

دليل المستخدم فرن المايكروويف/الشواية/الفرن الجمعي

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MC-9287BR
MC-9287UR
MC9287BR
MC9287UR

الوقاية لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

لا يمكنك تشغيل الفرن والباب مفتوحا بسبب وجود قفل أمن تشابكي في نظام الباب. قفل الأمن التشابكي يوقف عمل الفرن وعملية الطبخ تلقائيا عن فتح الباب. لذلك يجب عدم التلاعب بقفل الأمن التشابكي حتى لا ينتج تعرض مؤذي للطاقة الناتجة عن فرن المايكروويف.

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

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

لا تشغل الفرن اذا كان تالفا أو متعطلا. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن بإحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل: (١) الباب (اللوي)، (٢) المفصلات والمزلاج (مسكور أو مرخو) ، (٣) أختام الباب وأسطحها. يجب عدم تعديل أو تطليح الفرن إلا بواسطة خبير فني مخصص.

⚠ تحذير

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

عند تسخين السوائل كالحساء والشوربة والمشروبات في فرن المايكروويف قد يحدث احيانا زيادة تسخين هذه السوائل فوق درجة الغليان بون مشاهدة الفقاقيع. هذا قد يؤدي الى انسكاب السائل من الوعاء. لتجنب حدوث ذلك اتبع الخطوات التالية :

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.

٢. لا تسخنها فترة طويلة.

٣. حرك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.

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

⚠ تحذير

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

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	بداية سريعة
١١	الطبخ بالشواية
١٢ - ١٣	الطبخ بالانتقال الحراري
١٤ - ١٥	الطبخ الجمعي
١٦	الحفاظة على الحرارة
١٧ - ١٨	إذابة سريعة
١٩	إذابة آلي
٢٠	دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن
٢١ - ٢٦	طبخ آلي
٢٧ - ٢٨	إعادة تسخين تلقائية
٢٩ - ٣٠	تشوية تلقائية
٣١	الأكثر أو الأقل للطبخ
٣٢	المشواة لجميع
٣٣ - ٣٤	لمشواة التركيب والطبخ
٣٥	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٣٦	دليل الخضراوات الطازجة
٣٧	دليل الطبخ بالشواية
٣٨ - ٣٩	تحذيرات من أجل السلامة
٤٠	أواني الطبخ الألمانية بفرن المايكروويف
٤١ - ٤٢	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٤٣	أسئلة وأجوبة
٤٤	تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

كيف يعمل فرن المايكروويف

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

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

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

جهاز أمان تام

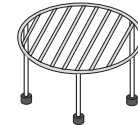
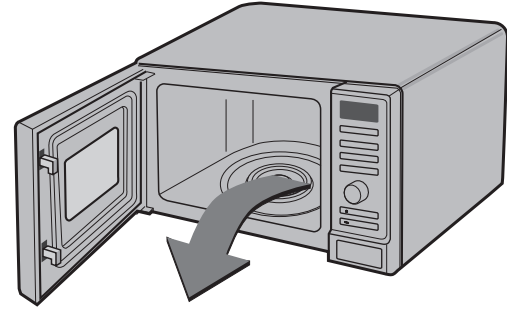
فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امنا. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

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

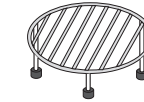
إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

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

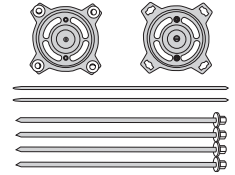
١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



رف مرتفع

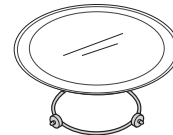


رف منخفض

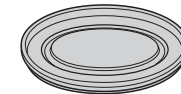


المشواة

صينية زجاجية



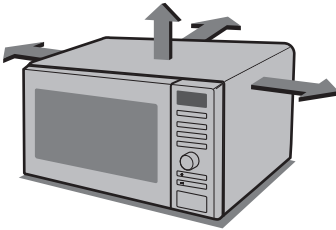
حلقة بورانية



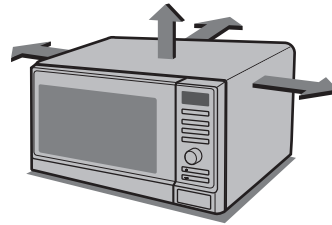
صينية معدنية



المقبض

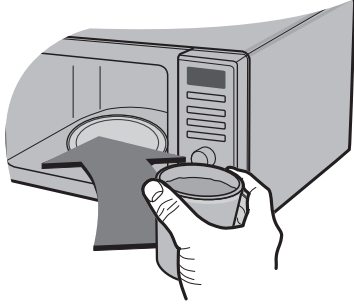


MC-9287UR(MC9287UR)



MC-9287BR(MC9287BR)

هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.



٥ املاً وعاء أمانى
الاستخدام في الفرن
بـ ٢٠٠ مللتر من الماء.
ضعه فوق الصينية الزجاجية
واغلق باب الفرن بإحكام.
إذا كانت لديك شكوك بنوع
الأنية التي يمكن استخدامها
في الفرن. راجع ص ٤٠.

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

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

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

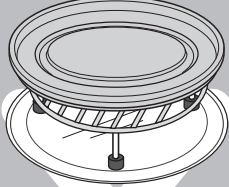
٧ شاشة العرض
ستبدأ العد التنازلي
ثلاث ٣٠ ثانية. وعندما
تصل الى صفر ستنتقل
صفارة ثلاث مرات. افتح باب
الفرن وافحص درجة حرارة الماء.
إذا كان الفرن قد عمل جيداً
سيكون الماء دافئاً. احتسرس عند
رفع الأناء لانه قد يكون ساخناً.

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



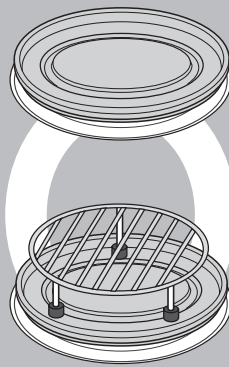
كيفية استخدام الملحقات

غير صحيح



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

صحيح



جهاز الفرن الآن تم تركيبه

كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت ١٤:٣٥ بعد الظهر عند استخدام ٢٤ ساعة.
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



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

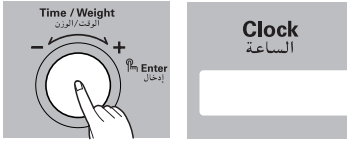
اضغط على زر توقف/إنهاء.



اضغط على زر الساعة مرة .

اضغط الحلقة للضبط على ٢٤ ساعة.

(إذا أردت استخدام الوضعيات الاختيارية المختلفة، اضغط على زر الساعة مرة واحدة.
إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واصله اليه مرة أخرى.)

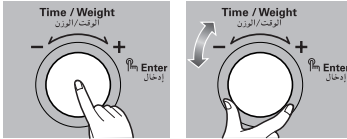


عند توصيل قابس الفرن الى مخرج التيار الجداري لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه، يظهر "0" على زجاج العرض ؛ يجب عليك اعادة ضبط الساعة.

بُور الحلقة حتى يعرض "14:00".

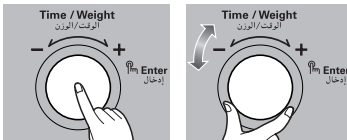
اضغط على الحلقة نحو الإدخال.

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



بُور الحلقة حتى يعرض "14:35".

اضغط على الحلقة نحو الإدخال.
عندها تبدأ الساعة بالعد.



إغلاق الأطفال

اضغط على زر توقف/إنهاء.

إنهاء CLEAR

توقف **STOP**

ابق ضاغطة على زر توقف/إنهاء حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة.

