهي، قومي بإخراج ثمار البطاطس من الفرن. اتركي الحامل مغطى بطبقة رقيقة من الورق لمدة ٥ دقائق.
	SC 9	١.٠-٠.٤ كجم	الصينية المعدنية + الرف	١	مجمدة	ضعي البطاطس على الرف فوق الصينية المعدنية.
	SC 10	٠.٨-٠.٢ كجم	الصينية المعدنية + الرف وعاء ميكروويف مع الغطاء	١	درجة حرارة الغرفة	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن. أضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء تغليف. عند سماع صوت الصفارة، قلبه لمرة واحدة. بعد الطهي، قلبها واتركها لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. ضعي كمية الماء حسب كمية الطعام المراد طهيه. ** ٢ كجم إلى ٤ كجم: ٢ ملعقة كبيرة ** ٥ كجم إلى ٨ كجم: ٤ ملاعق كبيرة
	SC 11	٠.٨-٠.٢ كجم	الصينية المعدنية + الرف وعاء ميكروويف مع الغطاء	١	مجمدة	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن. أضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء تغليف. عند سماع صوت الصفارة، قلبه لمرة واحدة. بعد الطهي، قلبها واتركها لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. ضعي كمية الماء حسب كمية الطعام المراد طهيه. ** ٢ كجم إلى ٤ كجم: ٢ ملعقة كبيرة ** ٥ كجم إلى ٨ كجم: ٤ ملاعق كبيرة

الإرشادات					الوظيفة	المستوى	الأثناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة	
ضعي الأرز/المعكرونة والماء المغلي مع ¼ إلى ١ ملعقة ملح في وعاء كبير وعميق (٣ لتر).					درجة حرارة الغرفة	١	الصينية المعدنية + الرف + وعاء ميكروويف مع الغطاء	٠.٣-٠.١ كجم	الأرز/ الفطيرة	SC 12	الطهي التلقائي
تغطية	الوزن	١٠٠ جم	٢٠٠ جم	٣٠٠ جم	ماء	الأرز	المعكرونة				
قومي بتغطيته وتهويته باستخدام غلاف	٢٥٠ ملل	٥٠٠ ملل	٧٥٠ ملل								
أزيلي الغطاء	٤٠٠ ملل	٨٠٠ ملل	١٢٠٠ ملل								
<p>**الأرز - بعد الطهي، أتركه مُغطى لمدة 5 دقائق أو حتى يمتص الماء.</p> <p>**المعكرونة - قلبي عدة مرات خلال الطهي عند الضرورة. بعد الطهي، اتركه لمدة ١ إلى ٢ دقيقة. أشطفي المعكرونة بالماء البارد.</p>											

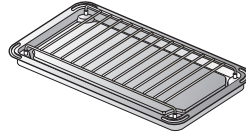
< الصينية المعدنية >



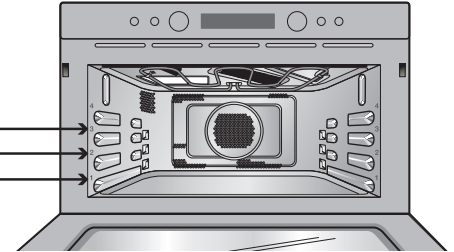
< الرف >



< الرف + الصينية المعدنية >



المستوى ٢  
المستوى ٢  
المستوى ١



# طبخ بالبخار

في المثال التالي سأوضح لكم كيفية طهي ٠.٢ كجم من السبانخ.



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.

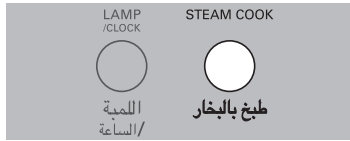
٣. عند استخدام هذه المبخرة، صب ٣٠٠ مليلتر من الماء على الأقل قبل الاستخدام، الأمر قد يؤدي الى الطبخ غير الناضج، أو قد يؤدي الى إحداث حريق أو خلل كبير في الجهاز.

٤. خذ عناية عند نقل المبخرة بالماء.

