



دليل المستخدم فون المايكروويف الخفيف "SolarDOM"

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MP-9485S
MP-9485SS

التنبيهات

التنبيهات لتجنب التعرض الممكн لطاقة المايكروويف المفرط.

عند تسخين السوائل كالحساء والشوربة والمشروبات في فرن المايكروويف قد يحدث احياناً 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. حرك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة أخرى عند منتصف فترة التسخين

٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلاً في الفرن ثم حركه مرة أخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال). خذ عناية عند تناول الوعاء.

!**تحذير**

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

لا يمكنك تشغيل الفرن والباب مفتوحاً بسبب وجود قفل أمن تشابكي في نظام الباب. قفل الأمان التشابكي يوقف عمل الفرن وعملية الطبخ تلقائياً عن فتح الباب. لذلك يجب عدم التلاعب بقفل الأمان التشابكي حتى لا ينبع تعرض مؤذني للطاقة الناتجة عن فرن المايكروويف

لا تضع أي مادة بين مقدمة الفرن والباب كذلك لا تسمح لبقايا مواد التنظيف أو الطعام بالترانكم عند سطح إغلاق باب الفرن.

لا تشغل الفرن اذا كان تالفاً أو متعطلاً. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن باحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل في الباب أو سطوه.

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

!**تحذير**

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

المحتويات

٢	التنبيهات
٣	المحتويات
٤ - ٥	فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن
٦	لوحة التحكم
٧	كيفية ضبط الساعة
٨	الإشراف العائلي
٩	الطبخ بالهواء الحار
١٠ - ١٢	الطبخ الجمعي السريع
١٣ - ١٧	الطبخ التلقائي السريع
١٨	إذابة ثلاث تلقائية
١٩	دليل إذابة الشلّج
٢٠	الطبخ بالشواية
٢١	الطبخ بطاقة المايكروويف
٢٢	مستوى طاقة المايكروويف
٢٣	الطبخ من مرحلتين
٢٤	التشغيل السريع
٢٥	الطبخ بالأكثر أو الأقل
٢٦ - ٢٧	تحذيرات من أجل السلامة اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل
٢٨	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
٢٩ - ٣٠	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٣١	الأسئلة والأجوبة
٣٢	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 أثراً. غير أن أفران المايكروويف فيها ماجنيترون مصمم لاستغلال هذه الطاقة في أفران المايكروويف. الكهرباء أيضا تخضع لقاعدة الماجنيترون مستخدمة لإنتاج طاقة المايكروويف.

موجات المايكرو تدخل منطقة الطبخ من خلال فتحات الفرن. صينية توزارة موجودة في أسفل الفرن. موجات المايكرو لا يمكنها اختراق الجدران المعدنية للفرن لكنها تخترق المواد الأخرى كالزجاج والبوليسيلان وعرق الطبخ وهي مواد مصنوع منها أطباق الطبخ في فرن المايكروويف.

موجات المايكرو لا تسخن أواني الطبخ مع أن هذه الانواعي في النهاية ستتسخن بفعل الحرارة الناتجة عن الطعام المطبوخ.

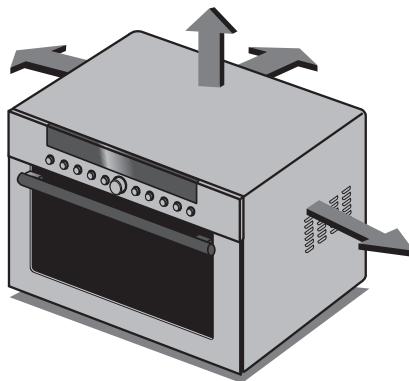
جهاز أمان تام

فرن المايكروويف، سولاريوم واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امناً. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائياً ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول إلى حرارة عند دخولها الطعام ولا ترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

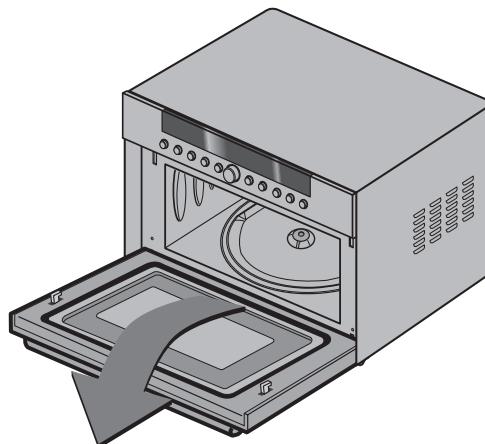
فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن

عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيداً 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.

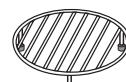
٣ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ٨ سم / ٢٢ سم على الأقصى عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانبي الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.



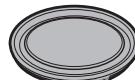
٤ أخرج الفرن من صندوق الكرتون ووضعه على أرض مستوية.



الرف المرتفع
(الوضعية الشواية)



الرف المنخفض
(الوضعية
الميكروويف والطبع
بالهواء الحار)



الصينية المعدنية

* هذا الفرن غير مصمم لاستخدامه للأغراض التجارية.



٣
ثانية
اضغط على زر الإيقاف/المسح ، واضغط على زر التشغيل مرة لضبط ٣٠ ثانية من وقت الطبخ.



الآن جهاز الفرن تم تركيبه.

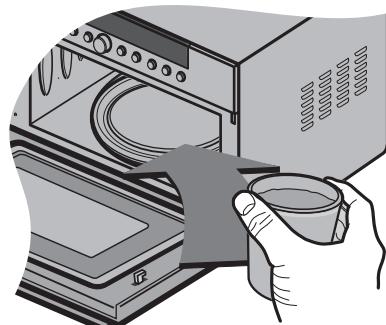
حرك محتويات الزجاجات والجرات لأغذية الرضيع وافحص برجة حرارتها قبل استخدامها ، من أجل تجنب الاحتراق.



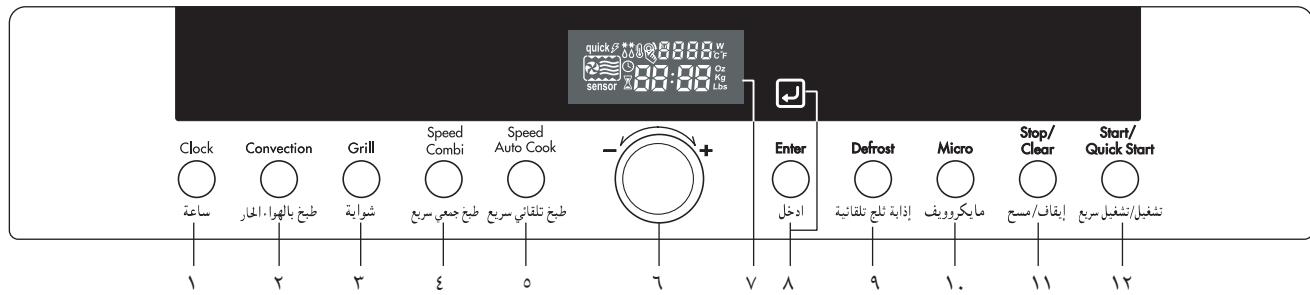
٤
اوصل قابس الفرن في مخرج التيار الكهربائي العادي في المنزل. تأكد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج. اذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابس وادخله مرة اخرى في المخرج الكهربائي.

