



"SolarDOM" فرن المايكروويف الخفيف

دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MP-9483SLC

التنبيهات

التنبيهات لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

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

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة

٢. لا تسخنها فترة طويلة

٣. حرّك السوائل قبل وضع الأثناء 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

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

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

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 في الباب أو سطوحه.

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.

المحتويات

٢	التنبيهات
٣	المحتويات
٥ - ٤	فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن
٦	لوحة التحكم
٧	كيفية ضبط الساعة
٨	الإشراف العائلي
٩	الطبخ بالهواء الحار
١٠ - ١٢	الطبخ الجمعي السريع
١٣ - ١٧	الطبخ التلقائي السريع
١٨ - ١٩	إذابة الثلج التلقائية
٢٠	الطبخ بالشواية
٢١	الطبخ بطاقة المايكروويف
٢٢	مستوى طاقة المايكروويف
٢٣	الطبخ من مرحلتين
٢٤ - ٢٧	معدة الطبخ بالبخار
٢٨	التشغيل السريع
٢٩	الطبخ بالأكثر أو الأقل
٣٠ - ٣١	إرشادات مهمة من أجل السلامة
٣٢	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
٣٣ - ٣٤	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٣٥	الأسئلة والأجوبة
٣٦	تعليمات لتوصيل القابس/المواصفات التقنية

كيف يعمل فرن المايكروويف

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

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

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

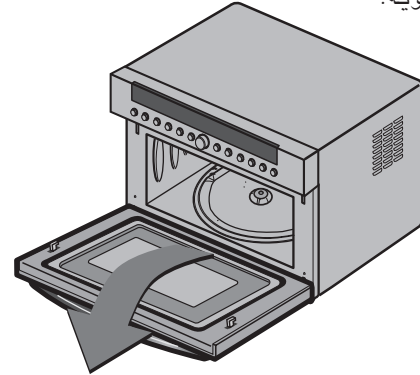
جهاز أمان تام

فرن المايكروويف، سولاروم واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امانا. 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.

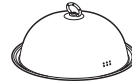
فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن

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 أرض مستوية.



المبخر



غطاء البخار

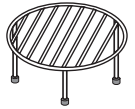


صحن البخار

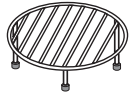


وعاء الماء بالبخار
(صينية معدنية)

الرف المرتفع
(لوضعية الشواية)



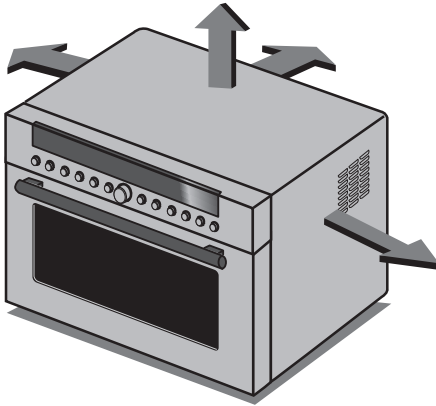
رف منخفض
(لوضعية
الميكروويف والطبخ
بالهواء الحار)



صينية معدنية
(لإذابة الثلج)



٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ٨ سم / ٢٢ سم على الأقصى 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 غير مصص لاستخدامه للأغراض التجارية.
* ويمكن استخدام هذا الفرن كنوع مبيت.
* لا بد من استخدام الطقم المبيت المصنوع في شركة إل إلكترونيكس.



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

٧ يبدأ العد التنازلي من ٣٠ ثانية في العرض. عند الوصول الى ٠ ، تنطلق صفارة. افتح باب الفرن وتأكد من درجة حرارة الماء . إذا عمل الفرن ، لا بد من أن يكون الماء دافئاً. خذ عناية عند إخراج الوعاء لأنه قد يكون ساخناً.



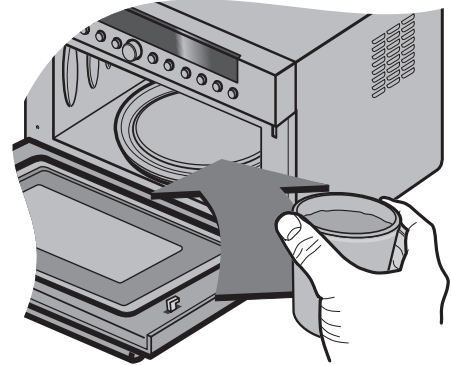
الآن جهاز العرض تم تركيبه.