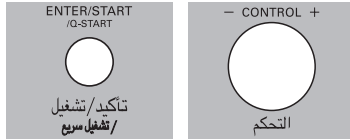
٥. عند استخدام المبخرة، لا بد من ضبط غطاء البخار ووعاء الماء للتبخير في مكنيهما تماما. وقد تنفجر البيضات أو الجوزة بدون ضبط غطاء البخار ووعاء الماء للتبخير.

٦. لا تستخدم هذه المبخرة مع أجهزة من مويلد آخر. والأمر قد يؤدي الى إحداث حريق أو خلل كبير في الجهاز.

٧. لا تستخدم أداة البخار على الرف أثناء الطهي. فقد يتسبب ذلك في نشوب حريق أو إحداث تلف شديد للمنتج. يجب وضع أداة البخار في أسفل التجويف.

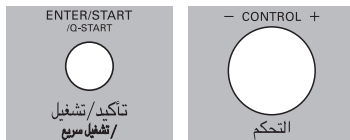


اضغط على زر طبخ بالبخار من ة.



أديري مفتاح التحكم حتى تظهر "St 7" على الشاشة.

اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتأكيد الصنف.



أديري مفتاح التحكم حتى تظهر "0.2kg" على الشاشة.

اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع.

أثناء الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي باستخدام مفتاح التحكم. وبعد الطهي، يجب ارتداء قفازات لإخراج الصينية المعدنية/الوعاء من الفرن حيث أنها تكون ساخنة.

الوظيفة	الصفة	حد الوزن	الأناء	المستوى	الوظيفة	الإرشادات	
طبخ بالبخار	St 1	القشريات	٠.١-٠.٤ كجم	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	الأسفل	مجردة	١. نظف الطعام. ٢. صب كوب ماء ٢٠٠ ملي لتر في أناء بخار الماء. ضع لوحة البخار على أناء بخار الماء. ضع الطعام المجهز على لوحة البخار في طبقة واحدة. قم بتغطيته بغطاء البخار. ٣. ضع إناء بخار الماء في وسط الفرن. ٤. بعد التبخر اتركه لمدة دقيقة واحدة في الفرن. - الطول أقل من ٢٠ سم
	St 2	سمك المحار	٠.٢-٠.٦ كجم	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	الأسفل	مجردة	مثل السابق - الطول أقل من ٢٠ سم
	St 3	فيليه السمك	٠.٢-٠.٦ كجم	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	الأسفل	مجردة	مثل السابق - بسمك ٢.٥ سم (بوصة واحدة)
	St 4	الجزر المجمد	٠.٢-٠.٤ كجم	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	الأسفل	درجة حرارة الغرفة	١. نظف الخضراوات وقطعها إلى قطع صغيرة الحجم. ٢. صب كوب ماء ٢٠٠ ملي لتر في أناء بخار الماء. ضع لوحة البخار على أناء بخار الماء. ضع الطعام المجهز على لوحة البخار في طبقة واحدة. قم بتغطيته بغطاء البخار. ٣. ضع إناء بخار الماء في وسط الفرن. ٤. بعد التبخر اتركه لمدة دقيقة واحدة في الفرن. - شرائح الجزر