٥
افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب ضع الصينية المعدنية داخل الفرن.

٦
املاً وعاًءً أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ ملتر من الماء. ضعه فوق الصينية المعزبة واغلق باب الفرن باحكام. اذا كانت لديك شكوك بتنوع الأنيمة التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع صفحة ٢٨.



لوحة التحكم



٨. ادخل : يمكنك تأكيد صنف الطبخ المختار ومستوى طاقة المايكروويف المختار أو درجة الحرارة المختارة.
٩. إذابة ثلج تلقائية : يمكنك اختيار نوع الطعام وزن الطعام.
١٠. مايكروويف : يمكنك اختيار مستوى الطاقة من خمس وضعيّات مستوى الطاقة.
١١. إيقاف/مسح : يمكنك إيقاف جميع البيانات التي أدخلتها ومسحها باستثناء وقت اليوم.
١٢. تشغيل/تشغيل سريع : * من أجل البدء بالطبخ المختار، اضغط على الزر مرة. *
- * وظيفة التشغيل السريع تسمح لك بضبط فترة ٢٠ ثانية للطبخ على مستوى الطاقة المرتفع بلمس زر التشغيل السريع.

١. ساعة : يمكنك ضبط وقت اليوم.
٢. طبخ بالهواء الحار : يمكنك اختيار درجة الحرارة والوقت للطبخ بالهواء الحار.
٣. شواية : يمكنك اختيار صنف الطبخ بالشواية.
٤. طبخ جماعي سريع : يمكنك اختيار أصناف الطبخ الجماعي.
٥. طبخ تلقائي سريع : وظيفة الطبخ التلقائي السريع تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسرعة باختيار نوع الطعام وزن الطعام.
٦. مقبض الحلقة *
- * يمكنك ضبط وقت الطبخ ودرجة الحرارة والوزن وصنف الطبخ.
- * أثناء عملية الطبخ بوظيفة الطبخ التلقائي والطبخ اليدوي، يمكنك زيادة طبخ الوقت ونقصه في أي وقت بتدوير مقبض الحلقة (باستثناء وضعية إذابة الثلج).
٧. زجاج العرض : يمكنك قراءة وقت اليوم ووقت الطبخ ومستوى الطاقة وأصناف الطبخ.

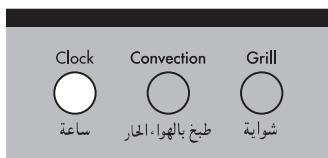
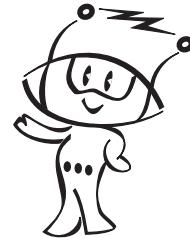
كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام 12 ساعة أو 24 ساعة. في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت "14:35" بعد الظهر عند استخدام نظام 24 ساعة. تأكّل من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



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

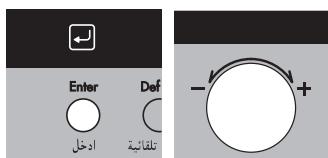
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر ساعة مرة.

(اذا أردت استخدام الساعة بنظام 12 ساعة، اضغط على زر الساعة مرة أخرى.
اذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، انزع قابس الفرن من مخرج التيار واوصله اليه مرة اخرى.)

ملاحظة : وميّض المعلومات عند ضبط الوضعيّة، تومن إرشادات الخطوة التالية.



نَوْرُ مَقْبِضِ الْحَلْقَةِ حَتَّى يَعْرُضْ "14:00".

اضغط على زر ادخال لتأكيد الساعة.

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



نَوْرُ مَقْبِضِ الْحَلْقَةِ حَتَّى يَعْرُضْ "14:35".

اضغط على زر ادخال.

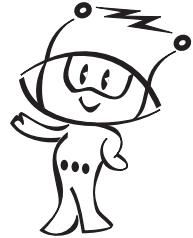
وعندها تبدأ الساعة بعدها.

اذا كانت الساعة (او زجاج العرض) تشير الى اي رمز غريب، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة اخرى واعد ضبط الساعة.

الإشراف العائلي

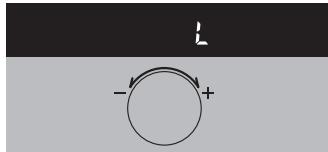


اضغط على زر إيقاف/مسح.

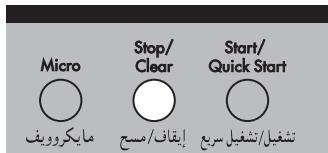


ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارات. وعندها يتم ضبط وظيفة الإشراف العائلي.

ويتلاشى الوقت من زجاج العرض ولكن 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/مسح حتى يتلاشى "L" ، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة .

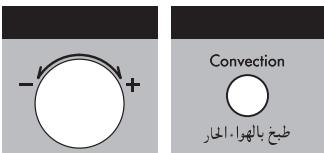
فرن المايكروويف مزود بوظيفة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ. في حالة ضبط الإشراف العائلي، لا يمكنك تشغيل أية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ. ولكن يمكن للأطفال فتح باب الفرن!

لطبخ بالهواء الحار

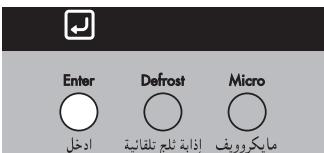
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية استخدام وظيفة الطبخ بالهواء الحار من أجل طبخ بعض الأطعمة لمدة ٥٠ دقيقة على مستوى طاقة ٢٢٠ م.



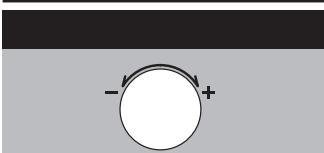
٢. للطبخ
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر طبخ بالهواء الحار لاختيار وضعية الطبخ بالهواء الحار.
نور مقبض الحلقة حتى ترعرع درجة الحرارة "٢٢٠°C".



اضغط على زر ادخال لتأكيد درجة الحرارة.

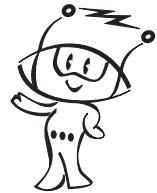


نور مقبض الحلقة حتى يعرض "50:00".



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

١. للتسخين المسبق
اضغط على زر إيقاف/مسح.



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

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

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

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

عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، تنطلق صفارة من الفرن لتنبيهك أن الفرن قد وصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.
ثم ضع الطعام في الفرن ثم ابدأ بالطبخ في الفرن.