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

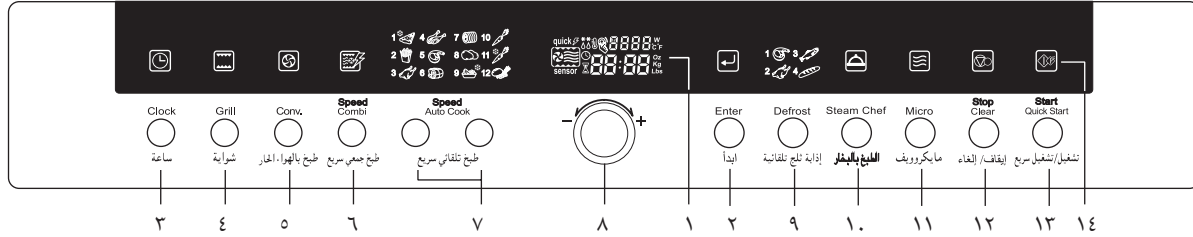
٣ اوصل قابس الفرن في مخرج التيار الكهربائي العادي في المنزل. تأكد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج. اذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابس وادخله مرة اخرى في المخرج الكهربائي.

٤ افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب. ضع الصينية المعدنية داخل الفرن.

٥ املاً وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية المعزّبة واغلق باب الفرن باحكام. اذا كانت لديك شكوك بنوع الأتية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع صفحة ٣٢.



لوحة التحكم



١. شاشة العرض : يمكنك عرض الوقت وتوقيت الطهي ومستوى الطاقة وفئات الطهي.

٢. إدخال : يمكنك تحديد فئة الطهي ومستوى طاقة الميكرويف أو درجة الحرارة.

٣. الساعة : يمكنك ضبط الوقت.

٤. الشبي : يمكنك تحديد فئات الشبي.

٥. الطهي الحراري : يمكنك تحديد درجة الحرارة وتوقيت الطهي الحراري.

٦. طهي متكامل سريع : يمكنك تحديد فئات الطهي المتكامل.

٧. الطهي التلقائي السريع : يتيح لك الطهي التلقائي السريع طهي معظم مأكولاتك المفضلة بشكل سريع من خلال اختيار نوع الطعام ووزنه.

٨. القرص المدرج :

• يمكنك تحديد عدد مرات الطهي ودرجة الحرارة والوزن وفئات الطهي.

• أثناء الطهي باستخدام الوظيفة التلقائية أو اليدوية، يمكنك زيادة أو تقليل مدة الطهي في أي وقت من خلال تدوير القرص المدرج (فيما عدا وضع إزالة التجمد).

٩. إزالة التجمد : يمكنك تحديد نوع الطعام ووزنه.

١٠. الطهي بالبخار : يتيح لك الطهي بالبخار طهي طعامك المفضل من خلال

تحديد فئات الطهي بالبخار.

١١. طاقة الميكرويف : يمكنك الاختيار من بين خمس إعدادات لمستوى الطاقة.

١٢. توقف/مسح : يمكنك التوقف ومسح كافة الإدخالات فيما عدا الوقت.

• اضغط على زر Stop/Clear (توقف/مسح) مرة واحدة، سيتم عرض جميع الرموز على الشاشة، في وضع التوقيت أو المسح.

• اضغط على زر Stop/Clear (توقف/مسح) مرة أخرى، ستختفي جميع الرموز.

١٣. البدء/البدء السريع :

• لبدء نوع الطهي الذي قمت بتحديده، اضغط على هذا الزر مرة واحدة.

• يتيح لك ميزة البدء السريع تعيين فاصل زمني يصل إلى ٣٠ ثانية من الطهي بطاقة عالية بلمسة واحدة لزر البدء السريع.

١٤. الرمز : يمكنك رؤية كافة الرموز من خلال الضغط على زر "Stop/Clear"

(توقف/مسح) مرة واحدة وإزالة كافة الرموز من خلال الضغط على نفس الزر مرة أخرى (ستختفي جميع الرموز تلقائيًا بعد ١٥ ثانية)

سيعمل الوميض على الإرشاد إلى الخطوة التالية للإعداد أثناء الطهي،

سيتم عرض الرمز الخاص بوضع الطهي المحدد على الشاشة.

كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.

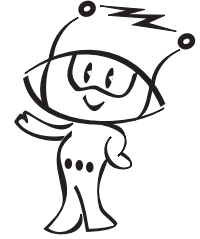
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت "14:35" بعد الظهر عند استخدام نظام ٢٤ ساعة.

تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



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

اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



ملاحظة : وميض المعلومات

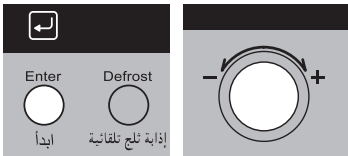
عند ضبط الوضعية، تومض إرشادات الخطوة التالية.



اضغط على زر ساعة مرة.

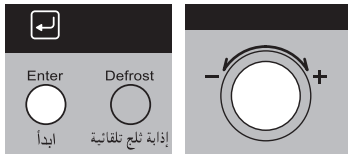
إذا أردت استخدام الساعة بنظام ١٢ ساعة، اضغط على زر الساعة مرة أخرى.

إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، انزع قابس الفرن من مخرج التيار واوصله اليه مرة أخرى.)



نور مقيض الحلقة حتى يعرض "14:00".

اضغط على زر لبدأ لتأكيد الساعة.



نور مقيض الحلقة حتى يعرض "14:35".

اضغط على زر لبدأ وعندها تبدأ الساعة بعدها.

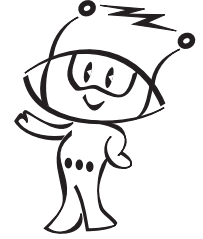
عند توصيل قابس الفرن الى مخرج التيار الجداري لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه، يظهر "0" على زجاج العرض ؛ يجب عليك اعادة ضبط الساعة.

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

الإشراف العائلي



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

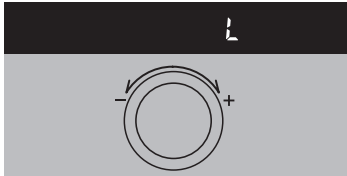


ابق ضاغطة على زر إيقاف/إلغاء حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارات.
وعندها يتم ضبط وظيفة الإشراف العائلي.

فرن المايكروويف مزود بوظيفة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ.

ويتلاشى الوقت من زجاج العرض ولكنه يظهر عليه مرة أخرى بعد بضع ثوان.

في حالة ضبط الإشراف العائلي، لا يمكنك تشغيل اية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ.
ولكن يمكن للأطفال فتح باب الفرن!



إذا ضغطت على أي زر تظهر علامة "L"، على زجاج العرض.



لإلغاء وظيفة الإشراف العائلي، ابق ضاغطة على زر إيقاف/إلغاء حتى يتلاشى "L"، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.

لطبخ بالهواء الحار

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية استخدام وظيفة الطبخ بالهواء الحار من أجل طبخ بعض الأطعمة لمدة ٥٠ دقيقة على مستوى طاقة ٢٢٠ م .

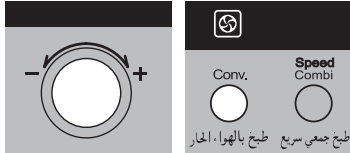


٢. للطبخ

اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

١. للتسخين المسبق

اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

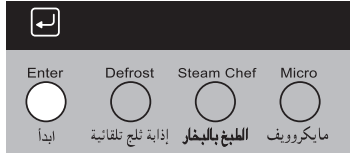


اضغط على زر طبخ بالهواء الحار لاختيار وضعية الطبخ بالهواء الحار. **دور مقبض الحلقة** حتى تعرض درجة الحرارة "220°C".

اضغط على زر طبخ بالهواء الحار لاختيار وضعية الطبخ بالهواء الحار. **دور مقبض الحلقة** حتى تعرض درجة الحرارة "220°C".

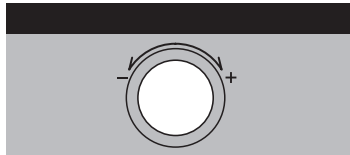
مدى درجة الحرارة في الفرن للطبخ بالهواء الحار ٤٠م و يتراوح بين ١٠٠م و ٢٥٠م.