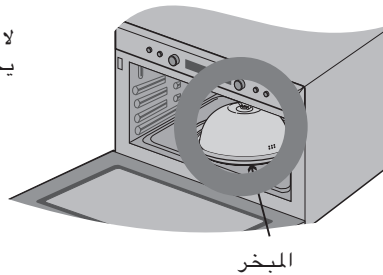


الإرشادات	الوظيفة	المستوى	الأثناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
مثل السابق - قطع الطعام إلى قطع صغيرة (١٢ جم - ١٥ جم للقطعة)	درجة حرارة الغرفة	الأسفل	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	٠.٢-٠.٤ كجم	قنبيط	St 5
مثل السابق	درجة حرارة الغرفة	الأسفل	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	٠.١-٠.٣ كجم	الفاصوليا الخضراء المجمدة	St 6
مثل السابق	درجة حرارة الغرفة	الأسفل	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	٠.١-٠.٢ كجم	سبانخ	St 7
مثل السابق - قطع الطعام إلى قطع صغيرة (١٢ جم - ١٥ جم للقطعة)	درجة حرارة الغرفة	الأسفل	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	٠.٢-٠.٤ كجم	قنبيط	St 8
مثل السابق - قطعه إلى ٤ قطع	درجة حرارة الغرفة	الأسفل	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	٠.٢-٠.٨ كجم	بطاطس	St 9
١. اغسل وأزل القشر. قم بإزالة الأحجار إذا تطلب الأمر وقطعها إلى شرائح رقيقة. ٢. صب كوب ماء ٢٠٠ ملي لتر في أناء بخار الماء. ضع لوحة البخار على أناء بخار الماء. ضع الطعام المجهز على لوحة البخار في طبقة واحدة. قم بتغطيته بغطاء البخار. ٣. ضع إناء بخار الماء في وسط الفرن. ٤. بعد التبخر اتركه لمدة دقيقة واحدة في الفرن.	درجة حرارة الغرفة	الأسفل	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	٠.٢-٠.٤ كجم	التفاح	St 10

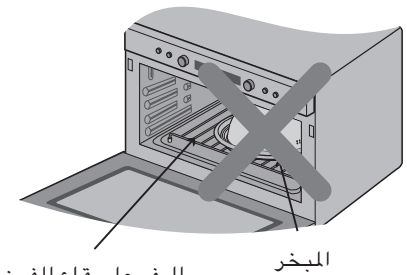
الإرشادات	الوظيفة	المستوى	الأناء	حد الوزن	المنف	الوظيفة
<p>١. اغسل وأزل القشر. قم بإزالة الأحجار إذا تطلب الأمر وقطعها إلى شرائح رقيقة.</p> <p>٢. صب كوب ماء 2٠٠ ملي لتر في أناء بخار الماء. ضع لوحة البخار على أناء بخار الماء. ضع الطعام المجهز على لوحة البخار في طبقة واحدة. قم بتغطيته بغطاء البخار.</p> <p>٣. ضع إناء بخار الماء في وسط الفرن.</p> <p>٤. بعد التبخر اتركه لمدة دقيقة إلى دقيقتين في الفرن.</p> <p>- بسمك ٢.٥ سم (بوصة واحدة)</p>	مبردة	الأسفل	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	٠.٦-٠.٢ كجم	صدور دجاج	St 11 طبخ بالبخار
<p>١. حضر الطعام.</p> <p>٢. صب كوب ماء 2٠٠ ملي لتر في أناء بخار الماء. ضع لوحة البخار على أناء بخار الماء. ضع الطعام المجهز على لوحة البخار في طبقة واحدة. قم بتغطيته بغطاء البخار.</p> <p>٣. ضع إناء بخار الماء في وسط الفرن.</p> <p>٤. بعد التبخر اتركه لمدة دقيقة واحدة في الفرن.</p> <p>- بسمك ٢.٥ سم (بوصة واحدة)</p>	مبردة	الأسفل	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	٠.١-٠.٥ كجم	النقانق	St 12

#### \* مكان وضع ملحقات الطهي

لا يجب وضع أداة البخار على الرف أثناء الطهي.  
يجب وضعه في أسفل الفرن فقط.



المبخر



الرف على قاع الفرن

المبخر

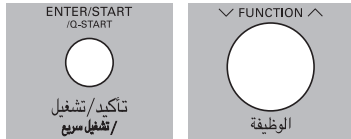
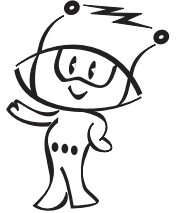
# إذابة الثلج

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 أحياناً في حالة ان طبخ الاسماك التي لا تزال مجمدة قليلاً. 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 ٠.٨ كلج من الدجاج المجمد.

\* عند إذابة الثلج، استخدم الراف فقط.

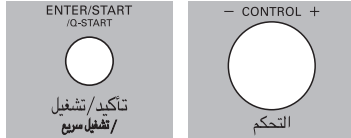


اضغط على زر **إيقاف/إلغاء**.  
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في وعاء أمانى لطاقة المايكروويف على الصينية المعدنية في الفرن واغلق باب الفرن.



