



إل جي

# فرن الميكرويف/الشواية/الانتقال الحراري/ الجمعي دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

**MC8088PRC**  
**MC8088FRC**  
**MC8087ARC**

# الوقاية

## الوقاية لتجنب التعرض الممكн لطاقة المايكرويف المفرط.

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

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.
٢. لا تسخنها فترة طويلة.

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

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

## ! تحذير

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

لا يمكنك تشغيل الفرن والباب مفتوحاً بسبب وجود قفل أمن تشابكي في نظام الباب. قفل الأمان التشابكي يوقف عمل الفرن وعملية الطبخ تلقائياً عن فتح الباب. لذلك يجب عدم اللعب بقفل الأمان التشابكي حتى لا ينتج تعرض مؤذٍ 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 بالترابك عند سطح إغلاق باب الفرن.

لا تشغل الفرن اذا كان تالفاً أو متعطلأ. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن باحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل: (١) الباب (اللوبي)، (٢) المصلات والمزلاج (مسكورة أو م Roxo ) ، (٣) اختمام 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 إلى احتراق الطعام وبالتالي إتلاف الفرن.

# المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٤ - ٥	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية استخدام الملاحقات حسب الوضع
٧	ضبط المستخدم ضبط الساعة
٨	قفل الم melakukan
٩	التشفير السريع
١٠	الطبخ بطاقة المايكروويف
١١	مستوى طاقة المايكروويف
١٢	الطبخ بالشواية
١٣	طبخ جمعي مع شواية
١٤	بيفي البحار دافنا
١٥	تنظيف سهل
١٦	التسخين السريع بالهواء الحار
١٧	الطبخ بالهواء الحار السريع
١٨	الطبخ بالانتقال الحراري
١٩	التسخين السريع للطبخ بالانتقال الحراري
٢٠	الطبخ بالانتقال الحراري
٢١ - ٢٢	طبخ سريع
٢٤ - ٢٩	طبخ قائمة الحلويات
٢٥ - ٢٣	طبخ بالبخار
٢٦	إذابة آلة
٢٧	دليل إذابة الثلاج التلقائية
٢٨	إذابة سريعة
٢٩	قائمة إذابة الثلاج التلقائية
٣٠	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٣١	دليل الخضروات الطازجة
٣٢	دليل إذابة الثلاج
٣٣	دليل الطبخ بالتشويه
٣٤	دليل الطبخ بالانتقال الحراري
٣٥ - ٤٣	دليل الطبخ بالصينية المعدنية (صينية الترقيق والتحمير)
٤٤	دليل الطبخ بالهواء الحار
٤٥	دليل الطبخ بالبخار
٤٦	تحذيرات من أجل السلامة
٤٧	أواني الطبخ الأمانة يفرن المايكروويف
٤٨	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٤٩	أسئلة وأجوبة
٥٠	تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية
٥١	
٥٢	
٥٣	
٥٤	

## كيف يعمل فرن المايكروويف

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

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

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

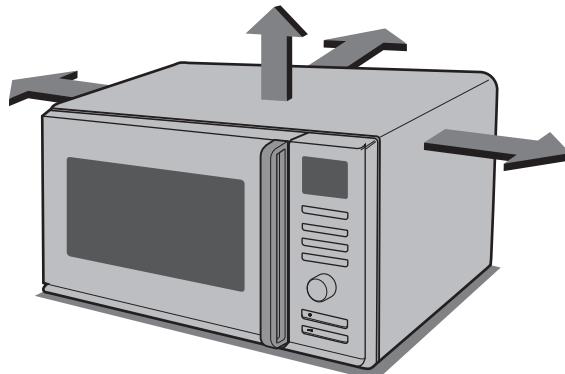
## جهاز أمان تام

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

# إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

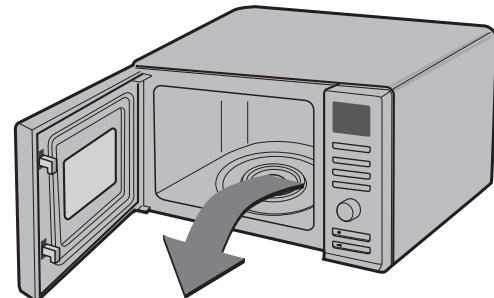
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيداً بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكّد من رفع كافة القطع الملحة بالفرن وغيرها. تأكّد أن الفرن غير مكسور أو مضرور أثناء نقل الجه

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



هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

١ إخراج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



رف



الصينية الزجاجية  
مسند اللفة



المixer

غطاء البخار



صحن البخار



وعاء الماء بالبخار  
(صينية معدنية)

٣٠

ثانية

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

٦

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



الآن تم تركيب الفرن

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

٨

صل قابس الفرن الى مقبس نموذجي في المنزل . وتأكد من أن فرنك موصول فقط الى المقبس. إذا لم يعمل فرنك كما ينبغي، ازعجه من المقبس الكهربائي ثم صله اليه مرة ثانية.

٣

افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب. ضع مستند اللغة داخل الفرن وضع الصينية الزجاجية عليه.

٤

املاً وعاء آمني للمايكروويف بـ ٣٠٠ ملليلتر (١/٢ باينت) من الماء. ضعه على الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن. إذا كان عندك أي شك في استخدام أي نوع من الوعاء يرجى مراجعة صفحة ٥.

٥



# كيفية استخدام الملحقات حسب الوضع

الطبع الرقيق	الجمعي	الهواء الساخن السريع	البخار المستمر للتدفئة	الانتقال الحراري	ال Shawayia	الميكروويف	
—	—	—	—	—	—	—	غطاء البخار
—	—	—	—	—	—	—	صحن البخار
—	—	—	—	—	—	Ω	وعاء الماء بالبخار (صينية معدنية)
—	—	—	—	—	—	—	صحن البخار + وعاء الماء بالبخار
—	—	—	Ω	—	—	Ω	المبخر (مجموعة)
Ω	—	—	—	—	—	—	غطاء البخار + وعاء الماء بالبخار
—	Ω	Ω	—	Ω	Ω	—	رف
Ω	Ω	Ω	Ω	Ω	Ω	Ω	الصينية الزجاجية

Ω: مقبول  
—: غير مقبول

تحذير : للتأكد من استخدام الملحقات، راجع دليل الطبخ.

# ضبط المستخدم

## ضبط الساعة

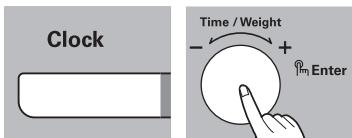
يمكنك ضبط نظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية ضبط الوقت لـ ٣٥:١٤ عند استخدام نظام ٢٤ ساعة.  
تأكد من أنك تزيل جميع مادة التغليف من الفرن.



تأكد من أنك رَكِبَتِي الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

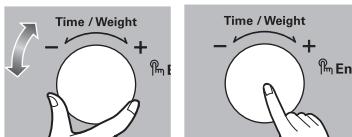
اضغط على زر توقف/ إنهاء.



اضغط على زر الساعة مرة.

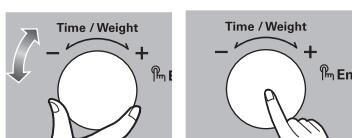
اضغط على زر الحلقة.

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



بور الحلقة حتى يعرض "14:00".

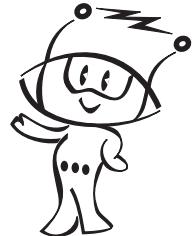
اضغط على زر الحلقة لتأكيد الساعة.



بور الحلقة حتى يعرض "14:35".

اضغط على زر الحلقة.

عندها تبدأ الساعة بالعد.



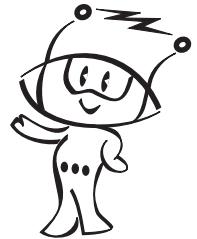
عند توصيل قابس الفرن للتيار لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه، يظهر في العرض: لا بد من إعادة ضبط الساعة.

إذا أشارت الساعة إلى أي رموز غريبة، انزع قابس الفرن من مخرج التيار وصله اليه مرة ثانية واعد ضبط الساعة.

# قفل الطفل



اضغط على زر **توقف/إنهاء**.



ابق ضاغطا على زر **توقف/إنهاء** حتى يظهر "L" على العرض وتنطلق الصفاراة.  
والآن يتم ضبط قفل الطفل.



لإلغاء قفل الطفل، ابق ضاغطا على زر **توقف/إنهاء** حتى يتلاشى "L".  
وعندها يسمع صفارة عند إلغاء الوظيفة.

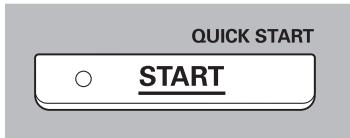
الفرن له وظيفة سلامة لمنع تشغيل مفاجئ للفرن.  
عند ضبط وظيفة قفل الطفل، لا تستطيع أن تستخدم أي وظيفة أخرى ولا تجري الطبخ.  
لكن الطفل يمكنه فتح باب الفرن باستمرار.

# التشغيل السريع

على سبيل المثال التالي تعرف كيفية ضبط دققيتين من الطبخ على الطاقة العالية.

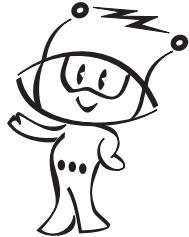


اضغط على زر توقف/ إنهاء.



اضغط على زر بداية سريعة أربع مرات لاختيار دققيتين على الطاقة العالية.

سيبدأ الفرن بتشغيله قبل انتهاء الضغط الرابع.



تسمح وظيفة التشغيل السريع لك بضبط فترة ٣٠ ثانية على الطاقة العالية بلمس زر بداية سريعة.

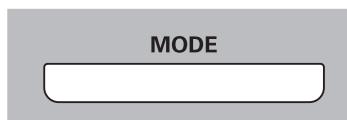
أثناء الطبخ بواسطة التشغيل السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ١٠ دقائق بالضغط على زر بداية سريعة تكراراً و حتى ٩٩ دقيقة و ٥٩ ثانية باستخدام الحلقة.

# الطبخ بطاقة المايكرويف

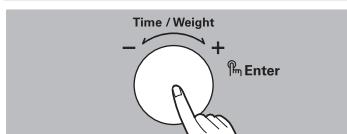
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على طاقة ٧٢٠ واط (٨٠٪) لمدة ٥ دقائق و٣ ثانية.



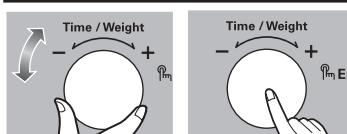
تأكد من تركيب الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الكتيب.  
اضغط على زر توقف/إنهاء.



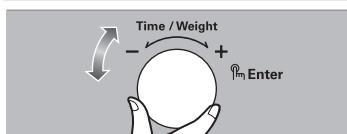
اضغط على زر تنطق.



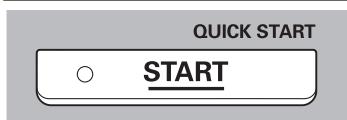
اضغط على الحلقة لتأكيد وضع المايكرويف.  
(يتوافق وضع MICRO (الميكرويف) (≡) أوتوماتيكياً عند تحديد الزر MODE (الوضع)).



لور الحلقة حتى يعرض "720W".  
اضغط على زر الحلقة للتأكد الطاقة.

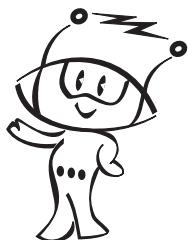


لور الحلقة حتى يعرض "5:30".



