



إل جي

فون المايكروويف/الشواية/الفرن الجماعي دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

كيفية قراءة شهر وسنة الإنتاج في الرقعة اللاصقة على اللوحة الخلفية

للحاجز

MC-807WRT

الوقاية

الوقاية لتجنب التعرض الممكّن لطاقة المايكروويف المفرط.

عند تسخين السوائل كالحساء والشوربة والمشروبات في فرن المايكروويف قد يحدث احياناً زيادة تسخين هذه السوائل فوق درجة الغليان دون مشاهدة الفقائق. هذا قد يؤدي الى انسكاب السائل منوعاً. لتجنب حدوث ذلك اتبع الخطوات التالية :

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.
٢. لا تسخنها فترة طويلة.
٣. حرك السوائل قبل وضع الأناناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.
٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلاً في الفرن ثم حركه 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 قليلاً داخل الفرن بعد طبخه وافحص درجة حرارة 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 التلاعيب بغلق الأمان التشابكي حتى لا ينتج تعرض مؤذن للطاقة الناتجة عن فرن المايكروويف.

من المهم عدم العبث بغلق الأمان التشابكي.

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

لا تشغّل الفرن اذا كان تالفاً أو متعطلاً. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن بحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل: (١) الباب (اللوبي)، (٢) المفصلات والمزلّاج (مسكورة أو مركوٌ)، (٣) أختام الباب وأسطحها.

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

تحذير

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

المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٤ - ٥	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الأطفال
٨	الطبخ بطاقة المايكروويف
٩	مستوى طاقة المايكروويف
١٠	التشغيل السريع
١١	الطبخ الأكثر أو الأقل
١٢	الطبخ بالشواية
١٣ - ١٤	الطبخ بالانتقال الحراري
١٥ - ١٦	الطبخ الجمعي
١٧ - ١٨	إذابة الثلاج التلقائية
١٩ - ٢٠	إذابة الثلاج السريعة
٢١ - ٢٢	الطبخ التلقائي
٢٤ - ٢٩	طبخ الحلويات
٣٠ - ٣١	الشواية
٣٢	أو إعادة التسخين إرشادات التسخين
٣٣	جدول المختار الطازج
٣٤	دليل الطبخ بالشواية
٣٥ - ٣٦	تعليمات هامة من أجل السلامة
٣٧	أواني الطبخ الألمانية بفرن المايكروويف
٣٨ - ٣٩	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٤٠	أسئلة وأجوبة
٤١	تعليمات توصيل القابس / الموصفات الفنية

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 لون 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 توزارة موجودة في أسفل الفرن. موجات المايكرو لا يمكنها اختراق الجدران المعدنية لفرن 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 الأنواع في النهاية ستتسخن بفعل الحرارة الناتجة عن الطعام المطبوخ.

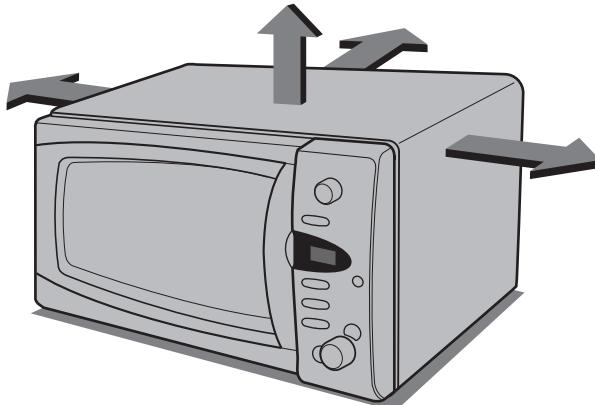
جهاز أمان تام

فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية أمانا. 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.

إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

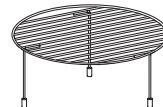
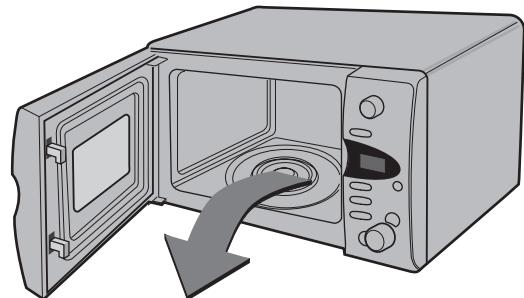
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيداً بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكّد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكّد أنّ الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

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



هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

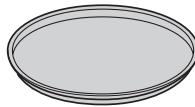
١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوى.



رف منخفض

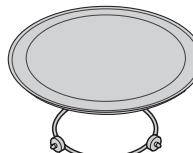


رف مرتفع

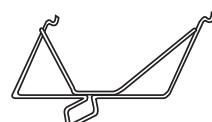


صينية معدنية

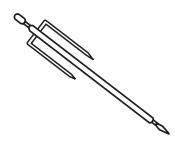
صينية زجاجية



حلقة نورانية



المقبض



المشواة

افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب. ضع الحلقة الدورانية داخل لفون وضع فوقها الصينية الزجاجية.

4

وصل 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 أخرى في المخرج الكهربائي.

3

شاشة العرض ستبدأ العد التنازلي لـ ٣٠ ثانية. وعندما تصل إلى صفر ستنطلق صفارة ثلاثة مرات. افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. إذا كان الفرن قد عمل جيدا سيكون الماء دافئا. احتross عند رفع الأناناء لأنه قد يكون ساخنا.



جهاز الفرن الآن تم تركيبه

اضغط على زر التشغيل ست مرات لتنظيف فترة الطبخ ثلاثة دقائق. ستسمع صفارة كل مرة تضغط فيها الزر. سيبدأ الفرن بالعمل قبل انتهاء الضغط السادس. لا تنزع من ذلك.

6

30
ثانية

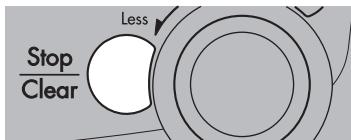
املاً وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ ملتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية وأغلق باب الفرن بحكام. إذا كانت لديك شكوك بنوع الأنبية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٣٧.

5



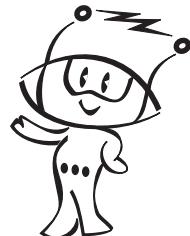
كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام 21 ساعة أو 42 ساعة. في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت 14:35 بعد الظهر عند استخدام 42 ساعة. تأكّد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



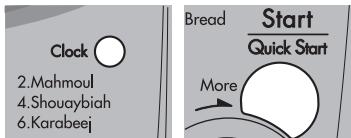
تأكد من انك ركّبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر إيقاف/مسح.

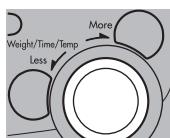
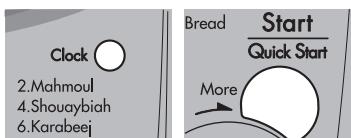
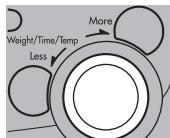


اضغط على زر الساعة مرة. (اذا اردت استخدام الوضعيات الاختيارية المختلفة، اضغط على زر الساعة مرة واحدة.

اذا اردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واوصله اليه مرة اخرى.)



بور الحلة حتى يعرض "14: ". اضغط على زر التشغيل لتأكيد الساعة.



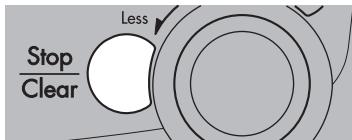
بور الحلة حتى يعرض "14:35 ". اضغط على زر التشغيل. عندما تبدأ الساعة بالعد.

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.

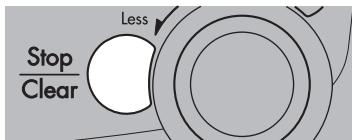
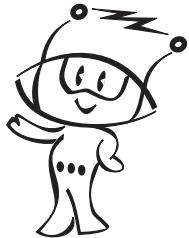
اذا كانت الساعة (زجاج العرض) تشير الى أي رمز غريب، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة اخرى واعد ضبط الساعة.

اثناء ضبط الساعة، يومض زر التشغيل. بعد ضبط الساعة، يتوقف زر التشغيل عن الومض

إغلاق الاطفال



اضغط على زر إيقاف/مسح.

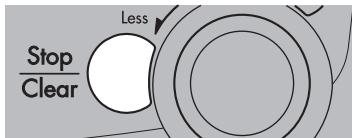


ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفاراة مرة واحدة.
وعندها يتم ضبط وظيفة إغلاق الاطفال.

ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.



لإلغاء وظيفة إغلاق الاطفال، ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "L" ، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.

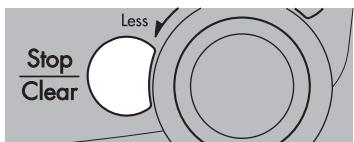


لإلغاء وظيفة إغلاق الاطفال، ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "L" ، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة .

فرن المايكروويف له ميزة السلامة
التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ.
في حالة ضبط إغلاق الاطفال، لا
يمكنك تشغيل أية وظيفة للفرن ولا
يمكنك أي طبخ.
ولكن يمكن للأطفال فتح باب الفرن.