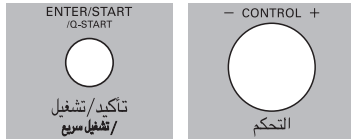
أديري مفتاح **الوظيفة** لاختيار Defrost (إذابة الثلج).  
يتم عرض المؤشر التالي: "00".

اضغط على زر **تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع** لتهيئة الوضع.



أديري مفتاح **التحكم** حتى تظهر "dEF2" على الشاشة.

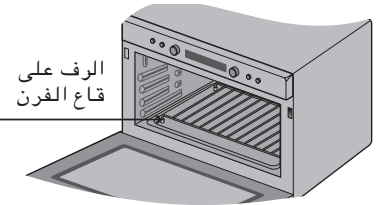
اضغط على زر **تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع** لتأكيد الصنف.



ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.  
أديري مفتاح **التحكم** حتى تظهر "0.8kg" على الشاشة بالنسبة لوزن الطعام المجمد.

ضغظ على زر **تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع**.

\* مكان الرف



الرف على قاع الفرن

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 **تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع** 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 النخيلية من تدفئتها أثناء إذابة الثلج.
- تأكد من أن الرقاقة الالمنيومية 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.

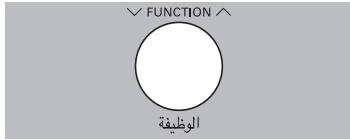
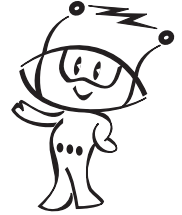
الطعام	المستوى	الأناء	حدود الوزن	الصف
<b>اللحم</b> اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم ( ٢ سم ) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة.	أسفل	الرف	٢٠٠-٠١ كجم	<b>اللحم</b> (dEF1)
<b>الدجاج</b> الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم) . عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.			٢٠٠-٠١ كجم	<b>الدجاج</b> (dEF2)
<b>السماك</b> شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.			٢٠٠-٠١ كجم	<b>السماك</b> (dEF3)
<b>الخبز</b> شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.		الرف + فوطية ورقية أو صحن مسطح	٠٠٥-٠١ كجم	<b>الخبز</b> (dEF4)

# تنظيف سهل

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة إزالة الروائح من الفرن.



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



أديري مفتاح الوظيفة لاختيار EZ Clean (التنظيف السهل).  
يتم عرض المؤشر التالي: "⊗".

يشتمل الفرن على وظيفة خاصة لإزالة الروائح المتكونة بداخله.

يمكنك استخدام وظيفة التنظيف السهل عندما لا يكون هناك طعام في الفرن.



اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع.



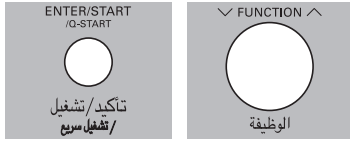
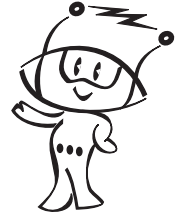
# الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على طاقة ٤٥٠ واط لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



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

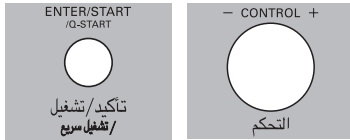
اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



أدبيري مفتاح الوظيفة لاختيار Microwave (الميكروويف). يتم عرض المؤشر التالي: “≈”.

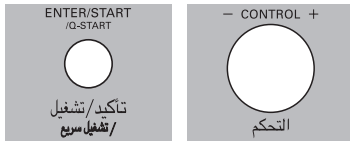
اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتهيئة الوضع.

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



أدبيري مفتاح التحكم حتى تظهر “450W” على الشاشة. اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع لتأكيد الطاقة.