اضغط على زر إبدأ.

عند الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.



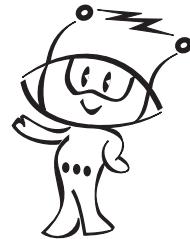
الفرن له عشر مستويات طاقة المايكرويف.

الطاقة	% طاقة الخروج	% طاقة العالية	الطاقة العالية (الأقصى)
المتوسط	٥٤٠ %	٧٢٠ %	المتوسط العالي
إذابة الثلج	٣٦٠ % (٤٠ **)	٨٠ %	إذابة الثلج (٨٠ **)
المتوسط المنخفض	١٨٠ %	٩٠ %	العلوي (الأساسي)
المنخفض	٢٠ %	١٠٠ %	المنخفض

# مستوى طاقة المايكرويف

فرن المايكرويف مزود بـ ١٠ مستويات الطاقة لإعطائك أقصى خيارات والتحكم في الطبخ.  
الجدول التالي يشير إلى أمثلة الطعام ومستويات الطاقة للطبخ الموصى بها للاستخدام مع فرن المايكرويف هذا.

مستوى الطاقة	قوة الخروج	الاستخدام
العالي	%١٠٠	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تغليه 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	%٨٠	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة جميع أنواع من الأطعمة</li> <li>• تشنوفة اللحم والدجاج</li> <li>• طبخ الفطر والمحار</li> <li>• طبخ الأطعمة الحتونية على الجبن والبيضات</li> </ul>
المتوسط	%٦٠	<ul style="list-style-type: none"> <li>• خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدوره</li> <li>• إعداد البيضات</li> <li>• طبخ كاستارڈ</li> <li>• إعداد الأرز، الحساء</li> </ul>
إذابة الثلوج / المتوسط المنخفض	%٤٠	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إذابة الثلوج من جميع أنواع الأطعمة</li> <li>• إذابة الزبدة والشوكولات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل</li> </ul>
المنخفض	%٢٠	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تلبيس الزبدة والجبننة</li> <li>• تلبيس الإيسكريم</li> <li>• تكثير خميرة في العجين</li> </ul>

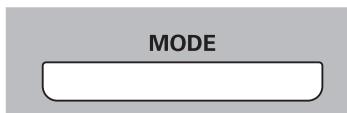


# الطبخ بالشواية

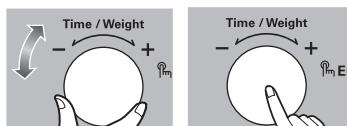
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية استخدام الشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة 12 دقيقة و 30 ثانية.



اضغط على زر توقف/إنهاء.



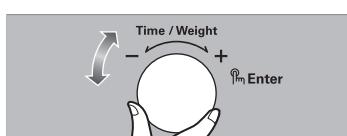
اضغط على زر نمط.



أبر الحلقة لتحديد GRILL (الشواية).

يتم عرض المؤشر التالي: "□".

اضغط على الحلقة لتهيئة الوضع.

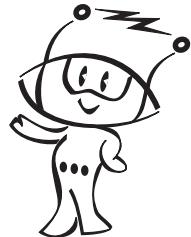


دور الحلقة حتى يعرض "12:30".



اضغط على زر إبدأ.

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



هذه الوظيفة تسمح لك بتحمير  
وترقيق الطعام بسرعة.

صينية اللحم موضوعة بين صينية  
زجاجية ورف الشواية على وضعية  
الشواية.

رف لا بد من استخدامه أثناء الطبخ  
بالشواية.

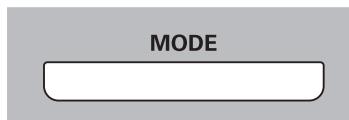


# طبخ جماعي مع شواية

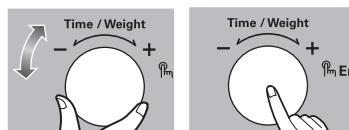
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية برمجة الفرن بمستوى طاقة المايكروويف ١٨٠ واط (٢٠٪) والشواية لمدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.



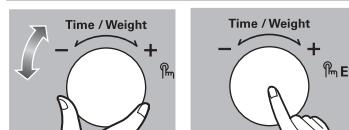
اضغط على زر توقف/إنهاء.



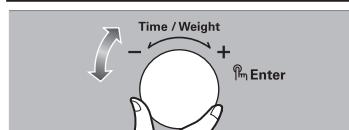
اضغط على زر نمط.



**أبر الحلقة لتحديد GRILL COMBI (مجموعة الشواء) حتى تعرض الشاشة "540W".**  
يتم عرض المؤشرين التاليين: " "، " ".  
**اضغط على الحلقة لتهيئة الوضع.**



**بؤر الحلقة حتى يعرض "180W".**  
**اضغط على زر الحلقة لتأكيد الطاقة.**

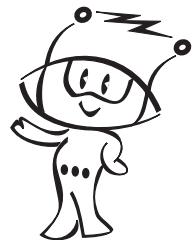


**بؤر الحلقة حتى يعرض "25:00".**



**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!**



الفرن له وظيفة الطبخ الجماعي التي تسمك لك بطبخ الطعام بالسخان والمايكروويف في نفس الوقت أو بشكل متناوب. هذا عادة يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

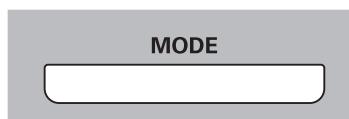
يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (٤٠٪، ٦٠٪، ٢٠٪) على الوضع الجماعي.

# يبقى البخار دافئاً

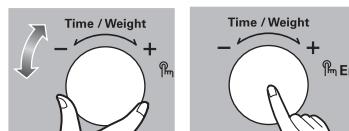
على سبيل المثال التالي ، تعرف كيفية المحافظة على دفء الطعام على وضعيّة HI لدّة ٣٠ دقيقة.



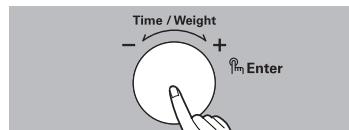
اضغط على زر توقف/ إنهاء.



اضغط على زر نمط.

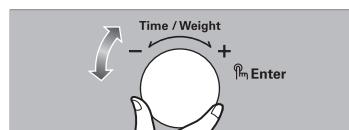


اضغط على الحلقة لتحديد STEAM KEEP WARM (التسخين باستخدام البخار) حتى تعرّض الشاشة "S HI".  
يتم عرض المؤشرين التاليين: "≡" ، "△".  
اضغط على الحلقة لتهيئة الوضع.



اضغط على الحلقة من أجل تأكيد الصنف.

(يتوافق أتوماتيكياً الوضع HI (S HI) عند تحديد وضع STEAM KEEP WARM (التسخين باستخدام البخار).)



بور الحلقة حتى يعرض "30:00".



اضغط على زر إبدأ.

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

هذه الوظائف تسمح لك للمحافظة على دفء الطعام بعد الطبخ بالبخار الاختياري.

هناك وضعيتان في وظيفة البخار المحافظ على الدفء: WARM-HI (دفء عالي) و WARM-LO (دفء منخفض)

**دليل الطبيعة بالبخار للمحافظة على الدفء**  
صب ٥٠٠ ملليلتر من الماء الى وعاء الماء للتبخير. ضع صحن التبخير وضع الطعام على صحن التبخير. ثم غطّه بغطاء البخار. ضع وعاء ما التبخير الجاهز في وسط الصينية الزجاجية بعناية. ضعه محاذيا لها ! وضع الوجبات ، الحساء ، الصلصة ، المرق ... أخ.

**تحذيرات**  
١. تأكّد من أن وضع الطعام في البخار على وضع البخار للمحافظة على الدفء.

٢. استخدم قفازات الفرن عند إخراج المبخر من الفرن. إنه ساخن جدا.

٣. لا تضع البخار الساخن على طاولة زجاجية أو مكان سهلة الإذابة بعد الطبيعة. تأكّد من استخدام ممشية أو صينية دائمة.

٤. تأكّد من وضع الماء قبل استخدام المبخر عند الطبخ بواسطته.

٥. خذ عناية عند نقل المبخر المعلّى بالماء.

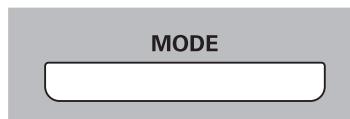
٦. عند استخدام المبخر، لا بد من حسب غطاء البخار ووعاء ما التبخير في مكانها تماماً. وقد تتلف البيضات أو الموزيات بدون غطاء البخار ووعاء ما التبخير.

# تنظيف سهل

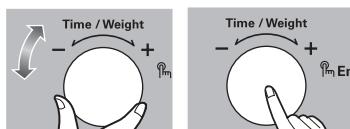
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية إزالة الرائحة من الفرن.



اضغط على زر توقف / إنهاء.



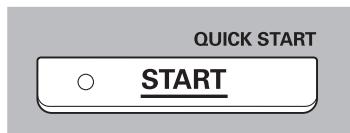
اضغط على زر نمط.



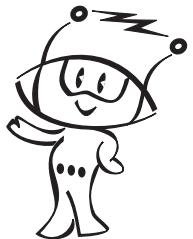
أثر "القرص" لتحديد EZ CLEAN (التنظيف السهل) حتى تعرض الشاشة

"250°C". يتم عرض المؤشرين التاليين: " + "، " - "، " ⌂ "، " ⌃ ".

اضغط على الحلقة لتهيئة الوضع.



اضغط على زر إبدأ.  
(يبدأ العد التنازلي تلقائياً)



الفرن له وظيفة خاصة بإزالة الرائحة من الفرن بلمسة واحدة.

يمكنك استخدام وظيفة تنظيف EZ بدون طعام في الفرن.

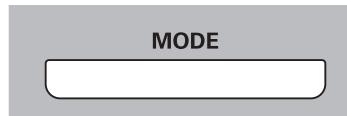
يرجاء فك الصيغة والملحقات الأخرى أشلاء تشغيل تنظيف EZ ثم أعدها في مكانها بعد الانتهاء

# التسخين المسبق بالهواء الحار السريع

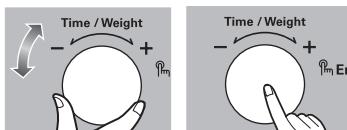
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية تسخين الفرن مسبقاً على درجة الحرارة بـ  $230^{\circ}\text{C}$ .



اضغط على زر توقف/ إنهاء.

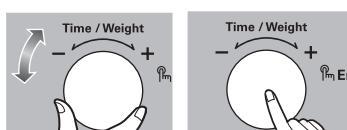


اضغط على زر نمط.



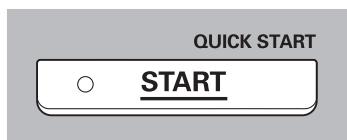
أبر **الحلقة** لتحديد SPEED HOT AIR (الهواء الساخن السريع).  
يتم عرض المؤشرين التاليين: "  ", "  ".

اضغط على **الحلقة** لتهيئة الوضع.



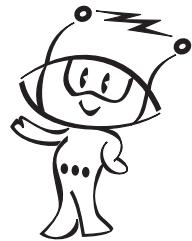
دور **الحلقة** حتى يعرض  $230^{\circ}\text{C}$ .

اضغط على زر **الحلقة** الحلقة.



اضغط على زر **إبدأ**.

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



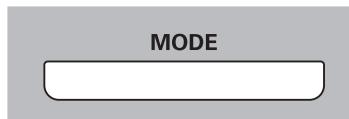
الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين  $100^{\circ}\text{C}$  و  $230^{\circ}\text{C}$ . ( $180^{\circ}\text{C}$  متوفّرة تلقائياً عند اختيار وضعية الهواء الحار السريع.)