تغيير درجة الحرارة : عند طبخ الأطباق من الأنواع التالية، خفض درجة الحرارة للحمل الحراري بـ ٤٠° م من درجة حرارة الصيغة الطهوية لكـ - أنواع الخبز (الكعكات، الخبز، الفطائر، الكروكي ... الخ)، الكاسيرول (الباستا، الأرز ... الخ)

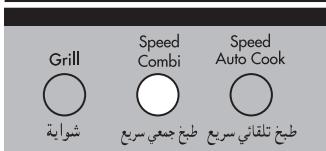
لا بد من استخدام الرف المنخفض أثناء الطبخ بالهواء الحار.

الطبخ الجماعي السريع

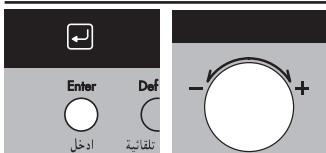
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف على ٣٦٠ واط والشواية لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.



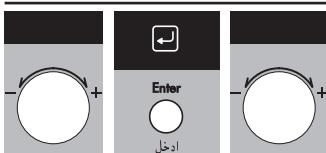
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر طبخ جماعي سريع لاختيار وضعية الطبخ الجماعي بالشواية (Co-1, 2, 3).



دور مقبض الحلقة حتى يعرض "Co-1".



اضغط على زر ادخال لتأكيد الشواية - ١.
دور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".



اضغط على زر تشغيل.

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

الطبخ الجماعي السريع
(Co-1, 2, 3)



فرن المايكروويف مزود بوظيفة الطبخ الجماعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بدأة التسخين والميكروويف في نفس الوقت في بالتناوب. هذا يعني عادة أن الوقت يستغرق أقصر لطبخ الطعام.

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

* صنف الطبخ الجماعي السريع

١ شواية - ١ + طاقة المايكروويف Co-1

٢ شواية - ٢ + طاقة المايكروويف Co-2

٣ شواية - ٣ + طاقة المايكروويف Co-3

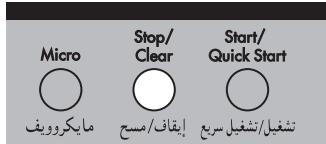
٤ دأة التسخين الأعلى (١٥٥.٠ واط) + دأة التسخين الأسفل + طاقة المايكروويف Co-4

٥ دأة التسخين الأعلى (١١٠.٠ واط) + دأة التسخين الأسفل + طاقة المايكروويف Co-5

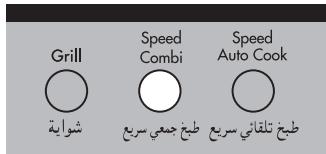
* وضعية الشواية : راجع صفحة ٢٠.

الطبخ الجماعي السريع

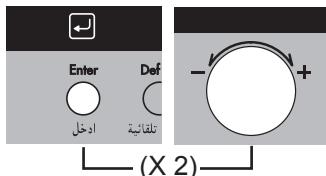
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف على ٣٦٠ واط ودرجة الحرارة على ٢٠٠ ° م لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.



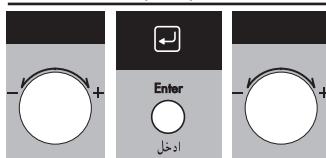
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر طبخ جماعي سريع لاختيار وضعية الطبخ الجماعي السريع (Co-4).



لور مقبض الحلقة حتى يعرض "Co-4".
اضغط على زر الدخال لتأكيد الطبخ الجماعي السريع.
لور مقبض الحلقة حتى يعرض "200°C".
اضغط على زر الدخال لتأكيد درجة الحرارة.



لور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".
اضغط على زر الدخال لتأكيد الطاقة.
لور 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 جداً.

يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (٣٦٠ واط ، ١٨٠ واط و ٦٠٠ واط) في وضعية الطبخ الجماعي السريع (Co-4).

* صنف الطبخ الجماعي السريع

١ شواية ١- + طاقة المايكروويف Co-1

٢ شواية ٢- + طاقة المايكروويف Co-2

٣ شواية ٣- + طاقة المايكروويف Co-3

٤ أداة التسخين الأعلى ١٥٥ (١٥٥ واط) + طاقة المايكروويف Co-4

أداة التسخين الأسفل + طاقة المايكروويف Co-5

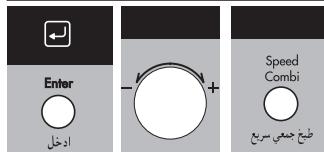
أداة التسخين الأعلى ١١٠ (١١٠ واط) + طاقة المايكروويف

الطبخ الجماعي السريع

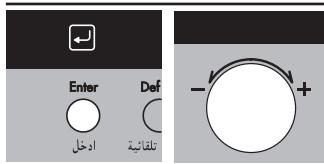
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف على ٣٦٠ واط ودرجة الحرارة على ٢٠٠ م لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.



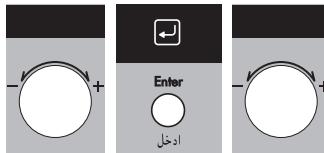
اضغط على زر إيقاف/مسح.



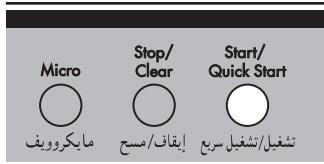
اضغط على زر طبخ جماعي سريع لاختيار وضعية الطبخ الجماعي بالطبخ بالهواء الحار (جمعي ٥°).
لور مقبض الحلقة حتى يعرض "Co-5".
اضغط على زر ادخال لتأكيد الطبخ بالهواء الحار.



لور مقبض الحلقة حتى يعرض ٢٠٠°C.
اضغط على زر ادخال لتأكيد درجة الحرارة.



لور مقبض الحلقة حتى يعرض ٣٦٠W.
اضغط على زر ادخال لتأكيد الطاقة.
لور مقبض الحلقة حتى يعرض ٢٥:٥٠.



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 جداً.

الطبخ الجماعي السريع (Co-5)



فرن المايكروويف مزود بوظيفة الطبخ الجماعي 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 ، ٣٦٠ ، و ٦٠٠ واط) في وضعية الطبخ الجماعي السريع (Co-5).

* صنف الطبخ الجماعي السريع

شواية ١- + طاقة المايكروويف Co-1

شواية ٢- + طاقة المايكروويف Co-2

شواية ٣- + طاقة المايكروويف Co-3

أداة التسخين الأعلى ١٥٥ (١٥٥ واط) + Co-4

أداة التسخين الأسفل + طاقة المايكروويف Co-5

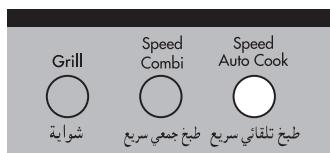
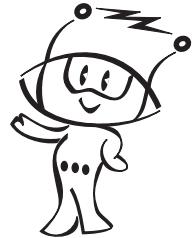
أداة التسخين الأعلى ١١٠ (١١٠ واط) + طاقة المايكروويف Co-5

الطبخ التلقائي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ .. كجم من بيتزا مجمدة (SC 1).