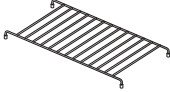
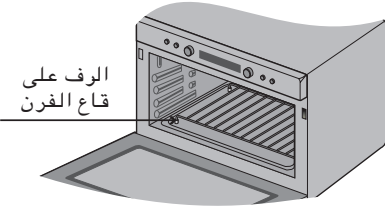
الطاقة	
العالي	٧٠٠ واط
المتوسط العالي	٤٥٠ واط
المتوسط	٣٠٠ واط
إذابة الثلج المتوسط	١٨٠ واط
المنخفض	٩٠ واط



أدبيري مفتاح التحكم حتى تظهر “5:30” على الشاشة. اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع.

# مستوى طاقة المايكروويف

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

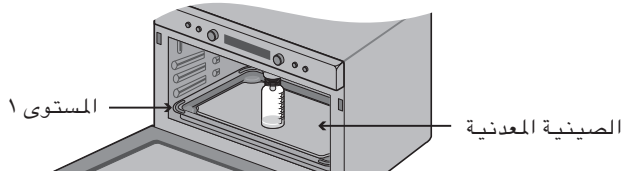
الملاحظات	الاستخدام	قوة الخروج	مستوى الطاقة
الرف 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تغلية الماء</li> <li>• طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ</li> </ul>	٧٠٠ واط	العالي
* مكان الرف 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة جميع انواع من الاطعمة</li> <li>• تشوية اللحم والدجاج</li> <li>• طبخ الفطر والمحار</li> <li>• طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات</li> </ul>	٤٥٠ واط	المتوسط العالي
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة</li> <li>• اعداد البيضات</li> <li>• طبخ كاستارد</li> <li>• إعداد الأرز، الحساء</li> </ul>	٣٠٠ واط	المتوسط
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة</li> <li>• إذابة الزبدة والشوكولات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل</li> </ul>	١٨٠ واط	إذابة الثلج/ المتوسط
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تليين الزبدة والجينة</li> <li>• تليين الايسكريم</li> <li>• تكثير خميرة في العجين</li> </ul>	٩٠ واط	المنخفض

## ملاحظة:

لا يجب وضع زجاجات الإرضاع على الرف أثناء تشغيل الجهاز .

يمكن أن يتسبب ذلك في تلف قاع زجاجة الإرضاع .

يجب تشغيل زجاجات الإرضاع على الصينية المعدنية الموجودة بالمستوى ١ داخل التجويف .

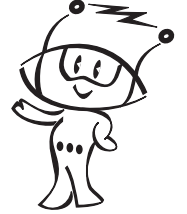


# التشغيل السريع

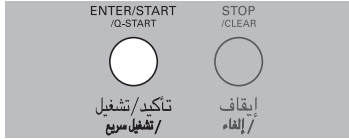
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية ضبط دقيقتين من الطبخ على مستوى الطاقة العالي (٧٠٠ واط).



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



وظيفة التشغيل السريع تسمح لك  
بضبط فترة ٣٠ ثانية لمستوى الطاقة  
العالي (٧٠٠ واط) بالضغط على زر  
تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع.



اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع مرات لاختيار دقيقتين  
على مستوى الطاقة العالي (٧٠٠ واط).  
عندها يبدأ الفرن بالتشغيل قبل الضغط الرابع على الزر.



# الطبخ بالأكثر أو الأقل

فيما لالتالي، يمكنك أن تعرف كيفية تغيير برامجالطبخالتلقائيالسريع المسبق الضبط لزيادة أو نقص وقت الطبخ.



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



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

اضبط برنامج الطبخ التلقائي السريع المطلوب. اختر وزن الطعام. اضغط على زر التشغيل.

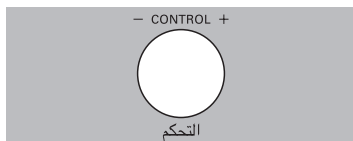
اضغط على زر تأكيد/تشغيل/تشغيل سريع.



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

تدوير مقبض التحكم.

يزيد أو ينقص وقت الطبخ.



# أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

**لا تستخدم أبداً أواني معدنية أو يدخل في تركيبها معادن في فرن المايكروويف.** موجات المايكروويف لا تخترق المعادن وإنما ترتد عنها - مثلما ترتد عن جدران فرن المايكروويف المعدنية - وتتسبب في تشكيل " أقواس " كهربائية تشبه الصواعق أو البرق.