إنهاء CLEAR

توقف **STOP**

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

إنهاء CLEAR

توقف **STOP**



فرن المايكروويف له مميزة 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 المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠% من الطاقة لمدة خمس ٥ دقائق ٣٠ ثانية



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

اضغط على زر **توقف/إنهاء**.

إنهاء، CLEAR

توقف STOP

MODE

نمط

اضغط على زر **نمط**.

Time / Weight

الوقت / الوزن

- +

Enter إدخال

اضغط **الحلقة** لضبط الوضع الدقيق.

(يتوافر الوضع دقيق () تلقائياً عند اختيار الزر الوضع)

Time / Weight

الوقت / الوزن

- +

Enter إدخال

Time / Weight

الوقت / الوزن

- +

Enter إدخال

تور الحلقة حتى يعرض "720".

اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.

Time / Weight

الوقت / الوزن

- +

Enter إدخال

تور الحلقة حتى يعرض "5:30".

QUICK START

بداية سريعة



إبدأ START

اضغط على زر **إبدأ**.

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

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

اضغط على

الطاقة	زر مايكروويف	%	الفولتية
العالي	مرة	١٠٠%	٩٠٠ واط
المتوسط العالي	مرتين	٨٠%	٧٢٠ واط
المتوسط	٣ مرات	٦٠%	٥٤٠ واط
الاذابة			
المتوسط المنخفض	٤ مرات	٤٠%	٣٦٠ (**) واط
المنخفض	٥ مرات	٢٠%	١٨٠ واط

لا تستخدم



صينية معدنية



المشواة



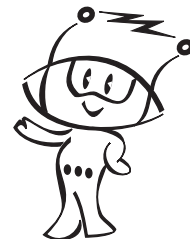
رف مرتفع



رف منخفض

مستوى طاقة المايكروويف

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

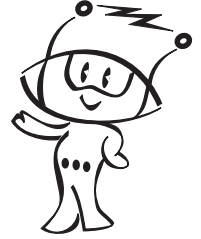


مستوى الطاقة	الفولتية	الاستخدام
العالي، الأقصى	٩٠٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> • تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ
المتوسط العالي	٧٢٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة جميع انواع من الاطعمة • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمغار • طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات
المتوسط	٥٤٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> • خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة • اعداد البيضات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء
إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض	٣٦٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> • إذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل
المنخفض	١٨٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> • تليين الزبدة والجبنة • تليين الايسكريم • تكثير خميرة في العجين

بداية سريعة

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

اضغط على زر توقف/إنهاء.



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

اضغط على زر بداية سريعة اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.
الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.



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

لا تستخدم



صينية معدنية



المشواة



رف مرتفع



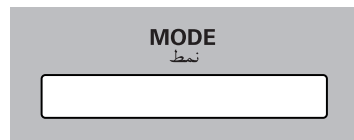
رف منخفض

الطبخ بالشواية

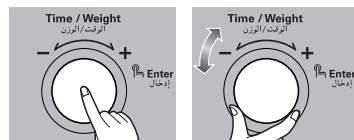
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ بالشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

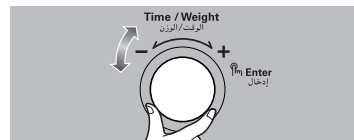


اضغط على زر نمط.



أدر الحلقة لاختيار شواء.
يتم عرض الرمز التالي: "☞".

اضغط الحلقة لضبط الوضع.

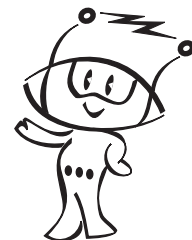


نور الحلقة حتى يعرض "12:30".



اضغط على زر إبدأ.

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

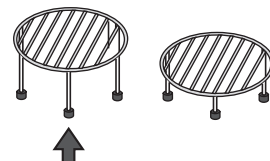


هذا الموديل مناسب للشواية المربعة،
فلا يحتاج الى التسخين المسبق.

هذه الميزة تسمح لك بتحمير الطعام
وتوقيفه بسرعة.

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

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



الطبخ بالانتقال الحراري

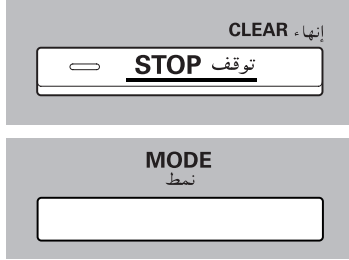
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تسخين الفرن تسخيناً مسبقاً أولاً، ثم كيفية طبخ بعض الأطعمة على درجة حرارة ٢٣٠ م لمدة ٥٠ دقيقة.



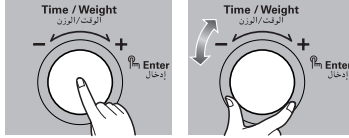
الفرن بالانتقال الحراري له مدى درجة حرارة من بين ٤٠ م و ١٠٠ م ~ ٢٥٠ م (يتم ضبط ١٨٠ م أوتوماتيكياً للاستخدام عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).

اضغط على زر توقف/إنهاء.

اضغط على زر نمط.



أدر الحلقة لاختيار انتقال حراري.
يتم عرض الرمز التالي: "⚡".

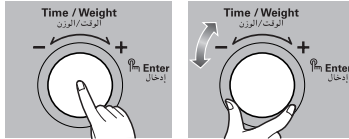


اضغط الحلقة لضبط الوضع.

* 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 "F-14".

بُور الحلقة حتى يعرض "230°C".

اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



يستغرق الوصول الى درجة الحرارة المختارة بعض دقائق.

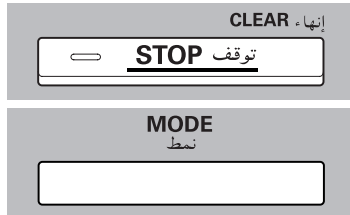
اضغط على زر إبدأ.

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

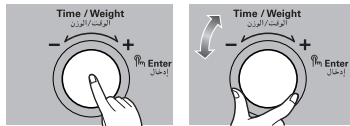
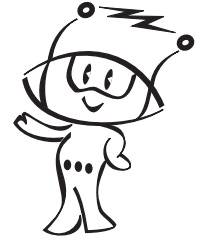


عند الوصول الى درجة الحرارة الصحيحة، ينطلق الصفارة من الفرن لكي تعرف أن الفرن يصل الى درجة الحرارة الصحيحة. ثم ضع الطعام في الفرن؛ واضغط على زر التشغيل للبدية بالطبخ.

الطبخ بالانتقال الحراري

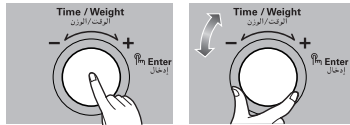


اضغط على زر توقف/إنهاء.
اضغط على زر نمط.



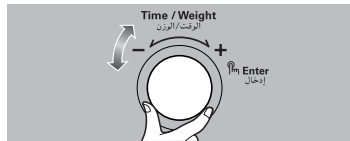
أمر الحلقة لاختيار انتقال حراري.
يتم عرض الرمز التالي: "⌘".

اضغط الحلقة لضبط الوضع.



دور الحلقة حتى يعرض "230°C".

اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



دور الحلقة حتى يعرض "50:00".

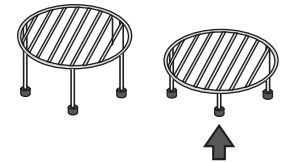


اضغط على زر إبدأ.

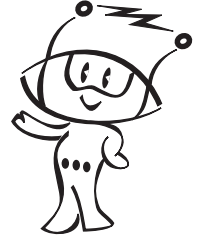
عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.

إذا لم تضبط درجة الحرارة ، يختار الفرن درجة حرارة ١٨٠°م أوتوماتيكياً.
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



للفرن ميزة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام **بالمسخن** والميكروويف في نفس الوقت أو على التوالي. بصفة عامة هذا يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام. يمكنك ضبط ثلاثة مستويات من طاقة الميكروويف (٢٠%، ٤٠% و ٦٠%) في وضعية الطبخ الجمعي.