اضغط على زر إيقاف/مسح.



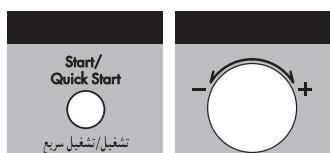
اضغط على زر طبخ تلقائي سريع.



بأول مقبض الحلقة حتى يعرض "SC 1".
اضغط على زر الدخال لتنكيد الصنف (بيتزا مجمدة).

قواعد الطبخ التلقائي السريع تم برمجتها.

وظيفة الطبخ التلقائي السريع تمسح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسرعة باختيار نوع الطعام وزن الطعام.



اضغط على زر تشغيل.
بأول مقبض الحلقة حتى يعرض "0.40kg".

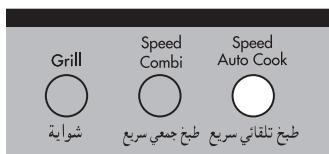
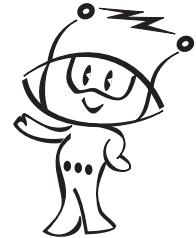
بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جداً.

الطبخ التلقائي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ .. كجم من البطاطس الحمراء (SC 8).



اضغط على زر إيقاف/مسح.

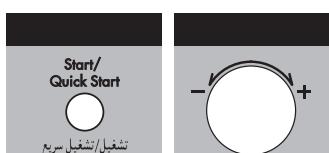


اضغط على زر طبخ تلقائي سريع.

وظيفة الطبخ التلقائي السريع تمسح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسرعة باختيار نوع الطعام وزن الطعام.



دور مقبض الحلقة حتى يعرض "SC 8".
اضغط على زر ادخال لتأكيد الصنف.



دور مقبض الحلقة حتى يعرض "0.60kg".
اضغط على زر تشغيل.

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

الوظيفة	الفئة	حد الوزن	الوعاء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
الموقد الأوتوماتيكي السرير	SC 1	بيتزا مجمرة	محمد	الدرج المعدني	تستخدم هذه الوظيفة لطهي البيتزا المجمدة. أخرج العبوة بكمالها وضعها في الدرج المعدني. بعد الانتهاء من عملية الطهي، انتظر لمدة من ١ إلى ٢ دقيقة.
	SC 2	مقليات فرنسيّة	محمد	الرف العلوي + الدرج المعدني	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.
الدجاج كاملة	SC 3	دجاجة كاملة	مبرد	الرف السفلي + الدرج المعدني	قم بدهان الدجاجة بالكامل بالسمن الصناعي المذاب أو الزبد 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 بدء لتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، ابق الخاملا مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ١٠ دقائق.
	SC 4	قطع دجاج	مبرد	الرف العلوي + الدرج المعدني	ضع قطع الدجاج على الرف العلوي. عند صدور صوت، أقلب الطعام. ثم اضغط على الزر بدء لتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، ابق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ٢ إلى ٥ دقائق.
تراشات اللحم	SC 5	تراشات اللحم	مبرد	الرف العلوي + الدرج المعدني	ضع الطعام على الرف العلوي. عند صدور صوت، أقلب الطعام. ثم اضغط على الزر بدء لتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، قم بتقديمه على الفور.
	SC 6	لحام ضأن	مبرد	الرف السفلي + الدرج المعدني	قم بإزالة الدهون الزائدة عن اللحم الضأن. أدهن اللحم بالسمن الصناعي المذاب أو الزبد. ضعه على الرف السفلي الموجود على الدرج المعدني. عند صدور صوت، أقلب الطعام. ثم اضغط على الزر بدء لتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، ابق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ١٠ دقائق.

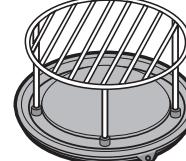
الوظيفة	الفئة	حد الوزن	الوعاء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
المقد الأوتوماتيكي السرير	SC 7	١.٨٠-٠.٨٠ كجم	الرف السفلي + الدرج المعدني	مبرد	أدهن اللحم بالسمن الصناعي المذاق أو الزيد. ضع الطعام على الرف السفلي. عند صدور صوت، أغلب الطعام. ثم اضغط على الزر بدء للتتابع عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أبق الطعام مغطى بالرقيقة المعدنية لمدة ١٠ دقائق.
SC 8	البطاطس المحمرة	١.٠٠-٠.٢٠ كجم	الرف العلوي + الدرج المعدني	حرارة الغرفة	اختر بطاطس ذات حجم متوسط. (٢٠٠ إلى ٢٢٠ جم لكل واحدة) أغسل البطاطس وجففها. قم بشقب البطاطس عدة مرات باستخدام شوكة. ضع البطاطس على الدرج المعدني. قم بضبط الوزن واضبط على زر البدء، بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج البطاطس من المقد. أبق الطعام مغطى بالرقيقة المعدنية لمدة ٥ دقائق.
SC 9	العشاء المحمد	١.٠٠-٠.٤٠ كجم	الرف السفلي + الدرج المعدني	محمد	ضع العشاء المحمد بدون غطاء على الرف السفلي.
SC 10	الخضروات الطازجة	١.٠٠-٠.٢٠ كجم	الدرج المعدني + سلطانية موقع الميكروويف الأمنة ذات الغطاء	حرارة الغرفة	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 .٥ كجم - .٥ كجم : ملعقة طاولة ** .٥٥ كجم - .١ كجم : ملعقة طاولة
SC 11	خضروات مجمدة	١.٠٠-٠.٢٠ كجم	الدرج المعدني + سلطانية موقع الميكروويف الأمنة ذات الغطاء	محمد	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 .٥ كجم - .٥ كجم : ملعقة طاولة ** .٥٥ كجم - .١ كجم : ملعقة طاولة