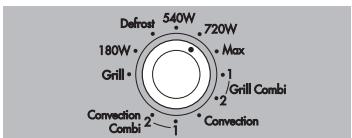
الطبخ بطاقة المايكرويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠٪ من الطاقة لمدة خمس دقائق و ٣٠ ثانية.

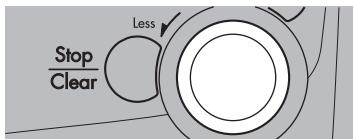


تأكد من ان تركيب فرن المايكرويف بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

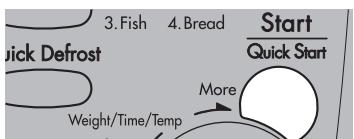
اضغط على زر إيقاف/مسح.



بأول الحلقة لاختيار طاقة ٨٠٪ (٧٢٠ واط).
عندما يظهر "720" على العرض.



بأول الحلقة حتى يعرض "5:30".



اضغط على زر تشغيل.

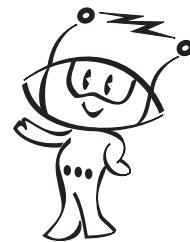
فرن المايكرويف له خمسة مستويات من طاقة المايكرويف. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالية تلقائياً ويمكنك اختيار مستويات مختلفة من الطاقة بالضغط على زر مايكرويف عدة مرات.

الطاقة	% طاقة الخروج
العالي (الأقصى)	٩٠٪ ٩٠ واط
المتوسط العالى	٨٠٪ ٧٢٠ واط
المتوسط	٦٠٪ ٥٤٠ واط
إذابة الثلج (٤٤٪)	٤٠٪ ٣٦٠ واط
المتوسط المنخفض	٢٠٪ ١٨٠ واط

مستوى طاقة المايكرويف

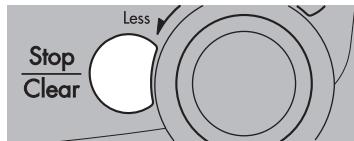
فرن المايكرويف مزود بخمس مستويات لطاقة المايكرويف لمنحك الخيار والمرونة في التحكم بتشغيله وعملية الطبخ. الجدول أدناه يحتوى على بعض الأطعمة ومستوى طاقة الطبخ الموصى بها عند استخدام هذا الفرن .

مستوى الطاقة	قدرة الخروج	الاستخدام
العالي	%١٠٠	<ul style="list-style-type: none"> • تغليق الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضروات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ
المتوسط العالى	%٨٠	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة جميع أنواع من الأطعمة • تشنوفة اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمحار • طبخ الأطعمة المحتوية على الجبن والبيضات
المتوسط	%٦٠	<ul style="list-style-type: none"> • خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدوره • إعداد البيضات • طبخ كاستاراد • إعداد الأرز، الحساء
إذابة الثلج / المتوسط المنخفض	%٤٠	<ul style="list-style-type: none"> • إذابة الثلج من جميع أنواع الأطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل
المنخفض	%٢٠	<ul style="list-style-type: none"> • تلبيس الزبدة والجبن • تلبيس الإيسكريم • تكثير خميرة في العجين

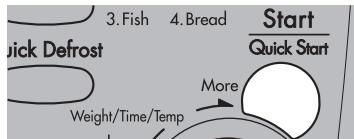


التشغيل السريع

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ على الطاقة العالية لمدة دققتين.

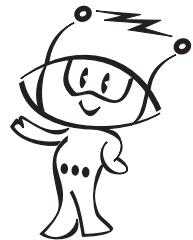


اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر تشغيل اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دققتين على الطاقة العالية.

الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.

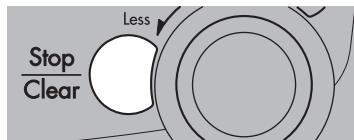


بفضل التشغيل السريع ، يمكنك ضبط الطبخ على الطاقة العالية على فترة ٣٠ ثانية مع لمس زر تشغيل.

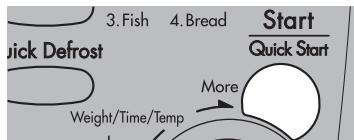
أثناء التشغيل السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ١٠٠ دقائق بالضغط على زر تشغيل عدة مرات.

الطبخ الأكثر أو الأقل

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية تغيير برامج الطبخ التلقائي التي تم ضبطها مسبقاً لدة الطبخ أكثر أو أقل.



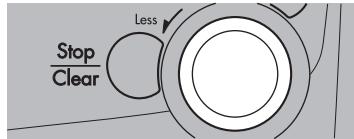
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضبط برنامج الطبخ التلقائي المطلوب.

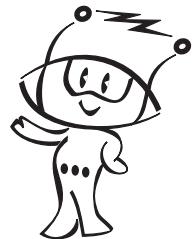
اختر وزن الطعام.

اضغط على زر تشغيل.



بُوّر الحلقة باتجاه عقرب الطاعة.
عندما يزداد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثوان كلما بُوّرت الحلقة.

بُوّر الحلقة باتجاه معاكس عقرب الطاعة.
عندما يخفض وقت الطبخ بواقع ١٠ ثوان كلما بُوّرت الحلقة.

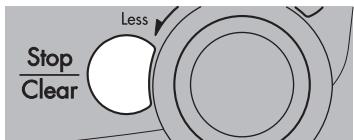


ذا وجدت أن الطعام تم طبخه أكثر من اللازم أو بشكل غير تمام عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.

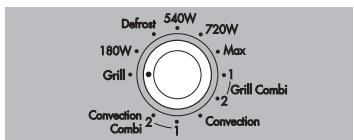
وعند الطبخ بواسطة وظيفة البرنامج التلقائي والبدوي، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ في أي مرحلة بتدوير الحلقة.
ولا تحتاج إلى إيقاف عملية الطبخ.

الطبخ بالشواية

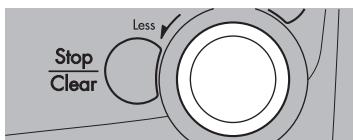
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ بالشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة 12 دقيقة و 30 ثانية.



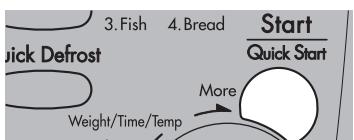
اضغط على زر إيقاف/مسح.



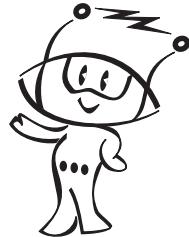
لور الحلقة لاختيار وضعية الشواية.



لور الحلقة حتى يعرض "12:30".



اضغط على زر تشغيل.

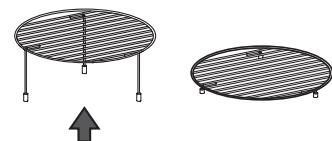


هذا الموديل مناسب للشواية المربعة،
فلا يحتاج الى التسخين المسبق.

هذه الميزة يسمح لك بتحمير الطعام
وترقيقه بسرعة.

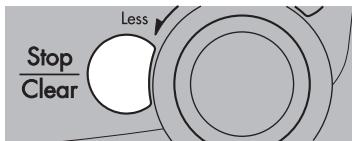
لا بد من وضع الصينية المعدنية بين
صينية زجاجية ورف شواية على
وضعية الشواية.

لا بد من استخدام رف الشواية (الرف
المرتفع) أثناء الطبخ بالشواية.



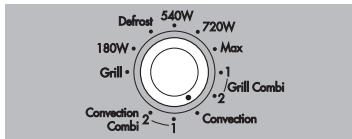
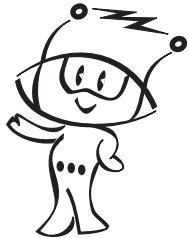
الطبخ بالانتقال الحراري

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تسخين الفرن تسخيناً مسبقاً أولاً، ثم كيفية طبخ بعض الأطعمة على درجة حرارة ٢٣٠ م°.

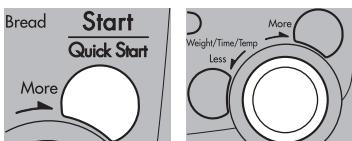


١. للتسخين المسبق

اضغط على زر إيقاف/مسح.

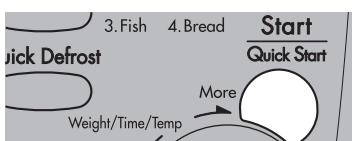


٢. نور الحلقة لاختيار وضعية بالانتقال الحراري.



نور الحلقة حتى يظهر "230°C" على العرض.

اضغط على زر التشغيل لتأكيد درجة الحرارة.



اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.
ويبداً التسخين الأولي مع عرض "Pr-H".

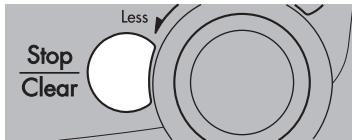
الفرن مزود بوظيفة التخمير على درجة حرارة من بين ٤٠ م° و ١٠٠ م° و ٢٥٠ م° (يتم ضبط ١٨٠ م° أو توماتيكياً للستخدام عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).

* الفرن مزود بوظيفة التخمير على درجة حرارة ٤٠ م°. وقد تنتظر حتى يصبح الفرن بارداً لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمير في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٤٠ م°. عند استخدام هذه الوظيفة في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٧٠ م°، يعرض رمز الخطأ « E-05 ».

