إل جي

فرن المايكروويف/الشواية/الفرن الجمعي
دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MC-9283JLR

P/No: MFL30374514

الوقاية

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 الماكروويف.

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 باحكام 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 دون مشاهدة الفقاقيع. هذا قد يؤدي الى انسكاب السائل من الوعاء. لتجنب حدوث ذالك اتبع الخطوات التالية :

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.

٢. لا تسخنها فترة طويلة.

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

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

⚠ تحذير

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

المحتويات

الوقاية ٢
المحتويات ٣
إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن ٤ – ٥
كيفية ضبط الساعة ٦
ضبط سرعة الدرج ٧
إغلاق الأطفال ٨
الطبخ بطاقة المايكروويف ٩
مستوى طاقة المايكروويف ١٠
الطبخ على خطوتين ١١
التشغيل السريع ١٢
الطبخ بالشواية ١٣
الطبخ بالانتقال الحراري ١٤ – ١٥
الطبخ الجمعي ١٦ – ١٧
الذاكرة ١٨
المحافظة على الحرارة ١٩
إذابة الثلج التلقائية ٢٠ – ٢١
إذابة الثلج السريعة ٢٢
دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن ٢٣
قائمة الطعام التلقائية ٢٤ – ٢٧
الطبخ التلقائي ٢٨ – ٣١
إذابة الثلج ٣٢ – ٣٣
التشوية التلقائية ٣٤ – ٣٥
الأكثر أو الأقل للطبخ ٣٦
المشواة تجميع ٣٧
لمشواة التركيب والطبخ ٣٨ – ٣٩
دليل التسخين أو إعادة التسخين ٤٠
دليل الخضراوات الطازجة ٤١
دليل الطبخ بالشواية ٤٢
تحذيرات من أجل السلامة ٤٣ – ٤٤
أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف ٤٥
خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف ٤٦ – ٤٧
أسئلة وأجوبة ٤٨
تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية ٤٩

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 أثرا. غير أن أفران المايكروويف فيها ماجنيترون مصمم لاستغلال هذه الطلقة في أفران المايكروويف. الكهرباء أيضا تخضع لقاعدة الماجنيترون مستخدمة لإنتاج طاقة المايكروويف.

موجات المايكرو تدخل منطقة الطبخ من خلال فتحات الفرن. صينية دوارة 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.

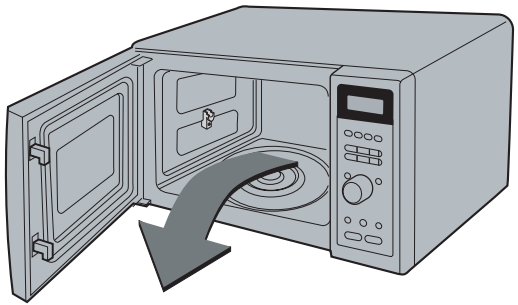
جهاز أمان تام

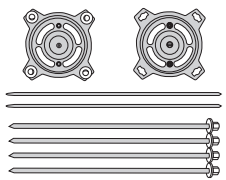
فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امنا. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

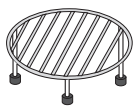
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

1 اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.





المشواة



رف منخفض

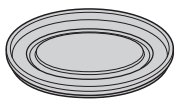


رف مرتفع

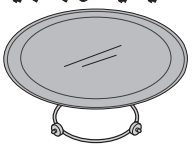
صينية زجاجية



المقبض

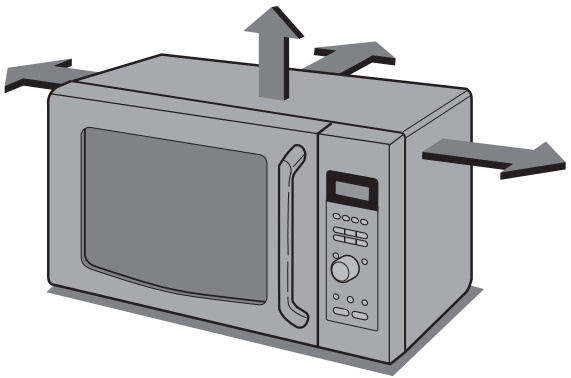


صينية معدنية



حلقة دورانية

2 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.

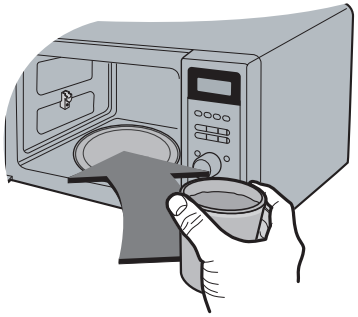


هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

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

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

5 املأ **وعاء أماني الاستخدام في الفرن** بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق **الصينية الزجاجية** واغلق باب الفرن باحكام. اذا كانت لديك شكوك بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٤٥.



6 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.



7 شاشة **العرض** ستبدأ العد التنازلي ثلاث ٣٠ ثانية. وعندما تصل الى صفر ستنطلق صفارة ثلاث مرات. افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. اذا كان الفرن قد عمل جيدا سيكون الماء دافئا. **احترس عند رفع الأناء لانه قد يكون ساخنا.**

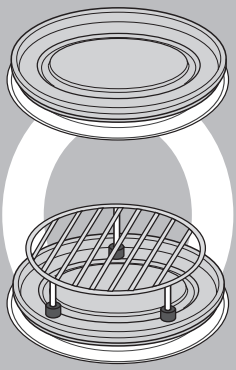


جهاز الفرن الآن تم تركيبه

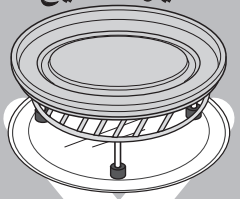
8 حرّك محتويات الزجاجات والجرات لأغذية الرضيع وافحص درجة حرارتها قبل استخدامها ، من أجل تجنب الاحتراق.

كيفية استخدام الملحقات

صحيح



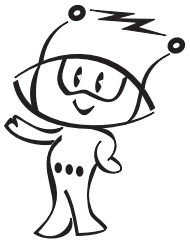
غير صحيح



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

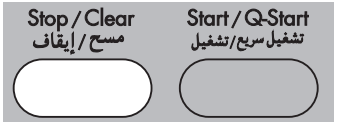
كيفية ضبط الساعة

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.



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

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



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

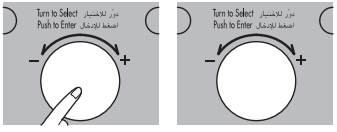
اضغط على زر **إيقاف/مسح.**



2 اضغط على زر **إعداد** مرة .

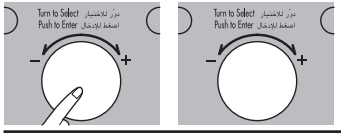
لوّر **الحلقة** لاختيار كيفية ضبط الساعة

اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.



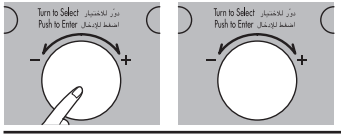
3 لوّر **الحلقة** لاختيار ٢٤ ساعة.

اضغط على **الحلقة** لتأكيد الساعة.



4 لوّر **الحلقة** حتى يعرض "14:00".

اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.

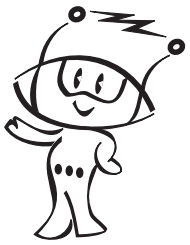


5 لوّر **الحلقة** حتى يعرض "14:35".

اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.

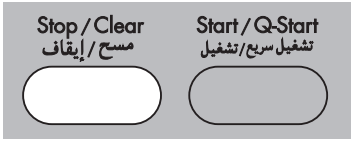
ضبط سرعة الدرج

يمكنك ضبط سرعة الدرج.
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية ضبط سرعة الدرج البطيئة.
وتأكّد من أنك نزعت جميع التغليف من الفرن.



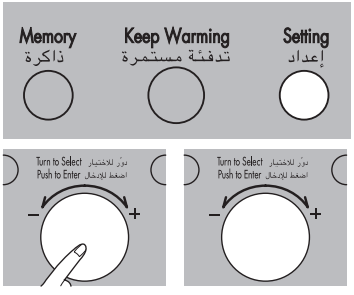
عند توصيل قابس الفرن الى مخرج التيار لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعها ، يظهر " : " في زجاج العرض؛ يجب أن تعيد ضبط سرعة الدرج.

