



# دليل المستخدم فرن الميكروويف/الشواية/الفرن الجمعي

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MC-9287BR

MC-9287UR

MC9287BR

MC9287UR

# 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 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 قرارنة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال).  
خذ عناء عند تناول الوعاء.

### تحذير !

دائماً اترك الطعام يبرد قليلاً داخل الفرن بعد طبخه وافحص درجة حرارة قرارنة 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 اللالعب بقفل الأمان التشابكي حتى لا ينتج تعرض مؤذن للطاقة الناتجة عن فرن المايكروويف.

من المهم عدم العبث بقفل الأمان التشابكي.

لا تضع أي مادة بين مقدمة الفرن والباب كذلك لا تسمح لبقايا مواد التنظيف أو الطعام بالتراركع 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: (١) الباب (اللوبي)، (٢) المفصلات والمزلاج (مسكرون أو مرنخو ) ، (٣) أختام الباب وأسطحها.

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

### 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 المايكروديف
٩	مستوى طاقة المايكروديف
١٠	بداية سريعة
١١	الطبخ بالشواية
١٢ - ١٣	الطبخ بالانتقال الحراري
١٤ - ١٥	الطبخ الجماعي
١٦	المحافظة على الحرارة
١٧ - ١٨	إذابة سريعة
١٩	إذابة آلية
٢٠	دليل الإذابة الثلاجية حسب الوزن
٢١ - ٢٦	طبع أعلى
٢٧ - ٢٨	إعادة تسخين تلقائية
٢٩ - ٣٠	تشوية تلقائية
٣١	الأكثر أو الأقل للطبخ
٣٢	المشاواة تجميع
٣٣ - ٣٤	لشاواة التركيب والطبخ
٣٥	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٣٦	دليل الخضراء الطازجة
٣٧	دليل الطبخ بالشواية
٣٨ - ٣٩	تحذيرات من أجل السلامة
٤٠	أواني الطبخ الأمامية بفرن المايكروديف
٤١ - ٤٢	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروديف
٤٣	أسئلة وأجوبة
٤٤	تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

## كيف يعمل فرن المايكروديف

المايكروديف ي Produce نوع من أنواع الطاقة مثل موجات الراديو والتلفزيون وأشعة الإضاءة في النهار. تنتشر موجات المايكروديف عادة في الاتجاه الخارجي وتنتشر في الجو دون أن تترك أثراً. غير أن أفران المايكروديف فيها ماجنيترون مصمم لاستغلال هذه الطاقة في أفران المايكروديف. الكهرباء أيضاً تخضع لقاعدة الماجنيترون مستخدمة لإنتاج طاقة المايكروديف.

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

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

## جهاز أمان تام

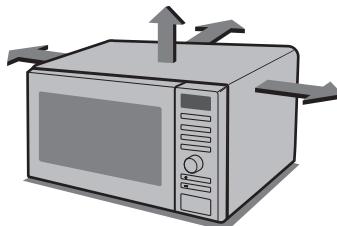
فرن المايكروديف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امناً. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائياً ويتوقف إنتاج موجات المايكروديف طاقة المايكروديف تتحول إلى حرارة عند دخولها الطعام ولا ترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

# إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

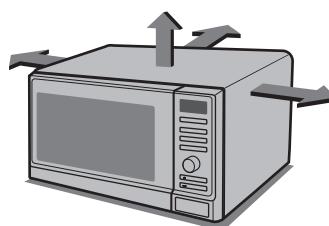
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيداً بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكّد من رفع كافة القطع الملحة بالفرن وغيرها. تأكّد أنّ الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

٢

ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكّد 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 ١٠ سم عن حافة السطح لموضع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانبي الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.



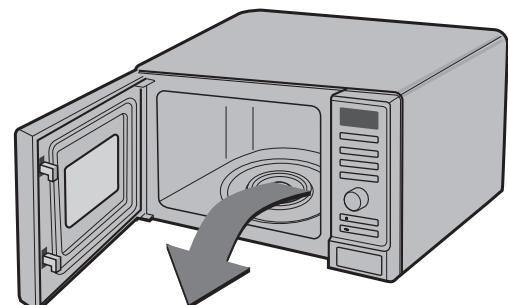
MC-9287UR(MC9287UR)



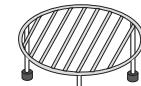
MC-9287BR(MC9287BR)

هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

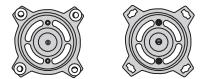
١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



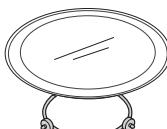
رف مرتفع



رف منخفض



صينية زجاجية



صينية معدنية



المشوا





**املاً**  
وعاء أمانى  
**الاستخدام في الفرن**  
بـ ٣٠٠ مللتر من الماء.  
ضعه فوق **الصينية الزجاجية**  
وأغلق باب الفرن باحكام.  
اذا كانت لديك شوكو بنوع  
الأنية التي يمكن استخدامها  
في الفرن. راجع ص ٤٠.

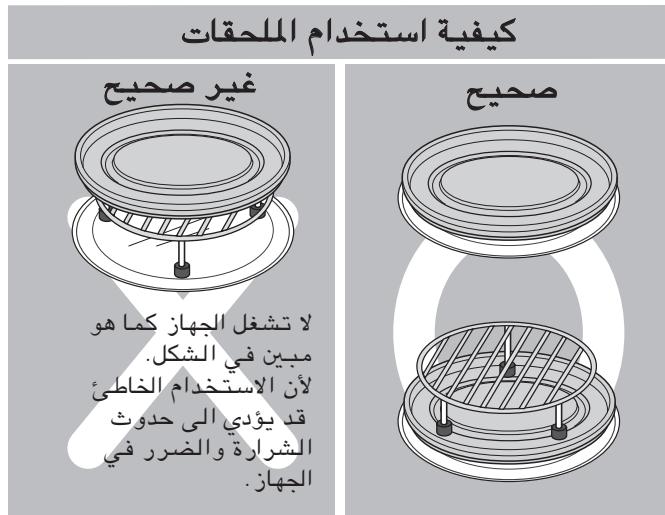
حرّك محتويات الزجاجات والجرارات لأغذية الرضيع  
وافحص درجة حرارتها قبل استخدامها ، من أجل تجنب  
الاحراق.

**فتح باب الفرن**  
بسحب مقاييس  
الباب. ضع  
الحلقة الدورانية داخل فرن وضع  
فوقها الصينية الزجاجية.

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

**٤**  
**شاشة العرض**  
ستبدأ العد التنازلي  
ثلاث ٢٠ ثانية. وعندما  
تصل الى صفر ستنطلق  
صفارة ثلاث مرات. افتح باب  
الفرن وافحص درجة حرارة الماء.  
اذا كان الفرن قد عمل جيدا  
سيكون الماء دافئا. احترس عند  
رفع الاناء لانه قد يكون ساخنا.

**٥**  
**اضغط على زر**  
**التشغيل**  
سترتدياً ستتكرر  
ست مرات  
لتنظيف  
فتررة الطبع  
ثلاث دقائق .  
ستسمع صفة  
كل مرة تضغط فيها الزر.  
سيبدأ الفرن  
بالعمل قبل انتهاء الضغط  
السادس.  
لا تنزع من ذلك.



لا تشنف الجهاز كما هو  
مبين في الشكل.  
لأن الاستخدام الخاطئ  
قد يؤدي الى حدوث  
الشرارة والضرر في  
الجهاز.

**جهاز الفرن الآن تم تركيبه**



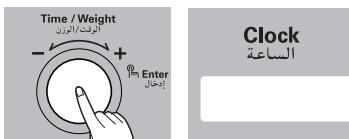
# كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام 12 ساعة أو 24 ساعة.  
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت ٣٥:١٤ بعد الظهر عند استخدام 24 ساعة.  
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



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

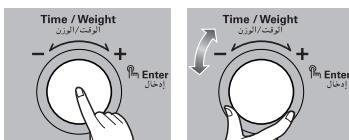
اضغط على زر توقف/إنهاء.



اضغط على زر الساعة مرة .

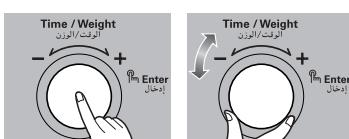
اضغط الحلقة للضبط على ٢٤ ساعة.

(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).



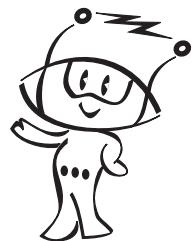
دور الحلقة حتى يعرض "14:00".

اضغط على الحلقة نحو الإدخال.



دور الحلقة حتى يعرض "14:35".

اضغط على الحلقة نحو الإدخال.  
عندها تبدأ الساعة بالعد.



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

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

# إغلاق الاطفال



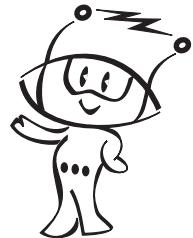
اضغط على زر توقف/انهاء.



ابق ضاغطا على زر توقف/انهاء حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفاراة مرة واحدة.