يستغرق الوصول إلى درجة الحرارة المختارة بعض دقائق.

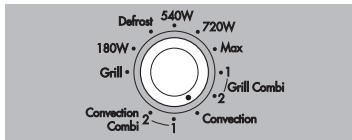
عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة، ينطلق الصفارة من الفرن لكي تعرف أن الفرن يصل إلى درجة الحرارة الصحيحة. ثم ضع الطعام في الفرن؛ واضغط على زر التشغيل للبداية بالطبخ.

الطبخ بالانتقال الحراري

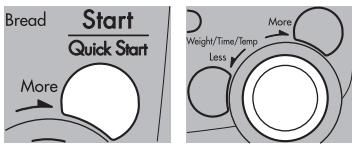


٢. للطبخ

اضغط على زر إيقاف/مسح.

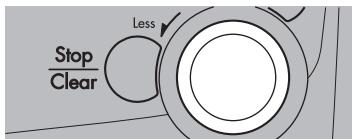


نور الحلقة لاختيار وضعية بالانتقال الحراري.

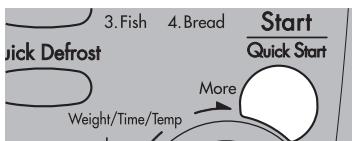


نور الحلقة حتى يظهر "230 °C" على العرض.

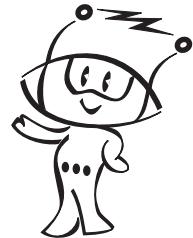
اضغط على زر التشغيل لتأكيد درجة الحرارة.



نور الحلقة حتى يعرض "50:00".



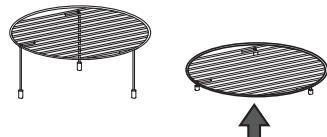
اضغط على زر تشغيل.



اذا لم تضبط درجة الحرارة ، يختار الفرن درجة حرارة ١٨٠ م او توماتيكيا.

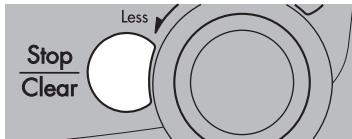
يمكنك تغيير درجة الحرارة للطبخ بالضغط على زر ينور الحلقة.

رف الانتقال الحراري(الرف المنخفض)
لا بد من استخدامه أثناء الطبخ
بالانتقال الحراري.



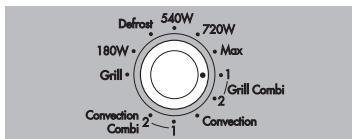
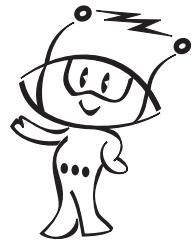
الطبخ الجمعي

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية برمجة الفرن مع الوضعية الجمعية ٦٢% لوقت الطبخ بـ ٢٥ دقيقة.

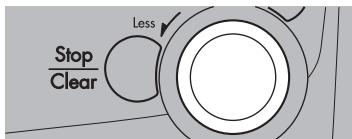


١. الطبخ الجمعي للطبخ الجمعي.

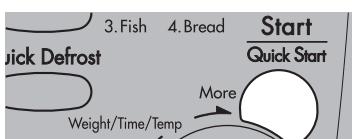
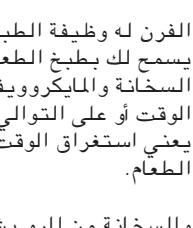
اضغط على زر إيقاف/مسح.



٢. بور الحلة لاختيار وضعية "Co-1" للطبخ الجمعي.



بور الحلة حتى يظهر "25:00" على العرض.



اضغط على زر تشغيل.

عند الطبخ، يمكن استخدام بور الحلة لزيادة وقت الطبخ أو نقصه.

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء يكون ساخنا جدا.

الفرن له وظيفة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بواسطة السخانة والمايكروويف في نفس الوقت أو على التوالي. عادة هذا يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

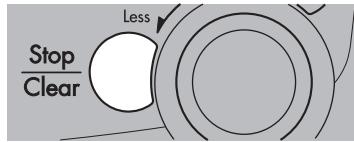
والسخانة من المروي يشوي أسطح الطعام أثناء تسخين داخلية الطعام بالمايكروويف. فوق من هذا، لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن.

وضعية الطبخ الجمعي

طاقة المايكروويف (%)	الصنف
٢٠	Co-1
٦٠	Co-2

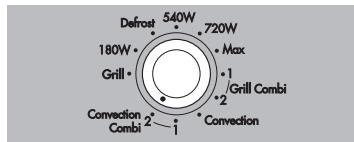
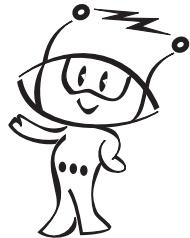
الطبخ الجمعي

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية برمجة الفرن على مستوى طاقة المايكروويف بـ ٤٠٪ والانتقال الحراري بـ ٢٠٠ م لددة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.

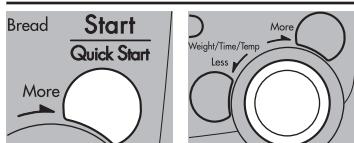


٢. الطبخ الجمعي بالانتقال الحراري

اضغط على زر إيقاف/مسح.

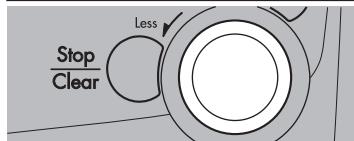


بور الحلة لاختيار وضعية "Co-2" بالانتقال الحراري الجمعي.

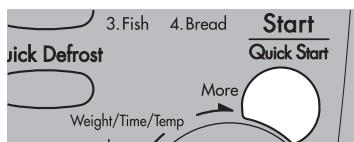


بور الحلة حتى يظهر "200°C" على العرض.

اضغط على زر التشغيل لتأكيد درجة الحرارة.



بور الحلة حتى يعرض "25:00".



اضغط على زر تشغيل.

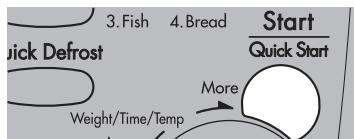
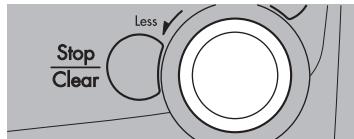
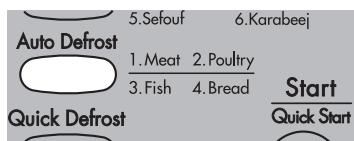
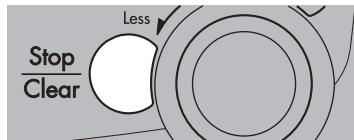
عند الطبخ، يمكن استخدام بور الحلة لزيادة وقت الطبخ أو نقصه.

خذ عناء عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء يكون ساخنا جدا.

للفرن ميزة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بالمسخن والمايكروويف في نفس الوقت أو على التوالي. بصفة عامة هذا يعني استغرق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

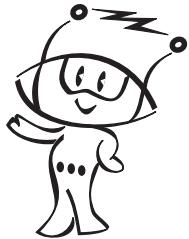
إذابة الثلج التلقائية

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الأطعمة المختلفة، نوصي بأنك تفحض الطعام قبل البدء بالطهي. خذ بالعينة الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الأطعمة قبل الطهي. على سبيل المثال يتم طبخ الأسماك بسرعة أكثر أحياناً في حالة أن طبخ الأسماك التي لا تزال مجمدة قليلاً. وبرنامـج الخبز مناسب لإذابة الأجزاء الصغيرة من الخبز مثل رغيف صغير من الخبز. هذه العملية تحتاج إلى وقت الانتظار حتى تتم إذابة وسط الطعام. في المثال التالي، يعرف كيفية إذابة 1.4 كيلو من الدجاج المجمد.



اضغط على زر إيقاف/مسح.

قس وزن الطعام الذي تريده إذابة الثلج منه. تأكـد من إزالة أي رابطة أو ملحفـة، ثم ضع الطعام في الفرن واغلق بـاب الفرن.



اضغـط على زر **إذابة الثـلـج التـلـقـائـيـة** مـرتـيـن لـاخـتـيـار بـرـنـامـج إـذـابـة الثـلـج للـدـاجـاج. وـعـنـدـهـا تـظـهـر "dEF2" في زـجاجـ العـرـضـ.

ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريده إذابة ثلجه.

نـورـ الـحـلـقـةـ حـتـىـ يـعـرـضـ "1.4kg".

اضـغـطـ علىـ زـرـ تـشـغـيلـ.

فرن المـاـيكـروـوـيفـ لهـ ثـلـاثـةـ مـسـتـوـيـاتـ إـذـابـةـ :ـ اللـحـمـ وـ الدـاجـاجـ وـ السـمـكـ وـ الـخـبـزـ؛ـ كـلـ صـنـفـ لـإـذـابـةـ لـهـ مـسـتـوـيـاتـ الطـاـقةـ الـمـخـلـقـةـ.ـ اـضـغـطـ عـلـىـ زـرـ إـذـابـةـ الثـلـجـ التـلـقـائـيـةـ عـدـةـ مـرـاتـ لـاخـتـيـارـ مـسـتـوـيـاتـ الطـاـقةـ الـمـخـلـقـةـ.