إذا ظهر أي رمز غريب ، انزع قابس ألفرن من مخرج التيار وصله مرة أخرى واعد ضبط سرعة الدرج.



1 تأكد من أنك ركّبت الفرن بشكل صحيح كما هو موضح في هذا الدليل.

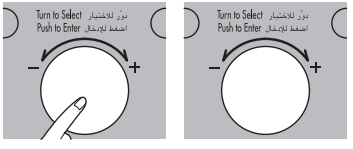
اضغط على زر **إيقاف/مسح.**



2 اضغط على زر **إعداد** مرة .

دوّر **الحلقة** لاختيار ضبط سرعة الدرج.

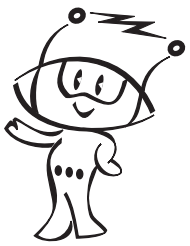
اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.



3 دوّر **الحلقة** حتى يعرض " **SLOW** ".

اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.

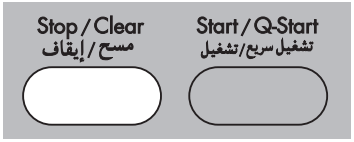
إغلاق
الاطفال



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

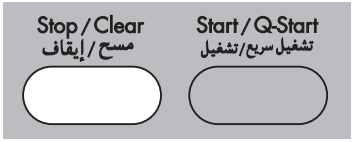
1

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



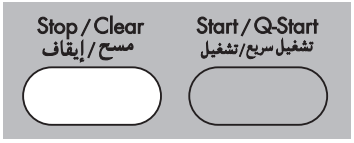
2

ابق ضاغطا على زر **إيقاف/مسح** حتى يظهر **"CHILD LOCKED"** على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة.
وعندها يتم ضبط وظيفة **"CHILD LOCKED"**.



3

لإلغاء وظيفة **إغلاق الاطفال**، ابق ضاغطا على زر **إيقاف/مسح** حتى يتلاشى س **"CHILD LOCKED"** ز ، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.



الطبخ بطاقة المايكروويف

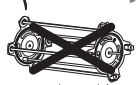
في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠% من الطاقة لمدة خمس ٥ دقائق ٣٠ ثانية



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

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

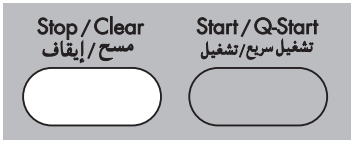
لا تستخدم



المشواة

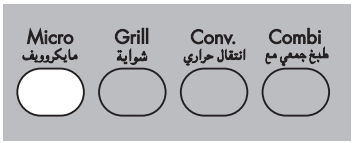


صينية معدنية

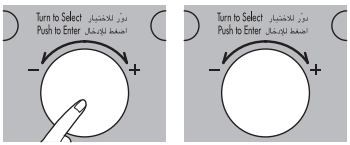


تأكد من ان تركيب فرن المايكروويف بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

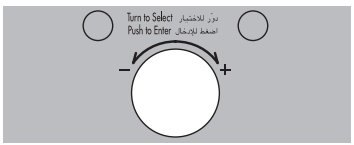


اضغط على زر **مايكروويف**.

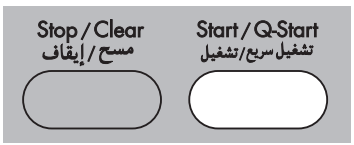


دوّر **الحلقة** حتى يعرض "720W".

اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.



دوّر **الحلقة** حتى يعرض "5:30".

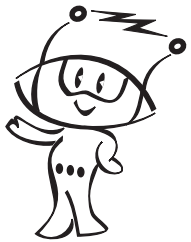


اضغط على زر **تشغيل**.

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

مستوى طاقة المايكروويف

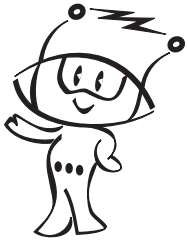
فرن المايكروويف مزود بخمس مستويات لطاقة المايكروويف لمنحك الخيار والمرونة في التحكم بتشغيله وعملية الطبخ. الجدول بأدناه يحتوى على بعض الأطعمة ومستوى طاقة الطبخ الموصى بها عند استخدام هذا الفرن .



مستوى الطاقة	الفولتية	الاستخدام
العالي، الأقصى	٩٠٠ واط	• تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ
المتوسط العالي	٧٢٠ واط	• إعادة جميع انواع من الاطعمة • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمحار • طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات
المتوسط	٥٤٠ واط	• خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة • اعداد البيضات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء
إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض	٣٦٠ واط	• اذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل
المنخفض	١٨٠ واط	• تليين الزبدة والجبنة • تليين الايسكريم • تكثير خميرة في العجين

الطبخ
على خطوتين

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على خطوتين. يتم طبخ الطعام على الخطوة الأولى لمدة ١١ دقيقة على الطاقة العالة ويتم الطبخ على الخطوة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على ٤٠% الطاقة.



أثناء الطبخ على الخطوتين ، يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. اغلق باب الفرن واضغط على زر **تشغيل** ويستمر الطبخ على الخطوتين.

عند انتهاء الخطوة الأولى من الطبخ، تنطلق صفارة وتبدأ الخطوة الثانية من الطبخ.

لإلغاء البرنامج، اضغط على زر **إيقاف/مسح** مرتين.

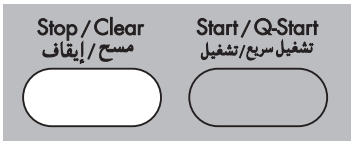
لا تستخدم



المشواة

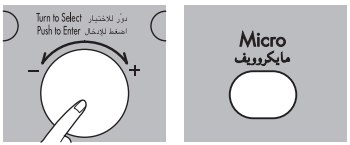


صينية معدنية



1

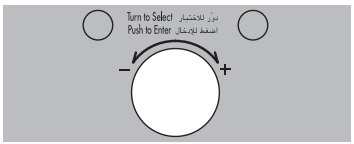
اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2

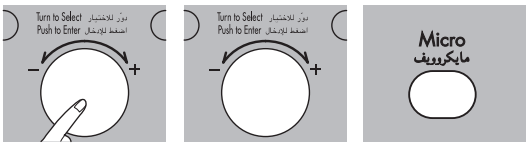
اضبط الطاقة ووقت **الطبخ للخطوة ١.**

اضغط على زر **مايكروويف** مرة لاختيار الطاقة العالية.
اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.



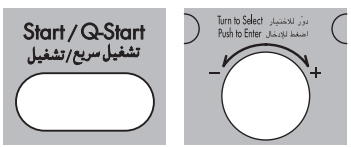
3

دوّر الحلقة حتى يعرض "11:00".



4

اضبط الطاقة ووقت **الطبخ للمرحلة ٢ .**
اضغط على زر **مايكروويف** .
دوّر **الحلقة** حتى يعرض "360W".
اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.



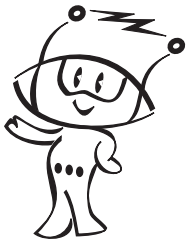
5

دوّر **الحلقة** حتى يعرض "35:00" .

اضغط على زر **تشغيل.**

التشغيل السريع

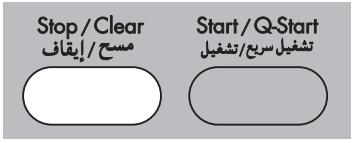
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ على الطاقة العالية لمدة دقيقتين.



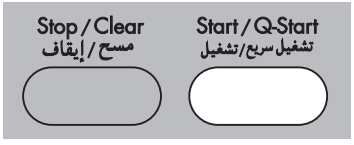
بفضل **تشغيل سريع** السريع، يمكنك ضبط الطبخ على الطاقة العالية على فتراة ٣٠ ثانية مع لمس زر **تشغيل سريع**.

لا تستخدم





1 اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



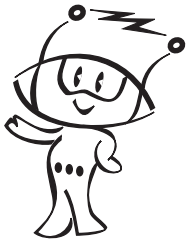
2 اضغط على زر **تشغيل سريع** اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.
الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.

---

3 أثناء **تشغيل سريع** السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ٩٩ دقائق ٥٩ ثانية بالضغط على زر **تشغيل سريع** عدة مرات.