الوظيفة	الفئة	حد الوزن	الوعاء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات																																																																	
المقد الأوتوماتيكي السرير	SC 12	١٠..٣٠ كجم	الدرج المعدني + سلطانية موقع الميكروويف الأمنة ذات الغطاء	حرارة الغرفة	<p>ضع الأرز / المعكرونة والماء المغلي مع ٤/١ ملعقة شاي ملح في وعاء عميق وكبير (٢ لتر). عند صدور صوت، حركها مرة واحدة.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>١٠٠ جرام</th> <th>٢٠٠ جرام</th> <th>٣٠٠ جرام</th> <th>٤٠٠ مل</th> <th>٥٠٠ مل</th> <th>٦٠٠ مل</th> <th>٧٠٠ مل</th> <th>٨٠٠ مل</th> <th>٩٠٠ مل</th> <th>١٢٠٠ مل</th> <th>١٣٠٠ مل</th> <th>١٤٠٠ مل</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الغطاء</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>الماء</td> <td>الأرز</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>قم بالتفطية والتهوية باستخدام غطاء</td> <td></td> </tr> <tr> <td>الغطيرة</td> <td></td> </tr> <tr> <td>بدون غطاء</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>** الأرز - بعد الانتهاء من عملية الطهي، اترك الطعام مغطى لمدة ٥ دقائق أو إلى أن يتم امتصاص الماء.</p> <p>** المعكرونة - أثناء عملية الطهي، قم بالقليل عدة مرات عند الحاجة. بعد الانتهاء من عملية الطهي، انتظر لمدة من ١ إلى ٢ دقيقة. قم بغسل المعكرونة باستخدام الماء البارد.</p>	الوزن	١٠٠ جرام	٢٠٠ جرام	٣٠٠ جرام	٤٠٠ مل	٥٠٠ مل	٦٠٠ مل	٧٠٠ مل	٨٠٠ مل	٩٠٠ مل	١٢٠٠ مل	١٣٠٠ مل	١٤٠٠ مل	الغطاء				الماء	الأرز								قم بالتفطية والتهوية باستخدام غطاء													الغطيرة													بدون غطاء												
الوزن	١٠٠ جرام	٢٠٠ جرام	٣٠٠ جرام	٤٠٠ مل	٥٠٠ مل	٦٠٠ مل	٧٠٠ مل	٨٠٠ مل	٩٠٠ مل	١٢٠٠ مل	١٣٠٠ مل	١٤٠٠ مل																																																										
الغطاء				الماء	الأرز																																																																	
قم بالتفطية والتهوية باستخدام غطاء																																																																						
الغطيرة																																																																						
بدون غطاء																																																																						

(الرف المنخفض +
الصينية المعدنية)



(الرف المرتفع +
الصينية المعدنية)

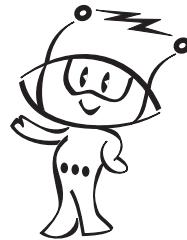


(الصينية المعدنية)

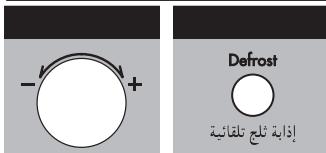


إذابة ثلج تلقائية

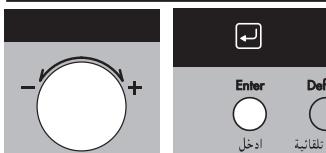
* عند إذابة الثلوج، استخدم الصينية المعدنية فقط.



اضغط على زر إيقاف/مسح. قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلوج منه. تأكّد من إزالة أي رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في وعاء أمانٍ لطاقة المايكروويف على الصينية المعدنية في الفرن وأغلق باب الفرن.



اضغط على زر إذابة ثلج تلقائية مرتين. تؤُر مقبض الحلقة حتى يعرض "dEF 2".



اضغط على زر ادخال لتأكيد الصنف (الدجاج). ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلوج منه. تؤُر مقبض الحلقة حتى يعرض "1.4kg" لوزن الطعام المجمد.



اضغط على زر تشغيل.

لا يتوقف الفرن عن إذابة الثلوج (حتى في حالة انطلاق صفاره) باستثناء فتح الباب. أثناء إذابة الثلوج، تتطلق "صفارة" من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلوج بالتساوي. ازيل أي أجزاء تم إذابة ثلوجهما أو أحجبها لإذابة الثلوج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر التشغيل لإذابة الثلوج. الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلوج (حتى في حالة انطلاق صفاره) باستثناء فتح الباب.

فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات إذابة: - اللحم والدجاج والسمك والخبز؛ كل صنف لإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلوج عدة مرات لاختيار مستويات الطاقة المختلفة.

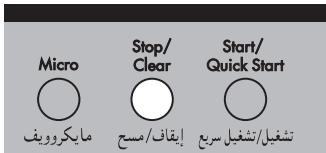
دليل إزابة الثلج

- * الطعام الذي تزيد إزابة الثلوج 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 المنيومية . هذا يمنع المناطق النحيلة من تدفتها أثناء إزابة الثلوج.
- تأكد من أن الرقاقة الالتيومية لا تلامس جدران الفرن.
- * افصل المواد مثل اللحم المطحون واللحام المفروم بسرعة على قدر الإمكان. عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. واصل إزابة الثلوج من الأجزاء الباقيه. انتظر حتى تتم إزابة الثلوج تماما.
- * على سبيل المثال، وصلات اللحم والدجاجة الكاملة لا بد من الانتظار لمدة ساعة واحدة قبل الطبخ.

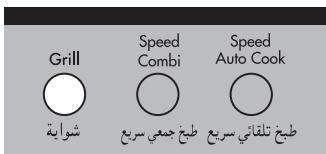
الصنف	حدود الوزن	الأنان	الطعام
اللح (dEF1)	٣٠..١ كجم	وعاء مناسب للمايكروويف (صحن ، طبق) صينية معدنية	اللح اللحام المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشويه اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إزابة الثلوج، انتظر لمدة ١٥-٥ دقيقة.
الدجاج (dEF2)	٤٠..١ كجم		الدجاج الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم) . عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إزابة الثلوج، انتظر لمدة ٣٠ - ٢٠ دقيقة.
السمك (dEF3)	٤٠..١ كجم		السمك شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إزابة الثلوج، انتظر لمدة ٢٠ - ١٠ دقيقة.
الخبز (dEF4)	٠٥..١ كجم	فوطة ورقية أو صحن مسطح صينية معدنية	شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.

الطبخ بالشواية

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية استخدام الشواية - 1 لطبخ بعض الأطعمة لمدة 12 دقيقة و 30 ثانية.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



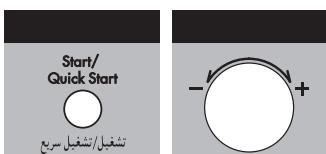
اضغط على زر شواية لاختيار وضعية الشواية.



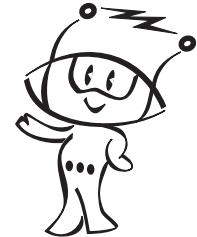
بور مقبض الحلقة حتى يعرض "gr-1".
اضغط على زر الدخال لتنكيد الشواية.

الصنف	العرض	تشغيل أداة التسخين
ـ 1	gr-1	أداة التسخين الأعلى (١٥٥٠ واط)
ـ 2	gr-2	أداة التسخين الأعلى (١١٠٠ واط)
ـ 3	gr-3	أداة التسخين الأسفل (٧٠٠ واط)

بور مقبض الحلقة حتى يعرض "12:30".
اضغط على زر تشغيل.