اضـغـطـ عـلـىـ	الـصـنـفـ زـرـ إـذـابـةـ الثـلـجـ
لـحـمـ	مـرـةـ
دـاجـاجـ	مـرـتـيـنـ
سـمـكـ	ـ٣ـ مـرـاتـ
خـبـزـ	ـ٤ـ مـرـاتـ

أثنـاءـ إـذـابـةـ الثـلـجـ،ـ تـنـطـلـقـ «ـصـفـارـةـ»ـ مـنـ فـنـنـ عـنـ فـتـحـ بـابـ الـفـنـنـ،ـ وـاقـلـبـ الطـعـامـ وـافـصـلـهـ لـلـتـأـكـدـ مـنـ إـذـابـةـ الثـلـجـ بـالـتـسـاـوـيـ.ـ اـزـلـ أـيـ أـجـزـاءـ تـمـ إـذـابـةـ ثـلـجـهـأـوـ أحـجـبـهـ لـإـذـابـةـ الثـلـجـ لـهـ بـبـطـءـ.ـ بـعـدـ التـأـكـدـ مـنـ إـغـلـقـ بـابـ الـفـنـنـ اـضـغـطـ عـلـىـ زـرـ تـشـغـيلـ لـإـذـابـةـ الثـلـجـ.

الـفـنـنـ لـاـ يـتـوـقـفـ عـنـ إـذـابـةـ الثـلـجـ (ـحـتـىـ فـيـ حـالـةـ اـنـطـلـقـ صـفـارـةـ)ـ بـاـسـتـثـنـاءـ فـتـحـ الـبـابـ.

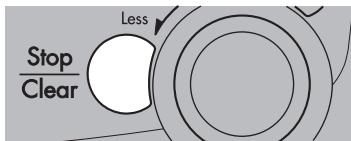
دليل الإزابة الثلاجية حسب الوزن

- * الطعام الذي تريده إذابة الثلوج منه لا بد من وضعه في الوعاء الأهانى لطاقة الماكيروويف وضعه في الصينية الزجاجية بدون غطاء.
- * عند الحاجة، احجب المناطق القليلة من اللحم أو الدجاجة برقاقة من الألومنيوم . هذا الأمر يحمي المناطق الرفيعة من تسخينها أثناء إذابة الثلوج. تتأكد من عدم ملامسة الرقاقة من الألومنيوم بالجدران في الفرن.
- * افصل المواد مثل المطحون من اللحم والمفروم منه والمقطوع من اللحم على قدر الإمكان.
- * عند انطلاق صفاراء، قلب الطعام. وازل الأجزاء المذابة.
- * واصل إذابة الأجزاء الباقيه. بعد عملية إذابة الثلوج، اترك حتى يذاب تماما.
- * على سبيل المثال، لا بد من ترك الوصلات من اللحم والدجاجة الكاملة لمدة ساعة واحدة على الأقل قبل الطهو.

الصنف	حدود الوزن	الأناء	الطعم
اللح الدجاجة السمك	٤٠-٤٠ كجم	وعاء مناسب للماكيروويف (صحن ، طبق)	اللحم اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشويه اللحم ، تشويه كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشويه الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انطلاق صفاراء، قلب الطعام. بعد إذابة الثلوج، انتظر لمدة ١٥-٥ دقيقة. الدجاجة الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم) . عند انطلاق صفاراء، قلب الطعام. بعد إذابة الثلوج، انتظر لمدة ٢٠ - ٢٠ دقيقة. السمك شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفاراء، قلب الطعام. بعد إذابة الثلوج، انتظر لمدة ٢٠-١٠ دقيقة.
الخبز	١٠-٥ كجم	فوطة ورقية أو صحن مسطح	شرائح الخبز ، كعكة الشعر ، الباكيتية... الخ.

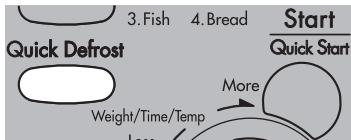
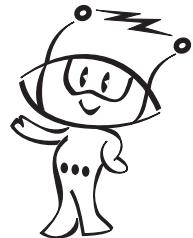
إِذَابَةِ الثَّلَجِ السَّرِيعَةُ

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من .. كلح من اللجم المفروم ، الدجاج المقطوع والسمك المشرح بسرعة .
هذه الوظيفة تحتاج إلى وقت الانتظار لإذابة الوسط . في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة .. كلح من الدجاج المجمد .



اضغط على زر إيقاف/مسح .

قس وزن الطعام الذي تؤيد إذابة الثلج منه . تأكّد من إزالة آية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن .



اضغط على زر إذابة ثلج سريعة مرة .

ببدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً .

أثناء إذابة الثلج، تطلق « صفاره » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي . أزل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء . بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر تشغيل لإذابة الثلج .
الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفاره) باستثناء فتح الباب .

فرن المايكرويف له ثلاثة مستويات إذابة : - اللحم والدجاج والسمك ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة . اضغط على زر إذابة الثلج السريعة عدة مرات لاختيار أوضاع الخبط المختلفة .

قائمة إزابة الثلاج التلقائية

اسحب اللحم تماماً من تغليفه. ضع اللحم المفروم على صينية أمانية للمايكروويف.

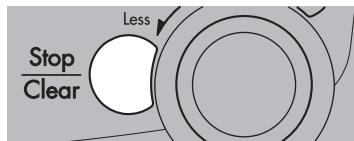
عند انطلاق صفارات ، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف ، قلب اللحم المفروم واعد وضعه في فرن المايكروويف.

اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. عند نهاية البرنامج ، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف ، غطيه برقاقة معدنية وانتظر لمدة ١٥-٥ دقيقة أو حتى تتم الإزابة تماماً.

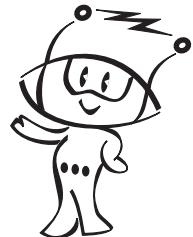
التعليمات	الأواني	الوزن	الصنف
لحم مفروم قلب الطعام عن انطلاق صفارة. بعد الإزابة، انتظر لمدة ١٥ - ٥ دقيقة.	أواني خاصة للمايكروويف (صحن مسطح)	٥ كجم	اللحم المفروم

الطبخ التقائي

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ 6.0 كجم من البطاطس بالقشرة.

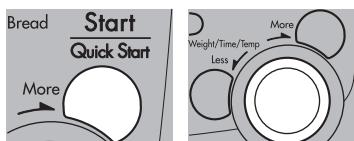


اضغط على زر التشغيل/المسح.



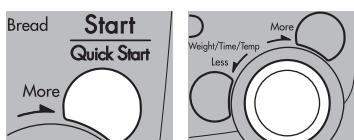
اضغط على زر **طبع التلقائي** .

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



لور الحلاقة حتى يعرض "Ac 1"

اضغط على زر التشفيل لتأكيد الصنف.



بُور الحلقَة حتَّى يُعرَض " 0.6kg (٦٠ كجم)" .

اضغط على زر التشغيل.

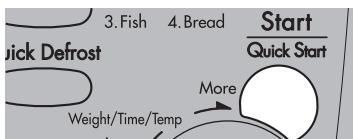
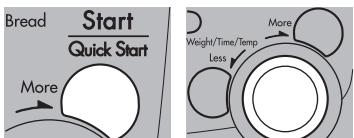
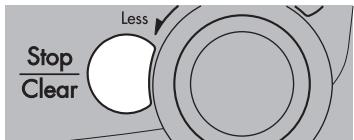
الصنف *	الطبخ التلقائي
Ac 1	البطاطس بالقشرة
Ac 2	الأرز
Ac 3	الخضار الطازج
Ac 4	الخضار المحمد
Ac 5	البيتزا البردة
Ac 6	البيتزا المجمدة
Ac 7	الدجاجة الكاملة
Ac 8	الكباب
Ac 9	تشوية اللحم

الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات																		
الطبخ التلقائي	بطاطس بقشة	١,٠٠,١ كجم	صينية معدنية	درجة حرارة الغرفة	<p>اختر حبات البطاطس المتوسطة الحجم بـ ٢٠٠-٢٢٠ جرام لحبة اغسلها وتجففها. اثقب البطاطس عدة مرات بشوكة. ضع البطاطس على الصينية المعدنية.</p> <p>اضبط الوزن واضبط على زر التشغيل. بعد الطبخ، اخرج البطاطس من الفرن.</p> <p>انتظر لمدة ٥ دقائق بتغطيته برقاقة الومنيومية.</p> <p>تنبيه: ستصبح الشواية والهواء حول الفرن ساخنا جدا . فاستخدم قفازات الفرن.</p>																		
	الأرز	١,٣٠,١ كجم	وعاء أمانى لطاقة المايكروويف	درجة حرارة الغرفة	<p>اغسل الأرز وضع الأرز والماء الغالي مع ربع ملعقة من الملح في وعاء كبير بعمق.</p> <table border="1"> <tr> <td>الوزن</td> <td>١٠٠ جرام</td> <td>٢٠٠ جرام</td> <td>٣٥٠ ملليلتر</td> <td>٤٨٠ ملليلتر</td> <td>نعم</td> </tr> <tr> <td>الماء</td> <td>٢٥٠ ملليلتر</td> <td>٣٥٠ ملليلتر</td> <td>٤٨٠ ملليلتر</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>الأرز</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>** الأرز- بعد الطبخ، حركه وانتظر لمدة ٥ دقائق بغطاء أو حتى يتم امتصاص الماء.</p>	الوزن	١٠٠ جرام	٢٠٠ جرام	٣٥٠ ملليلتر	٤٨٠ ملليلتر	نعم	الماء	٢٥٠ ملليلتر	٣٥٠ ملليلتر	٤٨٠ ملليلتر			الأرز					
الوزن	١٠٠ جرام	٢٠٠ جرام	٣٥٠ ملليلتر	٤٨٠ ملليلتر	نعم																		
الماء	٢٥٠ ملليلتر	٣٥٠ ملليلتر	٤٨٠ ملليلتر																				
الأرز																							
الخضار الطازج	٢,٨,٠ كجم	وعاء أمانى لطاقة المايكروويف	درجة حرارة الغرفة		<p>ضع الخضار في وعاء أمانى لطاقة المايكروويف.</p> <p>اضف الماء . غطيه باللف الفينيلي. بعد الطبخ، حركه واضف الماء وفقا لكمية الطعام</p> <p>٤,٠ كجم - ٢,٠ كجم : ملعقتان</p> <p>٨,٠ كجم - ٥,٠ كجم : ٤ ملاعق</p>																		
الخضار المجمد	٢,٨,٠ كجم	وعاء أمانى لطاقة المايكروويف	درجة حرارة الغرفة		<p>ضع الخضار في وعاء أمانى لطاقة المايكروويف.</p> <p>اضف الماء . غطيه باللف الفينيلي. بعد الطبخ، حركه واضف الماء وفقا لكمية الطعام</p> <p>٤,٠ كجم - ٢,٠ كجم : ملعقتان</p> <p>٨,٠ كجم - ٥,٠ كجم : ٤ ملاعق</p>																		
البيتزا المبردة	٢,٤,٠ كجم	رف منخفض وصينية معدنية	المبردة		<p>هذه الوظيفة تستخدم لطبيخ البيتزا المجمدة. ازل جميع التغليفات وضعها على الصينية المعدنية.</p> <p>بعد الطبخ، انتظر دقة أو دقيقتين.</p>																		

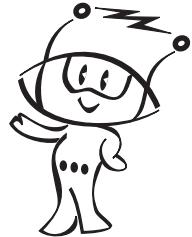
الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
الطبخ التلقائي	البيتزا المجمدة	١,٥ كجم	رف منخفض وصينية معدنية	المجمدة	هذه الوظيفة تستخدم لطبخ البيتزا المجمدة. وازل جميع التغليفات وضعها على رف منخفض على الصينية المعدنية. بعد الطبخ، وانتظر لدقائق أو دققتين.
	الدجاجة الكاملة	٨,٥ كجم	رف منخفض وصينية معدنية	المبردة	امسح الدجاجة بالرغرين أو الزبدة المذابة. ضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. عند انطلاق الصفاراء ، قلبها. ثم اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، انتظر بفتحتها برقة المنيومية لمدة ١٠ دقائق.
	الكباب	٢,٨ كجم ٢,١ سيخ ١٥ - ١٠ جرام	رف مرتفع وصينية معدنية	المبردة	<p>١,٢ كغم من اللحم (الخروف أفضل) ١ ملعقة طعام من معجون الطماطم ربع كوب من عصير الليمون ٧ حبات من البصل بعض الطماطم ملعقة من الملح ملعقة من كل من الفلفل والفلفل الأسود والقرفة ملعقتان من الزيت</p> <p>١. اقطع اللحم الى مكعبات متوسطة الحجم. ٢. اقشر البصل واقطع الكل الى نصفه. ٣. انقع مكعبات اللحم وأنصاف البصل بالزيت التوابل ومعجون الطماطم وعصير الليمون. واتركها لمدة نصف ساعة. ٤. على السيوخ، ضع مكعبات اللحم وأنصاف البصل والطماطم على التوالي. ٥. ضع السيوخ على الرف المرتفع على الصينية المعدنية. وضعها في الفرن. ٦. عند انطلاق الصفاراء قلبها. ٧. اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. ٨. بعد الطبخ، انتظر.</p>
	تشوية الدجاجة	٥,١ كغم	رف منخفض وصينية معدنية	المبردة	اغسل الدجاجة وجففها. امسح الدجاجة بالرغرين أو الزبدة المذابة. وضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وعند انطلاق الصفاراء ، قلبها. ثم اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، انتظر بفتحتها برقة المنيومية لمدة ١٠ دقائق.

طبخ الحلويات

في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٤ قطعة من البقلاوة.



وعندها يبدأ التسخين الأولى مع عرض "Pr-H" بعد انتهاء التسخين الأولى، ويتم طبخ الطعام في الفرن على درجة الحرارة بـ ١٥٠°C لمدة ٤ دققيقة.



وظيفة قائمة الحلويات تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام. عند استخدام قائمة الحلويات ، يعمل الفرن على وضع التسخين الأولى أو لا ثم يطبخ الطعام على درجة الحرارة المسبقة الضبط وقت الطبخ.

دليل قائمة الحلويات

الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
قائمة الحلويات	البقلة	٤٠ - ٥٠ قطعة	صينية معدنية على رف منخفض	درجة حرارة الغرفة	<p>الحشوة</p> <p>٥ كغم من دقيق عادي</p> <p>٧ بيضات</p> <p>٢٠ غرام من الدهن</p> <p>١٢ غرام من الملح</p> <p>الماء</p> <p>العجينة</p> <p>٣ ملاعق من السكر</p> <p>نصف ملعقة من الماء</p> <p>نصف ملعقة من الماء</p> <p>الطريقة</p> <p>١. ضع الدقيق والبيضات والدهن والملح والماء. وامزجها لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة. وقسم العجينة إلى ١٠ فطائر من العجينة. لف كل فطيرة بقطر ٢٥ - ٣٠ سم.</p> <p>٢. كُّس كل فطيرة مع وضع دقيق خفيف. ثم لغ الفطيرة إلى قطر ١٠٠ سم وبسماكه ١ ملم لمدة ١٠ - ٢٠ دقيقة. واقطع طرفي الفطيرة.</p> <p>٣. اقطع الفطيرة إلى مربع ٤ * ٤ سم.</p> <p>٤. ضع الحشوة الجاهزة على كل قطعة من الفطيرة. ثم طيها إلى الوسط. واضف ٢٠٠ ملليلتر من الدهن الغالي.</p> <p>٥. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً.</p> <p>٦. تنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتح الباب ، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية.</p> <p>ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</p> <p>٧. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن.</p> <p>واقطر الدهن فوراً. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
<p>الحشوة</p> <p>٢,٥ كغم من طحين سام. نيلا (قوى) ١٠٠ غ من السكر نصف ملعقة من ماء الورد ملعقتان من الماء</p> <p>العصينة</p> <p>١,٢٥ كغم من الزبد .٨ كغم من السرک .٣٥ كغم من الماء .١٥ كغم من مسحوق الحليب</p> <p>الطريقة</p> <p>١. امزج طحين سامونيلا ، الدهن والسكر لمدة ١٠ دقائق. وأضاف الماء ومسحوق الحليب. ثم اعد مزجها لمدة ٤ دقائق إضافية. واتركها. ٢. ضع جميع الحشوة الى الوعاء وامزجها جيدا. ٣. اقطع الزبد الى قطع صغيرة ووضع الحشوة على كل قطعة. وضعها في وعاء. ٤. ضع المواد الجاهزة على الصينية المعدنية الممسوحة بالبيت. ٥. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولا. وتنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتتح الباب ، ووضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى. ٦. بعد الطبخ: اخرج الطعام من الفرن. وانثر السكر المطحون على سطح الطعام. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>	درجة حرارة الغرفة	صينية معدنية على رف منخفض	٢٥ - ٢٠ قطعة	المشمول	قائمة الحلويات