الطبخ بالشواية

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

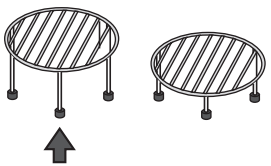


هذا الموديل مناسب **للشواية المربعة،** فلا يحتاج الى التسخين المسبق.

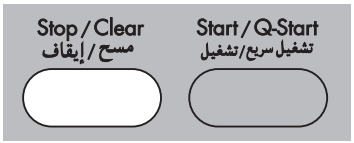
هذه الميزة يسمح لك بتحمير الطعام وترقيقه بسرعة.

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

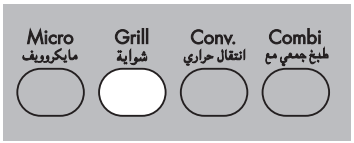
لا بد من استخدام رف الشواية (رف مرتفع) أثناء الطبخ بالشواية.



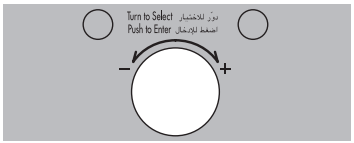
1 اضغط على زر **إيقاف/مسح.**



2 اضغط على زر **شواية.**

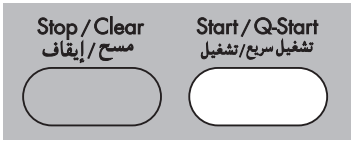


3 دوّر **الحلقة** حتى يعرض "12:30".



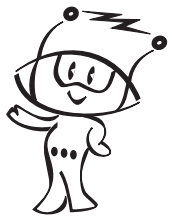
4 اضغط على زر **تشغيل.**

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



الطبخ بالانتقال الحراري

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تسخين الفرن تسخينا مسبقا أولا، ثم كيفية طبخ بعض الأطعمة على درجة حرارة ٢٣٠°م لمدة ٥٠ دقيقة.



الفرن بالانتقال الحراري له مدى درجة حرارة من بين ٤٠°م و١٠٠°م ~ ٢٥٠°م (يتم ضبط ١٨٠°م اوتوماتيكيا للاستخدام عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).

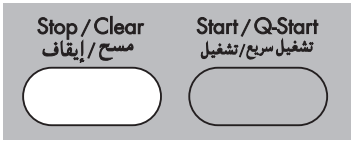
*** الفرن مزوّد بوظيفة التخمير على درجة حرارة ٤٠°م . وقد تنتظر حتى يصبح الفرن باردا لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمير في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٤٠°م.**
عند استخدام هذه الوظيفة في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٧٠°م ، يعرض رمز الخطأ « E–05 » .

يستغرق الوصول الى درجة الحرارة المختارة بعض دقائق.

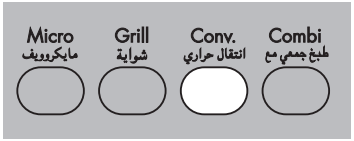
عند الوصول الى درجة الحرارة الصحيحة، ينطلق الصفارة من الفرن لكي تعرف أن الفرن يصل الى درجة الحرارة الصحيحة. ثم ضع الطعام في الفرن؛ واضغط على زر التشغيل للبداية بالطبخ.

١. للتسخين المسبق

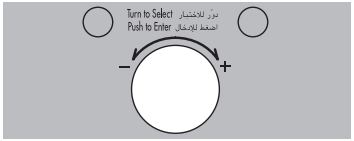
اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



اضغط على زر **انتقال حراري**.

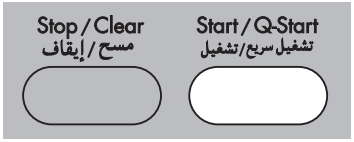


دوّر **الحلقة** حتى يعرض "230C".

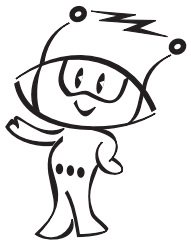


اضغط على زر **تشغيل**.

يبدأ الفرن بالتسخين المسبق مع عرض "PREHEAT".

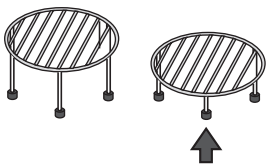


الطبخ
بالانتقال الحراري

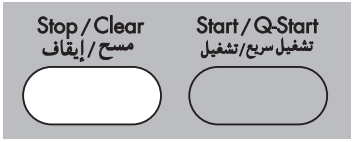


اذا لم تضبط درجة الحرارة ، يختار الفرن درجة حرارة ١٨٠°م اوتوماتيكيا.
يمكنك تغيير درجة الحرارة للطبخ بالضغط على زر يدوّر **الحلقة**.

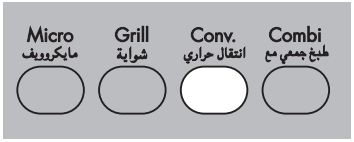
رف الانتقال الحراري(رف منخفض) لا بد من استخدامه أثناء الطبخ بالانتقال الحراري.



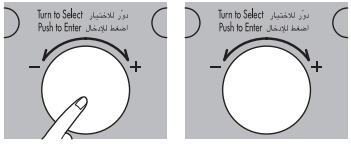
٢. للطبخ



اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

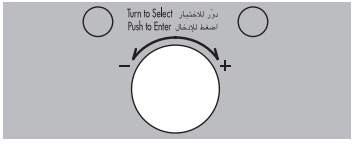


اضغط على زر **انتقال حراري**.

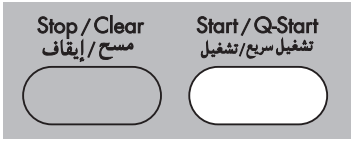


دوّر **الحلقة** حتى يعرض "230C".

اضغط على الحلقة لتأكيد درجة الحرارة.



دوّر **الحلقة** حتى يعرض "50:00".

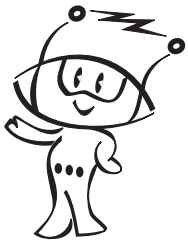


اضغط على زر **تشغيل**.

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

الطبخ الجمعي

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

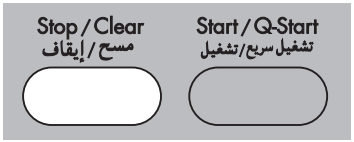


للفرن ميزة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام **بالمسخّن والمايكروويف** في نفس الوقت أو على التوالي. بصفة عامة هذا يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

يمكنك ضبط ثلاثة مستويات من طاقة المايكروويف (٢٠%، و٤٠% و٦٠%) في وضعية الطبخ الجمعي.

١. الطبخ الجمعي بالشواية

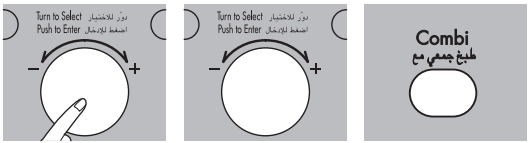
اضغط على زر **إيقاف/مسح.**



اضغط على زر **طبخ جمعي مع**.

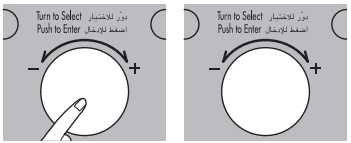
دوّر **الحلقة** حتى يعرض "GRILL COMBINATION".

اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.

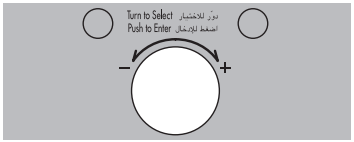


دوّر **الحلقة** حتى يعرض "180W".

اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.

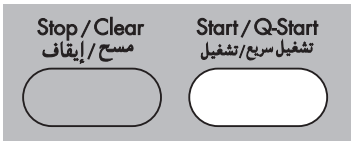


دوّر **الحلقة** حتى يعرض "25:00".



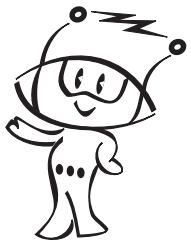
اضغط على زر **تشغيل.**
عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير **الحلقة**.

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



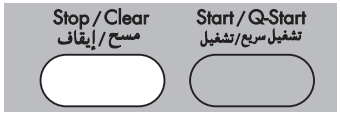
الطبخ الجمعي

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.

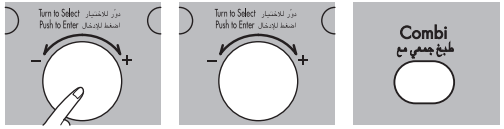


يمكنك ضبط ثلاثة مستويات من طاقة المايكروويف (٢٠%، و٤٠% و٦٠%) في وضعية الطبخ الجمعي.

٢. الطبخ الجمعي بالانتقال الحراري

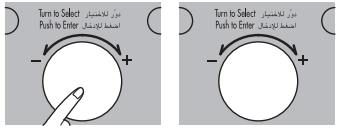


اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

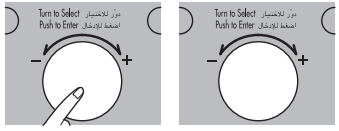


اضغط على زر **طبخ جمعي مع**.
لوّر الحلقة حتى يعرض "CONVECTION COMBINATION".

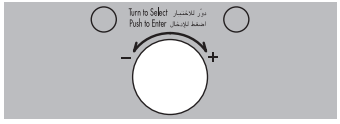
اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.



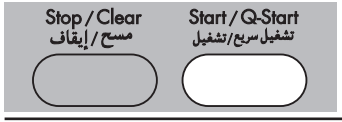
لوّر الحلقة حتى يعرض "540W".
اضغط على **الحلقة** نحو الإدخال.



لوّر **الحلقة** حتى يعرض "200C".
اضغط على **الحلقة** لتأكيد درجة الحرارة.



لوّر **الحلقة** حتى يعرض "25:00".

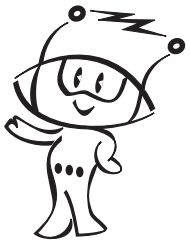


اضغط على زر **تشغيل**.
عند الطبخ، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير **الحلقة**.

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

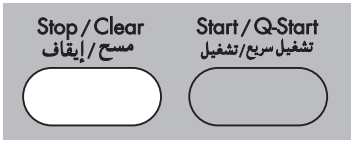
الذاكرة

هذه الوظيفة تسمح لك بضبط وتنفيذ برنامج من مرحلة واحدة يستخدام كثيرا. وعند ضبط برنامج الطبخ، يمكنك استخدامه بالضغط على زر الطبخ بالذاكرة. وعلى سبيل المثال التالي، يمكنك أ نعرف كيفية ضبط برنامج الطبخ لمدة ١٠ دقائق و٣٠ ثانية على مستوى الطاقة بـ ٨٠%.

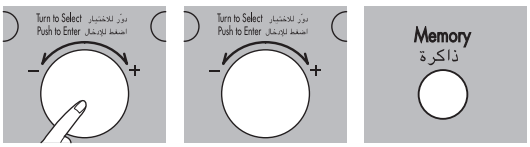


١. للضبط

عند ضبط الذاكرة .
يتم حفظ برنامج الطبخ في ذاكرة فرن المايكروويف.
وسيتم ضبط الفرن مرة أخرى ، في حالة نزع قابس فرن المايكروويف من مخرج التيار.
وإذا أردت تغيير الذاكرة ، ادخل برنامج طبخ جديد فقط.



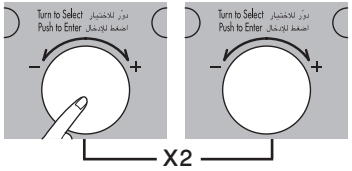
1 اضغط على زر **إيقاف/مسح.**



2 اضغط على زر **ذاكرة.**

دوّر **الحلقة** حتى يعرض "MICROWAVE COOK".

اضغط على **الحلقة** للتأكيد.



3 دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "720W".

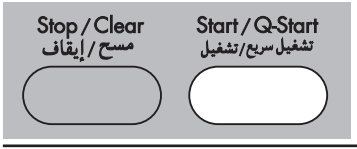
واضغط على **الحلقة** ودوّر **الحلقة** حتى يعرض "10: 30".

واضغط على **الحلقة** لإدخال الضبط.

٢. للطبخ



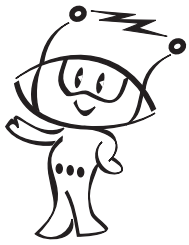
1 عند الطبخ، استخدمه بالضغط على زر **الذاكرة**.
واضغط على زر **ذاكرة.**



2 اضغط على زر **تشغيل.**

المحافظة على الحرارة

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



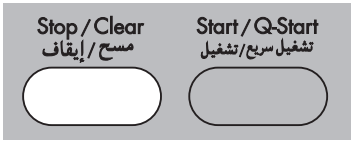
يتراوح مدى درجة حرارة الفرن بين ٣٠° م و٩٠° م عند اختيار المحافظة على الحرارة.
وعند الضغط على المحافظة على الحرارة، يتم ضبط ٦٠° م في البداية.
وإذا ضغطت زر التشغيل مباشرة بعد الضغط على زر المحافظة على الحرارة، يتم ضبط ٩٩:٥٩ تلقائيا.

ويستغرق الوقت بعض دقائق ليصل الفرن الى درجة الحرارة المختارة.

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

1

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

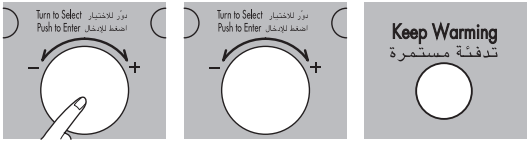


2

اضغط على زر تدفئة مستمرة.

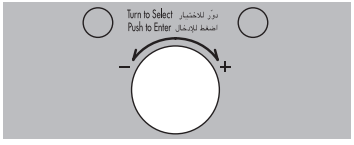
ولوّن **الحلقة** حتى يعرض "90C".

واضغط على **الحلقة** لتأكيد درجة الحرارة.



3

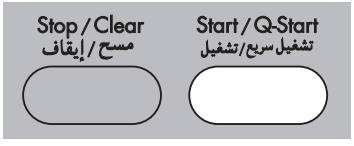
لوّن **الحلقة** لضبط وقت المحافظة على الحرارة حتى يعرض "30:00".



4

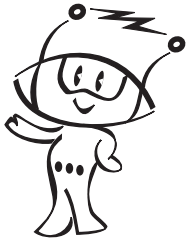
اضغط على زر **تشغيل**.

تبدأ وظيفة المحافظة على الحرارة مع عرض "KEEP WARM".



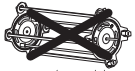
إذابة الثلج السريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٠,٥ كلج من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسمك المشرح بسرعة.
هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٠,٥ كلج من الدجاج المجمّد.



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

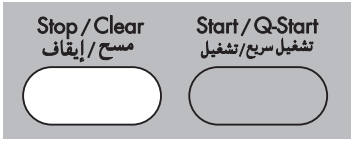
لا تستخدم



المشواة



صينية معدنية



1 اضغط على زر **إيقاف/مسح**.
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



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

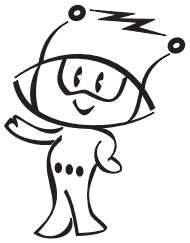
3 أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر **تشغيل** لإذابة الثلج.
الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة)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

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 برقاقة 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 الثلج التلقائية

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصى بأنك تفحض 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 أن 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 كلج من الدجاج المجمد.



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.

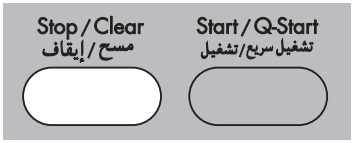
لا تستخدم



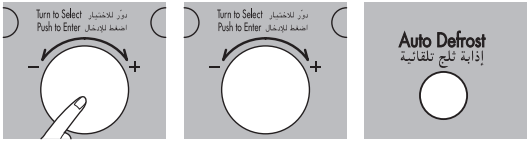
المشواة



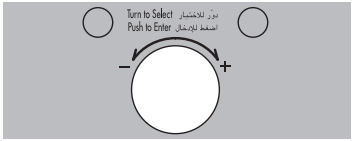
صينية معدنية



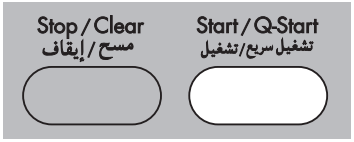
1 اضغط على زر **إيقاف/مسح.**
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



2 اضغط على زر **إذابة الثلج التلقائية**.
دوّر الحلقة لاختيار برنامج إذابة الثلج من الدجاجة.
وعندها يظهر "dEF2" على زجاج العرض.
اضغط على الحلقة للتأكيد.



3 ادخل وزن الطعام المجمّد الذي تريد إذابة الثلج منه.
دوّر الحلقة حتى يعرض "1.4kg".



4 اضغط على زر **تشغيل.**

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 **تشغيل** لإذابة الثلج.

الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء فتح الباب.

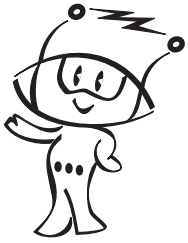
دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

* الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه لا بد من وضعه في الوعاء الأماني لطاقة الماكيروويف 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، قلّب 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.

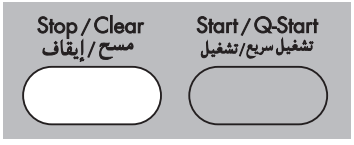
الصنف	حدود الوزن	الأناء	الطعام
اللحم (dEF1)	٠.١-٤.٠ كجم	وعاء مناسب للماكيروويف (صحن ، طبق)	**اللحم** اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة. **الدجاجة** الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم) .عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠- ٣٠ دقيقة. **السمك** شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.
الدجاجة (dEF2)			
السمك (dEF3)			
الخبز (dEF4)	٠.١- ٥.٠ كجم	فوطة ورقية أو صحن مسطح	شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.

قائمة الطعام التلقائية

قائمة الطعام التلقائية تتكوّن من ستة أزرار.
*وفي قائمة الطعام التلقائية، هناك ثلاث قوائم الأطعمة الخاصة (**كباب** ، بيتزا ، خيارات).*
وفي المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٠,٣ كغم من البيتزا المبرّد.



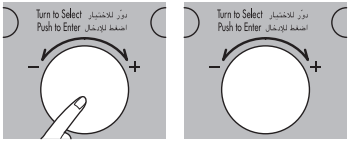
وظيفة قائمة الطعام التلقائية تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة (الكباب ، البيتزا ، الدجاجة) بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام ويمكنك استخدام الوظيفة التلقائية بسهولة بالضغط على زر الطبخ، زر إعادة التسخين وزر التشوية.



1 اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



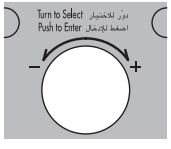
2 اضغط على زر **بيتزا**.



3 دوّر **الحلقة** لاختيار نوع البيتزا المفضل للبيتزا المبرّد والطازج.
وعلى سبيل المثال ، دوّر **الحلقة** حتى يعرض "Pc–1".

اضغط على **الحلقة** لتأكيد الصنف.





4 دوّر **الحلقة** حتى يعرض "0.3kg".

واضغط على زر **تشغيل**.

الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
الكباب	٠,٢-١ كغم	مشواة	مبرد	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 الى القطع الصغيرة والمتساوية. اطحن البصل واعصره. امزج عصير البصل والزيت. ثم امسح قطعا من اللحم بالزيت وعصير البصل لمدة ٣-٤ ساعات. ٢. ثبت قطع اللحم في السفود. ولاحظ آن السفود يمر بوسط اللحم. وادخل قضيب المشواة الى حامل المشواة على الصينية المعدنية. ٣. اضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. ٤. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن.

الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
البيتزا المبرّدة (Pc–1)	٠,٦–٠,٢ كغم	رف منخفض	مبردة	هذه الوظيفة تستخدم لإعادة تسخين البيتزا المبرّدة . ضع البيتزا المبرّدة على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن فوراً. وانتظر لمدة ١–٢ دقيقة.
البيتزا الطازجة (Pc–2)	١,٠–٠,٧ كغم	صينية معدنية وعلى رف منخفض	غرفة	

المعجون	١,٠ كغم	٠,٧ كغم
خمير جاف(غ)	٧	٤
الدقيق لجميع الأغراض(غ)	٣٠٠	٢٠٠
الماء الفاتر (ملل)	١٥٠	١٠٠
السكر (غ)	٨	٥
الملح (غ)٥	٣	
الزيت النباتي(ملعقة طعام)	٣	١,٥

الآخرين	١,٠ كغم	٠,٧ كغم
طماطم مهروسة (ملعقة)	٥	٤
طماطم معلبة (ج)	١٤٥	٨٠
لحم، مطبوخ مسبقًا (ج)	٨٠	٦٠
مكونات أخرى (ج)	١٣٠	١١٠
جبن موزريلا مبشورة (ج)	١١٠	٩٠

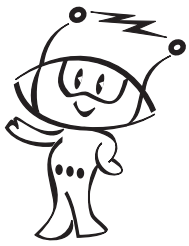
١. اخلط الدقيق والخمير والسكر والملح والماء الدافئ.
٢. اضف الزيت . واعمل المعجون جيدا. وانتظر لمدة ١٥–٢٥ دقيقة على الانتقال الحراري بـ ٤٠° ... بعد الانتهاء، اعمل المعجون مرة أخرى.
٣. اقطر العصير من الطماطم المعلب.
٤. امسح الصينية المعدنية بالزيت . وابسط المعجون على الصينية المعدنية. واثقب سطح المعجون بشوكة.
٥. ضع عجينة الطماطم والطماطم المعلب.
٦. ضع المحتويات الأخرى على الفطيرة.
٧. انثر جبن مزاريلا المقطوع على البيتزا.
٨. اختر القائمة واضغط على زر التشغيل بدون طعام.
٩. تنطلق الصفارة عند انتهاء فترة التسخين الأولي.
وافتح الباب وضع الطعام الجاهز على الرف المنخفض على الصينية الزجاجية. واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ.
١٠. بعد الطبخ، اخرج الطعام من الفرن وقدّمه.

البيتزا المجمدة (Pc–3)	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.

الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
دجاجة كاملة	٠,٨-٢,٤ كغم	مشواة على لوح معدني	مثلج	١. اغسل الجلد وجففه ضع زيتًا على الدجاجة ٢. ضع الدجاجة في قضيب دوار تأكد أن القضيب يمر بالدجاجة تمامًا 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.

الطبخ التلقائي

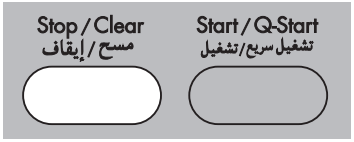
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٣ , ٠ كغم من البيتزا من الأرز.



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

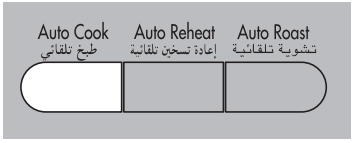
1

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2

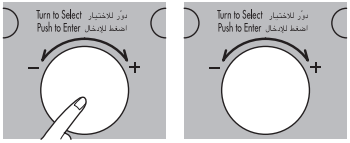
اضغط على زر **طبخ تلقائي**.



3

لوّر **الحلقة** حتى يعرض "Ac–2".

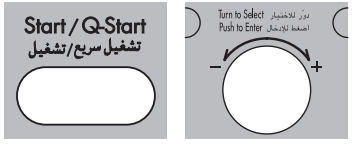
اضغط على **الحلقة** لتأكيد الصنف.



4

لوّر **الحلقة** حتى يعرض "0.3kg".

واضغط على زر **تشغيل**.



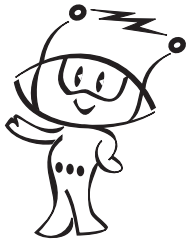
الطبخ التلقائي	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
لا تستخدم  المشواة	البطاطس بالقشر (Ac–1)	١,٠–٠,١ كغم	رف منخفض على صينية معدنية	درجة حرارة الغرفة	اختر البطاطس بحجم متوسط بـ ١٧٠–٢٠٠ غ. اغسل البطاطس وجففها. واثقبها عدة مرات بشوكة. وضع البطاطس على على الصينية المعدنية والصينية الزجاجية.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

الطبخ التلقائي	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
لا تستخدم  صينية معدنية	الخضار الطازج (Ac–4)	٠,٢–٠,٨ كغم	وعاء أماني للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الخضار في وعاء أماني للمايكروويف. واضف الماء . وغطيه بملفة فينيلية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبخ، حرّكه وانتظر لمدة دقيقتين. واضف الماء المناسب حسب الكمية. ** ٠,٢–٠,٤ كغم : ملعقتا طعام ** ٠,٥–٠,٨ كغم : ٤ ملاعق طعام
 المشواة	الخضار المجمد (Ac–5)	٠,٢–٠,٨ كغم	وعاء أماني للمايكروويف	المجمد	ضع الخضار في وعاء أماني للمايكروويف. واضف الماء . وغطيه بملفة فينيلية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبخ، حرّكه وانتظر لمدة دقيقتين. واضف الماء المناسب حسب الكمية. ** ٠,٢–٠,٤ كغم : ملعقتا طعام ** ٠,٥–٠,٨ كغم : ٤ ملاعق طعام
	السمك الطازج (Ac–6)	٠,١–٠,٦ كغم	طبق مسطح أمان للمايكروويف	المبرد	سمك كامل، شرائح سمك – سمك دهني : سالمون ، اسقمري – سمك أبيض: قد ، حدوق رتّبه من طبقة واحدة في طبق مسطح أماني للمايكروويف. واضف ملعقتي طعام من عصير الليمون. وغطي الطبخ بإحكام بلفة فينيلية واثقبها 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	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
لا تستخدم  المشواة	شرائح البطاطس المقلية (Ac–7)	٠,٢–٠,٥ كغم	صينية معدنية على رف مرتفع	مجمدة	انثر شرائح البطاطس المجمدة على الصينية المعدنية على الرف المرتفع. ومن أجل أفضل النتائج، اطبخها بطبقة واحدة. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن وانتظر لمدة ١–٢ دقيقة.
	الغرتن (Ac–8)	٠,٥–١,٢ 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)** ٣ 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. واضف الحليف ، الملح والفلفل الأسو د. واطبخه في الطاقة المرتفعة لدقيقتين. (أثناء الطبخ، حرّكه عدة مرات) **الطريقة** ١. اخبز البطاطس لمدة ٧–٨ دقائق على طاقة المايكروويف المرتفعة. ثم اقشرها واشرحها الى قطع صغيرة. واضف 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. واضف البطاطس والبصل واللحم. واضف الباقي من الصلصة البيضاء.، ٤. انثر الجبن. وضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية. وبعد الطبخ، انتظر ٢–٣ دقائق.

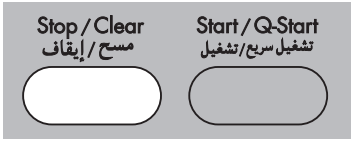
إذابة الثلج

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

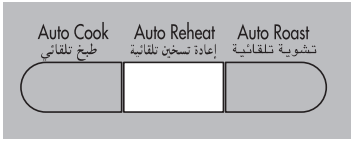


بفضل وظيفة الطبخ بإذابة الثلج التلقائية يمكن إعادة التسخين بسهولة وراحة.
الفرن مبرمج مسبقا لإعادة تسخين الطعام تلقائيا.

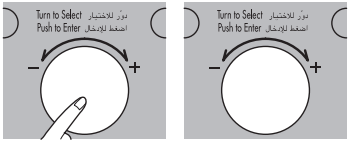
وللفرن أربع وضعيات لإعادة التسخين التلقائية : الحساء ، الصلصة ، الوجبات المبرّدة والوجبات المجمّدة.



1 اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

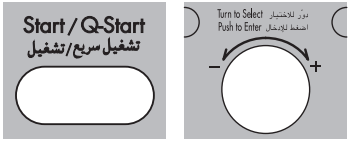


2 اضغط على زر **إعادة تسخين تلقائية**.



3 ودوّر **الحلقة** حتى يعرض "rh–2" واضغط على الحلقة لتأكيد الصنف.

اضغط على **الحلقة** لتأكيد الصنف.



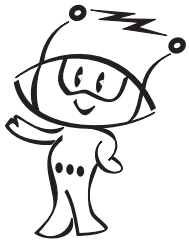
4 دوّر **الحلقة** حتى يعرض "0.3kg".

واضغط على زر **تشغيل**.

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

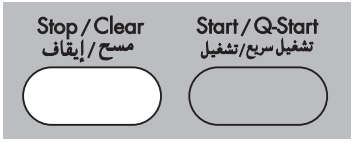
التشوية التلقائية

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تشوية ٥ , ٠ كغم من لحم البقر.

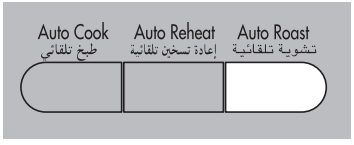


وظيفة التشوية التلقائية تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

1 اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

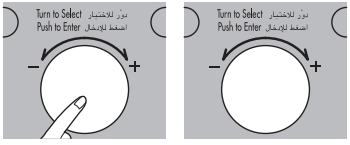


2 اضغط على زر **تشوية تلقائية**.



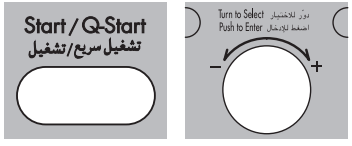
3 دوّر **الحلقة** حتى يعرض "Ar–1".

واضغط على **الحلقة** لتأكيد الصنف.



4 دوّر **الحلقة** حتى يعرض "0.5kg".

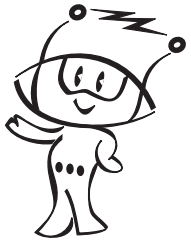
واضغط على زر **تشغيل**.



الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
تشوية لحم البقر (Ar–1)	٠,٥–١,٨ 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، اخرجه من الفرن . وانتظر لمدة ١٠–١٥ دقيقة بتغطيته برقاقة ألنيومية قبل التقديم.
تشوية الحمل (Ar–2)	٠,٥–١,٨ كغم	مشواة 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، اخرجه من الفرن . وانتظر لمدة ١٠–١٥ دقيقة بتغطيته برقاقة ألنيومية قبل التقديم.
قطع الدجاجة (Ar–3)	٠,٢–٠,٨ كغم	رف مرتفع على صينية معدنية	مبردة	اغسل الدجاجة وجفّفها. وامسح أرجل الدجاجة بمرغرين وزبد مذاب. وضعها على الرف المرتفع على الصينية المعدنية. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وعند انطلاق الصفارة ، قلّب الدجاج. ثم اضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، انتظر لمدة ٢–٥ دقائق بتغطيتها برقاقة ألنيومية.

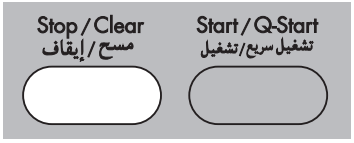
الأكثر أو الأقل للطبخ

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

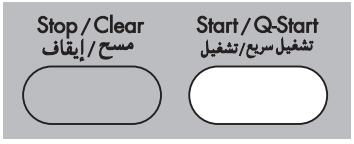


ذا وجدت أن الطعام تم طبخه أكثر من اللازم أو بشكل غير تام عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير الحلق.

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



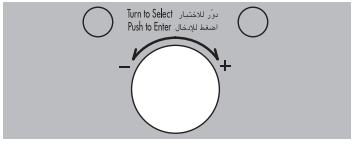
1 اضغط على زر **إيقاف/مسح.**



2 اضبط برنامج الطبخ التلقائي المطلوب.
واختر وزن الطعام.

واضغط على زر **تشغيل.**

* راجع الطبخ التلقائي (صفحة ٢٨).

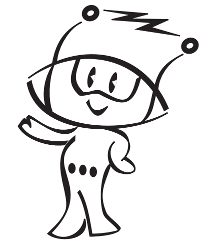


3 دوّر **الحلقة** باتجاه عقرب الطاعة.
عندها يزداد وقت الطبخ بواقع **١٠** ثوان كلما دوّرت الحلقة.

دوّر **الحلقة** باتجاه معاكس عقرب الطاعة.
عندها يخفض وقت الطبخ بواقع **١٠** ثوان كلما دوّرت الحلقة.

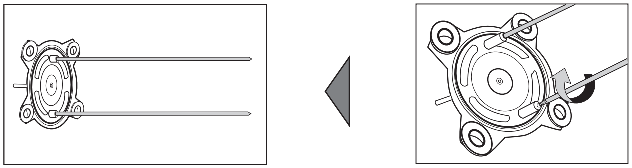
المشواة

تجميع



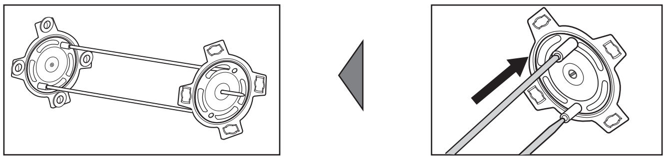
تحذير
المشواة ليست لعبة.
وابعد المشواة عن الطفل.

١ قضبان التشوية في الصحن اليسار



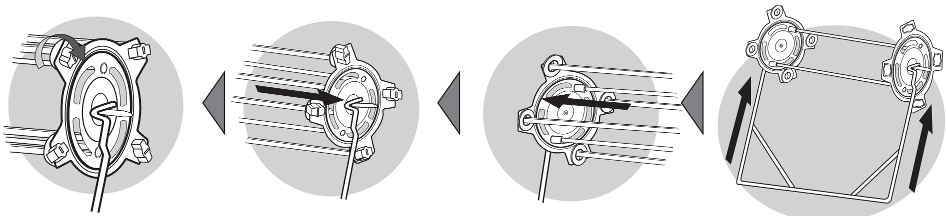
ثبت قضيب التشوية الى الصحن
اليسار بالبرغى باتجاه عقرب الساعة.

٢ تجميع الصحن اليمين



ادفع قضبان التشوية الى الصحن اليمين.

٣ تجميع السيوخ



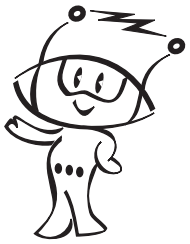
ركّب المقبض على المشواة.

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 تثبيته. كرّر ٤ مرات حتى يتم تجميع المشواة.

المشواة
التركيب والطبخ

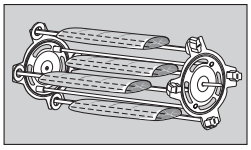


تنبيه
المشواة ليست لعبة.
واحفظ المشواة بعيدا عن تناول الأطفال.

1 كباب

اضغط على زر كباب.
واضغط على زر ١,٠ كغم لضبط الوزن.
ونظف مساحة العمل ، قبل إدخال الكباب.





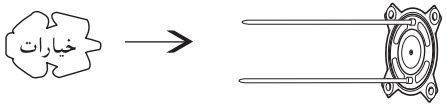


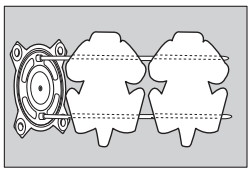
1 خيارات

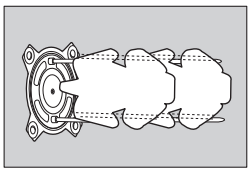
اضغط على زر دجاج في قائمة الأطعمة العربية.
واضغط على زر ٠,٨ كغم أو ٢,٤ كغم لضبط الوزن.
واعد الأطعمة بالمشواة.

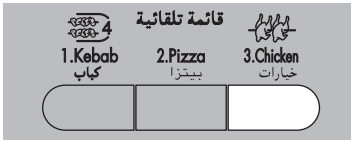
ادبط أرجل الدجاجات وأجنحتها بخيط قطني قبل طبخ الدجاجة الكاملة كما هو مبين في الشكل.



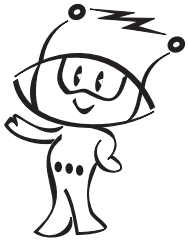








المشواة
التركيب والطبخ



لتنظيف المشواة والصينية المعدنية

عند اكتمال الطبخ، انزع المشواة من الطعام. وخذ عناية عند تناول كلي المشواة والصينية المعدنية وحشوة الطعام لأنها ساخنة جدًا.

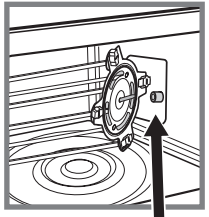
من الطبيعي وسخ المشواة والصينية المعدنية بالطعام أثناء الطبخ. ونظف المشواة والصينية المعدنية فقط بماء صابوني دافئ وقماش ناعم.

إذا ما زالت المشواة والصينية المعدنية متسخة بعد الغسيل، انقع الأواني بالماء الصابوني الحار لمدة بعض الدقائق.

لا تستخدم المادة المعدنية الخشنة.

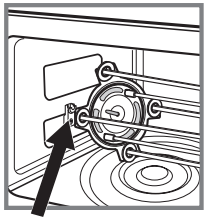
لأنها تكشط الأسطح.

2 ادخل عمود الصحن اليسار الى عمود الموتور.



حامل المشواة

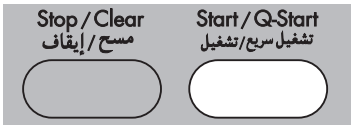
3 ضع عمود الصحن اليمين على حامل المشواة.

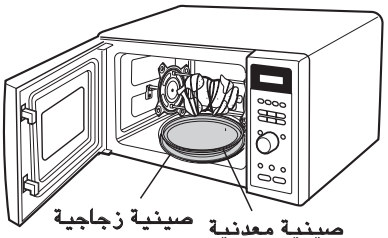


عمود بقل الموتور

4 اضغط على زر **تشغيل**.

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





ملاحظات:

١. الطبخ بالمشواة مناسب لتشوية اللحم والدجاجة.
ويتم تحمير جميع الأسطح من الطعام بشكل متساوي بدون تقليب.

٢. يمكنك الطبخ بالمشواة علي وضع الشواية ووضع الانتقال الحراري والطبخ الإيراني.

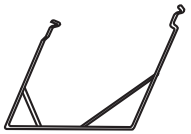
٣. يستخدم قضيب المشواة للطبخ بالمشواة فقط. بعد انتهاء الطبخ بالمشواة ، انزع قضيب المشواة واحفظها مع ملحقات أخرى.

تحذيرات

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

٢. بعد الطبخ، ستصبح الصينية المعدنية حارة جدا.

٣. 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 تبع الإرشادات المختلفة. قس كمية من الطعام من أجل تحديد الوقت المطلوب لتسخينه. رتّب 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	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حرّك 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 حرّك الطعام أثناء الطبخ مرة.
سمك مشرح (٦–٨ أونس)	٢ – ٤ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حرّك الطعام أثناء الطبخ مرة.
لازانيا لشخص (١٠,٥ أونس)	٤ – ٦ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حرّك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الكاسيرول ١ كوب ٤ اكواب	١ – ٣,٥ دقائق ٥ – ٨ دقائق	لفه بالفوطة الورقية وضعه على رف زجاج قابل للمايكروويف.
الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ اكواب	١,٥ – ٣ دقائق ٣,٥ – ٥,٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حرّك الطعام أثناء الطبخ مرة.
لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقرة مشوى ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة	١ – ٢,٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حرّك الطعام أثناء الطبخ مرة.

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. غطيها 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. حرّك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الكاسيرول ١ كوب ٤ اكواب	١ – ٣,٥ دقائق ٥ – ٨ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرّك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ اكواب	١,٥ – ٣ دقائق ٣,٥ – ٥,٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرّك الطعام أثناء الطبخ مرة.
لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقرة مشوى ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة	١ – ٢,٥ دقائق	اعد تسخين الحشوات والكعكة منفصلا. اطبخ الحشوات في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حركها مرة. سخّن الكعكة كما مبين في الجدول أدناه.

دليل الخضراوات
الطازجة

الخضار	الكمية	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الارشادات	وقت الانتظار
الذرة الطازجة	كوزان	٥ – ٩	اقشرها واضف ملعقتي طعام من الماء في نصف صحن الخبز بـ ٠,٥–١ كوارتر. وغطيها.	٢ – ٣ دقائق
الفطر الطازج المشرح	٠,٥ باوند	٢ –٣,٥	ضع الفطر في نصف في الكاسيرول بغطاء بـ ٠,٥ – ١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ – ٣ دقائق
الجزر الأبيض الطازج والمشرح	١ باوند	٤ – ٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٠,٥ – ١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ – ٣ دقائق
اسفاناخ طازج	١ باوند	٥ – ٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٢ كوارتر.	٢ – ٣ دقائق
جوزة البلوط الجوزة الأرمدة الطازجة	١ متوسط	٧– ٩	اقطعها الى نصفين. ازل البذور منها. ضعها في طبق الخبز بـ ٨×٨ بوصة. وغطّيها.	٢ – ٣ دقائق
القرع الصيفي الطازج والمشرح	١ باوند	٥ – ٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٠,٥ – ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٢ – ٣ دقائق
القرع الصيفي الطازج والكامل	١ باوند	٧ – ١٠	اثقبه. ضعه على فوطتين ورقيتين. قلّبه واعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٢ – ٣ دقائق
حبة البسلة الخضراء والطازجه	٤ أكواب	٧ – ١٠	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٠,٥ – ١ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٢ – ٣ دقائق
البطاطس الحلوة الكاملة للخبز (٦–٨ أونس لكل)	٢ متوسط ٤ متوسط	٥ – ١٠ ٧ – ١٣	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلّبها أثناء الطبخ.	٢ – ٣ دقائق ٢ – ٣ دقائق
البطاطس البيضا الكاملة للخبز (٦–٨ أونس لكل)	حبتان ٤ حبات	٥ – ٨ ٩ – ١٥	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلّبها أثناء الطبخ.	٢ – ٣ دقائق ٢ – ٣ دقائق

الخضار	الكمية	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الارشادات	وقت الانتظار
خرشوف (٨ أونس لكل)	٢ متوسط ٤ متوسط	٥ – ٨ ١٠– ١٣	رتبه واضف ملعقتي طعام من الماء وملعقتي طعام من العصارة اليه وغطيه.	٢–٣ دقائق
براعم جديدة من هليون طازج	١ باوند	٣ – ٧	اضف نصف كوب من الماء. اليها وغطيها.	٢ – ٣ دقائق
الفول الاخضر والفول الشمعي	١ باوند	٨ – ١٢	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بـ ٠,٥ – ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٢ – ٣ دقائق
جذر شمندر طازج	١ باوند	١٤ – ١٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ٠,٥–١ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٢ – ٣ دقايق
براعم جديدة من البركولي	١ باوند	٥ – ٩	ضع البركولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٢ – ٣ دقائق
كرنب مفروم طازج	١ باوند	٦ – ٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ٠,٥–١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٢ – ٣ دقائق
جذر شمندر طازج	١ باوند	١٤ – ١٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ٠,٥–١ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٢ – ٣ دقايق
براعم جديدة من البركولي	١ باوند	٥ – ٩	ضع البركولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٢ – ٣ دقائق
كرنب مفروم طازج	١ باوند	٦ – ٨	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ٠,٥–١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٢ – ٣ دقائق

دليل الطبخ
بالشواية

التعليمات لتشوية اللحم على الشواية

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

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدقيقة)	اللمحات
بوغور من البقر	٥٠ جرام * ٢ ١٠٠ جرام *٢	١٣-١٦ ١٩-٢٣	اطري بالزيت أو الزبدة المذابة. ولا بدمن وضع المواد الرقيقة على رف الشواية. ويمكن وضع المواد السميكة على صينية جمع القطرات. قلّب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح البقر (بسماكة 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 (بسماكة ٢.٥ سم(١"))	٢٣٠ جرام *٢	٢٥-٣٢	

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 الزيت 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 السميكة من السمك، فيمكنك تقليبها أثناء التشوية أيضا.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدقيقة)	اللمحات
شرائح السمك سماكة ١ 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 سماكة 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 النقئ	٤٥٠ جرام ٤٥٠ جرام	١٦-٢٠ ١٦-٢٠	اطري جيدا أثناء الطبخ.

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

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

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 بإي 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 وتتفحم . لا تستخدم أواني معدنية أو أواني فخارية مرجعة بمواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية.المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها اتلاف الفرن.

٧. لا تشغل الفرن أثناء وجود حافز 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 تنظّف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو اتلافها.

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 او ما يشابهه في الفرن اخرق ثقبا في قشرتها.

١٣. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتنفجر.

١٤. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.

١٥. انزع 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 او 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 السوائيل أو الأطعمة الأخرى بالأوعية المغطاة بإحكام لانها قد تنفجر.

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

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 ألتيار واترك الباب مغلقا من أجل إعاقة أي لهب ؛

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

٢٥. محتويات الأطعمة في الزجاجات وأطعمة الطفل في القارورة تحرّكها أو تهزها 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 ي فرن المايكروويف.

٢٧. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجويف والأجزاء المتجاورة ؛

٢٨. لا بد من تنظيف الفرن دوريا 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.

٣٢. يجب تشغيل فرن الميكروويف مع فتح الباب الزخرفي.

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

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

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

⚠ تحذير : من الخطر القيام بأي عملية صيانة أو عملية إصلاح مثل نزع غطاء الفرن الذي يحمي المستخدم من التعرض لطاقج المايكروويف من قبل أي شخص ليس الفني المؤهل .

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

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

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

⚠ تحذير : هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.

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 أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. اذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما اذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف.
اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. اذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف أمني. ولكن اذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسبا ولا أمنيا 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 انواع الاطباق يمكن استخدامها في الفرن ؛ اذا كان لديك شك فانظر في دليل الارشادات من المنتج أو اختبر الطبق في الفرن بنفسك.

الأواني الزجاجية
الاواني الجاجية 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 ستنكسر عندما يسخن الطعام.

أواني الحفظ البلاستيكية
يمكن أستخدامها للاطعمة 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 للف الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الاوراق التي تم إعادة دورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي الى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروويف.

أكياس الطبخ البلاستيكية
اذا 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 واحجام متعددة من اواني الطبخ في المايكروويف. ومن المحتمل انك تستطيع استخدام ما لديك في فرن المايكروويف بدلا من شراء أواني جديدة.

الخزف والسيراميك والواني الحجرية :
الأواني المصنوعة من هذه المواد عادة مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف ومع ذلك يجب اختيارها أولا.

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

مراقبة الأمور جيدا

الوصفات التالية اعداد 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 للإصاءة 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 اعتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. اذا 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 والحليب البارد 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 اسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج احيانا 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 اللزام يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاسترد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك ان الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضيجه بفعل الحرارة الموجودة في الاجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا الى الاجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهاءه.

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 المادة 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.

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تنجذب الى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تحمير 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 اليها 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 الاخر.

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 الى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢.٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحوّل الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميك : 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 الى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع اطرافه المنطوية لمنع شقه.

التحمير

للحوم والدجاج 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 الى 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 لانها تجعل الغطاء رخوا.

الترتيب والمسافات

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

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 حرّك المواد الغذائية من الخارج باتجاه الوسط لان الأجزاء الخارجية من الطعام تسخن دائما بسرعة.

قلب المواد الغذائية
المواد الغذائية الكبيرة الحجم والسميكة مثل الدجاجة الكاملة يجب قلب عاليها سافلها 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 المايكرو موجهة أولا الى الاجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الاجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الاجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل متساوي.

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

رفع المستوى
المواد الغذائية السميكة زو 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 الا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقعقعة والمارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

أختبار الذوق عند الطبخ
نظرا لان سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار ذوق الطعام كثيرا. بعض الاطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الاطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق الى طبخها فانتظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار
أترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٣ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك 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.
بقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلاقه. من الأفضل مسحها فورا بمنشفة مبلولةالبقع الوسائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ الى 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.
نظّف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجفّفه 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 لتمنع 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 بالصوبن 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. 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 فارغا ؟
ج. نعم. لا تشغله فارغا 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 أبدا 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.

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟
ج. نعم، اذا أجرى استخدام أحدى الطريقتين التاليتين.
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكروويف.
٢. فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.

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

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

س. لماذا لا يتطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدّد 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 مقترحات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين .... المشكلة الأكثر حدوثا 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.

تعليمات توصيل القابس /
المواصفات الفنية

⚠ التنبيهات

لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعا للرموز التالية
أزرق : محايد
بني : حي
أخضر وأصفر : أرضي

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

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

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

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

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

المواصفات الفنية

	MC-9283JLR		
مصدر الطاقة	٢٢٠ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز	٢٣٠ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز	٢٤٠ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز
الفولتية	٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)		
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز		
الأبعاد الخارجية	٥٧٤ ملم(عرض)*٣٧٦ ملم(ارتفاع)*٥٠٥ ملم(عمق)		
استهلاك الطاقة			
المايكروويف	١٣٥٠ واط	١٣٥٠ واط	١٣٥٠ واط
الشواية	١١٥٠ واط	١٢٥٠ واط	١٣٥٠ واط
الجمعي	٢٥٠٠ واط	٢٦٠٠ واط	٢٦٥٠ واط
الانتقال الحراري	١٨٠٠ واط	١٩٥٠ واط	٢١٥٠ واط

Memo