لإلغاء وظيفة إغلاق الأطفال، ابق ضاغطا على زر توقف/انهاء حتى يتلاشى س "L" ، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.



فرن الماليكرويف له ميزة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ. في حالة ضبط إغلاق الأطفال، 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 ٣٠% من الطاقة لمدة خمس ٥ دقائق.



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

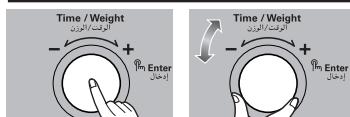


اضغط على زر توقف/إنهاء.



اضغط الحلقة لضبط الوضع الدقيق.

(يتوافق الوضع دقيق (≡) تلقائياً عند اختيار الزر الوضع)



دور الحلقة حتى يعرض "720".

اضغط على الحلقة نحو الإدخال.



دور الحلقة حتى يعرض "5:30".

اضغط على زر إبدأ.

عند الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.



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.

اضغط على

**الطاقة** زر مايكرويف % الفولتية  
**العلالي** مرة ١٠٠ واط

**المتوسط العاللي** مرتين ٧٢. %٨٠ واط

**المتوسط** ٣ مرات ٥٤. %٦٠ واط

**المتوسط المنخفض** ٤ مرات ٣٦. (٤٤%) واط

**المنخفض** ٥ مرات ١٨. %٢٠ واط

لا تستخدم



صينية معدنية



الشواية



رف مرتفع

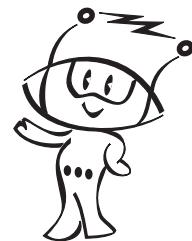


رف منخفض

# مستوى طاقة المايكروويف

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

مستوى الطاقة	الفولتية	الاستخدام
العالي، الأقصى	٩٠٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تغليق الماء</li> <li>• تحمير لحم البقرة المفروم</li> <li>• طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضروات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ</li> </ul>
المتوسط العالى	٧٢٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة جميع أنواع من الأطعمة</li> <li>• تشويف اللحم والدجاج</li> <li>• طبخ الفطر والمحار</li> <li>• طبخ الأطعمة المحتوية على الجبن والبيضات</li> </ul>
المتوسط	٥٤٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدوررة</li> <li>• إعداد البيضات</li> <li>• طبخ كاستارد</li> <li>• إعداد الأرز، الحساء</li> </ul>
إذابة الثلاج / المتوسط المنخفض	٣٦٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إذابة الثلاج من جميع الأنواع من الأطعمة</li> <li>• إذابة الزبدة والشوكولات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل</li> </ul>
المنخفض	١٨٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تلين الزبدة والجبننة</li> <li>• تلين الإيسكريم</li> <li>• تكثير خميرة في العجين</li> </ul>



# بداية سريعة

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

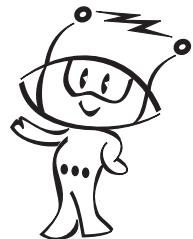


اضغط على زر توقف/انهاء.



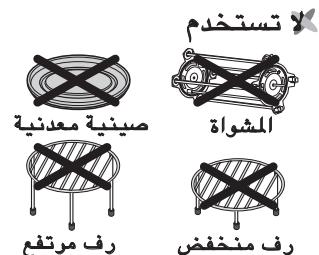
اضغط على زر **بداية سريعة** اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دققتين على الطاقة العالية.

الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.



بفضل **بداية سريعة** السريع، يمكنك ضبط الطبخ على الطاقة العالية على فترات ٢٠ ثانية مع لمس زر **بداية سريعة**.

أثناء **بداية سريعة** السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ٩٩ دقيقة ٥٩ ثانية بالضغط على زر **بداية سريعة** عدة مرات.



لا تستخدم

صينية معدنية

المشواة

رف مرتفع

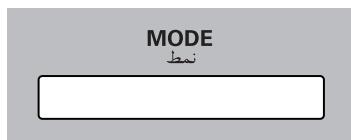
رف منخفض

# الطبخ بالشواية

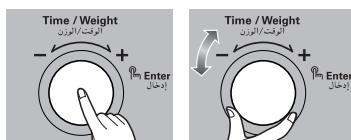
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ بالشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



اضغط على زر توقف/انهاء.

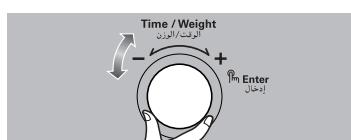


اضغط على زر نمط.



ابر الحلة لاختيار شوام.  
يتم عرض الرمز التالي:

اضغط الحلقة لضبط الوضع.

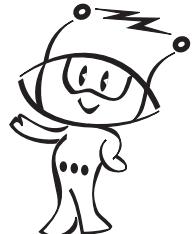


دور الحلقة حتى يعرض "12:30".



اضغط على زر إبدأ.

عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.

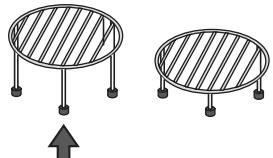


هذا الموديل مناسب للشواية المربعة،  
فلا يحتاج الى التسخين المسبق.

هذه الميزة يسمح لك بتحمير الطعام  
وترقيقه بسرعة.

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

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

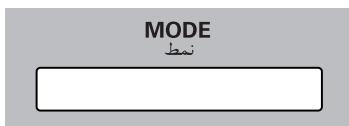


# الطبخ بالانتقال الحراري

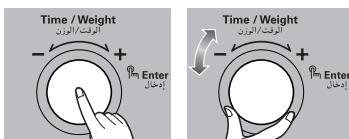
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تسخين الفرن تسخينا مسبقاً أولاً، ثم كيفية طبخ بعض الأطعمة على درجة حرارة  $230^{\circ}\text{C}$  لمدة ٥٠ دقيقة.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

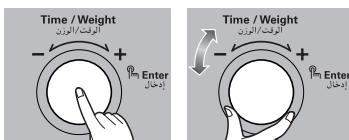


اضغط على زر نمط.



أثر الحلقة لاختيار انتقال حراري  
يتم عرض الرمز التالي: "⊕".

اضغط الحلقة لضبط الوضع.



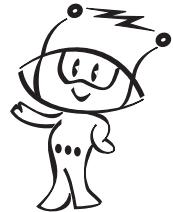
دور الحلقة حتى يعرض "230°C".

اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



اضغط على زر إبدأ.

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



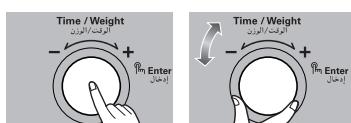
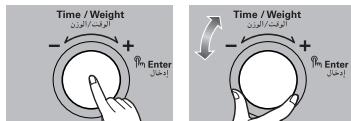
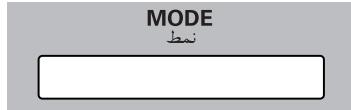
الفرن بالانتقال الحراري له مدى درجة حرارة من بين  $40^{\circ}\text{C}$  و  $250^{\circ}\text{C}$  ( $100^{\circ}\text{C}$  ~  $180^{\circ}\text{C}$  مُبرمج) (يتم ضبطه) للاستخدام عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).

\* الفرن مزود بوظيفة التخمير على درجة حرارة  $40^{\circ}\text{C}$ . وقد تنتظر حتى يصبح الفرن بارداً لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمير في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من  $40^{\circ}\text{C}$ . عند استخدام هذه الوظيفة في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من  $70^{\circ}\text{C}$ ، يعرض رمز الخطأ "F-14".

يستغرق الوصول إلى درجة الحرارة المختارة بعض دقائق.

عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة، ينطلق الصفاره 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



اضغط على زر توقف/إنهاء.

اضغط على زر نمط.

أثر الحلقة لاختيار انتقال حراري  
يتم عرض الرمز التالي:

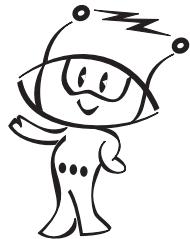
دور الحلقة حتى يعرض "230°C".

اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.

دور الحلقة حتى يعرض "50:00".

اضغط على زر إبدأ.

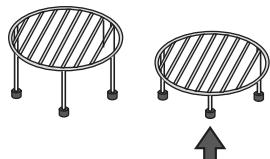
عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.



اذا لم تضبط درجة الحرارة ، يختار الفرن درجة حرارة  $180^{\circ}\text{C}$  مُآوتوماتيكيا.

يمكنك تغيير درجة الحرارة للطبخ  
بالضغط على زر يدور الحلقة.

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

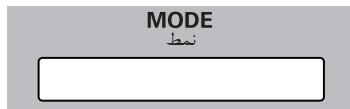


# الطبخ الجمعي

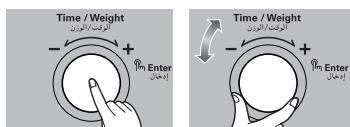
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية برمجة الفرن على مستوى طاقة المايكروويف بـ ٢٠٪ والشواية لمدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.



اضغط على زر توقف/انهاء.