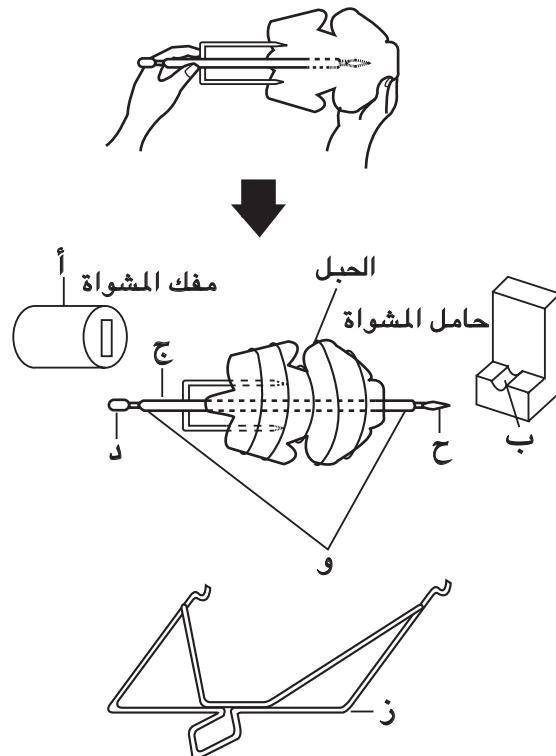
الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
<p>الحشوة</p> <p>١٥. غ من مسحوق الحليب ملعقة من مسحوق نفخ العجين ٢. غ من جوز الهند المفرم ملعقة من مسحوق الفانيلا</p> <p>المجينة</p> <p>٢٠. كغم من طحين سام، نيلا (قوي) ١ كغم من الماء ١ كغم من السكر</p> <p>الطريقة</p> <p>١. امزج الماء والسكر ثم غليها. وصبها في سامونيلا. وامزجها جيدا. ٢. اضاف مسحوق الحليب ومسحوق نفخ العجين وجوز الهند ومسحوق الفانيلا. وامزجها جيدا. واتركها لمدة ٦ ساعات. ٣. بعد حوالي ٦ ساعات، صب المزيج في الصينية المعدنية الممسوحة بالبيت. وانثر السائل من الحليب على السطح للتلاوين. ٤. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولا. ٥. تنطلق الصفارنة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتتح الباب ، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى. ٦. عند عرض ”١٠ دقائق ” أثناء الطبخ، اخرجها من الفرن واقطعها بشكل ماس. ٧. ضعها في الفرن واضغط على زر التشغيل. ٨. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. واضف الشراب على سطح الطعام. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>	درجة حرارة الغرفة	صينية معدنية على رف منخفض	١ حوض	البسوسية	قائمة الحلويات

الوظيفة الحلويات	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
الشعبية	١٦ قطعة	صينية معدنية على رف منخفض	درجة حرارة الغرفة	العجينة	<p>الخشوة (أشتا)</p> <p>٥ كغم من الدقيق ٥ كغم من الماء ١٥ غ من مسحوق الحليب ٢٠ غ من الدهن ٢٠ غ من طحين سامونيلا (ناعم) ١٢٠ غ من الملح معلقة من ماء الورد</p> <p>الطريقة</p> <p>١. أشتا: امزج الماء ومسحوق الحليب، وغليها. واضف طحين سامونيلا وماء الورد. وغليها لمدة ٥ دقائق.</p> <p>٢. الزبد : كما هو في ”البقلاء“ . وبعد إعداد الزبد، اقطعها إلى مربع ٨X٨ سم.</p> <p>٣. ضع أشتا الجاهزة على كل زبدة. ثم طبئها إلى الوسط. واضف ٢٠٠ ملليلتر من الدهن الغالي.</p> <p>٤. ضعها في الصينية العدنية.</p> <p>٥. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً.</p> <p>٦. تتطاول الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتح الباب ، ووضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</p> <p>٧. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. واضف الدهن المذاب والشراب. ثم انشر الفستق المفروم على سطح الطعام وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>
السفوف	١ حوض	صينية معدنية على رف منخفض	درجة حرارة الغرفة	العجينة	<p>الخشوة (أشتا)</p> <p>معلقة من سكر ٢٠٠ غ من الماء نصف معلقة من الفانيلا ٢٠٠ غ من طحين سامونيلا (قوي) ١٠٠ غ من نكهة الفانيليا، والبرتقال ١٠٠ غ من بيضة واحدة ١٠٠ غ من جوز الهند المفروم</p> <p>الطريقة</p> <p>١. امزج جميع المحتويات باستثناء البيضة. ثم اضف البيضة.</p> <p>٢. صب الزبد في الصينية العدنية الممسوحة بالبيت.</p> <p>٣. اتركها لمدة ١٠ دقائق. ثم انشر سائل الحليب على سطحها للتلوين.</p> <p>٤. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً.</p> <p>٥. تتطاول الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتح الباب ، ووضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</p> <p>٦. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. واقطعها بأشكال ماسة. واضف الشراب على سطحها. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
<p>الحشوة</p> <p>١٥٠ غ من الفستق المفروم ١٠٠ غ من السكر نصف ملعقة من ماء الورد ملعقتان من ماء الزهر</p> <p>العجينة</p> <p>١ كغم من طحين سامونيلا(قوي) ٤٠٠ غ من الدهن ٣٥٠ غ من السكر ١٠٠ غ من مسحوق الحليب ١٠٠ غرام من الماء</p> <p>الطريقة</p> <p>١. امزج مسحوق الحليب والماء. واضف طحين سامونيلا والدهن والسكر. واتركها. ٢. امزج الفستق والسكر وماء الورد وماء الزهر. ٣. اقطع العجينة الى حجم ٦-٥ سم. ٤. ضع الحشوة على العجينة الجاهزة. وطي الحشوة بها. ضع الفستق على ها. وشق سطحها بقليل. ٥. ضعها على الصينية العدنية. ٦. اختر القائمة. واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً. ٧. تنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتتح الباب ، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى. ٨. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>	درجة حرارة الغرفة	صينية معدنية على رف منخفض	٢٠. قطعة	الكارابيج	قائمة الحلويات

المشواة

في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ الدجاجة الكاملة.



١. ضع الدجاجة التي تمت إذابتها تماما على السيخ، وتأكد من أن قضيب المشواة يدور في الوسط مع الدجاجة. واربط الدجاجة بالقضيب بواسطة الحبل عند الحاجة.

ملاحظة : من المهم جدا إذابة الدجاجة تماما قبل الطبخ. وإذا لم تفعل هذا، قد لا تنضح الدجاجة بعد الطبخ.

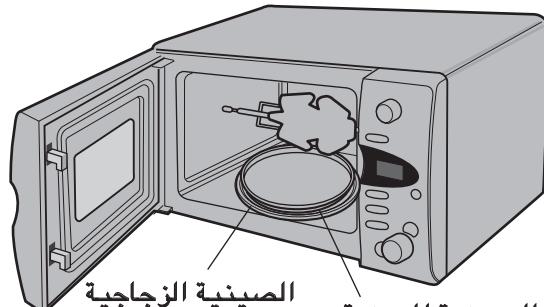
٢. ادخل طرف قضيب المشواة (د) الى مفك المشواة (أ) على الجانب اليسار من جدار الفرن. وادفعه الى اليسار، بتدوير قضيب المشواة بقليل حتى يدخل قضيب المشواة الى مفك المشواة (أ).

٣. امسك الطرف الآخر من قضيب المشواة (ه) في حامل المشواة (ب).

٤. ضع الوعاء الزجاجي الألماني للحرارة بعنابة في فرن المايكروويف على الصينية الدوّارة الزجاجية.

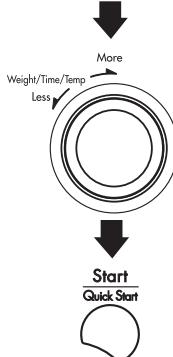
٥. بعد إغلاق باب الفرن، اتبع دليل الطبخ التلقائي (صفحة ٢١).

المشواة



Auto Cook

- 1. Jacket Potato
- 2. Rice
- 3. Fresh Vege.
- 4. Frozen Vege.
- 5. Chilled Pizza
- 6. Frozen Pizza
- 7. Whole Chicken
- 8. Kebab
- 9. Roast Beef



٦. بعد الطبخ، احمل قضيب المشواة بطرفين (و) بالقبض(ز) وارفع الطرف اليمين بقليل واسحبه من الطرف اليمين.

ملاحظات :

١. الطبخ بالمشواة مريح لتشوية اللحم والمدجاجة. وجميع أسطح الطعام أصبحت محمرة بشكل متساوي بدون تقلبيها.

٢. يمكن استخدام الطبخ بالمشواة في وضع المايكروويف، ووضع الجمع، ووضع الشواية، والتشوية التلقائية والطبخ التلقائي.

٣. قضيب المشواة يستخدم للطبخ بالمشواة فقط. وبعد انتهاء الطبخ بالمشواة، انزع قضيب المشواة واحفظه مع الملحقات الأخرى.

تنبيهات

١. لا تستخدم الصينية المعدنية والمشواة معا بدون حمل، الأمر قد يؤدي إلى ضرر في الفرن.

٢. بعد الطبخ، ستصبح الصينية المعدنية ساخنة جدا.

٣. من الموصى به إزالة الدهن من الصينية الدوارة كل مرة قبل الطبخ. والدهن الساخن على الصينية الدوارة قد تسبب في الدخان.

أو إعادة التسخين

إرشادات التسخين

من أجل تسخين الطعام أو إعادة تسخينه في فرن المايكروويف بنجاح ، من المهم تبع الإرشادات المختلفة. قس كمية من الطعام من أجل تحديد الوقت المطلوب لتسخينه. رتب الطعام على شكل دائري من أجل الحصول على أفضل نتيجة. ويتم تسخين الطعام في درجة حرارة الغرفة بسرعة أكثر من الطعام المبرد. لا بد من إخراج الطعام من العلبة ووضعه في الوعاء المناسب للمايكروويف. يتم تسخين الطعام بالتساوي أكثر في حالة تقطيع الطعام بالقطاء المناسب للمايكروويف أو الملف البلاستيكي مع فتحات التهوية. ازل الغطاء بعناية لتجنب الاحترار من البخار الساخن. استخدم الجدول التالي كدليل تسخين الطعام المطبوخ.