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



هذه الوظيفة تمكنك من تحمير الطعام وترقيقه بسرعة.

ضع رف الشواية على الصينية المعدنية في وضعية الشواية.

لا بد من استخدام الرف المرتفع أثناء الطبخ بالشواية.



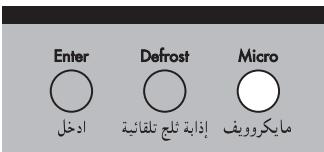
الطبخ بطاقة المایکروویف

في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على طاقة ٦٠٠ واط لمدة ٥ دقائق و٣٠ ثانية.



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

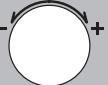
اضغط على زر إيقاف/مسح.



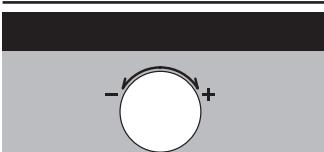
اضغط على زر مایکروویف مرة لاختيار وضعية المایکروویف.

لور مقابض الحلقة حتى يعرض "600W".

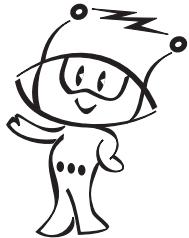
اضغط على زر ادخال لتأكيد الطاقة.



لور مقابض الحلقة حتى يعرض "5:30".



اضغط على زر تشغيل.



فرن المایکروویف له خمسة مستويات من طاقة المایکروویف. 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 الثلوج المتوسط ١٨٠ واط

المنخفض ٩٠ واط

مستوى طاقة المايكرويف

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



الملحقات	الاستخدام	قوة الخروج	مستوى الطاقة
صينية معدنية	<ul style="list-style-type: none"> • تغليق 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 أنواع من الأطعمة • ترشيد اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمحار • طبخ الأطعمة المحتوية على الجبن والبيضات 	٦٠٠ واط	المتوسط العالى
	<ul style="list-style-type: none"> • خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدوره • اعداد البيضات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء 	٣٦٠ واط	المتوسط
	<ul style="list-style-type: none"> • إذابة الثلج من جميع أنواع الأطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسيرة المضغ الأقل 	١٨٠ واط	إذابة الثلج / المتوسط المنخفض
	<ul style="list-style-type: none"> • تلين الزبدة والجبن • تلين الإيسكريم • تكثير خميرة في العجين 	٩٠ واط	المنخفض

الطبخ من مرحلتين

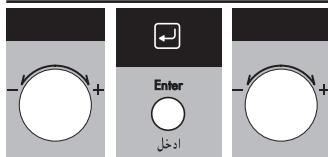
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة بمرحلتين. تطبخ الطعام بالمرحلة الأولى لمدة ١١ دقيقة على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط)؛ وتطبخ بالمرحلة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على مستوى طاقة ٣٦٠ واط.



اضغط على زر إيقاف/مسح.

اضبط مستوى الطاقة ووقت الطبخ للمرحلة ١.

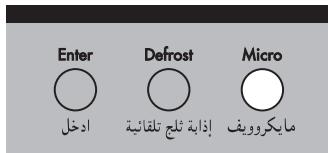
اضغط على زر مایکروویف مرة لاختيار وضعية المایکروویف.



نور مقبس الحلقة حتى يعرض "900W".

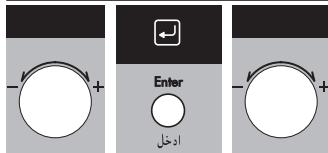
اضغط على زر ادخال لتأكيد الطاقة.

نور مقبس الحلقة حتى يعرض "11:00".



اضبط مستوى الطاقة ووقت الطبخ للمرحلة ٢.

اضغط على زر مایکروویف مرة لاختيار وضعية المایکروویف.



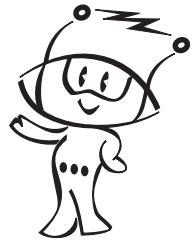
نور مقبس الحلقة حتى يعرض "360W".

اضغط على زر ادخال لتأكيد الطاقة.

نور مقبس الحلقة حتى يعرض "35:00".



اضغط على زر تشغيل.

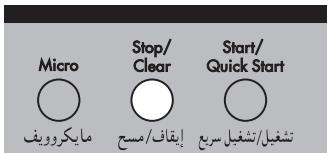


أثناء الطبخ من مرحلتين ، يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. واغلق باب الفرن واضغط على زر التشغيل وعندها تستمر مرحلة الطبخ.

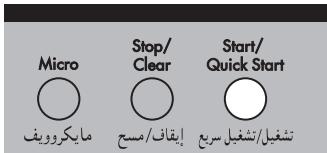
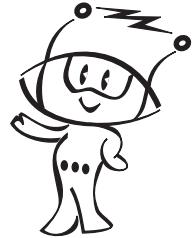
في نهاية المرحلة ١ ، تطلق صفارة .
وتبدأ المرحلة ٢.
لإلغاء البرنامج، اضغط على زر الإيقاف/المسح مرتين.

التشغيل السريع

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



اضغط على زر إيقاف/مسح.



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

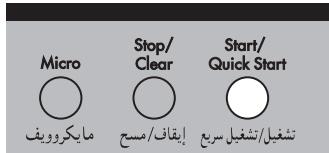
وظيفة التشغيل السريع تسمح لك بضبط فترة ٣٠ ثانية لمستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط) بالضغط على زر التشغيل.

الطبخ بالأكثـر أو الأقل

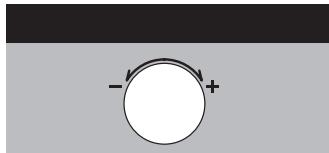
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تغيير برامج الطبخ التلقائي السريع المسبق الضبط لزيادة أو نقص وقت الطبخ.



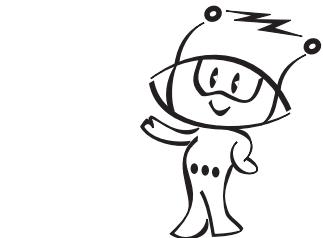
اضغط على زر إيقاف/مسح.



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



دور مقبض الحلقة.
يزيد أو ينقص وقت الطبخ.



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

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

وقت الطبخ	زيادة الوقت أو نقصه
٢ - ٣ دقائق	١٠ ثانية
٢٠ - ٣٠ دقيقة	٢ ثانية
٣٠ - ٤٠ دقيقة	١ دقيقة
٤٠ - ٩٠ دقيقة	٥ دقائق

إرشادات هامة من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

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

١٠. الكميات القليلة من الطعام تحتاج الى وقت أقصر للطبخ أو التسخين. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.
١١. تتأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ٨ سم / ٢٢ سم على الأقصى خلف طرف السطح الموجود فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبيل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشبهه في الفرن اخرق 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 الجلد 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 اوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
١٨. عند طبخ او تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة انتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة افساد أوعية .
١٩. اترك الأطفال يستخدمون الفرن بدون إشراف فقط عند معرفة التعليمات المناسبة المبينة في الدليل بحيث يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم الخطير عند التشغيل غير الصحيح.
٢٠. لا تسخن السوازل أو الأطعمة الأخرى في الوعاء المحكمة بالغطاء لأنها قد تنفجر.
٢١. إذا كان الفرن ساخنا بعد انتهاء الطبخ، يبدأ الفرن بتشغيل المروحة لتبريديه .