اضغط على زر **توقف/إنهاء**.

اضغط على زر **نمط**.

أدر **الحلقة** لاختيار **شواء كومي** حتى يتم عرض "540".
يتم عرض الرمزين التاليين: "☰" و "☷".

اضغط **الحلقة** لضبط الوضع.

بُور **الحلقة** حتى يعرض "180".

اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.

بُور **الحلقة** حتى يعرض "25:00".

اضغط على زر **إبدأ**.

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

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخناً!

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية برمجة الفرن على مستوى طاقة المايكروويف ب ٢٠% والشواوية لمدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.

إنهاء CLEAR

توقف STOP

نمط MODE

Time / Weight

الوقت / الوزن

إدخال Enter

إدخال Enter

Time / Weight

الوقت / الوزن

إدخال Enter

إدخال Enter

Time / Weight

الوقت / الوزن

إدخال Enter

إدخال Enter

Time / Weight

الوقت / الوزن

إدخال Enter

إدخال Enter

Time / Weight

الوقت / الوزن

إدخال Enter

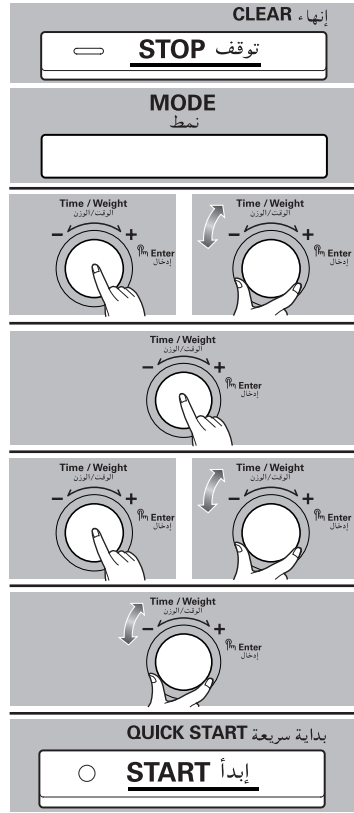
إدخال Enter

بداية سريعة QUICK START

إبدأ START

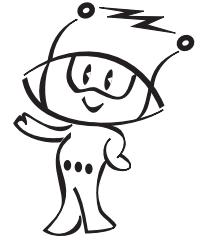
الطبخ الجمعي

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



اضغط على زر توقف/إنهاء.

اضغط على زر نمط.



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

أ. الحلقة لاختيار كومي التقليدي حتى يتم عرض "540".
يتم عرض الرمز التالين: "☰" و "☼".
اضغط الحلقة لضبط الوضع.

اضغط الحلقة لتأكيد الطاقة.
(يتوافر 540W تلقائياً عن اختيار الوضع كومي التقليدي.)

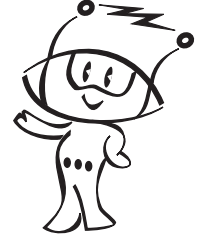
ب. دورة الحلقة حتى يعرض "200°C".
اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.

ج. دورة الحلقة حتى يعرض "25:00".

د. اضغط على زر إبدأ.
عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.
خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخناً!

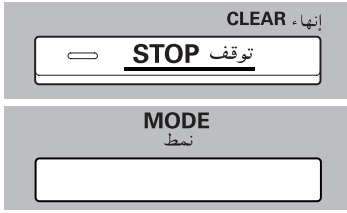
المحافظة على الحرارة

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية المحافظة على الحرارة على درجة الحرارة بـ ٩٠° م لمدة ٣٠ دقيقة.



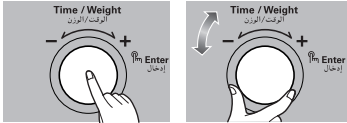
اضغط على زر توقف/إنهاء.

اضغط على زر نمط.



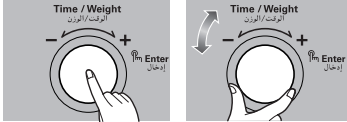
وبور الحلقة حتى يعرض "60°C".

اضغط على الحلقة.



تور الحلقة حتى يعرض "90°C".

اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



تور الحلقة لضبط وقت المحافظة على الحرارة حتى يعرض "30:00".



وعند الوصول الى درجة الحرارة المضبوطة، تنطلق الصفارة من الفرن لإذكارك عند الوصول الى درجة الحرارة المضبوطة.

اضغط على زر إبدأ.

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



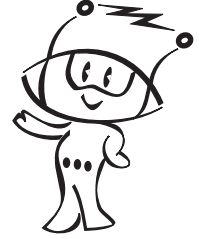
إذابة سريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥,٠ كلج من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسّمك المشرح بسرعة.

هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٥,٠ كلج من الدجاج المجمّد.

اضغط على زر توقف/إنهاء.

قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة أية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



إنهاء CLEAR

توقف STOP

اضغط على زر إذابة سريعة مرة.
(ضع ٥,٠ كجم من اللحم)

Quick Defrost Auto Defrost

إذابة سريعة

إذابة آلية

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

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

لا تستخدم



صينية معدنية



المشواة

اسحب اللحم تماما 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 برفاقة معدنية وانتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة أو حتى تتم الإذابة تماما.

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

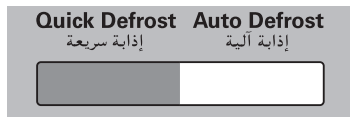
إذابة آلية

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصي بأنك تفحّض الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعناية الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الاسماك بسرعة أكثر أحيانا في حالة ان طبخ الاسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الاجزاء الصغيرة من الخبز مثل رغيف صغير من الخبز. هذه العملية تحتاج الى وقت الانتظار حتى تتم إذابة وسط الطعام. في المثال التالي، يعرف كيفية إذابة ١.٤ كج من الدجاج المجمد.

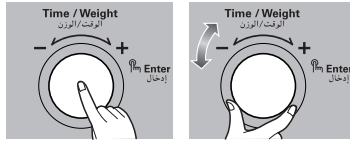


اضغط على زر **توقف/إنهاء**.

قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.

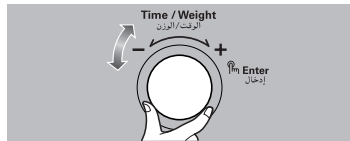


اضغط على زر **إذابة آلية**.



نور **الحلقة** حتى يعرض "def2".

اضغط على **الحلقة** لتأكيد الصنف.



ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.

نور **الحلقة** حتى يعرض "1.4kg".



اضغط على زر **إبدأ**.

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

فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات الإذابة :- اللحم والدجاجة والسمك والخبز ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج عدة مرات لاختيار مستويات الطاقة المختلفة.

لا تستخدم



صينية معدنية



المشواة

دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

- * الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه لا بد من وضعه في الوعاء الأمني لطاقة المايكروويف وضعه في الصينية الزجاجية بدون غطاء.
- * عند الحاجة، احجب المناطق القليلة اللحم أو الدجاجة برقاقة من الألومنيوم . هذا الأمر يحمي المناطق الرفيعة من تسخينها أثناء إذابة الثلج. تأكد 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 صفارة، قلب الطعام. وازل الأجزاء المذابة.
- * واصل إذابة الأجزاء الباقية. بعد عملية إذابة الثلج، اترك حتى يذاب تماما.
- * على سبيل المثال، لا بد من ترك الوصلات من اللحم والدجاجة الكاملة لمدة ساعة واحدة على الأقل قبل الطهو.

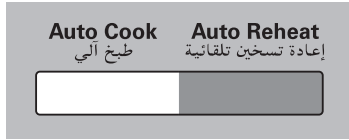
الوصف	حدود الوزن	الأناء	الطعام
اللحم (dEF1)	٠.١-٤.٠ كجم	وعاء مناسب للمايكروويف (صحن ، طبق)	اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة.
الدجاجة (dEF2)			الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.
السماك (dEF3)			شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.
الخبز (dEF4)	٠.١-٠.٥ كجم	فوطاة ورقية أو صحن مسطح	شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.

طبخ آلي

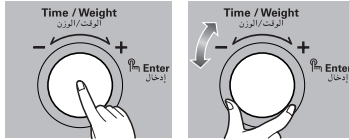
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٣, ٠ كغم من البيتزا من الأرز.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

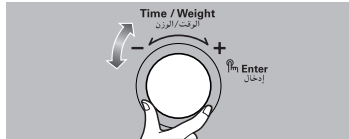


اضغط على زر طبخ آلي.



تور الحلقة حتى يعرض "Ac 2".

اضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.

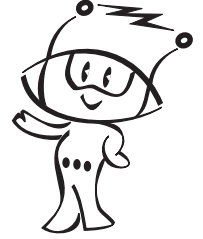


تور الحلقة حتى يعرض "0.3kg".



اضغط على زر إبدأ.

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



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

الطبخ التلقائي	الصف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
لا تستخدم  المشواة	البطاطس بالقشر (Ac 1)	١,٠-١,٠ كغم	رف منخفض على صينية معدنية	درجة حرارة الغرفة	اختر البطاطس بحجم متوسط بـ ١٧٠-٢٠٠ غ. اغسل البطاطس وجففها. واثقبها عدة مرات بشوكة. وضع البطاطس على على الصينية المعدنية والصينية الزجاجية. اضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبخ، اخرج البطاطس من الفرن. وانتظر بتغطيتها برقاقة المنيومية لمدة ٥ دقائق. تحذير: يتسبب الشواية وحول الفرن ساخنة. فاستخدم قفازة الفرن.
	الرز (Ac 2)	١,٠-٠,٤ كغم	وعاء الفرن الآمن	درجة حرارة الغرفة	١. ضع الرز 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. ملحوظة: أضف ٣٠٠ ميليلتر من الماء المغلي بكل ١٠٠ جرام من الرز الأبيض. غطه بقطعة بلاستيك واثقبها.
	المكرونه (Ac 3)	١,٠-٠,٤ كغم	وعاء الفرن الآمن	درجة حرارة الغرفة	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. ملحوظة: أضف ٤٠٠ ميليلتر من الماء المغلي بكل ١٠٠ جرام من المكرونة. لا تغطها. قلبها على الأقل مرتين أثناء الطهي حتى لا تلصق.

الطبخ التلقائي	الصف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
لا تستخدم  صينية معذنية	الخضار الطازج (Ac 4)	٠,٨-٠,٢ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الخضار في وعاء أمانى للمايكروويف. واصل الماء . وغطيه بملفة فينيلية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبخ، حرّكه وانتظر لمدة دقيقتين. واصل الماء المناسب حسب الكمية. ** ٠,٢-٠,٤ كغم : ملعقتا طعام ** ٠,٥-٠,٨ كغم : ٤ ملاعق طعام
 المشواة	الخضار المجمد (Ac 5)	٠,٨-٠,٢ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	المجمد	ضع الخضار في وعاء أمانى للمايكروويف. واصل الماء . وغطيه بملفة فينيلية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبخ، حرّكه وانتظر لمدة دقيقتين. واصل الماء المناسب حسب الكمية. ** ٠,٢-٠,٤ كغم : ملعقتا طعام ** ٠,٥-٠,٨ كغم : ٤ ملاعق طعام
	السّمك الطازج (Ac 6)	٠,٦-٠,١ كغم	طبق مسطح أمان للمايكروويف	المبرد	سمك كامل، شرائح سمك - سمك دهني : سالون ، اسقمري - سمك أبيض: قد ، حدوق رتّبه من طبقة واحدة في طبق مسطح أمانى للمايكروويف. واصل ملعقتي طعام من عصير الليمون. وغطي الطبخ بإحكام بملفة فينيلية واثقها عدة أماكن. وضعه في الصينية الدوّارة الزجاجية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبخ، اخرج الطبق من الفرن. وانتظر لمدة ٣ دقائق قبل التقديم.

الطبخ التلقائي	الصف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
لا تستخدم 	شرائح البطاطس المقلية (Ac 7)	٢, ٥-٠, ٠ كغم	عند سماع صوت رنين، اقلب الطعام	مجمدة	انشر منتجات البطاطس المجمدة على صينية مقاومة للحرارة على الرف العلوي للحصول على أفضل النتائج، اطبخ في طبقة واحدة. عند سماع صوت رنين، اقلب الطعام. أخرجها من الموقد ودعها تبرد من ١ إلى ٢ دقيقة .
المشواة	الغرتن (Ac 8)	٥, ٢-٠, ١ كغم	رف منخفض على صينية معدنية	درجة حرارة الغرفة	استخدم هذا الزر لطبخ الغرتن في المنزل. * غرتن من البطاطس * المحتويات ٤٠٠ غرام من البطاطس ١٠٠ غرام من البصل (اقطع الى الشرائح) ثلثي ملعقة طعام من الزبد ثلاث شرائح من اللحم ٣٥٠ غرام من الصلصة البيضاء ٨٠ غرام من جبن موزاريلا المشرح الملح ، الفلفل الأسود (الصلصة البيضاء) ٢ ملاعق من الزبد ، ٥ ملاعق من الدقيق ، كوبان من الحليب ضع الزبد في وعاء كبير. واذب الزبد على طاقة المايكروويف المرتفعة. وضع الدقيق وطبخه في فرن المايكروويف لمدة دقيقتين على الطاقة المرتفعة. واصل الحليب ، الملح والفلفل الأسود. واطبخه في الطاقة المرتفعة لدقيقتين. (أثناء الطبخ، حركه عدة مرات) الطريقة ١. اخبز البطاطس لمدة ٧-٨ دقائق على طاقة المايكروويف المرتفعة. ثم اقرشها واشرحها الى قطع صغيرة. واصل الملح والفلفل الأسود. ٢. اخلط البصل والزبد في وعاء. واطبخها على طاقة المايكروويف المرتفعة لمدة دقيقتين. ٣. ضع ثلثا من الصلصة البيضاء في طبخ الغرتن. واصل البطاطس والبصل واللحم. واصل الباقي من الصلصة البيضاء. ٤. انثر الجبن. وضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وبعد الطبخ، انتظر ٢-٣ دقائق.

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

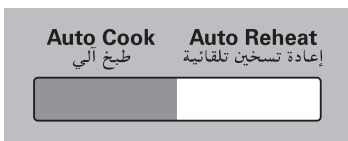
الطبخ التلقائي	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات																																										
	البيتزا المبردة (Ac 10)	٠,٦-٠,٢ كغم	رف منخفض	مبردة	هذه الوظيفة تستخدم لإعادة تسخين البيتزا المبردة . ضع البيتزا المبردة على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن فوراً . وانتظر لمدة ١-٢ دقيقة.																																										
	البيتزا الطازجة (Ac 11)	٠,٧-١,٠ كغم	صينية معدنية وعلى رف منخفض	غرفة	<table border="1"> <tr> <td>المعجون</td><td>١,٠ كغم</td><td>٠,٧ كغم</td><td>الآخرين</td><td>١,٠ كغم</td><td>٠,٧ كغم</td></tr> <tr> <td>خمير جاف(غ)</td><td>٧</td><td>٤</td><td>طماطم مهروسة (ملعقة)</td><td>٥</td><td>٤</td></tr> <tr> <td>الدقيق لجميع الأغراض(غ)</td><td>٣٠٠</td><td>٢٠٠</td><td>طماطم معلبة (ج)</td><td>١٤٥</td><td>٨٠</td></tr> <tr> <td>الماء الفاتر (ملل)</td><td>١٥٠</td><td>١٠٠</td><td>لحم، مطبوخ مسبقاً (ج)</td><td>٨٠</td><td>٦٠</td></tr> <tr> <td>السكر (غ)</td><td>٨</td><td>٥</td><td>مكونات أخرى (ج)</td><td>١٣٠</td><td>١١٠</td></tr> <tr> <td>الملح (غ)٥</td><td>٣</td><td></td><td>جين موزريلا مبشورة (ج)</td><td>١١٠</td><td>٩٠</td></tr> <tr> <td>الزيت النباتي(ملعقة طعام)</td><td>٣</td><td>١,٥</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>١. اخلط الدقيق والخمير والسكر والملح والماء الدافئ. ٢. اصف الزيت . واعمل المعجون جيداً . وانتظر لمدة ١٥-٢٥ دقيقة على الانتقال الحراري بـ ٤٠... بعد الانتهاء، اعمل المعجون مرة أخرى. ٣. اقطر العصير من الطماطم المعب . ٤. امسح الصينية المعدنية بالزيت . وابسط المعجون على الصينية المعدنية . وأثقب سطح المعجون بشوكة. ٥. ضع عجينة الطماطم والطماطم المعب . ٦. ضع المحتويات الأخرى على الفطيرة. ٧. انثر جين موزريلا المقطوع على البيتزا. ٨. اختر القائمة واضغط على زر التشغيل بدون طعام. ٩. تنطلق الصفارة عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتح الباب وضع الطعام الجاهز على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية . واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. ١٠. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن وقدمه.</p>	المعجون	١,٠ كغم	٠,٧ كغم	الآخرين	١,٠ كغم	٠,٧ كغم	خمير جاف(غ)	٧	٤	طماطم مهروسة (ملعقة)	٥	٤	الدقيق لجميع الأغراض(غ)	٣٠٠	٢٠٠	طماطم معلبة (ج)	١٤٥	٨٠	الماء الفاتر (ملل)	١٥٠	١٠٠	لحم، مطبوخ مسبقاً (ج)	٨٠	٦٠	السكر (غ)	٨	٥	مكونات أخرى (ج)	١٣٠	١١٠	الملح (غ)٥	٣		جين موزريلا مبشورة (ج)	١١٠	٩٠	الزيت النباتي(ملعقة طعام)	٣	١,٥			
المعجون	١,٠ كغم	٠,٧ كغم	الآخرين	١,٠ كغم	٠,٧ كغم																																										
خمير جاف(غ)	٧	٤	طماطم مهروسة (ملعقة)	٥	٤																																										
الدقيق لجميع الأغراض(غ)	٣٠٠	٢٠٠	طماطم معلبة (ج)	١٤٥	٨٠																																										
الماء الفاتر (ملل)	١٥٠	١٠٠	لحم، مطبوخ مسبقاً (ج)	٨٠	٦٠																																										
السكر (غ)	٨	٥	مكونات أخرى (ج)	١٣٠	١١٠																																										
الملح (غ)٥	٣		جين موزريلا مبشورة (ج)	١١٠	٩٠																																										
الزيت النباتي(ملعقة طعام)	٣	١,٥																																													
	البيتزا المجمدة (Ac 12)	٠,٦-٠,١ 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 ١-٢ دقيقة.																																										

إعادة تسخين تلقائية

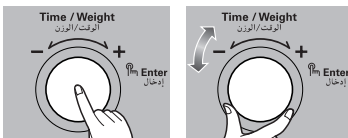
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٠,٣ كغم من الصلصة.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

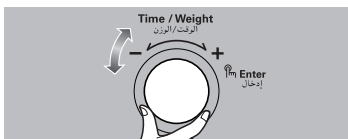


اضغط على زر إعادة تسخين تلقائية.



وبور الحلقة حتى يعرض "rh 2" واضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.

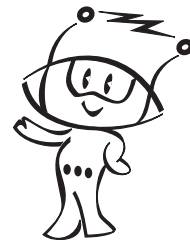
اضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.



بور الحلقة حتى يعرض "0.3kg".



اضغط على زر إبدأ.



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

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

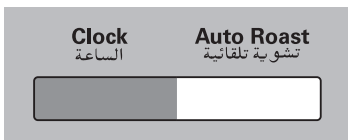
الوصف	حد الوزن	الأداء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
لحساء (rh 1)	٠,٦-٠,٢ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	صب الحساء في وعاء أمانى للمايكروويف. وغطيه بغطاء أو لفة بلاستيكية. وبعد التسخين، حرّكه. واترك لمدة دقيقتين بتغطيته. ثم حرّكه مرة أخرى.
الصلصة (rh 2)	٠,٦-٠,٢ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	صب الصلصة في وعاء أمانى للمايكروويف. وغطيتها بغطاء أو لفة بلاستيكية. وبعد التسخين، حرّكه. واترك لمدة دقيقتين بتغطيته. ثم حرّكها مرة أخرى.
الوجبات الميزّدة (rh 3)	٠,٦-٠,٣ كغم	الصينية العادية	مبردة	اثقب سطحها استخدام سفود. وضع الطعام على الصينية الدوّارة الزجاجية. وبعد الطبخ، انتظر لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم. - قابل للتحرّك: سباغيتي بولونيز ، مرق لحم البقر - غير قابل للتحرّك: لزانيا ، فطيرة راعي ملاحظة: بالنسبة للإطعام في الكيس (الأكياس)، اثقب اللحم والأرز /الباستا... الخ. - للأطعمة القابلة للتحرّك ، حرّك عند انطلاق صفارة. - للأطعمة غير القابلة للتحرّك ، ليس من الضروري تحريكها عند انطلاق صفارة.
الوجبات المجمّدة (rh 4)	٠,٦-٠,٣ كغم	الصينية	مجمّدة	كما هو مذكور أعلاه.

تشوية تلقائية

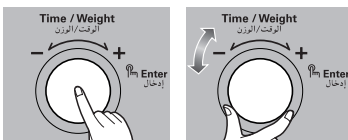
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تشوية ٥٠٠ كغم من تشوية لحم البقر.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

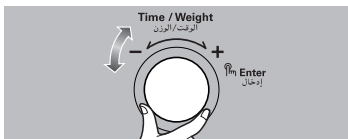


اضغط على زر تشوية تلقائية.



لوّر الحلقة حتى يعرض "Ar 1".

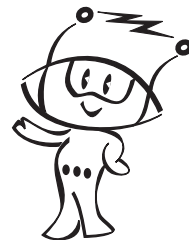
واضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.



لوّر الحلقة حتى يعرض "0.5kg".



اضغط على زر إبدأ.



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

الوصف	حد الوزن	الأداء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
تشوية لحم البقر (Ar 1)	١,٨-٠,٥ كغم	مشواة على صينية معدنية	مبرد	١. امسح لحم البقر بمرغرين أو زبد مذاب. ٢. اثقب اللحم بقضيب مشواة. لاحظ أن القضيب يمر باللحم تماما. ٣. اربط اللحم بواسطة حبل قطني وادخل القضيب الى حامل المشواة فوق الصينية المعدنية. ٤. اضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. ٥. بعد الطبخ، اخرج من الفرن . وانتظر لمدة ١٠-١٥ دقيقة بتغطيته برقاقة ألنيومية قبل التقديم.
تشوية الحمل (Ar 2)	١,٨-٠,٥ كغم	مشواة على صينية معدنية	مبرد	١. امسح لحم الحمل بمرغرين أو زبد مذاب. ٢. اثقب اللحم بقضيب مشواة. لاحظ أن القضيب يمر باللحم تماما. ٣. اربط اللحم بواسطة حبل قطني وادخل القضيب الى حامل المشواة فوق الصينية المعدنية. ٤. اضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. ٥. بعد الطبخ، اخرج من الفرن . وانتظر لمدة ١٠-١٥ دقيقة بتغطيته برقاقة ألنيومية قبل التقديم.
قطع الدجاجة (Ar 3)	٢,٨-٠,٢ كغم	رف مرتفع على صينية معدنية	مبردة	اغسل الدجاجة وجففها. وامسح أرجل الدجاجة بمرغرين وزبد مذاب. وضعها على الرف المرتفع على الصينية المعدنية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وعند انطلاق الصفارة ، قلب الدجاج. ثم اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، انتظر لمدة ٢-٥ دقائق بتغطيتها برقاقة ألنيومية.
دجاجة كاملة (Ar 4)	٢,٤-٠,٨ كغم	مشواة على لوح معدني	مثلج	١. اغسل الجلد وجففه ضع زيتاً على الدجاجة ٢. ضع الدجاجة في قضيب نوار تأكد 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، غطها 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).

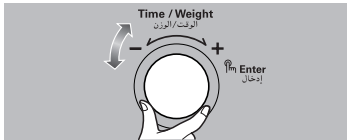


ذا وجدت أن الطعام تم طبخه أكثر من اللازم أو بشكل غير تام عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلق.

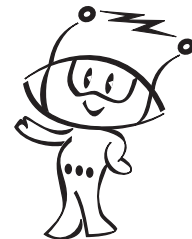
وعند الطبخ بواسطة وظيفة البرنامج التلقائي واليدوي، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ في أي مرحلة بتدوير الحلق.
ولا تحتاج إلى إيقاف عملية الطبخ.

بُور **الحلقة** باتجاه عقرب الساعة.
عندها يزداد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثوان كلما بُورَت الحلقة.

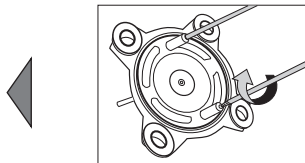
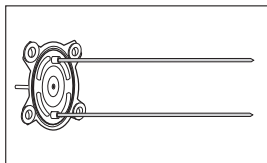
بُور **الحلقة** باتجاه معاكس عقرب الساعة.
عندها يخفض وقت الطبخ بواقع ١٠ ثوان كلما بُورَت الحلقة.



المشواة تجميع

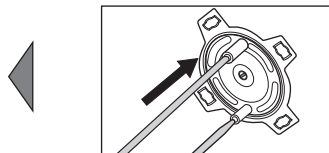
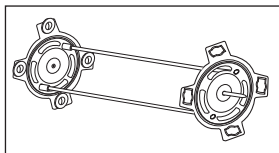


قضبان التشوية في الصحن اليسار



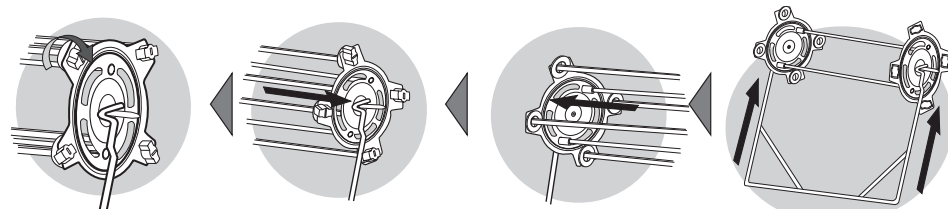
ثبت قضيب التشوية الى الصحن
اليسار بالبرغى باتجاه عقرب الساعة.

تجميع الصحن اليمين



ادفع قضبان التشوية الى الصحن اليمين.

تجميع السيوخ



ركّب المقبض على
المشواة.

ادخل الطرف الحاد من
السيخ الى الفتحة
في الصحن اليسار.

ادخل الطرف الآخر
من السيخ الى
الفتحة في الصحن
اليمين.

نوّره باتجاه عقرب
الساعة حتى يتم
تثبيتته. كرّر ٤ مرات
حتى يتم تجميع
المشواة.

لمشواة التركيب والطبخ

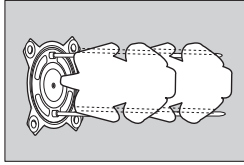
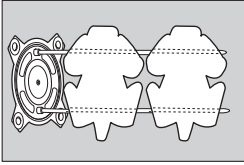
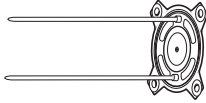
اضغط على زر **تشوية تلقائية**.

بؤر **الحلقة** حتى يعرض "Ar 4".

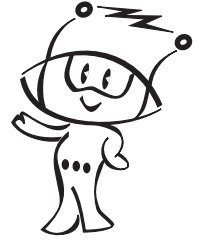
واضغط على زر ٨,٠ كغم أو ٢,٤ كغم لضبط الوزن.

واعد الأطعمة بالمشواة.

خيارات



خيارات



تنبيه

المشواة ليست لعبة.
واحفظ المشواة بعيدا عن
تناول الأطفال.

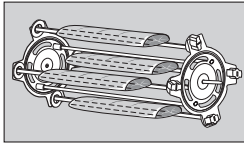
اضغط على زر **طبخ آلي**.

بؤر **الحلقة** حتى يعرض "Ac 9".

واضغط على زر ١,٠ كغم لضبط الوزن.

ونظف مساحة العمل ، قبل إدخال الكباب.

كباب



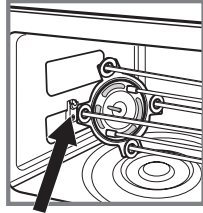
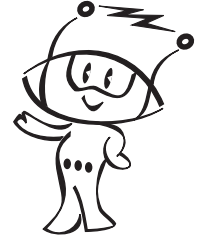
كباب



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

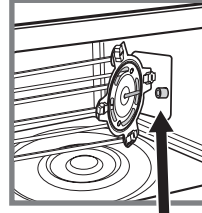


لمشواة التركيب والطبخ



عمود بقل الموتور

ضع عمود الصحن اليمين على حامل المشواة.



حامل المشواة

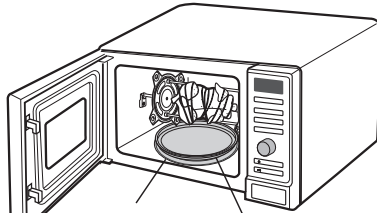
ادخل عمود الصحن اليسار الى عمود الموتور.

لتنظيف المشواة والصينية المعدنية

عند اكتمال الطبخ، انزع المشواة من الطعام. وخذ عناية عند تناول كلي المشواة والصينية المعدنية وحشوة الطعام لأنها ساخنة جدًا. من الطبيعي وسخ المشواة والصينية المعدنية بالطعام أثناء الطبخ. ونظف المشواة والصينية المعدنية فقط بماء صابوني دافئ وقماش ناعم. إذا ما زالت المشواة والصينية المعدنية متسخة بعد الغسيل، انقع الأواني بالماء الصابوني الحار لمدة بعض الدقائق. لا تستخدم المادة المعدنية الخشنة. لأنها تكشط الأسطح.

QUICK START بداية سريعة

○ **START** إبدأ



صينية معدنية صينية زجاجية



اضغط على زر إبدأ.
بعد الطبخ، امسك قضيب المشواة بالمقبض في الجانبين وارفع الطرف اليمين بقليل واسحب من الطرف اليسار.

ملاحظات:

- الطبخ بالمشواة مناسب لتشوية اللحم والدجاجة. ويتم تحمير جميع الأسطح من الطعام بشكل متساوي بدون تقليب.
- يمكنك الطبخ بالمشواة علي وضع الشواية ووضع الانتقال الحراري والطبخ الإيراني.
- يستخدم قضيب المشواة للطبخ بالمشواة فقط. بعد انتهاء الطبخ بالمشواة، انزع قضيب المشواة واحفظها مع ملحقات أخرى.

تحذيرات

- لا تستخدم الصينية المعدنية والمشواة بدون حمل، الأمر قد يؤدي الى إحداث ضرر في الفرن.
- بعد الطبخ، ستصبح الصينية المعدنية حارة جدًا.
- من الموصى بها إزالة السمن من الصينية الدوّارة كل مرة قبل الطبخ. والسمن الحار على الصينية الدوّارة قد يحدث الدخان.

دليل التسخين أو إعادة التسخين

من أجل تسخين الطعام أو إعادة تسخينه في فرن المايكروويف بنجاح ، من المهم اتباع 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 تغطية الطعام بالغطاء المناسب للمايكروويف أو الملف البلاستيكي مع فتحات التهوية. ازل الغطاء بعناية لتجنب الاحتراق من البخار الساخن. استخدم الجدول التالي كدليل تسخين الطعام المطبوخ.

المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	التعليمات
٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)	١ - ٢ دقيقة	ضع اللحم المشرح على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية. *ملاحظة: مرق اللحم والصلصة تساعد في الاحتفاظ بعصارة اللحم.
فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢ - ٣.٥ دقائق ١.٥ - ٣ دقائق	ضع قطع من الدجاج على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.
سمك مشرح (٦-٨ أونس)	٢ - ٤ دقائق	ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.
لازانيا لشخص (١٠.٥ أونس)	٤ - ٦ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب	١ - ٣.٥ دقائق ٥ - ٨ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٣ دقائق ٣.٥ - ٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقر مشوي ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة	١ - ٢.٥ دقائق	اعد تسخين الحشوات والكعكة منفصلاً. اطق الحشوات في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حركها مرة. سخن الكعكة كما مبين في الجدول أدناه.

المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	التعليمات
٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)	١ - ٢ دقيقة	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢ - ٣.٥ دقائق ١.٥ - ٣ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
سمك مشرح (٦-٨ أونس)	٢ - ٤ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
لازانيا لشخص (١٠.٥ أونس)	٤ - ٦ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب	١ - ٣.٥ دقائق ٥ - ٨ دقائق	لغه بالفوطه الورقية ووضعه على رف زجاج قابل للمايكروويف.
الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٣ دقائق ٣.٥ - ٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقر مشوي ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة	١ - ٢.٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.

دليل الخسراوات

الطازجة

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الحضار
٣-٢ دقائق	رتبه واضف وملعقتي طعام من الماء وملعقتي طعام من العصارة اليه وقطعيه.	٨ - ٥ ١٣ - ١٠	٢ متوسط ٤ متوسط	خرشوف (٨ أونس لكل)
٣-٢ دقائق	اضف نصف كوب من الماء اليها وغطيها.	٧ - ٣	١ باوند	براعم جديدة من هليون طازج
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول به ٠.٥ - ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	١٢ - ٨	١ باوند	القول الاخضر والقول الشمعي
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى به ١-٠.٥ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	١٨ - ١٤	١ باوند	جذر شمندر طازج
٣-٢ دقائق	ضع البركولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٩ - ٥	١ باوند	براعم جديدة من البركولي
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى به ١-٠.٥ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٨ - ٦	١ باوند	كرنب مفروم طازج
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى به ١-٠.٥ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	١٨ - ١٤	١ باوند	جذر شمندر طازج
٣-٢ دقائق	ضع البركولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٩ - ٥	١ باوند	براعم جديدة من البركولي
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى به ١-٠.٥ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٨ - ٦	١ باوند	كرنب مفروم طازج

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الحضار
٣-٢ دقائق	اقشرها واضف وملعقتي طعام من الماء في نصف صحن الخبز به ١-٠.٥ كوارتر. وغطيها.	٩ - ٥	كوزان	الذرة الطازجة
٣-٢ دقائق	ضع الفطر في نصف في الكاسيرول بغطاء به ١-٠.٥ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٣,٥ - ٢	٠.٥ باوند	الفطر الطازج المشرح
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء به ١-٠.٥ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٨ - ٤	١ باوند	الجزر الأبيض الطازج والمشرح
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء به ١-٠.٥ كوارتر.	٨ - ٥	١ باوند	اسفناخ طازج
٣-٢ دقائق	اقطعها الى نصفين. ازل البذور منها. ضعها في طبق الخبز به ٨x٨ بوصة. وغطيها.	٩ - ٧	١ متوسط	جوزة البلوط الجوزة الأرمدة الطازجة
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء به ١-٠.٥ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٨ - ٥	١ باوند	القرع الصيفي الطازج والمشرح
٣-٢ دقائق	اثقبه. ضعه على فوطتين ورقيتين. قلبه واعد ترتيبه أثناء الطبخ.	١٠ - ٧	١ باوند	القرع الصيفي الطازج والكامل
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء به ١-٠.٥ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	١٠ - ٧	٤ أكواب	حبة البسلة الخضراء والطازجة
٣-٢ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	١٠ - ٥ ١٣ - ٧	٢ متوسط ٤ متوسط	البطاطس الحلوة الكاملة للخبز (٨-٦ أونس لكل)
٣-٢ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٨ - ٥ ١٥ - ٩	حبتان ٤ حبات	البطاطس البيضاء الكاملة للخبز (٨-٦ أونس لكل)

دليل الطبخ بالشواية

ضع السمك والأطعمة البحرية على الرف.
ولا بد من وضع السمك الكامل بشكل قصري في جانبي الصحن قبل
التشوية. امسح السمك والأطعمة البحرية بالزبدة أو المرغرين المذاب أو الز
يت قبل الطبخ وأثناء الطبخ. هذا يساعد على إيقاف تجفيف السمك. اعمل
التشوية للمدة الموصى بها في الجدول. ولا بد من أخذ العناية عند تقليب
السمك الكامل وشرائح السمك أثناء تشويتها. إذا أردت الشرائح السمكية
من السمك، فيمكنك تقليبها أثناء التشوية أيضا.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدقيقة)	اللمحات
شرائح السمك سمكة ١ سم (١/٢") سمكة ١.٥ سم (١/٢")	٢٣٠ جرام ٢٣٠ جرام	١٧-٢١ ٢٠-٢٤	امسح شرائح السمك بالزبدة المذابة وقلبها أثناء الطبخ عند مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح السمك سمكة ٢.٥ سم (١")	٢٣٠ جرام	٢٤-٢٨	
السمك الكامل	٢٢٥-٣٥٠ جرام لكل سمك ٤٥٠ جرام	١٦-٢٠ ٢٤-٢٨	اترك السمك السميك والسمك الزيتي لمدة إضافية .
الأسقلوب القريدس النقي	٤٥٠ جرام ٤٥٠ جرام	١٦-٢٠ ١٦-٢٠	اطري جيدا أثناء الطبخ.

التعليمات لتشوية اللحم على الشواية
* بالنسبة للدهن البارز من اللحم، اقطعه وعندها تأكد من عدم
قطعه
بشكل مائل.
(هذا يوقف رفع الدكان من الدهن.)
* رتب اللحم على الرف. وامسحه بالزبدة المذابة أو الزيت.
* خلال الطبخ ، قلب اللحم.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدقيقة)	اللمحات
بوغور من البقر ٥٠ جرام * ٢ ١٠٠ جرام * ٢	١٦-١٣ ٢٣-١٩		اطري بالزيت أو الزبدة المذابة. ولا يدمن وضع المواد الرقيقة على رف الشواية. ويمكن وضع المواد السمكية على صينية جمع القطرات. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح البقر (بسمكة ٢.٥ سم (١")) غير منضج جيدا منضج متوسط منضج جيدا	٢٣٠ جرام * ٢ ٢٣٠ جرام * ٢ ٢٣٠ جرام * ٢	١٨-٢٠ ٢٢-٢٤ ٢٦-٢٨	
مرفوم الحمل (بسمكة ٢.٥ سم (١"))	٢٣٠ جرام * ٢	٢٥-٣٢	

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 إتلافها.
١١. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ٨ سم أو أكثر سم خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح أو ما يشابهه في الفرن اخرج ثقبا في قشرتها.
١٣. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتنفجر.
١٤. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.
١٥. اذرع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو ازالة الجليد منه . لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين أو الطبخ.
١٦. اذا كان باب الفرن مصابا بالضرر ، يجب عليك عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بالفني المختص للخدمات.
١٧. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن أوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
١٨. عند طبخ أو تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة انتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة إفساد أوعية .
١٩. 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 لانها قد تنفجر.

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو اي جزء من أمام الفرن. ومن الخطر لأي شخص القيام بأي إصلاح مثل سحب أي غطاء يمنع التعريض لطاقة المايكروويف. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كاس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المايكرو اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحترق اذا سخنت لفترة طويلة.
٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوفة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستستخن وتنفحم . لا تستخدم اواني معدنية أو اواني فخارية مرجعة بمواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية.المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها إتلاف الفرن.
٧. لا تشغل الفرن أثناء وجود حافظ بين بأن الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

٢٢. يجب تشغيل فرن المايكروويف مع فتح الباب الزخرفي.
٢٣. يمكن الحصول على هذا الاتصال عن طريق جعل القابس يمكن الوصول إليه أو عمل مفتاح في السلك الثابت طبقا 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.

٢١. استخدم فقط الأواني التي تناسب للاستخدام في فرن المايكروويف .
٢٢. عند تسخين الطعام في الأوعية البلاستيكية أو الورقية ، لا تصرف عينيك عن الفرن
٢٣. إذا شاهدت الدخان ، اوقف الجهاز عن العمل وانزع القابس من مخرج التيار واترك الباب مغلقا من أجل إعاقه أي لهب ؛
٢٤. إذا شاهدت الدخان ، اوقف الجهاز عن العمل وانزع القابس من مخرج التيار واترك الباب مغلقا من أجل إعاقه أي لهب ؛
٢٥. محتويات الأطعمة في الزجاجات وأطعمة الطفل في القارورة تحركها أو نهزها 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 المايكروويف لأنها قد تنفجر حتى لو بعد انتهاء التسخين في فرن المايكروويف.

٢٧. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجفيف والأجزاء المتجاورة ؛
٢٨. لا بد من تنظيف الفرن بوريا وإزالة أي قطعة من الطعام من الفرن.
٢٩. الفشل في محافظة الفرن في حالته النظيفة قد يؤدي الى تشويه أسطح الفرن التي قد تؤثر على عمر الجهاز وقد يؤدي الى إحداث الحالة الخطيرة.
٣٠. استخدم مستشعر درجة الحرارة الموصى به للفرن فقط (للجهاز تسهيلة تستخدم مستشعر درجة حرارة).
٣١. إذا كان عنصر التسخين مزود مع الفرن، أثناء استخدام الجهاز، سيصبح ساخنا. لا بد من أخذ عناية لتجنب التماس عنصر التسخين داخل الفرن.

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

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

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

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر 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 القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال بارداً فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف أممي. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخناً فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا آمناً للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

أطباق الطعام

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

الأواني الزجاجية

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

أواني الحفظ البلاستيكية

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

الورق

الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وان تكون الاطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا للـف الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الاوراق التي تم إعادة بورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي الى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروويف.

أكياس الطبخ البلاستيكية

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

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

الخزف والسيراميك والأواني الحجرية :

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

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.

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

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

محتويات الطعام من العظام والدهون

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

كمية الطعام

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

شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢.٥ سم داخل المواد الغذائية: القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع إنتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢.٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميكة: تحترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

التغطية

تغطية الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي إلى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكن استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع أطرافه المنطوية لمنع شقه.

التحمير

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

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

التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع تلويث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندها قد يحدث تجفيف الطعام قليلا لأنها تجعل الغطاء رخا.

الترتيب والمسافات

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

مراقبة الأمور جيدا

الوصفات التالية أعداد الطعام جرى وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائما راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود بزر خاص للإضاءة الذي يشتغل تلقائيا أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى تقدم عملية الطبخ. الإرشادات الموجودة في وصفات إعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب اعتباره أقل ما يوصى به من إجراءات. إذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والحبوب الباردة والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعا لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من اللازم يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضجها بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا إلى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهائه.

كثافة المادة المطبوخة

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

ارتفاع المواد الغذائية

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

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

التحريك

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

قلب المواد الغذائية

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

وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

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

الوقاية

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

رفع المستوى

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

الثقب

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

اختبار الذوق عند الطبخ

نظرا لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نوق الطعام كثيرا. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فانتظر مدة انتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٣ إلى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة أنك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلا بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

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

٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

نظف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجففه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء والفعالة في الفرن يجب عدم السماح بتسرب الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. لتنظيف لوحة القيادة افتح باب الفرن لتمكن تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فورا. المس زر الإيقافبعد عملية التنظيف.

٣. اذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فان هذا لا يدل على تعطل الفرن دائما توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائما. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيدا. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف. الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائما بقطعة من القماش المبلول.

٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

أسئلة وأجوبة

- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟
ج. نعم، إذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصاً للاستخدام فيفرن المايكروويف.
٢. فشار مصنوع مسبقاً خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنظيف النهائي.
- ننذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. إذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة أنضاجه قد يؤدي الى احتراقه.
- تحذير**
لا تستخدم ابداً أكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابداً عمل فشار من بقايا حبات الذرة.
- س. لماذا لا يطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدد في دليل الطبخ ؟
ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتتأكد بأنك قمت بتنفيذ الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة أسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين المشكلة الأكثر حدوثاً هي التعود على الطبخ في المايكروويف. الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والأبعاد قد تتطلب فترة طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

- س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟
ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.
• لمبة 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 الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟
ج. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.
- س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغاً ؟
ج. نعم. لا تشغيله فارغاً أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.
- س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟
ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يفقع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق الصفار بنكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبداً بدون خزق القشرة.
- س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد أنتهاء 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

⚠️ التنبيهات

لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعاً للرموز التالية
أزرق : محايد
بنّي : 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 البنّي يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف
اللغة الانجليزية L أو لونه أحمر.

السلك باللون الأخضر أو اللون الأصفر يجب وصله بمخرج المقبس
المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية E أو عليه رمز الأرض \equiv .

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

المواصفات الفنية

MC-9287BR/MC-9287UR/MC9287BR/MC9287UR			
٢٢. فولت تيار متردد ٥٠ هرتز	٢٣. فولت تيار متردد ٥٠ هرتز	٢٤. فولت تيار متردد ٥٠ هرتز	مصدر الطاقة
٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)			الفولتية
٢٤٥٠ ميغاهرتز			تردد المايكروويف
٥٧٤ ملم(عرض) ٣٧٦* ملم(ارتفاع) ٥١٠* ملم(عمق)			الأبعاد الخارجية
			استهلاك الطاقة
١٣٥٠ واط	١٣٥٠ واط	١٣٥٠ واط	المايكروويف
١٣٥٠ واط	١٢٥٠ واط	١١٥٠ واط	الشواية
٢٥٠٠ واطعلى الأقصى	٢٦٠٠ واطعلى الأقصى	٢٦٥٠ واطعلى الأقصى	الجمعي
١٨٠٠ واط	١٩٥٠ واط	٢١٥٠ واط	الانتقال الحراري