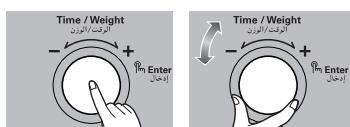


اضغط على زر نمط.

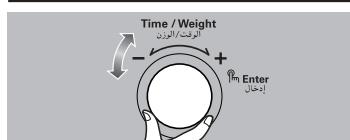


أثر الحلقة لاختيار شواء كومبي حتى يتم عرض "540".  
يتم عرض الرموز التالية: "邈" و "邈".

اضغط الحلقة لضبط الوضع.



دور الحلقة حتى يعرض "180".  
اضغط على الحلقة نحو الإدخال.



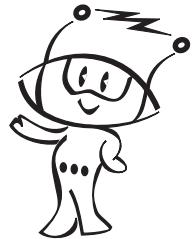
دور الحلقة حتى يعرض "25:00".



اضغط على زر إبدأ.

عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.

**خذ عنابة عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخنا!**

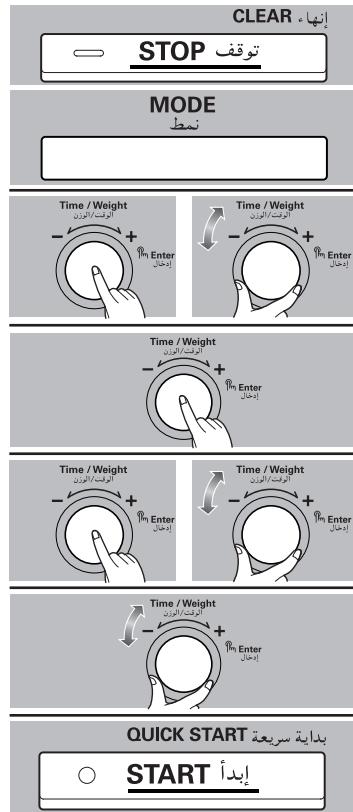


للفرن ميزة الطبخ الجماعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بالمسخن والميكروويف في نفس الوقت أو على التوالي. بصفة عامة هذا يعني استغراف الوقت الأقل لطبخ الطعام.

يمكنك ضبط ثلاثة مستويات من طاقة المايكروويف (٢٠٪، ٤٠٪ و ٦٠٪) في وضعية الطبخ الجماعي.

# الطبخ الجمعي

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية برمجة الفرن على مستوى طاقة المايكروويف بـ ٦٠% والانتقال الحراري بـ ٢٠٠ م لدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

اضغط على زر نطط.

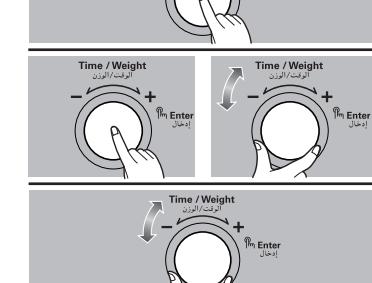
أبرّ الحلقة لاختيار كومبي التقليدي حتى يتم عرض "540".

يتم عرض الرموز التاليين: " "، و " ".

اضغط الحلقة لضبط الوضع.

اضغط الحلقة لتأكيد الطاقة.

(يتواافق W 540W تقليديًا عن اختيار الوضع كومبي التقليدي).



بُورّ الحلقة حتى يعرض "200°C".

اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.

بُورّ الحلقة حتى يعرض "25:00".

اضغط على زر إبدأ.

عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.

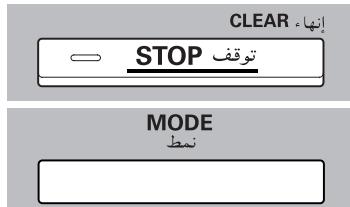
**خذ عنابة عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخنا!**



يمكنك ضبط ثلاثة مستويات من طاقة المايكروويف (٤٠٪، ٦٠٪، و ٢٠٪) في وضعية الطبخ الجماعي.

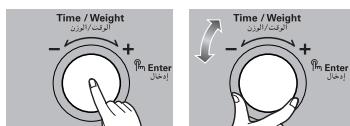
# المحافظة على الحرارة

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية المحافظة على الحرارة على درجة الحرارة بـ  $90^{\circ}\text{C}$  لمدة ٣٠ دقيقة.



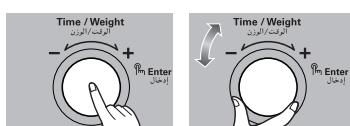
اضغط على زر توقف/إنهاء.

اضغط على زر نمط.



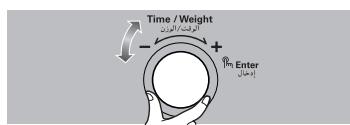
بور الحلة حتى يعرض "60°C".

اضغط على الحلقة.



بور الحلة حتى يعرض "90°C".

اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.

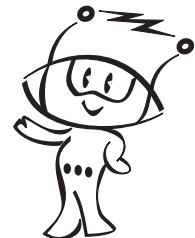


بور الحلة لضبط وقت المحافظة على الحرارة حتى يعرض "30:00".



اضغط على زر إبدأ.

عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.



يتراوح مدى درجة حرارة الفرن بين  $30^{\circ}\text{C}$  و  $90^{\circ}\text{C}$  عند اختيار المحافظة على الحرارة.

وعند الضغط على المحافظة على الحرارة، يتم ضبط  $90^{\circ}\text{C}$  في البداية.

ويستغرق الوقت بعض دقائق ليصل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة.

وعند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، تتنطلق الصفارة من الفرن لإذارك عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.

# إذابة سريعة

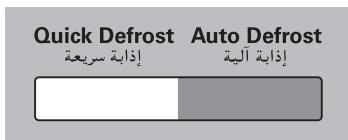
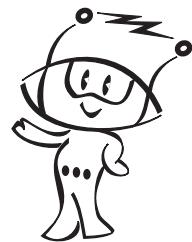
استخدم هذه الوظيفة لإزالة الثلج من  $5^{\circ}\text{C}$ . كلج من اللجم المفروم ، الدجاج المقطوع والسمك المشرح بسرعة.

هذه الوظيفة تحتاج إلى وقت الانتظار لإزابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إزابة  $5^{\circ}\text{C}$ . كلج من الدجاج المجمد.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

قس وزن الطعام الذي تؤيد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة أي رابطة أو ملفوف؛ ثم وضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



اضغط على زر إذابة سريعة مرة.

( $5^{\circ}\text{C}$ . كلج من اللحم.)

فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات  
الإزابة : - اللحم والدجاج والسمك ؛  
كل صنف للإزابة له مستويات الطاقة  
المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج  
السريعة عدة مرات لاختيار أوضاع  
الضبط المختلفة.

أثناء إذابة الثلج، تطلق «صفارة» من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام  
وافصله للتتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجهما أو أحجبها لإزابة  
الثلج لها ببطء. بعد التتأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر إبدأ لإزابة الثلج.  
الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفاره) باستثناء فتح الباب.

لا تستخدم



صينية معدنية



الم Shawa

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 الإذابة تماماً.

الصنف	الوزن	الأواني	التعليمات
اللحم المفروم	٠.. كجم	أواني خاصة للمايكروويف (صحن مسطح)	لحم مفروم قلب الطعام عن انطلاق صفارة. بعد الإذابة، انتظر لمدة ١٥ - ٥ دقيقة.

# إذابة آلية

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصي بأنك تفحض الطعام قبل البدء بالطهي. خذ بالاعتبار الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدواجن. ولا بد من عدم إذابة الثلوج في بعض الاطعمة قبل الطهي. على سبيل المثال يتم طبخ الأسماك بسرعة أكثر أحياناً في حالة أن طبخ الأسماك التي لا تزال مجمدة قليلاً. وبرنامجه 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 ١.٤ كلج من الدجاج المجمد.

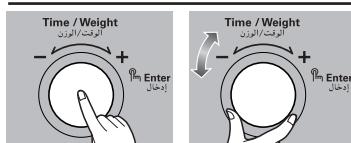


اضغط على زر توقف/إنهاء.

قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلوج منه. تأكد من إزالة أي رابطة أو ملفوف، ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق باب الفرن.

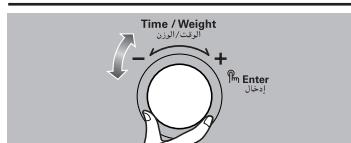


اضغط على زر إذابة آلية.



دور الحلة حتى يعرض "dEF2".

اضغط على الحلة لتأكيد الصنف.



ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلوج منه.

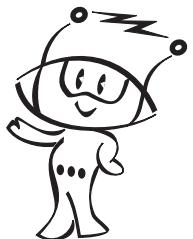
دور الحلة حتى يعرض "1.4kg".



اضغط على زر إبدأ.

أثناء إذابة الثلوج، تطلق «صفارة» من الفرن عند فتح باب الفرن، وأقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلوج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلوج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر إبدأ لإذابة الثلوج.

الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلوج (حتى في حالة انطلاق صفاره) باستثناء فتح الباب.



فرن المايكرويف له ثلاثة مستويات الإذابة : - اللحم والدواجن والسمك والخبز : كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلوج عدة مرات لاختيار مستويات الطاقة المختلفة.



صينية معدنية



الشواية

## دليل الإزابة الثلاجية حسب الوزن

- \* الطعام الذي تزيد إزابته الثلاج منه لا بد من وضعه في الوعاء الأمامي لطاقة الماكيرورويف وضعه في الصينية الزجاجية بدون غطاء.
- \* عند الحاجة، احجب المناطق القليلة اللحم أو الدجاجة برقة من الألومنيوم . هذا الأمر يحمي المناطق الرفيعة من تسخينها أثناء إزابة الثلاج. تأكيد من عدم ملامسة الرقاقة من الألومنيوم بالجدران في الفرن.
- \* افضل المواد مثل المطحون من اللحم والمفروم منه والمقطوع من اللحم على قدر الإمكان.
- \* عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. وازل الأجزاء المذابة.
- وواصل إزابة الأجزاء الباقيه. بعد عملية إزابة الثلاج، 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	الأاء	الطعم
اللحم (dEF1)	٤٠٠ - ١ كجم	وعاء مناسب للماكيرورويف (صحن ، طبق)	اللحم اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشووية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشووية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إزابة الثلاج، انتظر لمدة ١٥-٥ دقيقة.
الدجاجة (dEF2)			الدجاجة الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إزابة الثلاج، انتظر لمدة ٢٠ - ٢٠ دقيقة.
السمك (dEF3)			السمك شرائح لحم البقر، الدجاجة الكاملة، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إزابة الثلاج، انتظر لمدة ٢٠ - ١٠ دقيقة.
الخبز (dEF4)	١ - ٥ كجم	فوطة ورقية أو صحن مسطح	الخبز شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتية... الخ.

# طبخ آلي

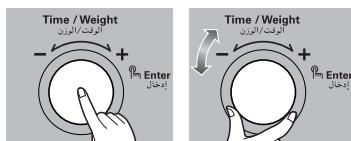
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٣ كغم من البيتزا من الأرز.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

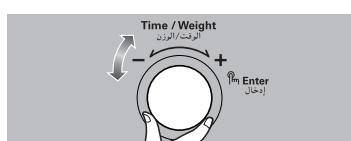


اضغط على زر طبخ آلي.



دورِّي الحلقة حتى يعرض "Ac 2".

اضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.

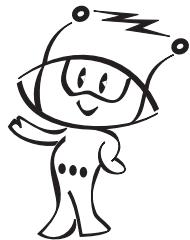


دورِّي الحلقة حتى يعرض "0.3kg".



اضغط على زر إبدأ.

عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.



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

الطبق التقليدي	الصنف	حد الوزن	الأاء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
 المشواة	البطاطس بالقشر (Ac 1)	١ كغم	رف منخفض على صينية معدنية	درجة حرارة الغرفة	<p>اختر البطاطس بحجم متوسط بـ ٢٠٠ - ١٧٠ غ. اغسل البطاطس وتجففها. واثقبها عدة مرات بشوكة. وضع البطاطس على على الصينية المعدنية والصينية الزجاجية. اضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبع، اخرج البطاطس من الفرن. وانتظر بتغطيتها برقاقة الالمنيومية لمدة ٥ دقائق. تذكرة : يتسبح الشواية و حول الفرن ساخنة. فاستخدم قفازة الفرن.</p>
 المشواة	الوز (Ac 2)	١ كغم	وعاء الفرن الآمن	درجة حرارة الغرفة	<p>١. ضع الوز في ماء مغلي وأضف ربع ملعقة أو ملعقة ملح. في وعاء كبير وعميق. ضع الطعام في الفرن. ٢. قلبه بعد الطهي غطه لمدة ٥ دقائق.</p> <p><b>ملحوظة:</b> أصف ٣٠٠ ميللتر من الماء المغلي بكل ١٠٠ جرام من الوز الأبيض. غطه بقطعة بلاستيك واثقبها.</p>
 المشواة	المكرونة (Ac 3)	١ كغم	وعاء الفرن الآمن	درجة حرارة الغرفة	<p>١. ضع المكرونة في ماء مغلي وأضف ربع ملعقة أو ملعقة ملح. في وعاء كبير وعميق. ضع الطعام في الفرن. ٢. قلبه بعد الطهي غطه لمدة ٥ دقائق.</p> <p><b>ملحوظة:</b> أصف ٤٠٠ ميللتر من الماء المغلي بكل ١٠٠ جرام من المكرونة. لا تغطها. قلبها على الأقل مرتين أثناء الطهي حتى لا تلتصق.</p>

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأسماء	حد الوزن	الصنف	الطبخ التقليدي
<p>ضع الخضار في وعاء أمانى للمايكرويف. واضف الماء . وغطى بملفة فينيلية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبخ، حركه وانتظر لمدة دققتين. واضف الماء المناسب حسب الكمية.</p> <p>** ٢٠٠، ٤ كغم : ملعقتا طعام ** ٥٠٠، ٨ كغم : ٤ ملاعق طعام</p>	درجة حرارة الغرفة	وعاء أمانى للمايكرويف	٢، ٨٠٠، كغم	الخضار الطازج (Ac 4)	 صينية معدنية
<p>ضع الخضار في وعاء أمانى للمايكرويف. واضف الماء . وغطى بملفة فينيلية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبخ، حركه وانتظر لمدة دققتين. واضف الماء المناسب حسب الكمية.</p> <p>** ٢٠٠، ٤ كغم : ملعقتا طعام ** ٥٠٠، ٨ كغم : ٤ ملاعق طعام</p>	المجمد	وعاء أمانى للمايكرويف	٢، ٨٠٠، كغم	الخضار المجمد (Ac 5)	 المشواة
<p>سمك كامل، شرائح سمنك - سمك دهنی : ساللون ، اسقمری - سمك أبيض: قد ، حدوق رتبه من طبقة واحدة في طبق مسطح أمانى للمايكرويف. واضف ملعقتي طعام من عصير الليمون . وغطي الطبق بإحكام بملفة فينيلية واتقبها عدة أماكن. وضعه في الصينية الدوارة الزجاجية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبخ، اخرج الطبق من الفرن . وانتظر لمدة ٣ دقائق قبل التقديم.</p>	المبرد	طبق مسطح أمانى للمايكرويف	١، ٦٠٠، كغم	السمك الطازج (Ac 6)	

الطبخ التقليدي	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
 لا تستخدم الم Shawwa	<b>شرائح البطاطس المقليّة (Ac 7)</b>	٥٠٠..٢ كغم	عند سماع صوت رنين، أقلب الطعام	جمدة	<p>انشر منتجات البطاطس المجمدة على صينية مقاومة للحرارة على الرف العلوي للحصول على أفضل النتائج، اطبخ في طبقة واحدة.</p> <p>عند سماع صوت رنين، اقلب الطعام.</p> <p>بعد الطهي، أخرجها من المقد ودعها تبرد من ١ إلى ٢ دقيقة.</p>
 الم Shawwa	<b>الغرتن (Ac 8)</b>	١٢٠٠..٥ كغم	رف منخفض على صينية معدنية	درجة حرارة الغرفة	<p>استخدم هذا الزر لطبخ الغرتن في المنزل.</p> <p><b>* غرتن من البطاطس *</b></p> <p><b>المحتويات</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>٤٠٠ غرام من البطاطس</li> <li>١٠٠ غرام من البصل (اقطع الى الشرائح)</li> <li>ثلثي ملعقة طعام من الزبد</li> <li>ثلاث شرائح من اللحم</li> <li>٣٥ غرام من الصلصة البيضاء</li> <li>٨ غرام من جبن موزاريلا المشرح</li> <li>اللح، الفلفل الأسود</li> </ul> <p><b>(الصلصة البيضاء)</b></p> <p>٣ ملاعق من الزبد ، ٥ ملاعق من الدقيق ، كوبان من الحليب</p> <p>ضع الزبد في وعاء كبير. واذب الزبد على طاقة المايكرويف المرتفعة. وضع الدقيق وطباخه في فرن المايكرويف لمدة دققتين على الطاقة المرتفعة. واضف اللحيف ، اللح والفلفل الأسود. واطباخه في الطاقة المرتفعة لدققتين. (أشناء الطبخ، حركه عدة مرات)</p> <p><b>الطريقة</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>١. اخزن البطاطس لمدة ٨-٧ دقائق على طاقة المايكرويف المرتفعة. ثم اقشرها واشرحها الى قطع صغيرة. واضف اللح والفلفل الأسود.</li> <li>٢. اخلط البصل والزبد في وعاء. واطباخها على طاقة المايكرويف المرتفعة لمدة دققتين.</li> <li>٣. ضع ثلاثة من الصالصة البيضاء في طبخ الغرتن. واضف البطاطس والبصل واللح. واضف الباقي من الصالصة البيضاء.</li> <li>٤. انثر الجبن. وضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وبعد الطبخ، انتظر ٣-٢ دقائق.</li> </ol>