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمان أو أي جزء من أمام الفرن. من الخطورة قيام أي شخص بأي خدمات أو عمليات إصلاح وإزالة غطاء الفرن الذي يمنع التعرض لطاقة المايكرويف. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كأس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المايكرو اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكرin أو تحرق اذا سخنت لفترة طويلة.
٤. لا تطبخ المأكولات الغذائية ملفوفة بمنديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
٥. لا تستخدِم اوراق الجرائد بدلا من منديل الورق.
٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستستخون وتتحطم . لا تستخدم اواني معدنية او اواني فخارية مرجعة بمواد معدنية (الكانديب او الفضة). داشئارفع المواد المعدنية. المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها اتلاف الفرن.
٧. لا تشغِل الفرن أثناء وجود حافز بين باب الفرن وأطرافه كالورق او المناديل او أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدوره لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة او حريق.
٩. لا تتنفس المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها او اتلافها.

إرشادات هامة من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

٢٠. استخدم مستشرع برجة الحرارة الموصى به للفرن فقط (للجهاز تسهيله تستخدم مستشرع برجة حرارة).

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

تحذير : إذا حدث الصيرر في الباب أو أختام الباب ، لا بد من عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل فني مؤهل.

تحذير : من الخطأ القيام بأى عملية صيانة أو عملية إصلاح مثل تنزع غطاء الفرن الذي يحمي المستخدم من التعرض لطلق 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 الخطأ في حالة تشغيل الفرن غير الصحيح.

تحذير : الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء التشغيل. برجاء الاحتفاظ بالأطفال بعيداً.

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 تتقاضم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافق لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.

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

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

٢٣. إذا شاهدت الدخان ، اوقف الجهاز عن العمل وانزع القابس من مخرج التيار واترك الباب مغلقاً من أجل إعاقة أي لهب :

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

٢٥. محتويات الأطعمة في الزجاجات وأطعمة الطفل في القارورة تحرّكها أو تهزّها ولا بد من فحص برجة الحرارة قبل الاستخدام من أجل تجنب احتراقها.

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

٢٧. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجويف والأجزاء المجاورة :

٢٨. لا بد من تنظيف الفرن بوريًا وإزالة أي قطعة من الطعام من الفرن.

٢٩. الفشل في محافظة الفرن في حالته النظيفة قد يؤدي إلى تشويه أسطح الفرن التي قد تؤثر على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى إحداث الحالة الخطيرة.

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكرويف

الورق
الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكرويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وان تكون الاطعمة المنشوى طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والملاء، المناظف الورقية مناسبة أيضاً للف الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنشوى فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الوراق الملون لأن الملون قد يتحلل. وبعض الوراق التي تم إعادة بورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي إلى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكرويف.

أكياس الطبخ البلاستيكية
إذا كانت مصنوعة خصيصاً للعمليات الطبخ فإنها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تأكيد ان تعلم شقاً في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم أكياس البلاستيك العادي أبداً في فرن المايكرويف لأنها ستذوب وتتمزق.

أواني فرن المايكرويف البلاستيكية
يوجد أنواع عديدة وأشكال مختلفة وأحجام متعددة من أواني الطبخ في المايكرويف. ومن المحمّل انك تستطيع استخدام ما لديك في فرن المايكرويف بدلاً من شراء أواني جديدة.

الغزف والسيراميك والأواني المجرية :
الأواني المصنوعة من هذه المواد عادة مناسبة للاستخدام في فرن المايكرويف ومع ذلك يجب اختيارها أولاً.

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

لا تستخدم أبداً أواني معدنية أو يدخل في تركيبها معدن في فرن المايكرويف. موجات المايكرويف لا تخترق المعدن وإنما ترتد عنها - مثلاً ترتد عن جدران فرن المايكرويف المعدنية - وتتسرب في تشكيل "أقواس" كهربائية تشتبه الصواعق أو البرق.
أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جداً للحرارة هي الأكثر أماناً للاستخدام في فرن المايكرويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكرويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكرويف.
اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكرويف: ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القبض الزجاجي الملموء بالماء داخل فرن المايكرويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال بارداً فإن استخدام الوعاء في فرن المايكرويف آمن. ولكن إذا لم تغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخناً فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكرويف وليس مناسباً ولا أمنياً للاستخدام في فرن المايكرويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكن استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكرويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

اطباق الطعام
كثير من أنواع الأطباق يمكن استخدامها في الفرن؛ إذا كان لديك شك فانظر في دليل الإرشادات من المنتج أو اختبر الطبق في الفرن بنفسك.

الأواني الزجاجية
الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكرويف. وهذا يتضمن جميع أنواع الأواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم القدح الشفاف وكاسات الخمرة وما شابهها في الفرن لأنها ستنكسر عندما يسخن الطعام.

أواني الحفظ البلاستيكية
يمكن استخدامها للاطعمة سريعة التسخين غير أنه يجب عدم استخدامها لطبع الاطعمة التي تحتاج إلى فترة في الفرن لأن الطعام الساخن سيذيب البلاستيك أو يلتقط به.

خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

كمية الطعام

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

شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي 2.5 سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي من إنتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسماكة 2.5 سم فقط فعلى موجات المايكروويف بينما يستوي الباقى عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربى السميك : تحرق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبع هي المستديرة بشكل حلقات والدائريّة الرقيقة.

التقطة

تقطة الطعام تحدث العراة والبخار وتؤدى إلى طبخ الطعام أكثر سرعة . ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع اطرافه المنطوية لمنع شقة.

التحمير

للحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستتحمر بفعل الدهون الموجودة فيها. المواد الغذائية المطبوخة لفترات زمنية أقصر يمكن دهنها بماء التحمير للحصول على اللون المغوب.

وبما أن كمية قليلة من صلصة التحمير تضاف إلى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية وأذواق المrogue لا يتاثران ولا يتغيران.

التقطة بالورق المضاد للدهن

التقطة بالورق المضاد للدهن تمنع تلوث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندها قد يحدث تجفيف الطعام قليلا لأنها تجعل الغطاء رخوا.