التعليمات الخاصة	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	المادة	التعليمات الخاصة	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	المادة
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١.٥ - ٣ دقائق	البطاطس المعجن ٤ كوب ٤ أكواب	ضع اللحم المشرح على صحن قابل للمايكروويف. غطتها بالقطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية. * ملاحظة: مرق اللحم والمصلحة تساعد في الاحتفاظ بعصارة اللحم.	١ - ٢ دقيقة	٢ شرائح من اللحم (١/٤ سمكة) / يومية
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١.٥ - ٣ دقائق	الفول المخبوز ١ كوب	ضع قطع من الدجاج على صحن قابل للمايكروويف. غطتها بالقطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	٢ - ٣.٥ دقائق ٢ - ١.٥ دقائق	فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٢.٥ - ٤ دقائق ٧.٥ - ١١ دقيقة	قطيرية مع المصلحة ١ كوب ٤ أكواب	ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطتها بالقطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	٤ - ٦ دقائق	سمك مشرح (٨-٦ أونس)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١.٥ - ٣.٥ دقائق ٤ - ٦.٥ دقائق	الأرز ١ كوب ٤ أكواب	ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطتها بالقطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	٤ - ٦ دقائق	لازانيا لشمن (١٠.٥ أونس)
لفة بالفوطة الورقية وضعه على رف زجاج قابل للمايكروويف.	١٥ - ٢٠ ثانية	ستنديتش أو كعكة ملفوفة لفة	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١ - ٢.٥ دقائق ٥ - ٨ دقائق	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١.٥ - ٤ دقائق ٨ - ٥ دقائق	الخضار ١ كوب ٤ أكواب	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١.٥ - ٣ دقائق ٥ - ٣.٥ دقائق	الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٢.٥ - ١.٥ دقائق	الحساء لشخص (٨ أونس)	اعد تسخين الحشوات والكعكة منفصلاً. اطبخ الحشوات في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حركتها مرة. سخن الكعكة كما مبين في الجدول أدناه.	١ - ٢.٥ دقائق	لحم مع مصلحة طماطم أو لحم بقرة مشوي ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة

جدول الخضار الطازج

الخضار	الكمية	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الارشادات	وقت الانتظار
كوزان	٥ - ٥	٩ - ٩	اقشرها واضف ملعقة طعام من الماء وملعقتين من الماء في نصف صحن الخبز بـ ١٠٠ كوارتر. وغطيها.	٢ - ٣ دقائق
الفطر الطازج المشرح	٥ .٠ باوند	٣ .٥ - ٢	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول ببطء بـ ٥٠ - ١٠٠ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٢ دقائق
الجز الأبيض الطازج والمشرح	٤ أكواب	٨ - ٤	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول ببطء بـ ٥٠ - ١٠٠ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٢ دقائق
حبة البستة الخضراء الطازجة	٢ متوسط	١٠ - ٧	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول ببطء بـ ٥٠ - ١٠٠ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
البطاطس الحلوة الكاملة للخبز (٨-١ أونس لكل)	٤ متوسط	١٣ - ٧	اكتب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق
البطاطس البيضا الكاملة للخبز (٨-١ أونس لكل)	٤ حبات	١٥ - ٩	اكتب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق
اسفاناخ طازج	١ باوند	٨ - ٥	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول ببطء بـ ٥٠ - ١٠٠ كوارتر.	٢ - ٣ دقائق
جوزة البلوط الطازجة	١ متوسط	٩ - ٧	اقطعها إلى نصفين. ازيل البذور منها. ضعها في طبق الخبز بـ ٨٨٨ بوصة. وغطيها.	٢ - ٣ دقائق
القرع الصيفي الطازج والمشرح	١ باوند	٨ - ٥	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول ببطء بـ ٥٠ - ١٠٠ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
القرع الصيفي الطازج والكامل	١ باوند	١٠ - ٧	اثنقها، ضعه على فوطتين ورقبيتين. قلبها وأعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
الذرة الطازجة	كوزان	٥ - ٥	اقشرها واضف ملعقة طعام من الماء في نصف صحن الخبز بـ ١٠٠ كوارتر. وغطيها.	٢ - ٣ دقائق
الذرة الطازجة	كوزان	٨ - ٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول ببطء بـ ٥٠ - ١٠٠ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
الذرة الطازجة	كوزان	٩ - ٩	اقشرها واضف ملعقتين من الماء في نصف صحن الخبز بـ ١٠٠ كوارتر. وغطيها.	٢ - ٣ دقائق
الذرة الطازجة	كوزان	١٠ - ١٠	رتبه واضف ملعقتين من الماء وملعقتين من الماء في الكاسيروول بـ ١٠٠ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
الذرة الطازجة	كوزان	١١ - ٧	رتبه ووضع ربع كوب من الماء في الكاسيروول المقطى بـ ١٠٠ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
الذرة الطازجة	كوبان	٦ - ٣	ضع ربع كوب من الماء في الكاسيروول المقطى بـ ١٠٠ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
الذرة الطازجة	كوبان	٧ - ٣	رتبه ووضع ربع كوب من الماء في الكاسيروول المقطى بـ ١٠٠ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق
الذرة الطازجة	كوبان	٩ - ٧	رتبه ووضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المقطى بـ ١٠٠ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣ دقائق

دليل الطبخ

بالشواية

ضع السمك والأطعمة البحرية على الرف.

ولا بد من وضع السمك الكامل بشكل قصري في جانبي الصحن قبل التشويية. امسح السمك والأطعمة البحرية بالزيادة أو المغررين المذاق أو الزيت قبل الطبخ وأثناء الطبخ. هذا يساعد على إيقاف تجفيف السمك. أعمل التشويية للمرة الموصى بها في الجدول. ولا بد منأخذ العناية عند تقليب السمك الكامل وشرائح السمك أثناء تشوicieتها. إذا أردت الشرائح السميكة من السمك، فيمكنك تقليبيها أثناء التشويية أيضاً.

اللمحات	وقت الطبخ تقريباً (ب دقيقة)	الوزن	المادة
امسح شرائح السمك بالزيادة المذاقة وقلبها أثناء الطبخ عند مرور نصف وقت الطبخ.	٢١-١٧	٢٢. جرام	شرائح السمك سمك ١ سم (١/٢")
	٢٤-٢٠	٢٢. جرام	سمك ١.٥ سم (١/٢")
	٢٨-٢٤	٢٢. جرام	شرائح السمك سمك ٢.٥ سم (١")
اترك السمك السميكة والسمك الزيتي لمدة إضافية .	٢٠-١٦	٣٥.-٢٢٥ جرام لكل سمك ٤٥. جرام	السمك الكامل
اطري جيداً أثناء الطبخ.	٢٠-١٦ ٢٠-١٦	٤٥. جرام ٤٥. جرام	الأسفلوب القريدس النقي

التعليمات لتشويية اللحم على الشواية

- * بالنسبة للدهن البارز من اللحم، اقطعه وعندها تأكيد من عدم قطعه بشكل مائل.
- (هذا يوقف رفع الدكان من الدهن.)
- * رتب اللحم على الرف. وامسحه بالزيادة المذاقة أو الزيت.
- * خلال الطبخ ، قلب اللحم.

اللمحات	وقت الطبخ تقريباً (ب دقيقة)	الوزن	المادة
اطري بالزيت أو الزيادة المذاقة. ولا بدم من وضع المواد الرقيقة على رف الشواية. ويمكن وضع المواد السميكة على صينية جمع القطرات. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.	١٦-١٣ ٢٣-١٩	٥. جرام ٢٠ جرام ١٠٠ جرام	بوغور من البقر
	٢٠-١٨ ٢٤-٢٢ ٢٨-٢٦	٢٢. جرام ٢٢. جرام ٢٢. جرام	شرائح البقر (بسمك ٢.٥ سم (١")) غير منضج جيداً منضج متوسط منضج جيداً
	٣٢-٣٥	٢٢. جرام	مرفوف الحمل (بسمك ٢.٥ سم (١"))

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

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

- الكميات القليلة من الطعام تحتاج الى وقت أقصر للطبخ أو التسخين. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقة او اتلافها.
- تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ٨ سم او أكثر سم خلف طرف السطح الموجدة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
- قبل وضع البطاطس او التفاح او ما يشابهه في الفرن اخرق ثقبا في قشرتها.
- لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتنفجر.
- لا تحوال الغلي بالزيت الكثير في الفرن.
- انزع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه او تسخينه او ازاله الحليد منه. لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين او الطبخ.
- اذا كان باب الفرن مصابا بالضرر، يجب عليك عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بالفني المختص للخدمات.
- اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن اوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
- عند طبخ او تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة انتبه جيداً للفرن عدة مرات لمعرفة إفساد أوعية.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف إلا عند توفير التعليمات المناسبة بحيث يستخدم الأطفال الفرن بطريقة آمنة ويعرف خطر التشغيل غير المناسب.
- لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى بأوعية المغطاة بإحكام لانها قد تنفجر.