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف	الطبخ التناهبي
<p>٦٠٠ جرام من اللحم (حمل ، بقر) ملعقتا طعام من الملح بصلة كبيرة البصل الكبير ١ سفود : حوالي ٢٥-٠,٢ كغم ١. اقطع اللحم إلى القطع الصغيرة والمتساوية. اطحن البصل واعصره. امزج عصير البصل والزيت. ثم امسح قطعاً من اللحم بالزيت وعصير البصل لمدة ٤-٣ ساعات.</p> <p>٢. ثبت قطع اللحم في السفود. ولاحظ أن السفود يمر بوسط اللحم وادخل قضيب المشواة إلى حامل المشواة على الصينية المعدنية.</p> <p>٣. اضبط الوزن واضغط على زر التشغيل.</p> <p>٤. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن.</p>	مبرد	مشواة	١-٠,٢ كغم	الكتاب (Ac 9)	

الطبخ التلقائي	الصنف	حد الوزن	الاناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات																																							
البيتزا المبردة (Ac 10)	٦٠٠,٢ كغم	رف منخفض	مبردة	هذه الوظيفة تستخدم لإعادة تسخين البيتزا المبردة . ضع البيتزا المبردة على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن فوراً. وانتظر لمدة ٢١ دقيقة.																																								
البيتزا الطازجة (Ac 11)	١٠٠,٧ كغم	صينية معدنية وعلى رف منخفض	غرفة	المكونات	<table border="1"> <tr> <td>٤. كغم</td><td>١٠. كغم</td><td>الآخرين</td></tr> <tr> <td>٥</td><td>٥</td><td>طماطم ممهوسة (ملعقة)</td></tr> <tr> <td>٨٠</td><td>١٤٥</td><td>طماطم معلبة (ج)</td></tr> <tr> <td>٦٠</td><td>٨٠</td><td>لحم، مطبوخ مسبقاً (ج)</td></tr> <tr> <td>١١</td><td>١٣٠</td><td>مكونات أخرى (ج)</td></tr> <tr> <td>٩٠</td><td>١١٠</td><td>جين موزريلا مبشورة (ج)</td></tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>٤</td><td>٧</td><td>المعجون</td></tr> <tr> <td>٧</td><td>٧</td><td>خمير جاف(غ)</td></tr> <tr> <td>٢٠٠</td><td>٢٠٠</td><td>الدقيق لجميع الأغراض(غ)</td></tr> <tr> <td>١٠٠</td><td>١٥٠</td><td>الملاء (مل)</td></tr> <tr> <td>٥</td><td>٨</td><td>السكر (غ)</td></tr> <tr> <td>٢</td><td>٢</td><td>الملح (غ)</td></tr> <tr> <td>١,٥</td><td>٢</td><td>الزيت النباتي (ملعقة طعام)</td></tr> </table>	٤. كغم	١٠. كغم	الآخرين	٥	٥	طماطم ممهوسة (ملعقة)	٨٠	١٤٥	طماطم معلبة (ج)	٦٠	٨٠	لحم، مطبوخ مسبقاً (ج)	١١	١٣٠	مكونات أخرى (ج)	٩٠	١١٠	جين موزريلا مبشورة (ج)	٤	٧	المعجون	٧	٧	خمير جاف(غ)	٢٠٠	٢٠٠	الدقيق لجميع الأغراض(غ)	١٠٠	١٥٠	الملاء (مل)	٥	٨	السكر (غ)	٢	٢	الملح (غ)	١,٥	٢	الزيت النباتي (ملعقة طعام)
٤. كغم	١٠. كغم	الآخرين																																										
٥	٥	طماطم ممهوسة (ملعقة)																																										
٨٠	١٤٥	طماطم معلبة (ج)																																										
٦٠	٨٠	لحم، مطبوخ مسبقاً (ج)																																										
١١	١٣٠	مكونات أخرى (ج)																																										
٩٠	١١٠	جين موزريلا مبشورة (ج)																																										
٤	٧	المعجون																																										
٧	٧	خمير جاف(غ)																																										
٢٠٠	٢٠٠	الدقيق لجميع الأغراض(غ)																																										
١٠٠	١٥٠	الملاء (مل)																																										
٥	٨	السكر (غ)																																										
٢	٢	الملح (غ)																																										
١,٥	٢	الزيت النباتي (ملعقة طعام)																																										
البيتزا المجمدة (Ac 12)	٦٠٠,١ كغم	رف منخفض على صينية معدنية	مجمدة	هذه الوظيفة تستخدم لطبخ البيتزا المجمدة. وانزع جميع التغليفات وضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٢١ دقيقة.																																								

# إعادة تسخين تلقائية

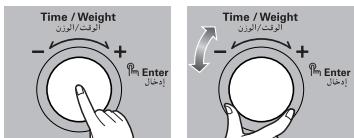
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٣ كغم من الصالصة.



اضغط على زر توقف/انهاء.

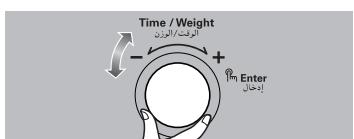


اضغط على زر إعادة تسخين تلقائية.



ودورِ الحلقة حتى يعرض "2:00" واضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.

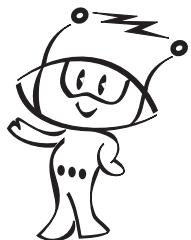
اضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.



دورِ الحلقة حتى يعرض "0.3kg".



اضغط على زر إبدأ.



بفضل وظيفة الطبخ بذابة الثلاج التلقائية يمكن إعادة التسخين بسهولة وراحة. الفرن مبرمج مسبقا لإعادة تسخين الطعام تلقائيا.

وللفرن أربع وضعيات لإعادة التسخين التلقائية : الحساء ، الصالصة ، الوجبات المبردة والوجبات المجمدة.

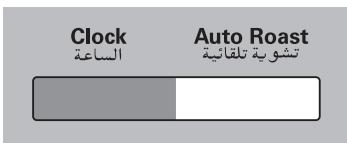
الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف
<p>صب الحساء في وعاء أمانى للمايكروويف. وغطيه بغطاء أو لفة بلاستيكية. وبعد التسخين، حركه. واترك لمدة دققتين بتغطيته. ثم حركه مرة أخرى.</p>	درجة حرارة الغرفة	وعاء أمانى للمايكروويف	٦٠٠،٢ كغم	لحساء (rh 1)
<p>صب الصالصة في وعاء أمانى للمايكروويف. وغطيها بغطاء أو لفة بلاستيكية. وبعد التسخين، حركه. واترك لمدة دققتين بتغطيته. ثم حركها مرة أخرى.</p>	درجة حرارة الغرفة	وعاء أمانى للمايكروويف	٦٠٠،٢ كغم	الصلصة (rh 2)
<p>اشفق سطحها استخدام سفود. وضع الطعام على الصينية الدواره الزجاجية. وبعد الطبخ. انتظر لمدة ٣-٢ دقائق قبل التقديم.</p> <p>- قابل للتحريك: سباغيتي بولونيز ، مرق لحم البقر - غير قابل للتحريك: لزانيا ، فطيرة راعي</p>	مبردة	الصينية العاديّة	٦٠٠،٣ كغم	الوجبات المبردة (rh 3)
<p><b>ملاحظة:</b> بالنسبة للطعامات في الكيس(الأكياس)، اشتق اللحم والأرز /الباستا ... الخ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- للأطعمة القابلة للتحريك ، حرك عند انطلاق صفاره.</li> <li>- للأطعمة غير القابلة للتحريك ، ليس من الضروري تحريكها عند انطلاق صفاره.</li> </ul>				
كما هو مذكور أعلاه.	مجمدة	الصينية	٦٠٠،٣ كغم	الوجبات المجمدة (rh 4)

# تشوية تلقائية

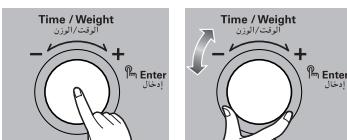
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تشوية ٥ كغم من تشوية لحم البقر.



اضغط على زر توقف/انهاء.

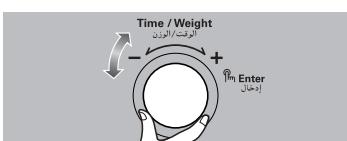


اضغط على زر تشوية تلقائية.



دور الحلقه حتى يعرض "Ar 1".

واضغط على الحلقه لتأكيد الصنف.



دور الحلقه حتى يعرض "0.5kg".



اضغط على زر إبدأ.