# الطبخ بالهواء الحار السريع

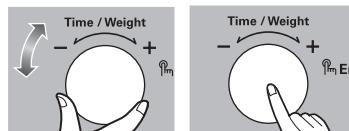
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية برمجة الفرن للطبخ بالهواء الحار السريع على  $230^{\circ}\text{C}$  لمدة 20 دقيقة.



اضغط على زر توقف/ إنهاء.

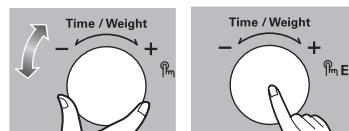


اضغط على زر نمط.



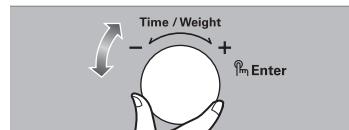
أثر الحلقة لتحديد SPEED HOT AIR (الهواء الساخن السريع).  
يتم عرض المؤشرين التاليين: " "، " "، " ".

اضغط على الحلقة لتهيئة الوضع.



دور الحلقة حتى يعرض "230°C".

اضغط على زر الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



دور الحلقة حتى يعرض "20:00".

اضغط على زر إبدأ.

عند الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلقة.



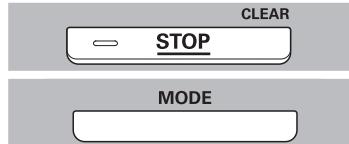
الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين  $100^{\circ}\text{C}$  و  $250^{\circ}\text{C}$ . م م متوفرة تلقائياً عند اختيار وضعية الهواء الحار السريع.

هذه الوظيفة تسمح لك بالجمع بين الانتقال الحراري والشواية.

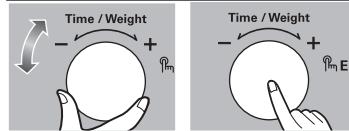
وهذه تخفض وقت الطبخ.

# الطبخ بالانتقال الحراري

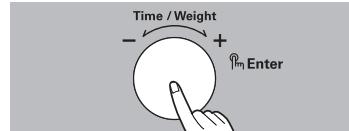
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية برمجة الفرن على طاقة المايكروويف بـ ٥٤٠ واط (٦٠%) ودرجة الحرارة لانتقال الحراري بـ ٢٠٠ °م لطبخ الوقت لمدة ٢٥ دقيقة.



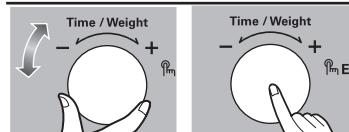
اضغط على زر توقف/ إنهاء.



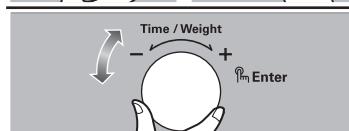
أبر "القرص" لتحديد CONV COMBI (مجموعة الحمل الحراري) حتى تعرض الشاشة "540W".  
يتم عرض المؤشرين التاليين: " "، " "، " ".  
اضغط على الحلقة لتهيئة الوضع.



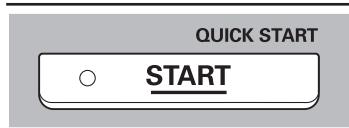
اضغط على الحلقة من أجل تأكيد الطاقة.  
(يتواافق أوتوماتيكياً .٤ وات عند تحديد وضع CONV. COMBI)  
(مجموعة الحمل الحراري).



بور الحلقة حتى يعرض "200°C".  
اضغط على زر الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.

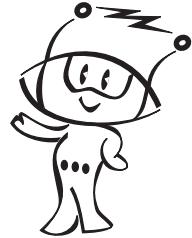


بور الحلقة حتى يعرض "25:00".



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!

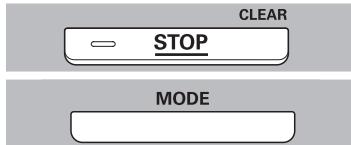


الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين ١٠٠ °م و ٢٥٠ °م . (١٠٠ °م متوفرة تلقائياً عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).

يمكنك ضبط ثلاثة أنواع لمستوى طاقة المايكروويف (٤٠٪، ٦٠٪ و ٨٠٪) على وضعية الطبخ الجماعي.

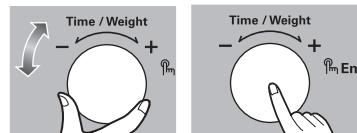
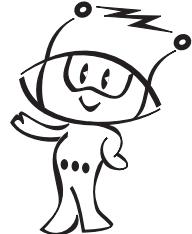
# التسخين المسبق للطبع بالانتقال الحراري

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية تسخين الفرن مسبقاً على درجة حرارة ٢٣٠°C.



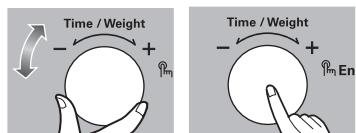
اضغط على زر توقف/ إنهاء.

اضغط على زر نمط.



\* أبدأ الحلقة لتحديد CONV. (الحمل الحراري).  
يتم عرض المؤشر التالي: "CONV".

اضغط على الحلقة لتهيئة الوضع.



\* نور الحلقة حتى يعرض "230°C".  
اضغط على زر الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



اضغط على زر إبدأ.

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

الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي يتراوح بين ٤٠°C و ١٠٠°C. وقد تنتظر حتى تكون درجة حرارة الفرن متاحة عند اختبار وضعية الانتقال الحراري.

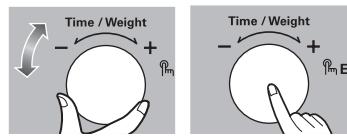
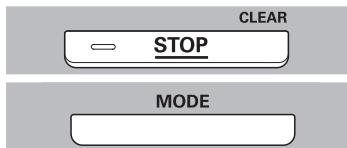
\* الفرن مزود بوظيفة التخمير على درجة حرارة ٤٠°C. وقد تنتظر حتى يصبح الفرن بارداً لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمير في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٤٠°C. عند استخدام هذه الوظيفة في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٤٠°C، يعرض رمز الخطأ "F-14".

ويستغرق الوقت بعض دقائق للوصول إلى درجة الحرارة المختارة.

عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، تنطلق صفارة من الفرن لكي تعرف أن الفرن وصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. وعندها يضع الطعام في الفرن؛ وعندها أعمل الفرن للبدء بالطبع.

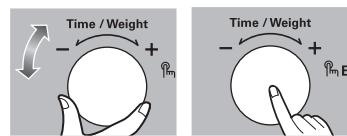
# الطبخ بالانتقال الحراري

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية تسخين الفرن مسبقاً أولاً ثم كيفية طبخ بعض الأطعمة على درجة حرارة  $220^{\circ}\text{C}$  لمدة ٥٠ دقيقة.



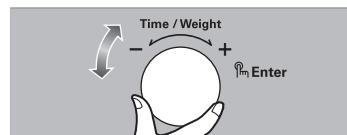
اضغط على زر توقف/إنهاء.

اضغط على زر نمط.



أبر الحلة لتحديد CONV. (الحمل الحراري).  
يتم عرض المؤشر التالي:

اضغط على الحلة لتهيئة الوضع.



نور الحلة حتى يعرض "230°C".

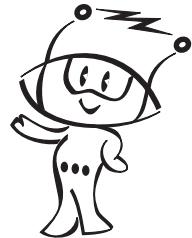
اضغط على زر الحلة الحلة لتأكيد درجة الحرارة.



نور الحلة حتى يعرض "50:00".

اضغط على زر إبدأ.

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



الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين  $40^{\circ}\text{C}$  و  $220^{\circ}\text{C}$  و  $180^{\circ}\text{C}$  متوفّرة تلقائياً عند اختيار وضعية الانتقال الحراري.

إذا لم تضبط درجة حرارة الفرن،  
يختار الفرن درجة حرارة  $180^{\circ}\text{C}$  تلقائياً،  
ويمكنك تغيير درجة الحرارة للطبخ  
بتدوير الحلقة.

رف لا بد من استخدامه أثناء الطبخ  
بالشواية.

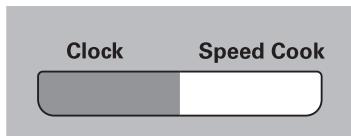


# طبخ سريع

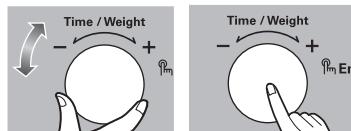
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية طبخ ٥.. كجم من الخضروات في المجمدة.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

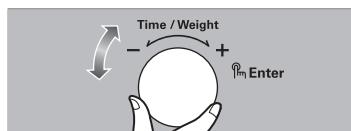


اضغط على زر طبخ سريع.

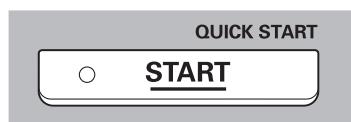


دورِّي الحلقة حتى يعرُّف "SP 1".

اضغط على زر الحلقة الحلة لتأكيد الصنف.

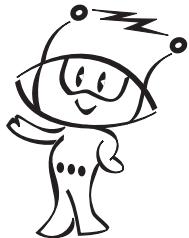


دورِّي الحلقة حتى يعرض "0.5kg".



اضغط على زر إبدأ.

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



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

الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
طبع سريع	البيتزا المجمدة (SP 1)	٢,٥٠, كجم	رف	مجمدة	هذه الوظيفة تستخدم لطبخ البيتزا المجمدة. وانزع جميع التغليفات وضعها على الرف المنخفض. وبعد الطبخ وانتظر.
	شرائح البطاطس (SP 2)	٢,٤٠, كجم	صينية معدنية على الرف المرتفع	مجمدة	انثر منتجات البطاطس المجمدة على الصينية المعدنية على الرف المرتفع. انثر منتجات البطاطس المجمدة على الصينية المعدنية على الرف المرتفع. وبعد الطبخ، اخرجها من الفرن وانتظر.
	قطعة من اللحم (SP 3)	١,٦٠, كجم	رف	مبردة	انزع التغليفات منها. وشق أسطحها قليلا. ضعها على الرف المرتفع. ستنطلق الصفارة وعندها قلب الطعام واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. وقدّمها.
	الكباب (SP 4)	٢,٨٠, كجم ١ سيخ ١٥.- ١٠٠ - جرام	طبق مضاد للحرارة	مبردة	<p>١,٢ كغم من اللحم (الخرفون أفضل)      ١ ملعقة طعام من معجون الطماطم      ربع كوب من عصير الليمون      ٧ حبات من البصل      بعض الطماطم      ملعقة من الملح      ملعقة من كل من الفلفل والفلفل الأسود والقرفة      ملعقتان من الزيت</p> <p>١. اقطع اللحم الى مكعبات متوسطة الحجم.      ٢. اقشر البصل واقطع الكل الى نصفه.      ٣. انقع مكعبات اللحم وأنصاف البصل بالزيت التوابل ومعجون الطماطم وعصير الليمون. واتركها لمدة نصف ساعة.      ٤. على السি�وط، ضع مكعبات اللحم وأنصاف البصل والطماطم على التوالي.      ٥. ضع السيوخ على الرف المرتفع على الصينية المعدنية. وضعها في الفرن.      ٦. عند انطلاق الصفارة قلبها.      ٧. اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ.      ٨. بعد الطبخ، انتظر.</p>

الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
طبع سريع	تشويه لحم البقر (SP 5)	١,٥ - .. كغم	طبق مضاد للحرارة	مبردة	١. امسح اللحم بالزيت. ٢. ضع اللحم على الطبق المضاد للحرارة. ٣. عند انطلاق صفارة، اصرف العصريف عند الحاجة وقلب اللحم. ٤. بعد الطبخ، اتركه يتغطى برقاقة المنيومية لمدة ١٠ دقائق.
	تشويه لحم الحمل (SP 6)	١,٥ - .. كغم	طبق مضاد للحرارة	مبردة	١. امسح اللحم بالزيت. ٢. ضع اللحم على الطبق المضاد للحرارة. ٣. عند انطلاق صفارة، اصرف العصريف عند الحاجة وقلب اللحم. ٤. بعد الطبخ، اتركه يتغطى برقاقة المنيومية لمدة ١٠ دقائق.
	الدجاجة الكاملة (SP 7)	١,٥ - .. كجم	طبق مضاد للحرارة	مبردة	١. اغسل سطح الدجاجة وجفتها. وامسح الدجاجة بالزيت. ٢. ضع الدجاجة على الطبق المضاد للحرارة. ٣. عند انطلاق صفارة، اصرف العصريف عند الحاجة وقلب اللحم. ٤. بعد الطبخ، اتركه يتغطى برقاقة المنيومية لمدة ١٠ دقائق.
	تشويه أرجل الدجاجة (SP 8)	٢ - .. كغم	رف	مبردة	١. اغسل سطح الدجاجة وجفتها. وامسح أرجل الدجاجة بالزيت. ٢. ضع الدجاجة على الرف. وضع طبقاً تحت الرف لجمع قطرات اللحم. ٣. عند انطلاق صفارة، قلب اللحم. ٤. بعد الطبخ، اتركه يتغطى برقاقة المنيومية لمدة دقيقتين.

# طبخ قائمة الحلويات

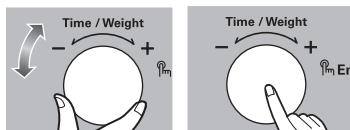
في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ١ حوض من البسبوسة.



اضغط على زر توقف/إنتهاء.



اضغط على زر قائمة الحلويات.



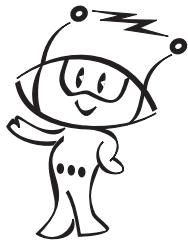
بُوّر الحلقة حتى تعرض "Su 3".

اضغط على زر الحلقة لتأكيد الصنف.



اضغط على زر إبدأ.

وعندها يبدأ التسخين الأولي مع عرض "Pr-H" بعد انتهاء التسخين الأولي، ويتم طبخ الطعام في الفرن على درجة الحرارة بـ  $150^{\circ}\text{C}$  لمدة ٤٠ دقيقة.



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

الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
قائمة الحلويات	البلاطولة (Su 1)	٤٠ - ٥٠ قطعة	صينية معدنية على رف منخفض	درجة حرارة الغرفة	<p><b>الحسوة</b></p> <p>العجينة ٥ كغم من دقيق عادي ٧ بيضات ٢٠ غرام من الدهن ١٢٠ غرام من الملح الماء</p> <p><b>الطريقة</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>١. ضع الدقيق والبيضات والدهن والملح والماء. وامزجها لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة. وقسم العجينة إلى ١٠ فطائر من العجينة.</li> <li>٢. كيس كل فطيرة قطرة إلى قطر ١٠٠ سم وبسمك ١ ملم لمدة ١٠ - ٢٠ دقيقة.</li> <li>٣. اقطع طرفي الفطيرة.</li> <li>٤. ضع الحشوة الجاهزة على كل قطعة من الفطيرة. ثم طبئها إلى الوسط. واضف ٢٠٠ ملليلتر من الدهن الغالي.</li> <li>٥. اختبر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً.</li> <li>٦. تتنقل الصفاررة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتح الباب ، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</li> <li>٧. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن.</li> </ol> <p>واقطر الدهن فوراً. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
<p><b>الحشوة</b></p> <p>٢,٥ كغم من طحين سامينيلا (قوي)</p> <p>١٠٠ غ من السكر</p> <p>نصف ملعقة من ماء الورد</p> <p>ملعقتان من الماء</p> <p>١٥ كغم من مسحوق الحليب</p> <p><b>المجينة</b></p> <p>٢,٥ كغم من طحين سامينيلا (قوي)</p> <p>١٢٥ كغم من الزبد</p> <p>,٨ كغم من السرك</p> <p>,٣٥ كغم من الماء</p> <p>,١٥ كغم من مسحوق الحليب</p> <p><b>الطريقة</b></p> <p>١. امزج طحين سامينيلا ، الدهن والسكر لمدة ١٠ دقائق.</p> <p>وأضاف الماء ومسحوق الحليب. ثم أعد مزجها لمدة ٤ دقائق إضافية. واتركها.</p> <p>٢. ضع جميع الحشوة إلى الوعاء وأمزجها جيدا.</p> <p>٣. اقطع الزبد إلى قطع صغيرة ووضع الحشوة على كل قطعة. وضعها في وعاء.</p> <p>٤. ضع المواد الجاهزة على الصينية المعدنية الممسوحة بالبيت.</p> <p>٥. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً. وتنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى.</p> <p>وافتتح الباب ، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية.</p> <p>ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</p> <p>٦. بعد الطبخ، أخرج الطعام من الفرن.</p> <p>وانثر السكر المطحون على سطح الطعام.</p> <p>وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>	درجة حرارة الغرفة	صينية معدنية على رف منخفض	٢٥ - ٢٠ قطعة	المشمول (Su 2)	قائمة الحلويات

الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
<p><b>المجينة</b></p> <p><b>المشوية</b></p> <p>١٥. غ من مسحوق الحليب ملعقة من مسحوق نفح العجين ٢. غ من جوز الهند المفرم ملعقة من مسحوق الفانيلا</p> <p><b>الطريقة</b></p> <p>١. امزج الماء والسكر ثم غليها. وصبها في سامونيلا. وامزجها جيدا. ٢. اخفف مسحوق الحليب ومسحوق نفح العجين وجوز الهند ومسحوق الفانيلا. وامزجها جيدا. واتركها لمدة ٦ ساعات. ٣. بعد حوالي ٦ ساعات، صب المزيج في الصينية المعدنية المسوحة بالبيت. وانتشر السائل من الحليب على السطح للتلويون. ٤. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولا. ٥. تدخل الصفاررة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتتح الباب ، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى. ٦. عند عرض ”١٠ دقائق“ أثناء الطبخ، اخرجها من الفرن واقطعها بشكل ماس. ٧. ضعها في الفرن واضغط على زر التشغيل. ٨. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. واضف الشراب على سطح الطعام. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>	البسوسة (Su 3)	١ حوض	صينية معدنية على رف منخفض	درجة حرارة الغرفة	٢٠ كغم من طحين سامونيلا (قوي) ١ كغم من الماء ١ كغم من السكر

الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
قائمة الحلويات	الشعيبة (Su 4)	١٦ قطعة	صينية معدنية على رف منخفض	درجة حرارة الغرفة	<p><b>الحسوة (أشتا)</b></p> <p>٥ كغم من الماء ..٥ .٥ كغم من الدقيق .٥٠ غ من مسحوق الحليب .٢٠ غ من طحين سامونيلا (ناعم) ملعقة من ماء الورد .١٢٠ غ من الملح</p> <p><b>الطريقة</b></p> <p>١. أشتا: امزج الماء ومسحوق الحليب، وغليها. واضف طحين سامونيلا وماء الورد. وغليها لمدة ٥ دقائق.</p> <p>٢. الزبد : كما هو في ”البلاوة“ . وبعد إعداد الزبد، اقطعها إلى مربع ٨X٨ سم.</p> <p>٣. ضع أشتا الجاهزة على كل زبدة. ثم طبئها إلى الوسط. واضف ٣٠٠ ملليلتر من الدهن الغالي.</p> <p>٤. ضعها في الصينية المعدنية.</p> <p>٥. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً.</p> <p>٦. تنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتح الباب ، ووضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</p> <p>٧. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. واضف الدهن المذاب والشراب. ثم انثر الفستق المفروم على سطح الطعام وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>
السفوف (Su 5)	١ حوض	صينية معدنية على رف منخفض	درجة حرارة الغرفة	الحسوة (أشتا)	<p><b>الحسوة (أشتا)</b></p> <p>٣٠٠ غ من السكر .٣٠٠ غ من طحين سامونيلا(قوى) .١٠٠ غ من نكهة الفانيليا، والبرتقال بيضة واحدة .١٠٠ غ من جوز الهند المفروم</p> <p><b>الطريقة</b></p> <p>١. امزج جميع المحتويات باستثناء البيضة. ثم اضيف البيضة.</p> <p>٢. صب الزبد في الصينية المعدنية المسوحة بالبيت.</p> <p>٣. اتركها لمدة ١٠ دقائق. ثم انثر سائل الحليب على سطحها للتلوين.</p> <p>٤. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً.</p> <p>٥. تنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتح الباب ، ووضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى.</p> <p>٧. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. واقطعها بأشكال ماسة. واضف الشراب على سطحها. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>

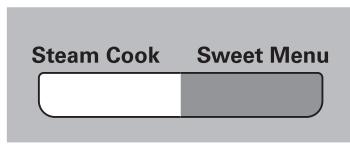
الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
<p><b>الحشوة</b></p> <p>١ كغم من طحين سامونيلا(قوي) ٥٠٠ غ من الفستق المفروم ١٠٠ غ من السكر ٤٠٠ غ من الدهن نصف ملعقة من ماء الورد ٣٥٠ غ من السكر ١٠٠ غ من مسحوق الحليب ملعقتان من ماء الزهر ١٠٠ غرام من الماء</p> <p><b>الطريقة</b></p> <p>١. امزج مسحوق الحليب والماء. واضف طحين سامونيلا والدهن والسكر. واتركها. ٢. امزج الفستق والسكر وماء الورد وماء الزهر. ٣. اقطع العجينة الى حجم ٦-٥ سم. ٤. ضع الحشوة على العجينة الجاهزة. وطي الحشوة بها. ضع الفستق على ها. وشق سطحها بقليل. ٥. ضعها على الصينية المعدنية. ٦. اختر القائمة، واضغط على زر التشغيل بدون طعام لتسخين الفرن أولاً. ٧. تتنطلق الصفارة من الفرن عند انتهاء فترة التسخين الأولى. وافتح الباب ، وضع الطعام على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. ثم اضغط على زر التشغيل مرة أخرى. ٨. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن. وانتظر حتى تبرد قبل تقديمها.</p>	<p>العجينة</p> <p>برجة حرارة الغرفة</p> <p>صينية معدنية على رف منخفض</p> <p>٢٠ قطعة</p> <p>الكارابيج (5u 6)</p>				قائمة الحلويات

# طبخ بالبخار

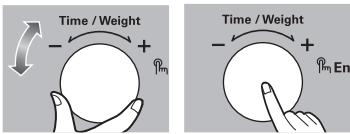
في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ .. كغم من الماء.



اضغط على زر توقف/إنهاء.

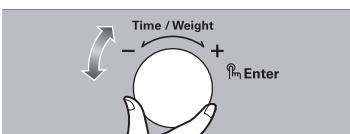


اضغط على زر طبخ بالبخار.