الترطيب والمسافات

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

التحمير

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

مراقبة الأمور جيداً

الوصفات التالية إعداد الطعام جري وضعاً بعنابة شديدة غير أن نجاحك في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائمًا اقتطع للطعام أثناء الطهي. فرن المايكروويف مزود بزر خاص للإضافة الذي يختلف تلقائياً أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن ونحضر مدي تقدّم عملية الطهي الإرشادات الموجودة في وصفات إعداد الطعام مثل التحرير والرفع وغير ذلك بحسب اختلافها أقل ما يوصي به من إجراءات. إذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

العامل المؤثر في فترة الطهي في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. برجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطهي. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزيادة الثالثة والبلاستيك والبلاستيك يستغرق فترة أطول تسبباً للطهي من الوجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة جميع المصفات لإعداد الطعام. في هذا الكتاب تقدم فترة تقريرية للطبع. بشكل عام منتج أن الطعام يظل غير كامل الطهي عند أسفالة أو عند النهايات الدنيا لفترة الطهي قد تحتاج أحياناً للطبع فترة أطول قليلاً أكثر من أحد الأقصى المطهي في الكتاب تبعاً لتفاصيل الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا المطبخ فترة طويلة أكثر من اللازم يتطلب وصفة محافظة بدلًا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة للطعام والبلاستيك يوصى بريف الطعام من الفرن قبل اكتهاب طبخها. وليس في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام سيستمر تضييقه بفعل الحرارة الموجدة في الأجزاء الخارجية والتي تنتهي تدرجياً إلى الأجزاء الداخلية. يستلزم مهاراتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطهي ووقت انتهاءه.

كتلة المادة المطبوخة

الطعمة الخفيفة مثل الكعك والخبز تستوي بسرعة أكبر من مواد الطهي الكثيفة مثل اللحم والدجاج الحمر. يجب الاعتناء عند طبخ المواد الغذائية الخفيفة أن لا تجف أطراطها.

ارتفاع المادة الغذائية
الجزء الطيني من المواد الغذائية الملعونة خاصة عند التحمير سينتظر بسرعة أكبر من إستواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطهي الكبيرة عدة مرات أثناء الطهي.

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية
يمكن موجات المايكروويف تتجنب إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تحمير اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضروات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغطيتها حتى تحفظ بالبخار.

محتون الطعام من العظام والدهون
العظام موصلة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبوخة تجذب إليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيداً عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحومها في الفرن. حتى لا تنطلي بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواه بغضها عن الآخر.

خصائص الموارد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

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

٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

نظف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجففه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء والفعالة في الفرن يجب عدم السماح بتسلر الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. لتنظيف لوحة القيادة افتح باب الفرن أتمم 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 دائمًا توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائمًا. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً.
لا تستخدم مواد حشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.

الأجزاء العدنية في الفرن يسهل الحفاظ عليها عند تنظيفها دائمًا بقطعة من القماش المبلول.

قلب الموارد الغذائية
الموارد الغذائية الكبيرة الحجم والسميكه مثل الدجاجة الكاملة يجب قلب عاليها سالفتها حتى يستوي السطح العلوى والسطح السفلى بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحوم المقطعة.

وضع الأجزاء السميكه في الواقع المكشوفة
بما أن موجات المايكرو موجهه أولاً إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكه كاللحم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفه لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكه أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل متساوي.

الوقاية
صفائح الانثانيوم (الفوويل) الرقيقة التي تحجب موجات المايكروويف يمكن وضعها على زوابا وأطراف المواد الغذائية المربعة والمستديرة لمنع ضيوخ هذه الأجزاء بسرعة قبل غيرها. لا تستخدم صفائح الانثانيوم السميكه في الكثيرة أبداً لأن ذلك يؤدي إلى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها مكمة تماماً عند الاستخدام.

رفع المستوى
المواد الغذائية السميكه ذو الكثافة من الأفضل رفع مستوى وضعها حتى يمتص الجزء السفلي موجات المايكروويف مثل الأطراف والسطح.

الثقب
المواد الغذائية بالقشرة، الجلد أو الغشاء تقاد تندفع في الفرن إلا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقفقة والمحارة والخضروات والفواكه الكاملة.

اختبار الدقيق عند الطبع
نظرًا لأن سرعة طبع الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نوق الطعام كثيراً. بعض الاطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الاطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخروجه من فرن المايكروويف أثنا، تكونها في الطريق إلى طبخها فانتظر مدة لانتهاء الطبع. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣٥°C) و(١٥°F) (٨°C) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار
اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبع الاطعمة يعطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تحفيتها لكي تتصلب (متلاً ببعض الكعكات والسكريت). ينتهي الطبع خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

الأسئلة و الأجوبة

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

ج. نعم، اذا أجري استخدام أحدى الطريقيتين التاليتين.

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

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

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

تحذير

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

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

ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتأكد بأنك قمت بتنفيذ الإرشادات على ألوّنِه الصحيح ومعرفة اسباب التغيير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترنات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين المشكلة الأكبر حدوثها هي التعود على الطبخ في المايكروويف.

الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والأبعاد قد تتطلب فترة طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟

ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.

لبة الضوء قد احترقت
المتابيع معطل.

س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض ؟

ج. لا. الشاشة المعدنية ترد الطاقة الى داخل الفرن. الفتحات او الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

س. لماذا ينطلق صوت الصفاراة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟

ج. صوت الصفاراة يشير الى اكمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغاً ؟

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

س. لماذا تتفق البيضات أحياناً ؟

ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يقع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزن الصفار ببنكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبع البيض أبداً بدون خرق القشرة.

س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد انتهاء عملية الطبخ ؟

ج. بعد انتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي. فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

تعليمات لتوسيع القابس / المواصفات التقنية

التحذيرات !

لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعاً للرموز التالية

أزرق : محابيد

بني : حي

أخضر وأصفر : أرضي

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

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

السلك باللون البني يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الإنجليزية L أو لونه أحمر.

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

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

المواصفات التقنية

MP-9485S / MP-9485SS	
مصدر الطاقة	٢٢٠ فولت تيار متردد، ٥٠ هرتز، ٤٤٠ فولت تيار متردد، ٥٠ هرتز
قدرة الخروج	٩٠٠ واط (تقدير نموذجي IEC60705)
تردد المايكرورويف	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٢٧ ملم (عرض) * ٣٩٤ ملم (ارتفاع) * ٤٧٠ ملم (عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكرورويف	١٦٥٠ واط
الشواية	١٦٥٠ واط على الأقصى ١٥٠٠ واط على الأقصى ١٧٥٠ واط على الأقصى
الطبيخ الجماعي	٢٢٠٠ واط على الأقصى ٢٣٥٠ واط على الأقصى ٢٢٥٠ واط على الأقصى
الطبيخ بالهواء الحار	٢٢٠٠ واط ٢٢٠٠ واط ٢٤٥٠ واط