وظيفة التشوية التلقائية تسمح لك بطبع معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
تشوية لحم البقر (Ar 1)	١,٨٠٠,٥ كغم	مشواة على صينية معدنية	مبرد	١. امسح لحم البقر بمرغرين أو زيد مذاق. ٢. اثقب اللحم بقضيب مشواة لاحظ أن القضيب يمر بالحم تماماً. ٣. اربط اللحم بواسطة حبل قطني وادخل القضيب إلى حامل المشواة فوق الصينية المعدنية. ٤. اضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. ٥. بعد الطبخ، اخرجه من الفرن . وانتظر لمدة ١٥-١٠ دقيقة بتغطيته برقة ألينيومية قبل التقديم.
تشوية الحمل (Ar 2)	١,٨٠٠,٥ كغم	مشواة على صينية معدنية	مبرد	١. امسح لحم الحمل بمرغرين أو زيد مذاق. ٢. اثقب اللحم بقضيب مشواة لاحظ أن القضيب يمر بالحم تماماً. ٣. اربط اللحم بواسطة حبل قطني وادخل القضيب إلى حامل المشواة فوق الصينية المعدنية. ٤. اضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. ٥. بعد الطبخ، اخرجه من الفرن . وانتظر لمدة ١٥-١٠ دقيقة بتغطيتها برقة ألينيومية قبل التقديم.
قطع الدجاجة (Ar 3)	٢,٨٠٠,٢ كغم	رف مرتفع على صينية معدنية	مبردة	اغسل الدجاجة وجففها . وامسح أرجل الدجاجة بمرغرين وزيد مذاق. وضعها على الرف المرتفع على الصينية المعدنية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وعند انطلاق الصفاره ، قلب الدجاج. ثم اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، انتظر لمدة ٢-٥ دقائق بتغطيتها برقة ألينيومية.
دجاجة كاملة (Ar 4)	٨,٤٠٠,٢ كغم	مشواة على لوح معدني	مثلاج	١. اغسل الحلد وجففه ضع زيتاً على الدجاجة ٢. ضع الدجاجة في قضيب دوار تأكّد أن القضيب يمر بالدجاجة تماماً ٣. اربط رجلي الدجاجة، وجناحيها، وجسمها بخيط من القطن وأدخل القضيب في الحامل الدوار على اللوح المعدني. ٤. بعد الطهي، غطّها بورق ألومنيوم لمدة ١٠ دقائق.

# الأكثر أو الأقل للطبخ

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تحويل برامج الطبخ التلقائي التي تم ضبطها مسبقاً للأكثر أو الأقل وقتاً للطبخ.



اضغط على زر توقف/إنهاء.



اضبط برنامج طبخ آلي المطلوب.  
واختر وزن الطعام.

اضغط على زر إبدأ.

\* راجع طبخ آلي (صفحة ٢١).



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

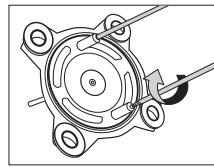
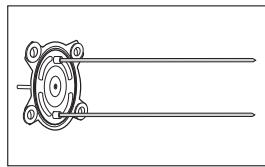
بُوّر الحلقة باتجاه معاكس عقرب الساعة.  
عندما يخفض وقت الطبخ بواقع ١٠ ثوان كلما بُوّرت الحلقة.

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 واليدوي، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ في أي مرحلة بتدوير الحلقة.  
ولا تحتاج إلى إيقاف عملية الطبخ.

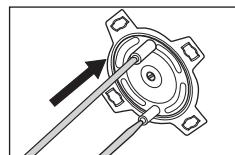
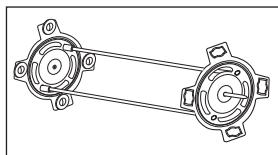
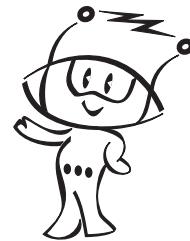
# المشواة

## تجميع



قضبان التشوية في الصحن اليسار

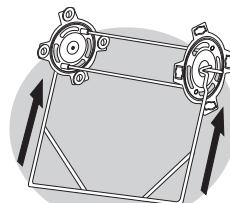
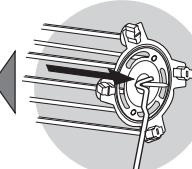
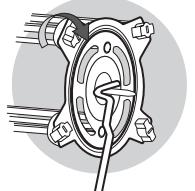
ثبت قضيب التشوية الى الصحن  
اليسار بالبرغي باتجاه عقرب الساعة.



تجميع الصحن اليمين

ادفع قضبان التشوية الى الصحن اليمين.

**تحذير**  
المشواة ليست لعبة.  
وابعد المشواة عن الطفل.



تجميع السيوخ

بوره باتجاه عقرب  
الساعة حتى يتم  
تشييته. كرر ٤ مرات  
حتى يتم تجميع  
المشواة.

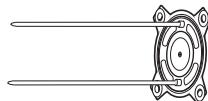
ادخل الطرف الآخر  
من السيخ الى  
الفتحة في الصحن  
اليمين.

ادخل الطرف الحاد من  
السيخ الى الفتحة  
في الصحن اليسار.

ركّب المقبرخ على  
المشواة.

# التركيب والطبع المشواة

خيارات



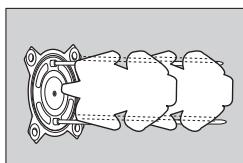
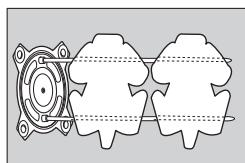
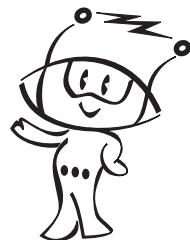
اضغط على زر تشوية تلقائية.

بُوّر الحلقة حتى يعرض "Ar 4".

واضغط على زر .٨ .٤ كغم أو ٢٤ كغم لضبط الوزن.

واعد الأطعمة بالمشواة.

خيارات



كباب



اضغط على زر طبع آلي.

بُوّر الحلقة حتى يعرض "Ac 9".

واضغط على زر ١٠٠ كغم لضبط الوزن.

ونظف مساحة العمل ، قبل إدخال الكباب.

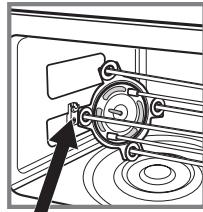
كباب



**تنبيه**  
المشواة ليست لعبة.  
واحفظ المشواة بعيداً عن  
تناول الأطفال.

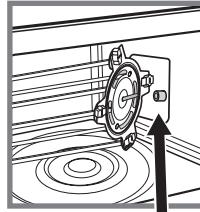
ادبط أرجل الدجاجات  
وأجنبتها بخيط قطني  
قبل طبخ الدجاجة الكاملة  
كما هو مبين في الشكل.

# التركيب والطبخ



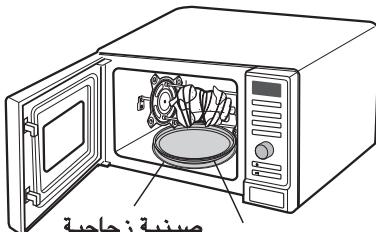
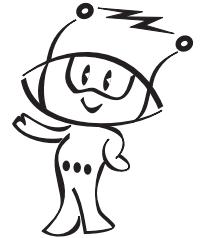
عمود بقل المотор

ضع عمود الصحن اليمين على حامل المشواة.



حامل المشواة

ادخل عمود الصحن اليسار الى عمود المотор.



صينية معدنية صينية زجاجية



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

٢. بعد الطبخ، ستصبح الصينية المعدنية حارة جداً.

٣. من الموصى بها إزالة السمن من الصينية الدوارة كل مرة قبل الطبخ. والسمن الحار على الصينية الدوارة قد يحدث الدخان.

اضغط على زر إبدأ.

بعد الطبخ، امسك قضيب المشواة بالقبض في الجانبين وارفع الطرف اليمين بقليل واسحب من الطرف اليسار.

## ملاحظات:

١. الطبخ بالمشواة مناسب لتشويه اللحم والدجاجة. ويتم تحمير جميع الأسطح من الطعام بشكل متساوي بدون تقليل.
٢. يمكنك الطبخ بالمشواة على وضع الشواية ووضع الانتقال الحراري والطبخ الإيراني.
٣. يستخدم قضيب المشواة للطبخ بالمشواة فقط. بعد انتهاء الطبخ بالمشواة ، انزع قضيب المشواة واحفظها مع ملحقات أخرى.

## تحذيرات:

**لتنظيف المشواة والصينية المعدنية**  
عند اكتمال الطبخ، ازع المشواة من الطعام. وخذ عناية عند تناول كلي المشواة والصينية المعدنية وحشوة الطعام لأنها ساخنة جداً. من الطيفي وسخ المشواة والصينية المعدنية بالطعام أثناء الطبخ. ونظف المشواة والصينية المعدنية فقط بماء صابوني دافئ وقمامش ناعم. إذا ما زالت المشواة والصينية المعدنية متتسخة بعد الغسيل، انقع الزانبي بالماء الصابوني الحار لمدة بعض الدقائق. لا تستخدم المادة المعدنية الخشنة. لأنها تكتشن الأسطح.