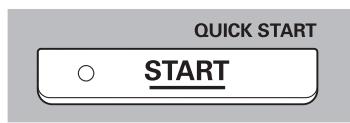


دورِ الحلقة حتى تعرّض "Sc 3".

اضغط على زر الحلقة لتأكيد الصنف.



دورِ الحلقة حتى يعرض "0.6kg".



اضغط على زر إبدأ.

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

هذه الوظيفة تسمح لك بالطبخ الرقيق.

تنبيهات :

- استخدم قفازات الفرن دائمًا عند إخراج المبخرة من الفرن. لأنها ساخنة جدًا.
- لا تضع مبخرة ساخنة على طاولة زجاجية أو مكان سهلة الإذابة بعد الطبخ. وتأكد دائمًا من استخدام حشو أو صينية.
- عند استخدام هذه المبخرة، صب ٣٠٠ ملليلتر من الماء على الأقل قبل الاستخدام، الأمر قد يؤدي إلى الطبخ غير الناضج، أو قد يؤدي إلى إحداث حريق أو خلل كبير في الجهاز.
- خذ عناية عند نقل المبخرة بالبالاء.
- عند استخدام المبخرة، لا بد من ضبط غطاء البخار ووعاء الماء للتغيير في مكانيهما تماماً. وقد تنفجر البيض أو الجوزة بدون ضبط غطاء البخار ووعاء الماء للتغيير.
- لا تستخدم هذه المبخرة مع أجهزة من موديل آخر. والأمر قد يؤدي إلى إحداث حريق أو خلل كبير في الجهاز.

الطعم	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
ستايك السمك (Sc 1)	٠.٦ - ٠.٦ كجم	وعاء الماء للتبخير طبع البخار غطاء البخار	مبردة	١. نظف الطعام. ٢. صب ٣٠٠ ملليتر من الماء في وعاء الماء للتبخير. وضع طبق البخار على وعاء الماء للتبخير. وضع الطعام الجاهز على طبق البخار بطبقة فردية. وغطيه بقطعة البخار. ٣. ضع وعاء الماء للتبخير في وسط الصينية الزجاجية. ٤. بعد التبخير، اتركه لمدة ١ دقيقة في الفرن. - سماكه أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)
شرائح السمك (Sc 2)	٠.٦ - ٠.٦ كجم	وعاء الماء للتبخير طبع البخار غطاء البخار	مبردة	كما هو مذكور أعلاه. - سماكه أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)
المحار (Sc 3)	٠.١ - ٠.١ كجم	وعاء الماء للتبخير طبع البخار غطاء البخار	مبردة	كما هو مذكور أعلاه. إربيان ، سلطان البحر ، البطليونس، الأسلوب، المحار. (طول أقل من ٢٥ سم)
قطع اللحم (Sc 4)	٠.٦ - ٠.٦ كجم	وعاء الماء للتبخير طبع البخار غطاء البخار	مبردة	١. اعد الطعام. ٢. صب ٣٠٠ ملليتر من الماء في وعاء الماء للتبخير. وضع طبق البخار على وعاء الماء للتبخير. وضع الطعام الجاهز على طبق البخار بطبقة فردية. وغطيه بقطعة البخار. ٣. ضع وعاء الماء للتبخير في وسط الصينية الزجاجية. ٤. بعد التبخير، اتركه لمدة ١ دقيقة في الفرن. - سماكه أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)
اللحم المشرح (Sc 5)	٠.٦ - ٠.٦ كجم	وعاء الماء للتبخير طبع البخار غطاء البخار	مبردة	كما هو مذكور أعلاه.
لحم البقر الملح (Sc 6)	٠.٧ - ٠.٧ كجم	وعاء الماء للتبخير طبع البخار غطاء البخار	مبردة	١. اعد لحم البقر واقطعه الى نصفه. ٢. صب ٣٠٠ ملليتر من الماء في وعاء الماء للتبخير. وضع طبق البخار على وعاء الماء للتبخير. وضع الطعام الجاهز على طبق البخار بطبقة فردية. وغطيه بقطعة البخار. ٣. ضع وعاء الماء للتبخير في وسط الصينية الزجاجية. ٤. بعد التبخير، اتركه لمدة ٢ - ٥ دقائق في الفرن.

الطعم	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
صدر الدجاجة (Sc 7)	٠٠٦ - ٠٠٢ كجم	وعاء الماء للتبخير طبخ البخار غطاء البخار	مبردة	١. نظف الطعام. ٢. صب ٣٠٠ ملليلتر من الماء في وعاء الماء للتبخير. وضع طبق البخار على وعاء الماء للتبخير. وضع الطعام الجاهز على طبق البخار بطبقة فردية. وغطيه بغطاء البخار. ٣. ضع وعاء الماء للتبخير في وسط الصينية الزجاجية. ٤. بعد التبخير، اتركه لمدة ١-٢ دقيقة في الفرن. - سماكة أقل من ٢.٥ سم (١ بوصة)
أرجل الدجاجة (Sc 8)	٠٠٨ - ٠٠٢ كجم	وعاء الماء للتبخير طبخ البخار غطاء البخار	مبردة	كما هو مذكور أعلاه.
البيضات (Sc 9)	٢ - ٩ بيضات	وعاء الماء للتبخير طبخ البخار غطاء البخار	مبردة	١. صب ٣٠٠ ملليلتر من الماء في وعاء الماء للتبخير. وضع طبق البخار على وعاء الماء للتبخير. وضع البيضات على طبق البخار. وغطيه بغطاء البخار. ٢. ضع وعاء الماء للتبخير في وسط الصينية الزجاجية. ٣. بعد التبخير، اتركه لمدة ١ دقيقة في الفرن.

الطعام	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
الطماظم (Sc 10)	.٢٠.. كجم	وعاء الماء للتبخير طبع البخار غطاء البخار	درجة حرارة الغرفة	١. اغسل الخضروات واقطعها الى قطع متشابهة الحجم. ٢. صب ٢٠٠ ملليلتر من الماء في وعاء الماء للتبخير. وضع طبق البخار على وعاء الماء للتبخير. وضع الطعام الجاهز على طبق البخار بطبقة فردية. وغطيه بغطاء البخار. ٣. ضع وعاء الماء للتبخير في وسط الصينية الزجاجية. ٤. بعد التبخير، اتركه لمدة ١ دقيقة في الفرن.
الكرنب (Sc 11)	.٢٠.. كجم	وعاء الماء للتبخير طبع البخار غطاء البخار	درجة حرارة الغرفة	كما هو مذكور أعلاه. - اقطعها الى أرباعها.
الجزر (Sc 12)	.٢٠.. كجم	وعاء الماء للتبخير طبع البخار غطاء البخار	درجة حرارة الغرفة	كما هو مذكور أعلاه.
البروكولي، الزهيرات (Sc 13)	.٦٠.. كجم	وعاء الماء للتبخير طبع البخار غطاء البخار	درجة حرارة الغرفة	كما هو مذكور أعلاه.

# إذابة آلية

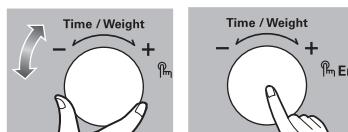
وتختلف درجة الحرارة وكثافة الطعام. ونوصى بأنك تفحص الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ عناء خاصة عن الوصلات الكبيرة من اللحم، الدجاجة، ولا بد من إذابة الثلج تماماً من بعض الأطعمة قبل طبخها. على سبيل المثال، يجري طبخ السمك بسرعة جداً فمن الأفضل البدء بطبع السمك في حالة أنه ما زال مجمداً قليلاً. وبرنامج الخبر مناسب لإذابة الثلج من المواد الصغيرة مثل الملفوف أو رغيف صغير. وعملية إذابة الثلج مطلوبة لوقت الانتظار لإذابة الثلج من وسط الطعام. على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية إذابة الثلج من ١.٤ كجم من الدجاجة المجمدة.



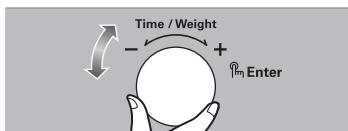
اضغط على زر **توقف/ إنهاء**.  
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكّد من إزالة أي رابطة معدنية أو لفة؛ ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق باب الفرن.



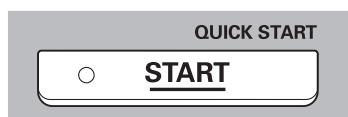
اضغط على زر **إذابة آلية**.



دور **الحلقة** حتى يعرض "dEF2".  
اضغط على زر **الحلقة** الحلقة لتأكيد الصنف.

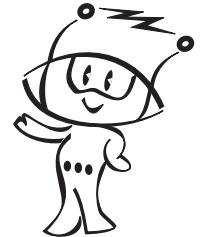


ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.  
دور **الحلقة** حتى يعرض "1.4kg".



اضغط على زر **إبدأ**.

أثناء إذابة الفرن، تتنطلق «صفارة» من الفرن عند فتح باب الفرن، قلب الطعام وافصله لإذابة الثلج المتساوية. وإنزع أي جزء تمت إذابة الثلج منه تماماً أو احجبه للمساعدة في إذابة الثلج السريعة. بعد الفحص، أغلق باب الفرن وأضغط على زر التشغيل للاستمرار في إذابة الثلج.  
ولا يتوقف الفرن من إذابة الثلج (حتى عند انطلاق الصفاره) إلا عند فتح الباب.



الفرن له أربعة مستويات إذابة الثلج  
بالميكروويف : - اللحم ، الدجاجة ،  
السمك ، الخبز؛ كل صنف لإذابة الثلج  
يجري على مستوى طاقة مختلف.

## دليل إذابة الثلج التلقائية

- \* لا بد من وضع الطعام المراد إذابة الثلج منه في صحن أمانى للمايكروويف وضعه بدون غطاء على الصينية الزجاجية.
- \* عند الحاجة، احجب مناطق صغيرة من اللحم أو الدجاجة برقاقة المنيومية . هذا يمنع الأجزاء الرفيعة من تدفقتها أثناء إذابة الثلج. تأكّد من عدم اتصال الرقاقة الألمنيومية بجدران الفرن.
- \* افصل المواد مثل اللحم المفروم والمفروم وشرائح اللحم بأقصى سرعة.
- \* عند انطلاق الصفاراء، اخرج الطعام من فرن المايكروويف وانزع الأجزاء المذابة من الصحن والغطاء واتركها جانبًا. قلب الطعام وأعده إلى فرن المايكروويف . اضغط على زر التشغيل للاستمرار في إذابة الثلج. في نهاية البرنامج، اخرج الطعام من فرن المايكروويف والغطاء واتركه حتى تنتهي إذابة الثلج تماماً. لإذابة الثلج تماماً، على سبيل المثال وصلات اللحم والدجاجة الكاملة ، لا بد من الانتظار لمدة ساعة واحدة قبل الطبخ.