- لا تحاول تغيير او إجراءات تعديل او اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمان او اي جزء من أمام الفرن. ومن الخطير لأي شخص القيام ب اي إصلاح مثل سحب اي غطاء يمنع التعریض لطاقة المایکروویف. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
- لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كاس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المایکرو او اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
- لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحرق اذا سخنت لفترة طويلة.
- لا تطبخ المواد الغذائية ملفوقة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
- لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
- لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستسخن وتتفحّم . لا تستخدم اواني معدنية او اواني قخارية مرجعة بمواد معدنية (الكافذب او الفضة). دائما ارفع الالوان المعدنية. المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها اتلاف الفرن.
- لا تشغّل الفرن أثناء وجود حافز بين باب الفرن وأطراقه كالورق او المناديل او اي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المایکرو خارج الفرن.
- لا تستخدم المنتجات الورقية المدوره لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة او حريق.
- لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها او اتلافها.

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

٢٢. يجب تشغيل فرن الميكروويف مع فتح الباب الزخرفي.

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

٢٤. لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة قاسية أو مكاشط معدنية قاسية لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح، وبالتالي إلى كسر الزجاج.

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

تحذير : من الخطير القيام بأي عملية صيانة أو عملية إصلاح مثل نزع غطاء الفرن الذي يحمي المستخدم من التعرض لطاقتين الميكروويف من قبل أي شخص ليس الفني المؤهل.

تحذير : لا بد من عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى بعد وضعها في الوعاء المختوم لأنها قد تتفجر ؛

تحذير : اترك الأطفال يستخدمون الفرن بدون إشراف فقط بعد أن يتعرف على التعليمات المناسبة بحيث يستطيعون استخدام الفرن بطريقة آمنة ويفهمون الخطير في حالة تشغيل الفرن غير الصحيح.

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

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

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 الميكروويف قد يؤدي إلى فيضان المشروبات ، لذلك لا بد منأخذ عناية عند تناول الوعاء.

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

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

٢٧. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجويف والأجزاء المجاورة ؛

٢٨. لا بد من تنظيف الفرن بوريا 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.

٣٠. استخدم مستشعر درجة الحرارة الموصى به للفرن فقط (للجهاز تسهيلية تستخدم مستشعر درجة حرارة).

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

أواني الطبخ الألمنيوم بفرن المايكروويف

الورق
الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وان تكون الأطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضاً للف الأطعمة ووضعها في أسفل الصوانى المنوي فيها طبخ الماء الدهنية. تجنب الأوراق الملونة لأن اللون قد يتحلل. وبعض الوراق التي تم إعادة بورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي إلى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروويف.

أكياس الطبخ البلاستيكية

إذا كانت مصنوعة خصيصاً لعمليات الطبخ فانها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تأكيد ان تعمل شفافاً في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم أكياس البلاستيك العادي أبداً في فرن المايكروويف لأنها ستدوب وتتمزق.

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

الغرف والسيراميك والوانى 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 تبد فحص الأواني للتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

لا تستخدم أبداً أواني معدنية أو يدخل في تركيبها معدن في فرن المايكروويف.

موجات المايكروويف لا تخترق المعدن وإنما ترتد عنها - مثلما تردد في جدران فرن المايكروويف المعدنية - وتنسب في تشكيل «أقواس» كهربائية تشبه الصواعق أو البرق.

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جداً للحرارة هي الأكثر أمناً للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف.

اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف: ضع الإناء المطلوب بالقرب من كأس الفناس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بینینما الوعاء مازال بارداً فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمني. ولكن إذا 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 الموارد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

اطباق الطعام

كثير من أنواع الاطباق يمكن استخدامها في الفرن: إذا كان لديك شك فانظر في دليل الإرشادات من المنتج أو اختبر الطبق في الفرن بنفسك.

الوانى الزجاجية

الوانى الججاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع أنواع الوانى الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقذاح الشفافة وكاسات الخمرة وما شابهها في الفرن لأنها ستنكسر عندما يسخن الطعام.

أواني الحفظ البلاستيكية

يمكن استخدامها للطعمة سريعة التسخين غير أنه يجب عدم استخدامها لطبخ الاطعمة التي تحتاج إلى فترة في الفرن لأن الطعام الساخن سيذيب البلاستيك أو يلتصق به.

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

مراقبة الأمور جيداً

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

العامل المؤثر في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. رجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والحليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبياً للطبخ من الموجة فيها موجة بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترته الطبخ قد تحتاج احياناً للطبخ أطول قليلاً أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعاً لتقديرات الذوق الشخصية. الفراسة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلاً من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبخ فترة طولية أكثر من اللزام يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة لللذخ والكعك والكاستاريد يوصى بريف الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام مستمرة

تضفيه يفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجياً إلى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهاء.

كثافة المادة المطبخة

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

ارتفاع المادة الغذائية

الجزء العلوي من المواد الغذائية المرتفعة خاصة عند التحمير سينتقل 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 تتجذب 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 تتحفظ بالبخار.

محتويات الطعام من العظام والدهون

العظام موصولة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبخة تجذب إليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيداً عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحومها في الفرن. حتى لا تتبخر بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواء بعضاً عن الآخر.

كمية الطعام

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

شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تختلف حوالى 2.5 سم داخل المواد الغذائية: القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع انتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك 2.5 سم فقط فعلى موجات المايكروويف بينما يستوي الباقى عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبخة هي الشكل المربع أو السميكة: تختلف الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات و الدائرية الرقيقة.

التغليف

تغطية الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي إلى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع اطرافه المطاطية لمنع شقة.

التحمير

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

وبما أن كمية قليلة من صلصة التحمير تختلف إلى المادة المطبخة فإن التكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتاثرإن ولا يتغيران.

التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع تلوث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندها قد تجفيف الطعام قليلاً لأنها تجعل الغطاء رخوا.

الترطيب والمسافت

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

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.
بعي الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة بالماء. في الفرن تمتلك حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ إلى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل احكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.
٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.
تنظيف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجففه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء والفعالة في الفرن يجب عدم السماح بتسرب الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. لتنظيف لوحة القيادة افتح باب الفرن لتمتنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقاف بعد عملية التنظيف.
٣. اذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فان هذا لا يدل على تعطل الفرن دائمأ توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.
٤. الباب ومخاليل الباب يجب أن تخل نظيفة دائمأ. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبون 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 دائمأ بقطعة من القماش المبلول.
٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

التحريك
الغذائية من أجل منزحها مع بعضها جيداً. ولكن في فرن المايكروويف يجري تحريكها من أجل انتشار وتوزيع الحرارة. دائمأ تحرير المواد الغذائية من الطعام تسخن دائمأ بسرعة.

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

وضع الأجزاء السميكة في الواقع المكشوفة
بما أن موجات المايكروويف لا تصل إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطهي. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاولات من موجات المايكروويف ويستوي الطعام بشكل متساوي.

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

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

الثقل
المواد الغذائية بالقشرة، الجلد أو الغشاء تكلد تتدفع في الفرن إلا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقعقة والمحارة والخضروات والفاواكه الكاملة.

اختبار الذوق عند الطهي
نظراً لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نونك الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج خارجوة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريقة التي طبخها فانتظر مدة لانتهاء الطهي. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣٥ مئوية) و ١٥ ف (٨) أشخاص وقت الانتظار.

وقت الانتظار
اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٢ إلى ٤ دقائق بعد إخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة ألاك تزيد تجفيفها لكي تتصلب (مثلًا بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسيتها.

أسئلة وأجوبة

- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟
ج. نعم، اذا أجري استخداماً حدي الطريقتين التاليتين.
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصاً للاستخدام في الفرن المايكروويف.
٢. فشار مصنوع مسبقاً خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.
- نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فتوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة اضاجه قد يؤدي الى احتراكه.
- تحذير**
لا تستخدم ابداً اكياس الورق البني 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 الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقتراحات فقط لمنع حدوث احتراك او زيادة في التسخين المشكلة الاكثر حدوثاً هي التعود على الطبخ في المايكروويف. الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والابعاد قد تتطلب فترة طبخ اطول. 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.
 - لبنة الضوء قد احترقت
 - باب الفرن غير مغلق
- س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض ؟
ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.
- س. لماذا ينطلق صوت الصفاراة عند لس 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 تقع البيضات احياناً ؟
ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يقع صفار البيض بسبب تراكم البحار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزن الصفار بتكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبع البيض أبداً بدون خزق 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 توصيل القابس / المواصفات الفنية

المواصفات الفنية

MC-807WRT	
مصدر الطاقة	٢٣٠ فولت تيار متز�د ٥٠ هرتز
الفولتية	٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)
تردد المايكروويف	٢٤٥ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٢. ملم(عرض) ٣٢٢* (ارتفاع)* ٥٠٠ ملم(عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكرورويف	١٣٥. واط
الشواية	١٢٥. واط
الجمعي	٢٦٥. واط
الانتقال الحراري	١٣٥. واط (٢٥٥. واط على الأقصى)

التنبيهات

لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعاً للرموز التالية
أزرق : محايد
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 الانجليزية N أو لونه أسود.

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

السلك باللون الأخضر أو اللون الأصفر يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية E أو عليه رمز الأرض $\frac{1}{-}$.

إذا حدث ضرر في سلك التيار الكهربائي ، لا بد من تبديله من قبل المنتج أو مركز الخدمات له أو فني مؤهل شبيه من أجل تجنب خطر: