إل جي

فرن المايكروويف/الشواية/الانتقال الحراري/ الجمعي دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الد ليل بعناية قبل التشغيل.
هذا الجهاز ثنائي التردد يعمل على مصدر تيار متردد ٥٠ أو ٦٠ ذبذبة/ثانية، وهو مهيأ الآن ليعمل على تيار متردد ٦٠ ذبذبة/ثانية. إذا اضطررت لتغذيته من تيار متردد ٥٠ ذبذبة/ثانية الرجاء الاتصال بأي من مراكز الصيانة التابعة لمؤسسة الناغي المتحدة قسم الإلكترونيات في المملكة العربية السعودية.

كيفية قراءة شهر وسنة الإنتاج في الرقعة اللاصقة على اللوحة الخلفية للجهاز

مثلا) 205KM??00001

- 205 — سنة الانتاج (الرقم الأخير)
- K — شهر الانتاج
- M — رمز الجهاز
- ?? — الخوارزمية
- 00001 — الرقم المسلسل

MC9247URZ
MC9247BRZ

P/No: MFL30540805

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 ـــ

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 والبوبسيلان 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.

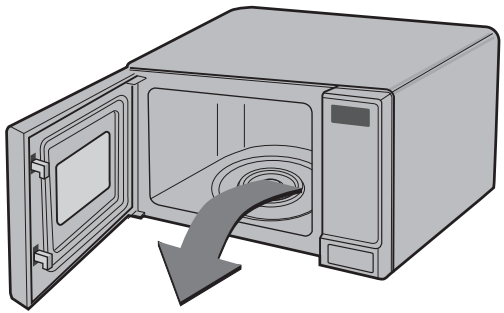
جهاز أمان تام

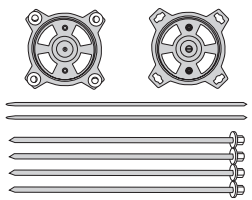
فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امنا. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

إخراج الفرن من الكرتون
وتركيب الفرن

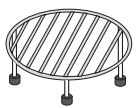
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.





المشواة

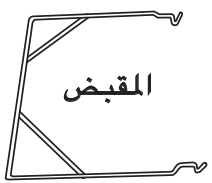


رف مرتفع

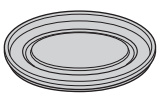


رف منخفض

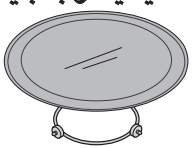
صينية زجاجية



المقبض

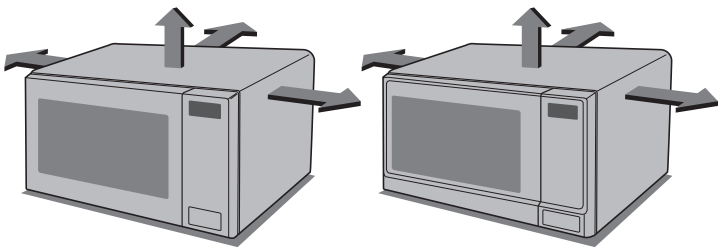


صينية معدنية



حلقة دورانية

٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٣٠ 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.



MC9287BRZ

MC9287URZ

هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

٣

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.**

٤

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

٥

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 ٣١.



٦

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



٧

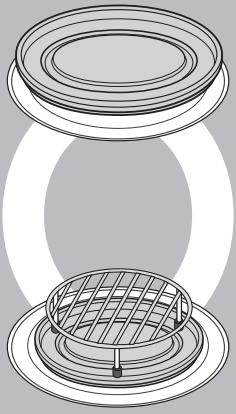
شاشة **العرض** ستبدأ العد التنازلي ثلاث ٣٠ ثانية. وعندما تصل الى صفر ستنطلق صفارة ثلاث مرات. افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. اذا كان الفرن قد عمل جيدا سيكون الماء دافئا. **احترس عند رفع الأناء لانه قد يكون ساخنا.**



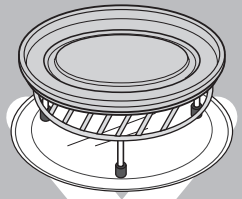
جهاز الفرن الآن تم تركيبه

كيفية استخدام الملحقات

غير صحيح



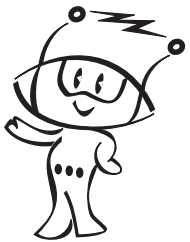
صحيح



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 14:35 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 "0" على زجاج العرض ؛ يجب عليك اعادة ضبط الساعة.

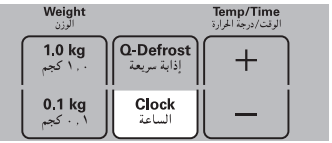
اذا كانت الساعة (زجاج العرض) تشير الى أي رمز غريب، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس
مرة اخرى واعد ضبط الساعة.

أثناء ضبط الساعة، لا تظهر النتقطتان على العرض ، وعند ضبط الساعة، تومض النقطتان.



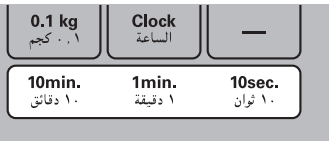
تأكد من انك ركّبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر **توقف/ إنهاء.**



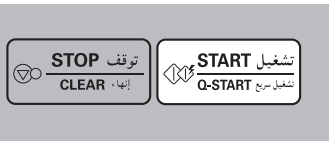
اضغط على زر **الساعة** مرة اخرى.

(اذا أردت استخدام الوضعيات الاختيارية المختلفة، اضغط على زرالساعة مرة واحدة.
اذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واوصله اليه مرة اخرى.)



اضغط على زر **١٠ دقائق** خمس عشرة مرة.
اضغط على زر **١ دقيقة** ثلاث مرات.
اضغط على زر **١٠ ثوان** خمس مرات.

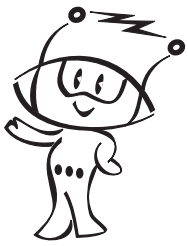
اذا ضغطت على زر (١٠ دقائق/ ١ دقيقة/١٠ ثوان) وبقيت الضغط، يزيد الوقت بسرعة.



اضغط على زر **تشغيل** لضبط الساعة.

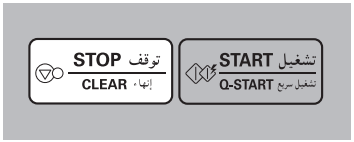
وتبدأ الساعة بالعد.

إغلاق
الاطفال

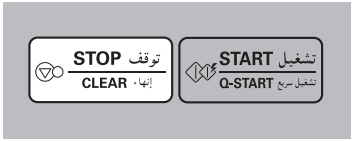


فرن المايكروويف له مميزة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ.
في حالة ضبط إغلاق الاطفال، لا يمكنك تشغيل اية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ.
ولكن يمكن للاطفال فتح باب الفرن.

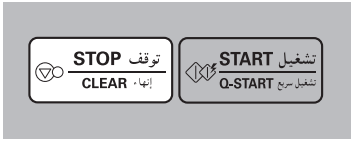
اضغط على زر **توقف/ إنهاء**.



ابق ضاغطا على زر **توقف/ إنهاء** حتى يظهر **"L"** على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة.
وعندها يتم ضبط وظيفة **إغلاق الاطفال**.



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



الطبخ بطاقة المايكروويف

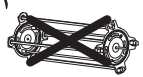
في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠% من الطاقة لمدة خمس دقائق و ٣٠ ثانية.



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%	٨٥٠ واط
المتوسط	مرتين	٨٠%	٨٦٠ واط
العالي			
المتوسط	٣ مرات	٦٠%	٥١٠ واط
الاذابة			
المتوسط المنخفض	٤ مرات	٤٠%	(**)٣٤٠ واط
المنخفض	٥ مرات	٢٠%	١٧٠ واط

لا تستخدم



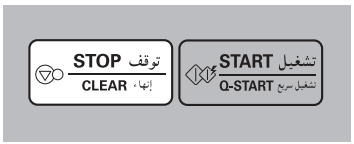
المشواة



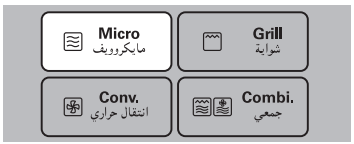
صينية معدنية

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

اضغط على زر **توقف/ إنهاء**.



اضغط على زر **مايكروويف** خمس مرات لاختيار طاقة ٨٠%. عندها يظهر "680W" على العرض.



اضغط على زر **١ دقيقة** واحدة خمس مرات.
اضغط على زر **١٠ ثوان** ثلاث مرات.

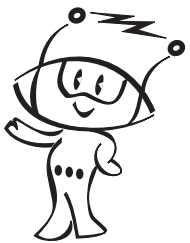


اضغط على زر**تشغيل**.



مستوى طاقة المايكروويف

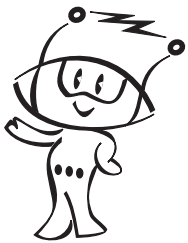
فرن المايكروويف مزود بخمس مستويات لطاقة المايكروويف لمنحك الخيار والمرونة في التحكم بتشغيله وعملية الطبخ. الجدول بأدناه يحتوى على بعض الأطعمة ومستوى طاقة الطبخ الموصى بها عند استخدام هذا الفرن .



مستوى الطاقة	الفولتية	الاستخدام
العالي، الأقصى	٨٥٠ واط	• تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ
المتوسط العالي	٦٨٠ واط	• إعادة جميع انواع من الاطعمة • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمحار • طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات
المتوسط	٥١٠ واط	• خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة • اعداد البيضات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء
إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض	٣٤٠ واط	• اذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل
المنخفض	١٧٠ واط	• تليين الزبدة والجبنة • تليين الايسكريم • تكثير خميرة في العجين

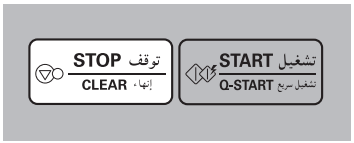
التشغيل السريع

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**.

اضغط على زر **توقف/ إنهاء.**

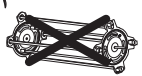


اضغط على زر **تشغيل سريع** اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.
الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.



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

لا تستخدم



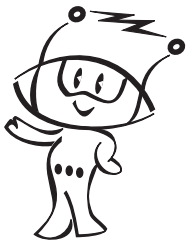
المشواة



صينية معدنية

الطبخ بالشواية

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

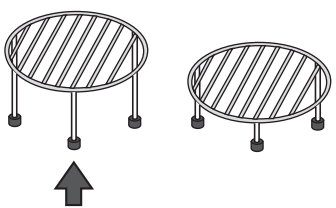


هذا الموديل مناسب **للشواية المربعة،** فلا يحتاج الى التسخين المسبق.

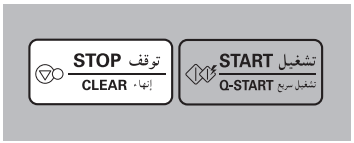
هذه الميزة يسمح لك بتحمير الطعام وترقيقه بسرعة.

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

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



١ اضغط على زر **توقف/ إنهاء.**



٢ اضغط على زر **شواية.**



٣ اضبط وقت الطبخ.

اضغط على زر **١٠ دقائق** مرة.
اضغط على زر **١ دقيقة** مرتين.
اضغط على زر **١٠ ثوان** ثلاث مرات.

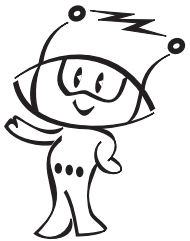


٤ اضغط على زر **تشغيل.**



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.



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).

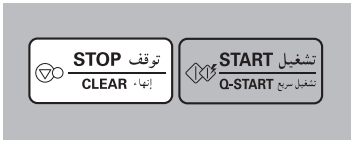
*** الفرن مزوّد بوظيفة التخمير على درجة حرارة ٤٠° م . وقد تنتظر حتى يصبح الفرن باردا لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمير في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٤٠° م.**
عند استخدام هذه الوظيفة في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٧٠° م ، يعرض رمز الخطأ "F–14" .

يستغرق الوصول الى درجة الحرارة المختارة بعض دقائق.

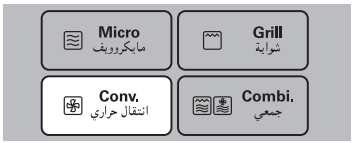
عند الوصول الى درجة الحرارة الصحيحة، ينطلق الصفارة من الفرن لكي تعرف أن الفرن يصل الى درجة الحرارة الصحيحة. ثم ضع الطعام في الفرن؛ واضغط على زر التشغيل للبداية بالطبخ.

١. للتسخين المسبق

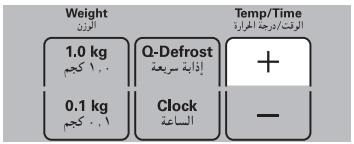
اضغط على زر **توقف/ إنهاء**.



اضغط على زر **انتقال حراري**.



اضبط على زر + خمس مرات لاختيار ٢٣٠° م.
يمكنك تغيير درجة حرارة الطبخ بالضغط على زر ي +/− .



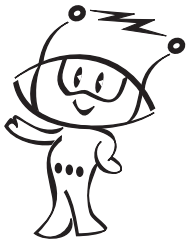
اضغط على زر **تشغيل**.

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



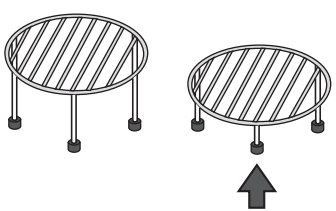
الطبخ
بالانتقال الحراري

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.



اذا لم تضبط درجة الحرارة ، يختار الفرن درجة حرارة ١٨٠° م اوتوماتيكيا.
يمكنك تغيير درجة الحرارة للطبخ بالضغط على زر ي +/− .

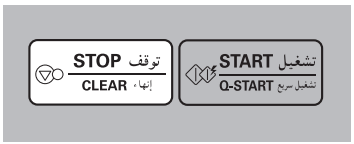
رف الانتقال الحراري(الرف المنخفض) لا بد من استخدامه أثناء الطبخ بالانتقال الحراري.



٢. للطبخ

١

اضغط على زر **توقف/ إنهاء.**



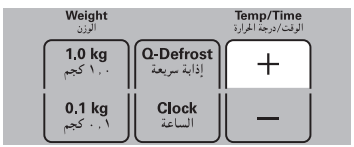
٢

اضغط على زر **انتقال حراري.**



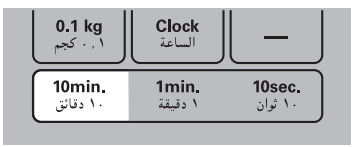
٣

اضبط على زر + أكثر خمس مرات لاختيار ٢٣٠° م.



٤

اضغط على زر **١٠ دقائق** خمس مرات.



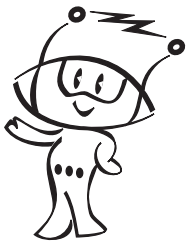
٥

اضغط على زر **تشغيل.**



الطبخ الجمعي

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية برمجة الفرن على مستوى طاقة المايكروويف بـ ٤٠% 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.

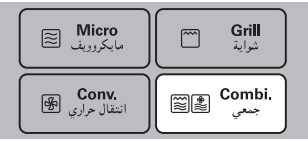
يمكنك ضبط ثلاثة مستويات من طاقة المايكروويف (٢٠%، و٤٠% و٦٠%) في وضعية الطبخ الجمعي.

١. الطبخ الجمعي بالشواية

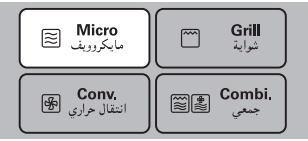
اضغط على زر **توقف/ إنهاء.**



اضغط على زر **جمعي** مرة اخرى.



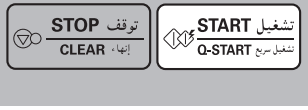
اضبط على زر **مايكروويف** مرتين لاختيار ٤٠% من الطاقة.



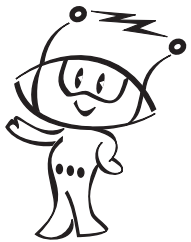
اضبط وقت الطبخ.
اضغط على زر **١٠ دقائق** مرتين.
اضغط على زر **١ دقيقة** خمس مرات.



اضغط على زر **تشغيل.**
عند الطبخ، يمكن استخدام زر ي +/− لزيادة وقت الطبخ أو نقصه.



في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية برمجة الفرن على مستوى طاقة المايكروويف بـ ٤٠% والانتقال الحراري بـ ٢٠٠° م 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.

٢. الطبخ الجمعي بالانتقال الحراري



اضغط على زر **توقف/ إنهاء.**



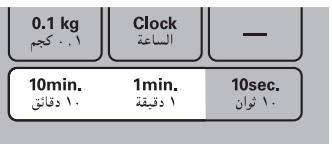
اضغط على زر **جمعي** مرتين لاختيار طاقة **الطبخ الجمعي بالانتقال الحراري** طاقة.



اضغط على زر **+** مرتين.



اضغط على زر **مايكروويف** ثلاث مرات لاختيار طاقة ٤٠%.



اضبط وقت الطبخ.
اضغط على زر **١٠ دقائق** مرتين.
اضغط على زر **١ دقيقة** خمس مرات.

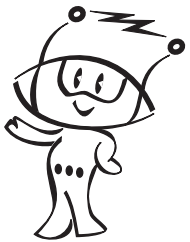
اضغط على زر **تشغيل.**
عند الطبخ، يمكن استخدام زر ي +/− لزيادة وقت الطبخ أو نقصه.



انقل الطعام بعناية لان الوعاء ساخن!

إذابة الثلج التلقائية

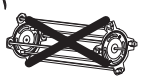
بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصى بأنك تفحص الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعناية الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الاسماك بسرعة أكثر أحيانا في حالة أن طبخ الاسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج 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 والدجاج والسمك والخبز ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج عدة مرات لاختيار مستويات الطاقة المختلفة.

الصنف	اضغط على
زر إذابة الثلج ١، ٢	
لحم	مرة
دجاج	مرتين
زر إذابة الثلج ٣، ٤	
سمك	مرة
	مرتين

لا تستخدم

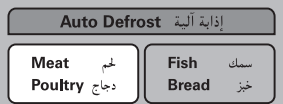


المشواة



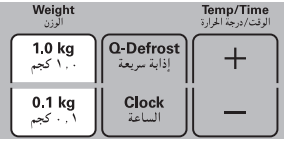
صينية معدنية

١ اضغط على زر **دجاج** التلقائية مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج **للدجاج**. وعندها تظهر **"dEF2"** في زجاج العرض.



٢ ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه.

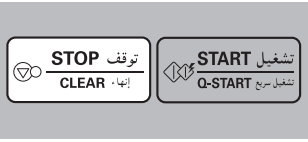
اضغط على زر الوزن بـ **١,٠ كجم** مرة .
اضغط على زر الوزن بـ **٠,١ كجم** أربع مرات.



٣ اضغط على زر **تشغيل**.



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



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.

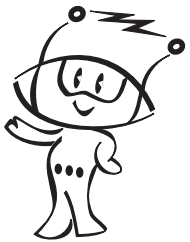
دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

* 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) **الدجاجة (dEF2)** **السمك (dEF3)**	١..-٤.. 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.
الخبز (dEF4)	١..- ٥.. كجم	فوطة ورقية أو صحن مسطح	شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.

إذابة الثلج السريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٠,٥ 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 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

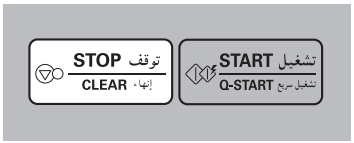


المشواة

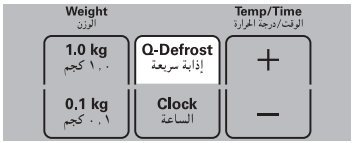


صينية معدنية

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



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



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.

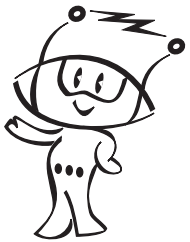
قائمة إذابة الثلج التلقائية

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.

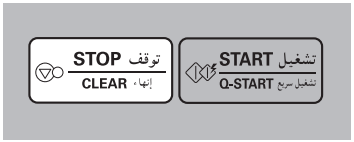
قائمة الطعام العربي

في المثال التالي ، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ الكباب.



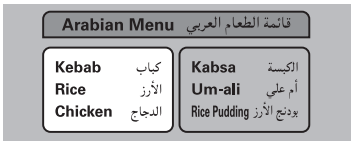
قائمة الطعام يقي تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام. الكباب والأرز والدجاجة تضمن في قائمة الطعام الأوتوماتيكي، وجميع الأنواع الأخرى من الأطعمة مطلوبة لإدخال وزن الطعام.

١ اضغط على زر **توقف/ إنهاء.**



---

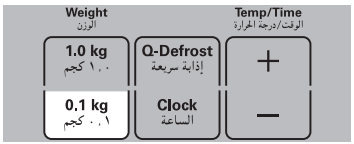
٢ من اختيار **قائمة الطعام العربي**، اختر نوع الطعام المطلوب. في هذه المرة، اضغط على زر **كباب** مرة.



---

٣ اختر الوزن المطلوب من الكباب.
اضغط على زر الوزن بـ **٠,١ كجم** أربع مرات.

بعد ٤ ثواني ، يبدأ الفرن بالطبخ تلقائيا.



---

٤ اضغط على زر **تشغيل.**
يمكنك الضغط على زر التشغيل نيابة عنه بسرعة للتشغيل الأوتوماتيكي.



دليل الطبخ لطبخ الطعام العربي للموديل بالمشواة

الوظيفة	الصنف	حدود الوزن	الأواني	التعليمات
قائمة الطعام العربي	الكباب (Ac–1)	٠,٢ كجم/١,٠ كجم سفوذ = ١٨٠–٢٠٠ جرام	رف مرتفع صينية معدنية	١,٢ كجم من اللحم (لحم الضأن) ملعقة طعام من عجينة طماطم ١/٤ كوب من عصير الليمون ٧ بصلات ملعقة طعام من الملح ملعقة طعام من كل من فلفل حلو ، فلفل أسود، قرفة ملعقتا طعام من الزيت ١. اقطع اللحم الى المكعبات المتوسطة الحجم. ٢. اقشر البصلات واقطعها الى نصفها. ٣. انقع مكعبات اللحم وأنصاف البصل بالزيت، التابل، عجينة الطماطم وعصير الليمون. اترك لمدة نصف ساعة. ٤. على السفافيذ ، ضع المكعبات من اللحم مع أنصاف البصلات متناوبة ٥. ضع السفافيذ على الرف المرتفع فوق الصينية المعدنية. وضعها في الفرن. ٦. عند انطلاق صفارات، قلّب الطعام. ٧. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. ٨. بعد انتهاء الطبخ، انتظر .
	الأرز (Ac–2)	٠,١– ٠,٤ كجم	وعاء أماني للمايكروويف	<table><tr><td>الأرز (حبات طويلة)</td><td>١٠٠ ج</td><td>٢٠٠ ج</td><td>٣٠٠ ج</td><td>٤٠٠ ج</td></tr><tr><td>الماء الغالي</td><td>٣٠٠ ملم</td><td>٥٧٥ ملم</td><td>٨٠٠ ملم</td><td>١٠٠٠ ملم</td></tr><tr><td>الملح</td><td>٥ ج</td><td>٥ ج</td><td>١٠ ج</td><td>١٠ ج</td></tr></table> ١. اغسل الأرز وصرف الماء. ٢. ضع الأرز، الملح والماء الغالي في حوض ٣. بدون غطاء . ضعه في الفرن. ٤. عند انطلاق صفارة ، حركه. للحصول على أفضل نتائج ، صرف واغسله بالماء البارد. ٥. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. ٦. بعد الطبخ، انتظر بالغطاء لمدة ٥–١٠ دقائق.

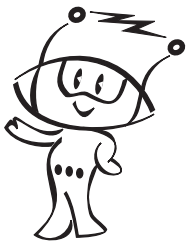
الوظيفة	الصنف	حدود الوزن	الأواني	التعليمات
قائمة الطعام العربي	الدجاج (Ac–3)	٠,٨ كجم/٢,٤ كجم	رف مرتفع صينية معدنية	*** الدجاج المشوي** ١,٢ كجم من الدجاج المقشور والنظيف ربع كوب من الزبد المذاب *** الدجاج مع التوابل** ١,٢ كجم من الدجاج المقشور والنظيف ملعقة طعام من مسحوق من فلفل حار ملعقة طعام من الملح ملعقتا طعام من عصير الليمون ٣ فصوص من الثوم قطعتان من فلفل حار أحمر صغير مجفف ملعقتا طعام من بزور الكمون ملعقة طعام من بزور كزبرة قطعة صغيرة من زنجبيل ربع كوب من الزبد المذاب **(الدجاج المشوي)** ١. اغسل الدجاج وجففه. امسح الدجاج بالزبد المذاب. ٢. ضع الدجاج على الوف المنخفض . اضغط على زر الدجاج. ٣. عند انطلاق صفارات، قلب الطعام . اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. ٤. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق قبل النقش. **المتنوعات :** انثر أي أعشاب أو توابل مفضلة لك على الدجاج. اضف اليه ملحا قليلا للحصول على ترقيق الجلد.

الوظيفة	الصنف	حدود الوزن	الأواني	التعليمات
قائمة الطعام العربي **لا تستخدم**  **صينية معدنية**  **المشواة**	كبسه (Ac–4)	دجاجة واحدة مقطوعة الى ٦ أو ٨ قطع ٣٠٠ جرام من الأرز بصل واحد مفروم ٢ طماطم مفروم ملعقة طعام من عجينة الطماطم ١٥ جرام من الزبد ١ ملعقة شاي من التوابل المطحونة ومن بينها: (فلفل أسود ، كمّون ، هال) ١.٥ ملعقة طعام من الملح أو ٤٠٠ مليلتر من الماء الغالي عندما تريد. (تقديم لـ ٤ أفراد)	وعاء أماني للمايكروويف	١. اغسل الدجاج وامسحه بالملح والدقيق، واغسله مرة أخرى. ثم اقطعه الى ٦ أو ٨ قطع. ٢. ضع قطعا من الدجاج ، والزبد ، والبصل ، والطماطم ، وعجينة من الطماطم ، والملح ، والتوابل والماء الغالي في وعاء كبير بعمق (حوالي ٣ لتر). ٣. غطي الوعاء بالغطاء . وضع الوعاء في الفرن وابدأ بالطبخ. ٤. عند انطلاق صفارات، يتوقف الفرن عن العمل. عندها اخرج الوعاء من الفرن وحرك الطعام. ضع الأرز بعد غسيله على الدجاج. واضغط زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. ٥. أثناء الطبخ، حرك الطعام عند الحاجة. ٦. قدم الطعام في طبق مستعد.
	أم علي (Ac–5)	٣٠٠ جرام من الفطيرة التي أعدتها مسبقا (اخبزها حتى يتم تحميرها وترقيقها، ثم اكسر الفطيرة الرقيقة الى قطع متوسطة حجم) ١٢٠ جرام من السكر ٧٥٠ مليلتر من الكريم المضروبة ٢٥٠ جرام من الحليب ٣ ملاعق طعام من نشاء الذرة ٦٠ جرام من الزبيب الناقع بالماء ٦٠ جرام من الجوز المفروم ٦٠ جرام من اللوز المشوي المفروم ٦٠ جرام من الفستق المشوي وغير المملح	وعاء أماني للمايكروويف	١. ضع السكر، والكريم ، والحليب والنشاء في وعاء كبير بعمق (وعاء بسعة حوالي ٣ لتر) ٢. ضع الوعاء في وسط الفرن. ٣. بدون غطاء. أثناء الطبخ، حركها عدة مرات. ٤. بعد الطبخ، اضف الفطيرة المنكسرة الى قطع متوسطة حجم الى المزيج. وامزجها معا. ٥. ضع نصف المزيج مع الفطيرة في وعاء مناسب، ورش نصف الزبيب والجوز واللوز عليه. وضع النصف الآخر من المزيج مع الفطيرة عليه ، وغطيه بطبقة من الكريم ورش الفشتق ، واللوز ، والزبيب على أعلى المزيج وقدمه وهو ساخن.

الوظيفة	الصنف	حدود الوزن	الأواني	التعليمات
قائمة الطعام العربي **لا تستخدم**  **المشواة**	بودنغ أرز (Ac-6)	٢٥٠ من الأرز (حبات صغيرة) ٤٠٠ مليلتر من الماء ٤٠٠ جرام من السكر ٦٠٠ مليلتر من الحليب ملعقتا طعام من ماوردي نصف ملعقة شاي من الهال الفشتق واللوز الفضي (تقديم لـ ٤ أفراد)	وعاء أماني للمايكروويف	١. نظف الأرز واغسله. ٢. صب الماء والأرز في وعاء كبير بعمق. ٣. بدون غطاء. ضع الوعاء في الفرن وابدأ بالطبخ. ٤. عند انطلاق صفارات، توقف الفرن عن العمل. واخرج الوعاء من الفرن وحركها مرة. واضف السكر ، والحليب ، والهال ، والماوردي اليها ثم حركها جيدا. ٥. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. التحريك مطلوب من حين الى آخر وخذ عناية لكي لا تتلصق، خاصة نحو الطرف. ٦. بعد الطبخ ، صبها الى وعاء آخر واتركها حتى تصبح باردة. قدم البودنغ البارد والمزخرف بالفشتق واللوز الفضي.

للمدة الأكثر (+) أو الأقل (–)

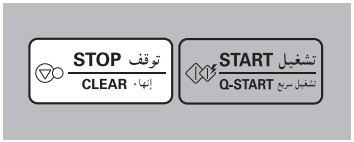
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية تغيير الطبخ التلقائي الذي تم ضبطه مسبقا للمدة الأكثر أو الأقل من وقت الطبخ.



إذا وجدت ان الطعام يتم طبخه مفرطا أو لا يتم الطبخ تماما عند استخدام برنامج قائمة الطعام الإفرنجي، يمكنك زيادة وقت الطبخ أو خفضه بالضغط على زري +/– .

عند الطبخ بدون وظيفة الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة وقت الطبخ في أي وقت بالضغط على زري +/– .
لا تحتاج إلى إيقاف الفرن عن الطبخ.

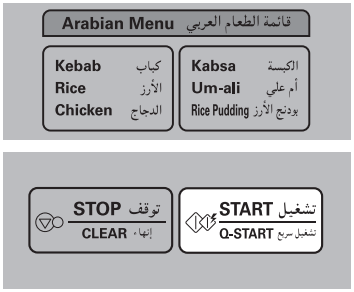
اضغط على زر **توقف/ إنهاء**.



اضبط برنامج الطبخ التلقائي المطلوب.

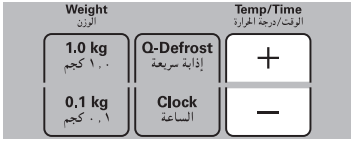
اختر وزن الطعام.

اضغط على زر **تشغيل**.

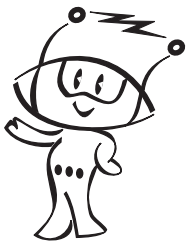


اضبط على زر **أكثر (+)** .
عندها يزيد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.

اضغط على زر **أقل (–)** .
عندها ينقص وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.

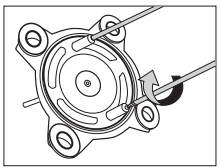


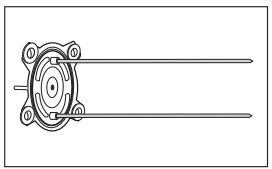
المشواة
تجميع



تحذير
المشواة ليست لعبة.
وابعد المشواة عن الطفل.

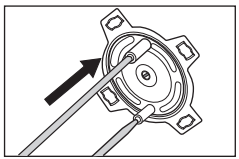
١ قضبان التشوية في الصحن اليسار

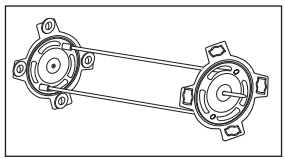




ثبت قضيب التشوية الى الصحن اليسار بالبرغى باتجاه عقرب الساعة.

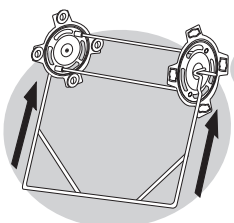
٢ تجميع الصحن اليمين



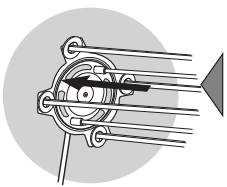


ادفع قضبان التشوية الى الصحن اليمين.

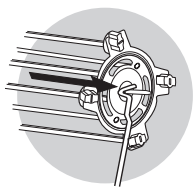
٣ تجميع السيوخ



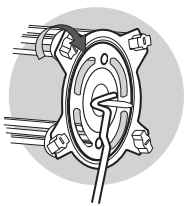
ركّب المقبض على المشواة.



ادخل الطرف الحاد من السيخ الى الفتحة في الصحن اليسار.

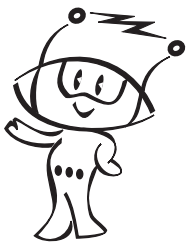


ادخل الطرف الآخر من السيخ الى الفتحة في الصحن اليمين.



لوّره باتجاه عقرب الساعة حتى يتم تثبيته. كرّر ٤ مرات حتى يتم تجميع المشواة.

المشواة
التركيب والطبخ

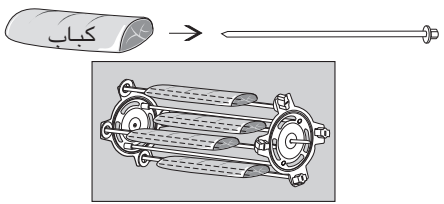


تنبيه
المشواة ليست لعبة.
واحفظ المشواة بعيدا عن تناول الأطفال.

١ كباب

اضغط على زر **كباب** في **قائمة الطعام العربي**.
واضغط على زر **١,٠ كغم** لضبط الوزن.
ونظّف مساحة العمل ، قبل إدخال الكباب.

Arabian Menu قائمة الطعام العربي	
Kebab كباب	Kabsa الكبسة
Rice الأرز	Um-ali أم علي
Chicken الدجاج	Rice Pudding يودنج الأرز



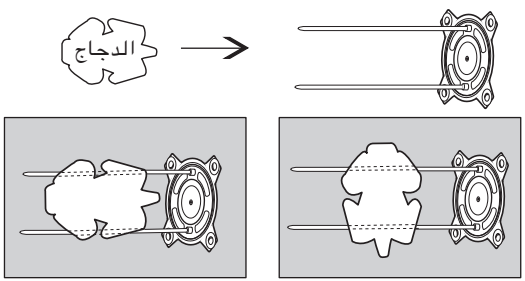
١ الدجاج

اضغط على زر **الدجاج** ثلاث مرات في **قائمة الطعام العربي**.
واضغط على زر **٠,١ كغم** أو **١,٠ كغم** لضبط الوزن.
واعد الأطعمة بالمشواة.

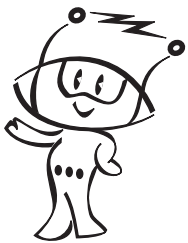
ادبط أرجل الدجاجات وأجنحتها بخيط قطني قبل طبخ الدجاجة الكاملة كما هو مبين في الشكل.



Arabian Menu قائمة الطعام العربي	
Kebab كباب	Kabsa الكبسة
Rice الأرز	Um-ali أم علي
Chicken الدجاج	Rice Pudding يودنج الأرز



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.

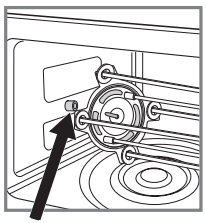
من الطبيعي وسخ المشواة والصينية المعدنية بالطعام أثناء الطبخ. ونظّف المشواة والصينية المعدنية فقط بماء صابوني دافئ وقماش ناعم.

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

لا تستخدم المادة المعدنية الخشنة.

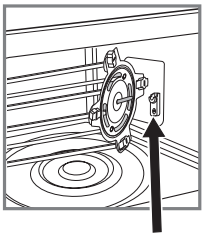
لأنها تكشط الأسطح.

٢ ادخل عمود الصحن اليسار الى عمود الموتور.

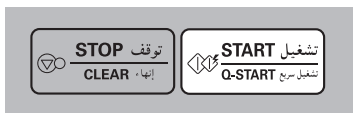


عمود بقل الموتور

٣ ضع عمود الصحن اليمين على حامل المشواة.

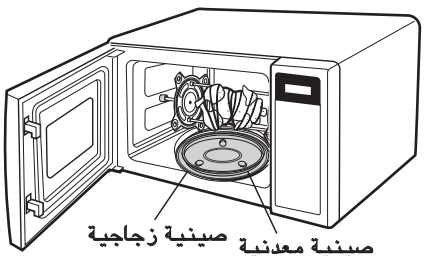


حامل المشواة



٤ 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.

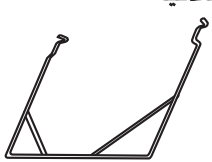
٣. يستخدم قضيب المشواة للطبخ بالمشواة فقط. بعد انتهاء الطبخ بالمشواة ، انزع قضيب المشواة واحفظها مع ملحقات أخرى.

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.



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

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

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.

٣٣. يجب تشغيل فرن الميكروويف مع فتح الباب الزخرفي.

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

٣٥.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 تعليماتٍ 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 استخدامها 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 اغتبارها 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 والكاستارد 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 أبدا.

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 والمحارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

اختبار 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
اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٣ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطى 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

	MC9247URZ / MC9247BRZ
مصدر الطاقة	٢٢٠. فولت تيار متردد.٥٠/٦٠ هرتز
الفولتية	٨٥٠. 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
الشواية	١١٥٠. واط
الجمعي	٢٥٥٠. واط على الأقصى
الانتقال الحراري	١٨٥٠. واط

Memo