الصنف	حدود الوزن	الأواني	الطعام
اللحم (dEF1)	١٠٤... كجم	إناء المايكروويف (صحن مسطح)	<b>اللحم</b> مفروم اللحم ، شرائح اللحم ، الكعوبات للمرق ، وتشوية اللحم ولحم البورغية مفروم الحمل ، تشوية ملفوف اللحم ، قطع اللحم (٢ سم) قلب الطعام عند انطلاق الصفاراء. بعد إذابة الثلج ، انتظر لمدة ٥ - ١٥ دقيقة.
الدجاجة (dEF2)			<b>الدجاجة</b> الدجاجة الكاملة ، الأرجل ، الصدور ، صدور الدجاجة الرومية(أقل من ٢٠٠ كجم)  قلب الطعام عند انطلاق الصفاراء. بعد إذابة الثلج ، انتظر لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة.
السمك (dEF3)			<b>السمك</b> الشرائح ، السمك الكامل ، الأطعمة البحرية  قلب الطعام عند انطلاق الصفاراء. بعد إذابة الثلج ، انتظر لمدة ١٠ - ٢٠ دقيقة.
الخبز (dEF4)	١٠.. كجم	فوطة ورقية أو صحن مسطح	شرائح الخبر ، كعكة الشعر ، باغيتية ... الخ. افصل الشرائح وضعها بين فوطة ورقية أو صحن مسطح. قلب الطعام عن انطلاق الصفاراء. بعد إذابة الثلج ، انتظر لمدة ١٠ - ٢٠ دقيقة.

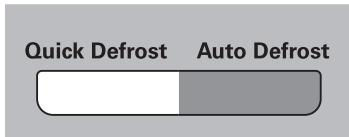
# إذابة سريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلوج من ..,٥ كلج من اللجم المفروم ، الدجاج المقطوع والسمك المشرح بسرعة. هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ..,٥ كلج من الدجاج المجمد.

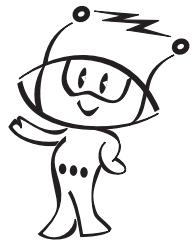


اضغط على زر **توقف/إنهاء**.

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



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



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

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

## قائمة إذابة الثلج التلقائية

اسحب اللحم تماماً من تغليفه. ضع اللحم المفروم على صينية أمانية للمايكروويف.  
عند انطلاق صفارات ، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف ، قلب اللحم المفروم واعد وضعه في فرن المايكروويف.  
اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. عند نهاية البرنامج ، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف ، غطيه برقاقة معدنية  
وانتظر لمدة ١٥-٥ دقيقة أو حتى تتم الإذابة تماماً.

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

# دليل التسخين أو إعادة التسخين

لنجاح التسخين أو إعادة التسخين في فرن المايكروويف، من المهم تبع بعض الإرشادات. قس كمية الطعام الذي تريد إعادة تسخينه. رتّب الطعام ١ بشكل دائري من أجل أفضل النتائج. ويجرى تسخين الطعام في درجة حرارة الغرفة أسرع من الطعام المثلج. ولا بد من إخراج الطعام المغلب من العلبة ووضعه في الوعاء للمايكروويف. ويجرى تسخين الطعام بشكل متساوي أكثر بتعطيله بغطاء مناسب للمايكروويف أو الملف البلاستيكي الهوائي. اتبع الغطاء بعناية لمنع الاحتراق بالبخار. راجع الجدول التالي لإرشادات إعادة تسخين الطعام.

التعليمات خاصة	وقت الطبع (أدنى/على طبق غالبي)	الطعام	التعليمات خاصة	وقت الطبع (أدنى/على طبق غالبي)	الطعام
اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.	٧ - ٥ (على ٦٠٠ واط)	معجون من بطاطس ٣٥ جرام	ضع اللحم المشرح على الصحن المناسب للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية وهوائية. ملاحظة: مرق اللحم أو الصلصة تساعد فيبقاء عصير	٢ - ١	لحم مشرح ٣ شرائح (سمك ٥٠.. سم) اللحم.
اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.	٢.٥ - ١.٥	فول مخبوز ١ كوب	ضع قطع الدجاجة على الصحن المناسب للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية وهوائية.	٢ - ١.٥ ٢.٥ - ٢	قطع الدجاجة ١ صدر ١ رجل وفخذ
اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.	٣ - ١.٥ ٩ - ٦.٥	باسترافيولي ١ كوب ٤ أكواب	ضع السمك على الصحن المناسب للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية وهوائية.	٢ - ١	شرائح سمك (٢٠ - ١٧.٠ جرام)
اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.	١.٥ - ١ ٤ - ٢.٥	الأرز ١ كوب ٤ أكواب	ضع اللازم على الصحن المناسب للمايكروويف. غطيها بلفة بلاستيكية وهوائية.	٦ - ٤	لازاني تقديم لشخص واحد (٣٠ جرام)
لف بفوطة ورقية وضعه على صينية زجاجية.	٢٠ - ١٥ ثانية	لغة من سندويتش أو حمّة اللغة	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.	٣ - ١.٥ ٧ - ٤.٥	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب
اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.	٢.٥ - ١.٥ ٦ - ٤	الخضروات ١ كوب ٤ أكواب	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.	٢.٥ - ١ ٦ - ٢.٥	الكاسيرول كريمة جبن ١ كوب ٤ أكواب
اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.	٢ - ١.٥	الشريبة تقديم لشخص واحد (٣٢ جرام)	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.	١٤ - ٩ (على ٥٤٠ واط)	اللحم بالمرق أو تشوية لحم البقر ١ سندويتش (نصف كوب من اللحم بدون شعر )
اطبخ بغطاء في صحن عشاء مناسب للمايكروويف.	٨ - ٦ (على ٦٠٠ واط)	طبق وجبة (تقديم لشخص واحد) ١٢٥ جرام من اللحم ١٥ جرام من معجون بطاطس ١٥ جرام من جزر مطبوخ	اطبخ بغطاء في صحن كاسيرول مناسب للمايكروويف. حرّكه مرة أثناء الطبخ.		

# دليل الخضروات الطازجة

الطعم	الكمية (بنيل/مل مطابق)	وقت الطبيخ	تعليمات خاصة
فطر طازج مشرح	٢٢٠ جرام	٢.٥ - ١.٥	اضف الفطر في صحن كاسيرول ١.٥ لتر بتحفيته، حركها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٣ دقائق.
جزر أبيض طازج مشرح	٤٥ جرام	٨ - ٦	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرول ١.٥ لتر. حركها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٣ دقائق.
بسلة خضراء مشرح	٤ أكواب	٩ - ٦	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرول ١.٥ لتر. حركها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٣ دقائق.
خبز بطاطس حلوى كامل طازج حلوي	٢٢-١٧.٠ جرام (لكل) ١٣-٩ جيل من متوسط	٩ - ٥	اثقب البطاطس الحلوية عدة مرات بشوكة. ضع فوطتين ورقتين. قلبها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٣-٢ دقائق.
خبز بطاطس أبيض كامل طازج حلوي	٢٢-١٧.٠ جرام (لكل) ١٤-٩.٥ جيل من بطاطس	٧.٥ - ٥.٥	اثقب البطاطس عدة مرات بشوكة. ضع فوطتين ورقتين. قلبها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٣-٢ دقائق.
اسفاناخ طازج	٤٥ جرام	٨ - ٦	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرول ١.٥ لتر. حركها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٣ دقائق.
كورجيتي طازج مشرح	٤٥ جرام	٧.٥ - ٤.٥	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرول ١.٥ لتر. حركها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٣ دقائق.
كورجيتي طازج كامل	٤٥ جرام	٩ - ٦	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرول ١.٥ لتر. حركها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٣-٢ دقائق.
خرشوف طازج (لكل)	٤٥ جرام متوسط ٤٥ جرام منخفض	٧ - ٤.٥ ١٢ - ١٠	اقطع حواصها. واضف ملعقتين شاي من الماء وملعقتين شاي من العصير. غطيها وانتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
هليون طازج جديد	٤٥ جرام	٦ - ٣	اضف كوب من الماء. غطيها. انتظر لمدة ٣-٢ دقائق.
فول أخضر بيت طازج	٤٥ جرام	١٠ - ٦	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرول ١.٥ لتر. حركها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٣-٢ دقائق.
بروكولي طازج جديد	٢٠٠ جرام	٤ - ٢.٥	ضع البروكولي في صحن الخبر. اضف ربع كوب من الماء. انتظر لمدة دقيقةتين.
ملفوف طازج مفروم	٤٥ جرام	٩ - ٧	اضف نصف كوب من الماء في صحن كاسيرول ١.٥ لتر. حركها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٣-٢ دقائق.
جزر طازج مشرح	٢٠٠ جرام	٣ - ٢	اضف ربع كوب من الماء في صحن كاسيرول ١.٥ لتر. حركها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٣-٢ دقائق.
قرنبيط طازج كامل	٤٥ جرام	٧ - ٥	اضف ربع كوب من الماء في صحن كاسيرول ١.٥ لتر. حركها أثناء الطبخ. انتظر لمدة ٣-٢ دقائق.
نرة طازجة	قطعتين	٨ - ٤	اقشرها واضف ملعقتين شاي من الماء في صحن خبز ١.٥ لتر. غطيها. انتظر لمدة ٣-٢ دقائق.

# دليل إذابة الثلج

## اللمحات والتقنيات لإذابة الثلج من اللحم

يمكنك إذابة الثلج من اللحوم في تغليفها الأصلي التي لا يتحوّي على مادة معدنية، روابط معدنية أو سلك أو رقاقة المنيومية. ضع اللحم في صحن المايكروويف لجمع عصير اللحم. وادب الثلج من اللحم عند الحاجة. وأفضل المفروم من اللحم وكتلة اللحم وشرائح اللحم على قدر إمكانه. وانزع الأجزاء المذابة وواصل إذابة الأجزاء الباقيّة. واترك اللحم الكامل حتى يمكن ثقب وسط اللحم بواسطة شوكة بقوّة عاديّة. ما زال وسط اللحم مجلداً. واترك اللحم حتى يذاب تماماً.

الإرشادات	وقت الانتظار (دقيقة)	وقت الإذابة (دقيقة)	الكمية	الطعام
انزع التغليفات من اللحم. ضع اللحم المجمد على صحن مسطح للمايكروويف. وادب اللحم على طاقة المايكرووف. (انزع الأجزاء المذابة في هذه النقطة)	١٠ - ٥ ١٠ - ٥ ١٥ - ١٠.	٨ - ٦ ٦ - ٤ ١٥ - ١٢	٥٠٠ غ ٥٠٠ غ ١٠٠ غ	لحم البقر مفروم من البقر شرائح البقر تشوية اللحم (بدون عظم)
	١٥ - ١٠. ١٠ - ٥ ١٠ - ٥ ١٠ - ٥ ١٠ - ٥	١٥ - ١٦ ٧ - ٥ ٩ - ٨ ٩ - ٨ ٨ - ٦	١٠٠ غ ٤٥٠ غ ٤٥٠ غ ٤٥٠ غ ٤٥٠ غ	الدجاج دجاجة كاملة صدر الدجاجة أرجل الدجاجة أرجل الدجاجة أجنحة الدجاجة
	١٠ - ٥ ١٠ - ٥ ١٠ - ٥	٨ - ٦ ٩ - ٧ ٦ - ٤	٤٥٠ غ ٥٠٠ غ ٢٥٠ غ	السمك والمحار سمك كامل شرائح السمك الإربيان

# دليل الطبخ

## بالتشويف

الإرشادات لتشويه السمك والأغذية البحرية  
ضع السمك والأغذية البحرية على الرف المرتفع. لا بد من قيس قطر على كل الجانبين قبل التشويه.  
امسح السمك والأغذية البحرية بالزبد المذاب والمargaridin أو الزيت قبل وبعد الطبخ. وهذا يساعد السمك من جفافه. وشويها أثناء الوقت الموصى به المبين في الجدول. ولا بد من أخذ عينة لتقليل السمك الكامل وشرائح السمك عند مرور نصف الوقت. كما تقليل شرائح السمك أثناء الطبخ.

الإرشادات	وقت الطبخ	الكمية	الطعام
امسحه بالزبد المذاب وقلبه أثناء الطبخ عند مرور نصف وقت الطبخ.	١٤ - ١١ ٢١ - ١٧	٢٢ جرام ٢٣ - ١٩	شرائح سمك صغيرة سماكنة ١ سم(ثلث بوصة) سماكنة ١.٥ سم(نصف بوصة)
	٢٣ - ١٨	٢٢ جرام	شرائح سمك سماكنة ٢.٥ سم(١ « )
اترك وقتا إضافيا للسمك السميكي والدهني.	٢٣ - ١٨ ٢٢ - ٢٢	٢٥. -٢٢٥ جرام لكل ٤ جرام	سمك كامل
طريه جيدا أثناء الطبخ.	٢٠ - ١٦ ٢٠ - ١٦	٤٥ جرام ٤٥ جرام	اسقلوب اربيان غير مطبوخ

إرشادات لتشويه اللحم على الشواية  
انزع دهننا زائدا من اللحم. والقطع الدهن وتأكد من عدم قطعه أكثر من اللازم.  
(هذا يوقف تعجد الدهن) رتب اللحم على الرف المرتفع . امسحه بالزبد المذاب أو الزيت.  
قلب اللحم أثناء الطبخ.

الإرشادات	وقت الطبخ	الكمية	الطعام
طري اللحم بالزيت أو الزبدة المذابة. لا بد من وضع الأجزاء الرفيعة على الرف المرتفع.	١٤ - ١١ ٢١ - ١٧	٥ جرام * ١٠ جرام *	بور فيه لحم البقر
لا بد من وضع الأجزاء السميكة على قلب الطعام بعد مرور نصف الوقت أثناء الطبخ			شرائح لحم البقر صينية لجمع القطرات. (سماكنة ٢.٥ سم (١ « ))
	١٨ - ١٦ ٢١ - ١٩ ٢٥ - ٢٢	٢٢ جرام * ٢٢ جرام * ٢٣ جرام *	غيد منضج شيه منضج منضج
	٢٩ - ٢٢	٢٢ جرام *	مفروم الحمل (سماكنة ٢.٥ سم (١ « ))
	١٤ - ١١	٢٢ جرام *	قطع اللحم

# دليل الطبخ بالانتقال الحراري

سخن الفرن مسبقا حتى يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. اتبع الأوقات والإرشادات المبينة في الجدول.  
بعد الطبخ، حول الفرن يصبح ساخناً جداً. فاستخدم قفازات الفرن.

الطعم	الكمية	درجة الحرارة للانتقال الحراري	وقت الطبخ	التعليمات
الموفينية (عجين طازج)	٦ قطع (٦٠ جرام لكل)	٢٠٠ م	٢٥ - ٢٠	اعد العجين. ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٥ دقائق.
ملفوف من الخبز (جاوز للخبز)	٤ قطع (٥٠ جرام لكل)	١٨٠ + ١٨٠ م واط (بدون تسخين مسبق)	٨ - ١٠	رتب الملفوفات على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٣ دقائق
خبز أبيض (عجين طازج)	١ رغيف (حوالى ٥٠٠ - ٧٥٠ جرام)	٢٠٠ م	٢٠ - ٥٠ أو حتى يتم تحميره	اعد العجين . ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة ١٠ دقائق.
كعكة اسفنجية (عجين طازج)	١ مقلاة (٤٥٠ - ٥٠٠ جرام)	١٨٠ م	٤٠ - ٤٥	اعد العجين . ضعه في مقلاة رفيعة دائيرية ب ٨ بوصات. ضعه على الرف المنخفض. اطبح حتى يخرج السخن المدخل بنظافة. انتظر لمدة ١٠ دقائق.
كعكة فواكه للاسرة	١ مقلاة (١٠٠ - ١٢٠ جرام)	١٦٠ م + ٢٠٠ واط	٤٠ - ٦٠	اعد العجين . ضعه في مقلاة رفيعة دائيرية ب ٨ بوصات. ضعه على الرف المنخفض. اطبح حتى يخرج السخن المدخل بنظافة. انتظر لمدة ١٠ دقائق.
بييتزا طازج	١ مقلاة (حوالى ١٠٠ جرام)	٢٠٠ م	٤٠ - ٤٥	اعد البييتزا . ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة دققتين.
بييتزا محمد	٤ جرام	٢٢٠ م	٤٥ - ٦٨	انزع مادة التغليف . ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة دققتين.

الطعم	الكمية	برجة الحرارة للانتقال الحراري	وقت الطبخ	التعليمات
وجبة جاهزة مجففة (معكرونة وجبن)	٣٠٠ جرام	٣٦٠ + م° واط (بدون تسخين مسبق)	٢٥ - ١٨	ضعها في صحن مقاوم للحرارة متوسط الحجم ضعها على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٣-٢ دقائق.
ملفوف محمد	٣٠٠ جرام	٣٢٠ + م° واط	٥٠ - ٣٥	امسح الأرضيات بالزيت النباتي. ضع الملفوف جنباً إلى حنب على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٢-١ دقيقة.
غرين بطاطس	١٠٠ جرام	٥٤٠ + م° واط (بدون تسخين مسبق)	١٨ - ١٤	اعد غرين البطاطس. ضعه على الرف المنخفض. انتظر لمدة ٣-٢ دقائق.
تشوية لحم البقر	١٠٠ جرام	٥٤٠ + م° واط (بدون تسخين مسبق)	٤٥ - ٢٠	ضعه على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وقلبه بعد مرور نصف وقت الطبخ. انتظر لمدة ١٥-١٠ دقيقة بدون غطاء.
تشوية لحم الحمل	١٠٠ جرام	٥٤٠ + م° واط (بدون تسخين مسبق)	٤٨-٣٤	ضعه على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وقلبه بعد مرور نصف وقت الطبخ. انتظر لمدة ١٥-١٠ دقيقة بدون غطاء.
تشوية الدجاجة	١٠٠ جرام	٥٤٠ + م° واط (بدون تسخين مسبق)	٤٧-٣٢	ضعه على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وقلبه بعد مرور نصف وقت الطبخ. انتظر لمدة ٥-٢ دقائق بدون غطاء.

# دليل الطبخ بالصينية المعدنية

## (صينية الترقيق والتحمير)

سخن الصينية المعدنية مسبقاً على ١٠٠% من طاقة المايكروويف على الصينية الزجاجية. لا تضع الصينية المعدنية على الرف المرتفع أو الرف المنخفض. اتبع الأوقات والإرشادات الموضحة في الجدول. بعد الطبخ، حول الفرن يصبح ساخناً جداً. واستخدم قفازات الفرن.

الطعم	الكتبة	المسبق	وقت التسخين	وضع الطبخ وقت	الطبع (دقيقة)	التعليمات
بيتزا مجمدة	٤٠ جرام	٢	٩٠ واط مايكروويف شواية + ١٨٠ واط مايكروويف	٥ ١١ - ٨	سخن الصينية المعدنية مسبقاً. ضع البيتزا المجمدة.	
أومليت	٣ بيضات	٢	٣٦٠ واط مايكروويف شواية +	٨ - ٧	ضع ٣ بيضات ، ملقطتي طعام من الحليب والتوابل . وامزجها جيداً. اقطع الطماطم الى الكعبات. اتركها جانباً. سخن الصينية المعدنية مسبقاً. ضع الطماطم الجاهز على الصينية المعدنية. اضف المزيج من البيضات وضع قليلاً من الجبن المطحون على السطح.	
شرائح اللحم	شريحتان	٢	٥٤٠ واط مايكروويف شواية +	١٠ - ١	سخن الصينية المعدنية مسبقاً. ضع الشرائح عليها.	
تشويية الطماطم	٤ قطع (٤ جرام)	٢	١٨٠ واط مايكروويف شواية +	٨ - ٧	اقطع الطماطم الى أنصافها. اتركها جانباً. سخن الصينية المعدنية مسبقاً. ضع الطماطم على الصينية المعدنية اضف بعض الجبن على السطح.	
تقليية البيض	١٢ جرام	٢	٥٤٠ واط مايكروويف شواية +	١ - ٠.٥ ٢ - ١.٥	ضع الزيت على الصينية وسخن الصينية المعدنية مسبقاً. ضع البيضة (البيضات) (يتجه الصفار الى الاعلى) عليها. اثقب الح عدة مرات بالخلال وأثقبه.	
تقليية البيضة مع الخضراء	١٢٥ جرام	٢	٥٤٠ واط مايكروويف شواية +	٥ - ٤ ٦ - ٥	ضع الزيت على الصينية وسخن الصينية المعدنية مسبقاً. اعد الخضراء الى قطع صغيرة. ضع الخضراء على الصينية المعدنية . وحركها مع الزيت قبل الطبخ. حركها مرة أثناء الطبخ.	

الطعم	الكمية	المسق	وقت التسخين	وضع الطبخ وقت	الطبع (دقيقة)	التعليمات
رقاقات الفرن المجمدة	٢٠٠ جرام	٢	شواية + ١٨٠ واط مايكروويف	٢٤ - ١٥	سخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع رقاقات الفرن المجمدة عليها. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.	
	٢٠٠ جرام	-	٩٠٠ واط مايكروويف	١٧ - ١٥	ضع رقاقات الفرن المجمدة على الصينية المعدنية. غطيها ببطاء البخار. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.	
صدر مجمدة (دجاجة)	٢٠٠ جرام	٢	شواية + ٥٤٠ واط مايكروويف	٩ - ٧	امسح الصينية بالزيت وسخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع الصدور المجمدة عليها. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.	
	٢٠٠ جرام	-	٩٠٠ واط مايكروويف	١٢ - ٨	ضع الصدور المجمدة على الصينية المعدنية. غطيها ببطاء البخار. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.	
شرائح سلمون	١٢٠ جرام	٢	شواية + ٥٤٠ واط مايكروويف	٨ - ٦	امسح الصينية بالزيت وسخن الصينية المعدنية مسبقا. ضع السلمون عليها. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.	
	١٢٠ جرام	-	٩٠٠ واط مايكروويف	١٢ - ٨	ضع شرائح السلمون على الصينية المعدنية. غطيها ببطاء البخار. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.	
فطيرة هامبورغية	٢٤٠ جرام	٢	شواية + ٥٤٠ واط مايكروويف	٧ - ٦	امسح الصينية بالزيت وسخن الصينية المعدنية مسبقا. واعد فطيرة هامبورغية. ضع الصينية المعدنية. قلب الطعام عند الحاجة.	
	٢٤٠ جرام	-	٩٠٠ واط مايكروويف	٩ - ٧	ضع الفطائر على الصينية المعدنية. غطيها ببطاء البخار. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.	

# دليل الطبخ السريع

## بالهواء الحار

سخن الفرن مسبقا حتى يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.  
اتبع الأوقات والإرشادات الموضحة في الجدول. بعد الطبخ، تصبح الشواية ونحو الفرن ساخنة جداً . واستخدم قفازات الفرن.

الطعم	الكمية	درجة حرارة الهواء السريع	وقت الطبخ (دقيقة)	التعليمات
تشوية صدور الدجاجة الرومية	٤٠ جرام	٢٠٠ م	٣٨ - ٣٠	اغسل صدور الدجاجة الرومية الطازجة. اسمحها بالتنفس أو الماء المالح. ضع الصدور في صحن مسطح مقاوم للحرارة على الرف المنخفض.
بيتزا مجّمدة قابل للاختصار	٤٠ جرام	٢٠٠ م	١٤ - ٨	ضع البيتزا المجمدة على الرف المنخفض.
باغيتية مجّمدة مع طبقة علوية	٢٥ جرام	٢٠٠ م	١٥ - ١٠	ضع الباغيتية المجمدة مع طبقة علوية على الرف المنخفض.
ملفوف مجّمدة من الخبز	٣٠ جرام (٢٠ ج ١٥ ج)	٢٣٠ م	٢٢ - ١٥	ضع الملفوف المجمد من الخبز على الرف المنخفض.
تقليية شرائح البطاطس (منتجات بطاطس مجّمدة)	٣٠ جرام	٢٢٠ م	٢٢ - ١٥	ضع منتجات بطاطس مجّمدة على الصينية المعدنية.

# دليل الطبخ بالبخار

صبٌ ٤٠٠ ملليلتر من الماء الى وعاء ماء التبخير.  
ضع صحن البخار وضع الطعام على صحن البخار. ثم غطيها بغطاء البخار. ضع وعاء ماء التبخير الجاهز في وسط الصينية الزجاجية بعناية . وابقه محاذيا.

الطعم	حدود الوزن	مستوى الطاقة (%)	وقت الطبخ (دقائق)	التعليمات
السمك الكامل	٦٠٠ - ١٠٠ جرام	٩٠٠ واط (%)١٠٠	٢٠ - ١٥	ضع الطعام الجاهز جنبا الى جنب على صحن البخار. انشر ٢٠ ملليلتر من عصير الليمون والتوابل عليه.
شرائح السمك	٦٠٠ - ١٠٠ جرام	٩٠٠ واط (%)١٠٠	٢٥ - ١٥	ضع الطعام الجاهز جنبا الى جنب على صحن البخار. انشر ٣٠ ملليلتر من عصير الليمون والتوابل عليه.
الإربيان	٦٠٠ - ١٠٠ جرام	٩٠٠ واط (%)١٠٠	٢٠ - ١٣	اشطفها ونظفها. ضع الطعام الجاهز جنبا الى جنب على صحن البخار.
صدر وشريائج الدجاجة	٦٠٠ - ٢٠٠ جرام	٩٠٠ واط (%)١٠٠	٢٥ - ١٥	اشطفها ونظفها. ضع الطعام الجاهز جنبا الى جنب على صحن البخار.
المليخات المسلوقة جيدا	٢ - ٩ بيضات	٩٠٠ واط (%)١٠٠	٢٥ - ١٧	ضع البيضات على التجويفات الصغيرة في صحن البخار.
شرائح الجزر	٨٠٠ - ٢٠٠ جرام	٩٠٠ واط (%)١٠٠	٢٠ - ١٣	اعدّ الجزر واقطعه الى شرائحه.
التفاح	٨٠٠ - ٢٠٠ جرام	٩٠٠ واط (%)١٠٠	٢٥ - ١٥	اعدّ التفاحات واقطعها الى شرائحها.

# تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل

**٤١ تنبية**  
تأكد من الاوقات المخصصة للطبخ جيدا لأن زيادة  
الطبخ عن الوقت المحدد تؤدي إلى إحداث الحرائق  
وإتلاف الفرن.

١. الكميات القليلة من الطعام تحتاج الى وقت أقصر للطبخ أو التسخين. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.
٢. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ٨ سم أو أكثر سم خلف طرف السطح الموجود فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
٣. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشبهه في الفرن اخرق ثقبا في قشرتها.
٤. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتنفجر.
٥. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.
٦. انزع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو ازالته الجليد منه. لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتخلص من التسخين أو الطبخ.
٧. اذا كان باب الفرن مصابا بالضرر، يجب عليك عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بالفني المختص للخدمات.
٨. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن اوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
٩. عند طبخ او تسخين الطعام في أووية وأواني الاستخدام مرة واحدة أنتبه جيداً للفرن عدة مرات لعرفة إفساد أو عية.
١٠. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف إلا عند توفير التعليمات المناسبة بحيث يستخدم الأطفال الفرن بطريقة آمنة ويعرف خطر التشغيل غير المناسب.
١١. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى بالأووية 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 بي 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 او اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تتحرق 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 اوانى خشبية للطبخ في الفرن. انها ستستحسن وتتفسح. لا تستخدم اوانى معدنية او اوانى قخارية مرجعة بمواد معدنية (كالذهب او الفضة). دائمًا 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 كاللورق او المناديل او أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدوره لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة او حريق.
٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها او اتلافها.

# تحذيرات من أجل السلامة

## اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل

٢٢. يجب تشغيل فرن الميكروويف مع فتح الباب الزخرفي.

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

٢٤. لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة قاسية أو مكافحة 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 الخطر القيام بأى 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 الخطر في حالة تشغيل الفرن غير الصحيح.

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

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

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

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

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

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

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

٢٧. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجميف والأجزاء المجاورة ؟

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

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

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

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

# أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

## الورق

الحاويات والصخون 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 أيضاً للف الاطعمة 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 الى اشتغال أو احتراق أشياء استخدامها في فرن المايكروويف.

## اكياس الطبخ البلاستيكية

اذا كانت مصنوعة خصيصاً لعمليات الطبخ فانها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تتأكد ان تعمل شقاً في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم اكياس البلاستيك العادمة أبداً في فرن المايكروويف لأنها ستدوب 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 بدلاً من شراء أواني جديدة.

## الخزف والسيراميك والوانى الحجرية :

الوانى المصنوعة من هذه المواد عادة مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف ومع ذلك يجب اختيارها أولاً.

## تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كاواني طبخ في فرن المايكروويف.  
لا تبد فحص الأواني للتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

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

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

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جداً للحرارة هي الأكثر أمناً للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما تحتوى 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 يتاسب للاستخدام في فرن المايكروويف.

اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف: ضع الانتاء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالاء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة، بينما الوعاء ما زال بارداً فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمني. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخناً فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يتصفح 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:

## اطباق الطعام

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

## الوانى الزجاجية

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

## أواني الحفظ البلاستيكية

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

# خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

مراقبة الأمور جيداً

الوصفات التالية إعداد الطعام جري ووضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائمًا راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود بزر خاص لإصابة الذي يشتعل تلقائيًا 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 اغتنابها أقل ما يوصي به من إجراءات. إذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات الازمة 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 والحليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ بشكل عام ستتجدد أن الطعام يطبل غير كامل الطبخ عند اسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحياناً للطبخ فترة أطول قليلاً أكثر من الحد الأقصى المطعى في الكتاب تبعاً لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلًا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من اللزام يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة لللحم والكعك والاكتافاردي يوصي برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام مستمرة

تضخمها بفعل الحرارة الموجدة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجياً إلى الأجزاء الداخلية. سترداد مهاراتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهاءه.

## كتافة 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 أطراحتها.

## ارتفاع المادة الغذائية

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

## نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تتذبذب إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تحمير اللحم أو الدجاج وضعن أنواع الخضروات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تقطيعتها حتى تحتفظ 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 والدواجن يعظامها وشحومها في الفرن حتى لا تتطبع بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سوءاً عنها الآخر.

## كتبة الطعام

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

## شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢.٥ سم داخل المادة الغذائية: القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع انتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل. وبعبارة أخرى تتسنى الطيقة الخارجية سمسك ٢.٥ سم فقط فعلياً بوجات المايكروويف بينما يتسوّي الباقى عند طريق تحويله العارضي ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة في الشكل المرجعى السيسك: تخترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضلياً أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات ودائريات الرقيقة.

## التغطية

تغطية الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي إلى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع أطوفاته المنطوية لمنع شفاف.

## التحمير

لللحوم والدواجن عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستتحمر 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 والذائق المزعج لا تختفيان ولا يتغيران.

## التغطية بالورق المضادة للذئن

اللتقطية بالورق الصالحة للذئن تمنع تلوث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندها قد يحدث تجفيف الطعام قليلاً لأنها تجعل الطعام رخوا.

## 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 أبداً.

# خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## تنظيف الفرن:

### ١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

بع قطع الطعام أو السوائل تلتتصق بجداران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة ببع قطع 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 بالآلة والصابون وجففه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء، والعقالة في الفرن يجب عدم السماح بتسرب الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. لتنظيف لوحه القيادة افتح باب الفرن لتمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقاف بعد عملية التنظيف.

### ٣. إذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فأن هذا لا يدل على تعطل الفرن دائمأ توجد سترة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحه القيادة.

### ٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائمأ. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً. لا تستخدم مواد حشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية لتنظيف. الأجزاء المعدينة في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائمأ بقطعة من القماش البلاول.

### ٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

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

**قلب المواد الغذائية**  
يسعى السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحوم المقطعة.

**وضع الأجزاء السميكية في الواقع المكشوفة**  
يما أن موجات المايكرو موجهة ولا إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكية كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبع. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكية أكثر الطبقات من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل متساوٍ.

**القيقة**  
صفائح الالミニوم (الفول) الرقيقة التي تحجب موجات المايكروويف يمكن وضعها على زوايا وأطراف المواد الغذائية المربعة والمكعبة لمنع تضييق هذه الأجزاء بسرعة قبل غیرها. لا تستخدم صفائح الالミニوم السميكية أو الكثيرة أبداً لأن ذلك يؤدي إلى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماماً عند الاستخدام.

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

**الثلث**  
المواد الغذائية بالقشرة، الجلد أو الغشاء تکاد تتدفق في الفرن إلا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقفعة والمحارة والخضروات والقرفة الكاملة.

**اختبار الذوق عند الطبخ**  
نظر 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 أشناً كونها في الطريق إلى طبخها فانتظر مدة لنتهاء الطبع. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٢٠ مئوية) و ١٥ ف(٨) أثناة، وقت الانتظار.

**وقت الانتظار**  
اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٢ إلى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة إنك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلًا بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبع 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 الطريقةين التاليتين.  
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكرورويف.  
٢. فشار مصنوع مسبقا 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 انتضاجه قد يؤدي الى احترقه.

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

س. لماذا لا يتطبخ 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 او زيادة في التسخين ... المشكلة الاكثر حدوثا 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 أساليب 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 فارغا ؟  
ج. نعم. لا تشغله فارغا ابداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تتفق البيضات احيانا ؟  
ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يقع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخرق الصفار بتكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبع البيض ابداً بدون خرق 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 ملونة تبعاً للرموز التالية  
أزرق أو أبيض - محاید  
بني أو أسود - موصل بالكهرباء  
أخضر وأصفر أو أخضر - أرضي

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

السلك باللون أزرق أو أبيض - محاید يجب وصله بمخرج المقبس  
المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية N أو لونه أسود.

السلك باللون بني أو أسود - موصل بالكهرباء 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

MC8087ARC / MC8088FRC / MC8088PRC	
٢٢٠ فولت تيار متعدد هertz	مصدر الطاقة
٩٠٠ واط (تقدير معايير مقاييس ايي سي سي ٦٠٧٠٥)	الفولتية
٢٤٥ ميجاهرتز	تردد الميكروويف
٥٣ ملم(عرض) ٣٢٢* ٤٢٧* ٤ ملم(عمق)	الأبعاد الخارجية
استهلاك الطاقة	
١٣٥ واط	الميكروويف
١٢٥ واط	الشواية
٢٥٥ واط على الأقصى	الجمعي
٢٠٥ واط على الأقصى	الانتقال الحراري