# دليل التسخين أو إعادة التسخين

من أجل تسخين الطعام أو إعادة تسخيته 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 بالغطاء المناسب للمايكروويف أو الملف البلاستيكي مع فتحات التهوية. أزل الخطا، بعناية لتجنب الاحتراق من البخار الساخن. استخدم الجدول التالي كدليل تسخين الطعام المطبوع.

التعليمات	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	الماد	التعليمات	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	الماد
ضع اللحم المشرح على صحن قابل للمايكروويف. غطيها بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية. * ملاحظة: مرق اللحم وأصلصنة تساعد في الاحتفاظ بعصارة اللحم.	٢ - ١ دقيقة	٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حرك الطعام أثناء الطبيخ مرة.	٢ - ١ دقيقة	٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)
ضع قطع من الدجاج على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	٣ - ٢ دقائق ١ صدر ١ رجل وفخذ	فطيرة الدجاج	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حرك الطعام أثناء الطبيخ مرة.	٣ - ٥ دقائق ١ صدر ١ رجل وفخذ	فطيرة الدجاج
ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	٤ دقائق	سمك مشرح (٦ - ٨ أونس)	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حرك الطعام أثناء الطبيخ مرة.	٤ دقائق	سمك مشرح (٦ - ٨ أونس)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبيخ مرة.	٤ - ٦ دقائق	لزانيا لشخمر (١٠٠.٥ أونس)	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حرك الطعام أثناء الطبيخ مرة.	٤ - ٦ دقائق	لزانيا لشخمر (١٠٠.٥ أونس)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبيخ مرة.	٣ - ٥ دقائق ٨ - ٥ دقائق	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب	لفه بالفوطة الورقية وضعه على رف زجاج قابل للمايكروويف.	١ - ٣.٥ دقائق ٨ - ٥ دقائق	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبيخ مرة.	٣ - ٥ دقائق ٥ - ٣.٥ دقائق	الكاسيرول ١ كوب أو جبن ٤ أكواب	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حرك الطعام أثناء الطبيخ مرة.	٣ - ٥ دقائق ٥ - ٣.٥ دقائق	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب
اعد تسخين الحشواد والكعكة منفصلاً. اطبخ الحشواد في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حركها مرة. سخن الكعكة كما مبين في الجدول أدناه.	١ - ٢.٥ دقائق	لحم مع صلصة طعام أو لحم بقرة مشوى أو سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حرك الطعام أثناء الطبيخ مرة.	١ - ٢.٥ دقائق	لحم مع صلصة طعام أو لحم بقرة مشوى أو سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة

# دليل الخضروات الطازجة

النوع	الكمية	الخضار	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الارشادات	وقت الانتظار	النوع	الكمية	الخضار	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الارشادات	وقت الانتظار
الذرة الطازجة	كوزان	خرشوف اونس لكل	٩ - ٥	اقشرها واضف ملعقتين طعام من الماء وملعقتين طعام صحن الخبز بـ١٠٠،٥ كوارتر. وغطيها.	٣ - ٢ دقائق	الذرة الطازجة	كوزان	خرشوف اونس لكل	٨ - ٥	رتبه واضف ملعقتين طعام من الماء وملعقتين طعام من العصارة اليه وغطيها.	٣ - ٢ دقائق
المقرمش	باوند	براعم جديدة من هليون طازج	٣،٥ - ٢	ضع الفطر في نصف ملعقة الكاسيروبل بخطاء بـ١٠٠،٥ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق	المقرمش الطازج	باوند	براعم جديدة من هليون طازج	٧ - ٣	اضف نصف كوب من الماء اليها وغطيها.	٣ - ٢ دقائق
الجز الأبيض	باوند	الفول الأخضر والفول الشمعي	٨ - ٤	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروبل بخطاء بـ١٠٠،٥ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق	الجز الأبيض والطازج	باوند	الفول الأخضر والفول الشمعي	١٢ - ٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروبل بـ١٠٠،٥ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق
جوزة الازمة الطازجة	متواسط	جزر شمندر طازج	٩ - ٧	اقطعها الى نصفين. ازل البذور منها. ضعها في طبق الخبز بـ٨٨ بوصة. وغطيها.	٣ - ٢ دقائق	جوزة الازمة الطازجة	باوند	جزر شمندر طازج	١٨ - ١٤	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروبل المقطى بـ١٠٠،٥ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق
القرع الصيفي الطازج والمشرح	باوند	براعم جديدة من البركولي	٨ - ٥	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروبل بخطاء بـ١٠٠،٥ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق	القرع الصيفي الطازج والمشرح	باوند	براعم جديدة من البركولي	٩ - ٥	ضع نصف كوب من الماء في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٣ - ٢ دقائق
القرع الصيفي الطازج والكامل	باوند	كرنب مفروم طازج	١٠ - ٧	انقبه. ضعه على فوطتين ورقتيين. قلبها واعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق	القرع الصيفي الطازج والكامل	باوند	كرنب مفروم طازج	٨ - ٦	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروبل المقطى بـ١٠٠،٥ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٢ - ٢ دقائق
حبة السلسة والطازجه	أكواب	جزر شمندر طازج	١٠ - ٧	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروبل بخطاء بـ١٠٠،٥ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق	حبة السلسة والطازجه	باوند	جزر شمندر طازج	١٨ - ١٤	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروبل المقطى بـ١٠٠،٥ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق
البطاطس الحلوة الكاملة للخبز (أونس لكل)	متواسط	براعم جديدة من البركولي	١٠ - ٥	اشرب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطه ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق	البطاطس الحلوة الكاملة للخبز (أونس لكل)	باوند	براعم جديدة من البركولي	٩ - ٥	ضع نصف كوب من الماء في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٣ - ٢ دقائق
البطاطس البيضا الكاملة للخبز (أونس لكل)	حبات جبات	كرنب مفروم طازج	٨ - ٥	اشرب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطه ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق	البطاطس البيضا الكاملة للخبز (أونس لكل)	حبات جبات	كرنب مفروم طازج	٨ - ٦	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروبل المقطى بـ١٠٠،٥ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٣ - ٢ دقائق

# دليل الطبخ

## بالشواية

ضع السمك والأطعمة البحرية على الرف.

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

اللمحات	وقت الطبخ تقريباً (بدقائق)	الوزن	المادة
امسح شرائح السمك بالزبدة المذاقة وقلبها أثناء الطبخ عند مرور نصف وقت الطبخ.	٢١-١٧ ٢٤-٢٠ ٢٨-٢٤	٢٣. جرام ٢٣. جرام ٢٣. جرام	شرائح السمك سماكـة ١ سم (١/٢) سماكـة ١.٥ سم (١/٢) شرائح السمك سماكـة ٢.٥ سم (١)
اترك السمك السميـك والسمك الزيـتي مـدة إضافـية .	٢٠-١٦ ٢٨-٢٤	٢٥.-٢٢٥ جرام لـكل سـمـك ٤٥. جرام	الـسمـكـ الـكـامل
اطـريـ جـيدـاـ أـثـنـاءـ الطـبـخـ.	٢٠-١٦ ٢٠-١٦	٤٥. جـرام ٤٥. جـرام	الأـسـقـلـوبـ الـقـرـيـدـسـ النـقـيـ

التعليمات لتشويه اللحم على الشواية

\* بالنسبة للدهن البارز من اللحم، اقطعه وعندما تأكد من عدم قطعه بشكل مائل.

(هذا يوقف رفع الدكان من الدهن.)

\* رتب اللحم على الرف. وامسحه بالزبدة المذاقة أو الزيت.

\* خلال الطبخ ، قلب اللحم.

اللمحات	وقت الطبخ تقريباً (بدقائق)	الوزن	المادة
اطـريـ بالـزيـتـ أوـ الـزـبـدـةـ المـذـاـقـةـ .ـ لاـ بـدـمـنـ وـضـعـ الـمـوـادـ الرـقـيقـةـ عـلـىـ رـفـ الشـواـيـةـ. وـيمـكـنـ وـضـعـ الـمـوـادـ السـمـيـكـةـ عـلـىـ صـيـنـيـةـ جـمـعـ الـقـطـرـاتـ. قـلـبـ الـطـعـامـ بـعـدـ مـرـورـ نـصـفـ وـقـتـ الطـبـخـ.	١٦-١٣ ٢٢-١٩	٥٠. جـرام ١٠٠ جـرام	بوـغـورـ مـنـ الـبـقـرـ
	٢٠-١٨ ٢٤-٢٢ ٢٨-٢٦	٢٢. جـرام ٢٢. جـرام ٢٢. جـرام	شـرـائـيـ الـبـقـرـ (بـسـمـاـكـةـ ٢.٥ سـمـ (١)) غـيرـ مـنـضـجـ جـيدـاـ مـنـضـجـ مـتوـسـطـ مـنـضـجـ جـيدـاـ
	٣٢-٣٥	٣٢. جـرام	مـرـفـوـمـ الـحـلـلـ (بـسـمـاـكـةـ ٢.٥ سـمـ (١))

# تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

**تنبيه !**  
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 اتلافها.
١١. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ٨ سم أو أكثر سم خلف طرف السطح الموجود فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشابهه 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. ازع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو ازاله الجليد منه . لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين أو الطبخ.
١٦. اذا كان باب الفرن مصابا بالضرر، يجب عليك عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بالفني المختص للخدمات.
١٧. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن اوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
١٨. عند طبخ او تسخين الطعام في أوعية وأوانى الاستخدام مرة واحدة انتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة إفساد أوعية.
١٩. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف إلا عند توفير التعليمات المناسبة بحيث يستخدم الأطفال الفرن بطريقة آمنة ويعرف خطر التشغيل غير المناسب.
٢٠. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى بالأوعية المغطاة بإحكام لأنها قد تنفجر.