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. اذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما اذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف. اختيار 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 بارداً فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمن. ولكن اذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخناً 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:

## الطباق الطعام

كثير من انواع الاطباق يمكن استخدامها في الفرن ؛ اذا كان لديك شك فانظر في دليل الارشادات من المنتج أو اختبر الطبق في الفرن بنفسك.

## الواني الزجاجية

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

## أواني الحفظ البلاستيكية

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

## الورق

الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وأن تكون الاطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضاً للخبز والاطعمة 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

اذا كانت مصنوعة خصيصاً لعمليات الطبخ فانها 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 واشكال مختلفة واحجام 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.

# خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

## كمية الطعام

عدد موجات المايكروويف في الفرن ثابتة بغض النظر عن كمية الطعام الجارى 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 الى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢.٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميك : 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 غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع أطرافه المنطوية لمنع شقه.

## التحمير

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

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

## التغطية بالورق المضاد للدهن

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

## الترتيب والمسافات

أنواع الأطعمة المختلفة كالبطاطس والkek والصغير تستوي بسرعة أكبر إذا كانت مرتبة على شكل دائري بينها مسافات متساوية لا تضغ 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 لحرارة. دائما حرك المواد الغذائية من الخارج باتجاه الوسط لأن الأجزاء الخارجية من الطعام تسخن دائما بسرعة.

## مراقبة الأمور جيدا

الوصفات التالية اعداد الطعام جرى وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في اعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائما راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود بيزر خاص للإضاءة الذي يشغل تلقائيا أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى تقدم عملية الطبخ. الإرشادات الموجودة في وصفات اعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب اغتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. انا 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 اعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في اعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ في الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام ينظر غير كامل الطبخ عند اسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج احيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المغطى 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 والkek والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك ان الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضجه بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا الى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في اعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في اعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهائه.

## كثافة المادة المطبوخة

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

## ارتفاع المادة الغذائية

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

## نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

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

## محتويات الطعام من العظام والدهون

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

# خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

## قلب المواد الغذائية

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

## وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكروويف موجهة أولاً إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكروويف ويستوي الطعام بشكل متساوي.

## الوقاية

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

## رفع المستوى

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

## الثقب

المواد الغذائية بالقشرة، الجلد أو الغشاء تكاد تندفع في الفرن إلا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صغار البيض وبياض البيض والقعقة والحارّة والخضراوات والفواكه الكاملة.

## اختيار 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 لانتهاؤ الطبخ، قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٢ مئوية) و ١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

## وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٢ إلى ١٠ دقائق بعد إخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة أنك تريد تجفيفها 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 بالبيقع الوسائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ إلى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل أحكام غلاق الباب. انزع البيقع المتجمدة بمقماش 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. 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

قطراً أو الماء بالصوبن لتنظيفها ثم جففها جيداً.

لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو

فولاذية للتنظيف.

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

٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

٦. افصلي الكهرباء عن الفرن عن طريق نزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط عند تنظيف لوحة التحكم باستخدام قطعة قماش مبللة أو رش رذاذ الماء على نافذة المراقبة للتنظيف. في حال القيام بذلك، يمكن تشغيل هذا المنتج عن طريق لمس زر البداية السريعة.

# الأسئلة و الأجوبة

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 حدوثا 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 يُنصح بتشغيله فارغاً على الإطلاق.

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 بنكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبدا 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.

# المواصفات التقنية

## المواصفات التقنية

MP9289JSCS / MP9289JSCW	
مصدر الطاقة	٢٣ فولت تيار متردد، ٥٠ هرتز
قوة الخروج	٧٠٠ واط (تقدير نمونجي IEC60705)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٢٧ ملم (عرض) * ٣٦٦ ملم (ارتفاع) * ٤٧٢ ملم (عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكروويف	١٣٠٠ واط
الشواية	١٩٠٠ واط
الطبخ بالهواء الحار	٢٢٠٠ واط
الطبخ الجمعي	٢٧٠٠ واط على الأقصى