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمان أو أي جزء من أمام الفرن. ومن الخطير لأي شخص القيام ب اي إصلاح مثل سحب أي غطاء يمنع التعریض لطاقة المایکروویف. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كاس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المایکرو او اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكون أو تحرق اذا سخنت لفترة طويلة.
٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوقة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستستحسن وتتفسح . لا تستخدم اواني معدنية او اواني فخارية مرجعة بمواد معدنية (الذهب او الفضة). دائمآ ارفع المواد المعدنية. المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها اتلاف الفرن.
٧. لا تشغيل الفرن أثناء وجود حافظ بين باب الفرن وأطرافه كالورق او المناديل او أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المایکرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدوره لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة او حريق.
٩. 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.

٣٢. يجب تشغيل فرن الميكروويف مع فتح الباب الزخرفي.

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

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

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

**!** تحذير : من الخطأ القيام بأي عملية صيانة أو عملية إصلاح مثل نزع غطاء الفرن الذي يحمي المستخدم من التعرض لطاقه الميكروويف 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.

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 إعادة أي لهب ؛

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

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

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

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 تشوية أسطح الفرن التي قد تؤثر على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى إحداث الحالة الخطيرة.

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

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

# أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

الورق  
الحاويات والصخون 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 المنوى فيها طبخ المواد الدهنية.  
تجنب الوراق الملونة لأن اللون قد يتحلل. وبعض الوراق التي تم إعادة  
بورتها قد تحتوى على مادة غير صافية قد تؤدى إلى اشتغال 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 شقاو في الكيس حتى يخرج البخار. لا  
تستخدم أكياس البلاستيك العادي أبداً في فرن المايكروويف لأنها  
ستذوب وتترمز.

## أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

## الغزف والسيراميك والأواني الحجرية :

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

**تحذير**  
بعض الأواني التي تحتوى 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  
الممايكروويف.

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

موجات المايكروويف لا تخترق المعدن وإنما ترتد عنها - مثلما تردد عن  
جدار 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 الممايكروويف. ولكن ربما يحتوى بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة  
للستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك  
وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن الممايكروويف.

اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن الممايكروويف: ضع الإناء المطلوب  
بالقرب من كأسقياس الزجاجي المملوء بالياء داخل فرن الممايكروويف. إذا  
سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينهما الوعاء ما زال بارداً فإن استخدام الوعاء  
في فرن الممايكروويف آمني. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء  
نفسه أصبح ساخناً فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات الممايكروويف  
وليس مناسباً ولا أمنياً للاستخدام في فرن الممايكروويف. قد لديك الكثير  
من الموارد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن  
الممايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

## اطباق الطعام

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

## الأواني الزجاجية

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

## أواني الحفظ البلاستيكية

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

# خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تجذب إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل مثل اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضروات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغطيتها حتى تتحفظ بالبخار.

## محتويات الطعام من الدهون 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 تتطبع بدون تساوي في الاستوانة أو تزيد سوءاً 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 الاستوانة.

## شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢.٥ سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع انتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل . وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسملك ٢.٥ سم فقط فعلينا بمحاجات المايكروويف بينما يستوي الباقى عن طريق التحول الحراري . ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل الرابع السميكة : تختلف الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها . أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائريّة الرقيقة.

## التغليف

تغطية الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي إلى طبخ الطعام أكثر سرعة . ويمكن استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع اطرافه المطبوخة لمنع شقها.

## التحمير

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

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

## التغليف بالورق المضاد للدهن

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

## الترتيب والاسفافات

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.

## مراقبة الأمور جيداً

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

## العامل المؤثر في فترة الطبع في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام . درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبع . الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الربدة المثلجة والحلب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبياً للطبع من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة . جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبع . بشكل عام ستتجه أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند اسلقه أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبع قد تحتاج احياناً للطبع أطول قليلاً أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعاً لفضائل الذوق الشخصية . الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلاً من إعطاء فترة طبع زائدة عند الحاجة . الطعام المطبخ فترة طويلة أكثر من اللزام يتلف وغير قابل للاستخدام . بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والકاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها . والسبب في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام مستمرة

تنجيجه بفعل 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 انتهاءه .

## كتافة المادة المطبوخة

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

## ارتفاع المادة الغذائية

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

# خصائص الموارد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.  
بقع الطعام أو السوائل المتتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة بالماء البارد الوسائل في الفرن تمتثل 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. اززع البقع التجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالاء.
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 بتتسرب 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 بد على تعطل الفرن دائماً توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.
٤. الباب ومحاليل الباب يجب أن تظل نظيفة دائماً. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف. الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائماً بقطعة من القماش المبللة.
٥. لا تستخدم أي منظف يحتوى على بخار.

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

**قلب الموارد الغذائية**  
يسنوي السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة القطعة اللحوم المقطعة.  
**وضع الأجزاء السميكية في الواقع الكشوفة**  
يما أن موجات المايكروويف موجهة ولا إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكية كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف الكشوفة لوعاء الطبيخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكية أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويسنوي الطعام بشكل متساوي.

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

**رفع المستوى**  
الموارد الغذائية السميكية ذو الكثافة من الأفضل رفع مستوى وضعها حتى يتمتص الجزء السفلي موجات المايكروويف مثل الأطراف والسطح.

**الثقل**  
المواد الغذائية بالقشرة ، الجلد أو الغشاء تکاد تندفع في الفرن إلا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقف不可缺少.

**اختبار الذوق عند الطبخ**  
نظرًا لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نون الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدواجن مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فانتظر مدة لا تتجاوز الطبيخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٢ °C) و ١٥ فهرنهايت (٨ °F) أثناء وقت الانتظار.

**وقت الانتظار**  
اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تردد تجفيفها لكي تتصلب (مثلًا ببعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبيخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

# أسئلة وأجوبة

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكرورويف ؟  
ج. نعم، اذا أجري استخدام أحدى الطريقيتين التاليتين.  
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصاً للاستخدام في فرن المايكرورويف.  
٢. فشار مصنوع مسبقاً خاص بفرن المايكرورويف 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 فوق عن العمل. الاستمرار في محاولة انضاجه قد يؤدي الى احترقه.

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

س. لماذا لا يتطبع فرن المايكرورويف الاطعمة في الوقت المحدد في دليل الطبخ ؟  
ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتتأكد بأنك قمت بتنفيذ الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقتراحات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين .... المشكلة الأكبر حدوثها هي التعود على الطبخ في المايكرورويف. 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.  
• لمبة الضوء قد احترقت  
• باب الفرن غير مغلق

س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكرورويف من خلال نافذة العرض ؟  
ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكرورويف.

س. لماذا ينطلق صوت الصفاراة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟  
ج. صوت الصفاراة يشير الى اكمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكرورويف 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 اخرق الصفار بنكاشة استنان قبل الطبخ. لا تطبع البيض أبداً بدون حرق القشرة.

س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد انتهاء عملية الطبخ ؟  
ج. بعد انتهاء الطبخ في فرن المايكرورويف يستمر الطعام في الطبخ خلال فترة الانتظار. هذه الفترة يجعل الطعام ينضج بالتساوي. فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

# تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

## التنبيهات

### لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملوثة تتبعاً للرموز التالية  
أزرق : محابيد  
بني : حبي  
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 .

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:

### المواصفات الفنية

MC-9287BR/MC-9287UR/MC9287BR/MC9287UR			
مصدر الطاقة			٢٢٠ فولت تيار متعدد ٥٠ هرتز
الفولتية			٢٢٠ فولت تيار متعدد ٥٠ هرتز
تردد المايكرورويف			٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)
الأبعاد الخارجية			٥٧٤ ملم(عرض) ٣٧٦٢ ملم(ارتفاع)* ٥١٠ ملم(عمق)
استهلاك الطاقة			
المايكرورويف			١٣٥٠ واط
ال Shawayia			١٢٥٠ واط
الجمعي			٢٦٥٠ واط على الأقصى
الانتقال الحراري			١٩٥٠ واط
الاحتراق			١٨٠٠ واط
الاحتراق			١٣٥٠ واط
المقاومات			١٢٥٠ واط
الاحتراق			٩٠٠ واط