الفرن مزود بوظيفة التخمر على درجة الحرارة بـ ٤٠م . ولا بد من أن تنتظر حتى يصبح الفرن بارداً لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمر في حالة أن درجة حرارة الفرن تزيد عن ٤٠م .



اضغط على زر **ليبدأ** لتأكيد درجة الحرارة.

من الممكن تمديد وقت الطبخ حتى يصل الى ٩ ساعات في حالة ٤٥م على وظيفة الانتقال الحراري لتشغيل فرن المايكروويف.



دور مقبض الحلقة حتى يعرض "50:00".

يستغرق الوقت بعض دقائق لكي تصل درجة حرارة الفرن الى درجة الحرارة المختارة.

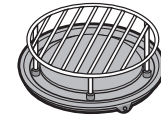
عند الوصول الى درجة الحرارة المطلوبة، تنطلق صفارة من الفرن لتنبه أن الفرن قد وصل الى درجة الحرارة المطلوبة. ثم ضع الطعام في الفرن: ثم ابدأ بالطبخ في الفرن.



اضغط على زر تشغيل. **بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جداً.**

اضغط على زر تشغيل. عندها يعرض "Pr-H".

لا بد من استخدام الرف المنخفض أثناء الطبخ بالهواء الحار.



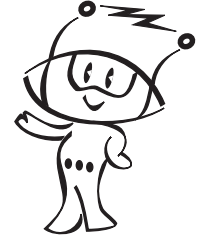
الطبخ الجمعي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف
على ٣٦٠ واط والشواية لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.

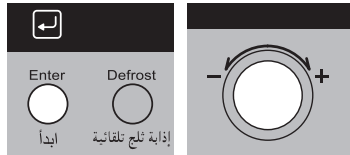


اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

الطبخ الجمعي
السريع
(Co-1, 2, 3)

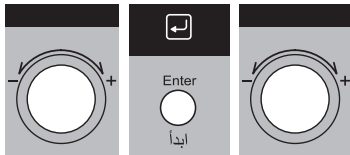


اضغط على زر طبخ جمعي سريع لاختيار وضعية الطبخ الجمعي
بالشواية (Co-1, 2, 3).



دور مقبض الحلقة حتى يعرض "Co-1".

اضغط على زر لبدأ لتأكيد الشواية - ١.



دور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".

اضغط على زر لبدأ لتأكيد الطاقة.

دور مقبض الحلقة حتى يعرض "25:00".



اضغط على زر تشغيل.

بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء الصينية المعدنية
من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

فرن المايكروويف مزود بوظيفة الطبخ الجمعي
الذي يسمح لك بطبخ الطعام بأداة التسخين
والمايكروويف في نفس الوقت أو بالتناوب.
هذا يعني عادة أن الوقت يستغرق أقصر لطبخ
الطعام.

يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة
المايكروويف (١٨٠ واط ، ٣٦٠ واط و ٦٠٠ واط)
في وضعية الطبخ الجمعي السريع.

* صنف الطبخ الجمعي السريع

Co-1 ١ شواية - ١ + طاقة المايكروويف
(جمعي)

Co-2 ٢ شواية - ٢ + طاقة المايكروويف

Co-3 ٣ شواية - ٣ + طاقة المايكروويف

Co-4 ٤ (أداة التسخين الأعلى + الأسفل)

+ طاقة المايكروويف

Co-5 ٥ الهواء الحار + طاقة المايكروويف

* وضعية الشواية : راجع صفحة ٢٠.

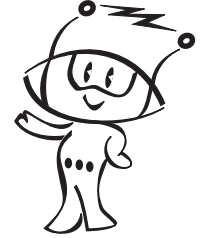
الطبخ الجمعي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف على ٣٦٠ واط ودرجة الحرارة على ٢٠٠ م لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.



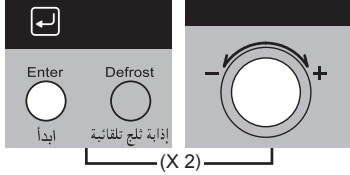
اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

الطبخ الجمعي
السريع
(Co-4)

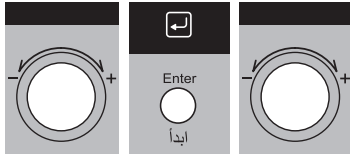


اضغط على زر طبخ جمعي سريع لاختيار وضعية الطبخ الجمعي السريع (Co-4).

يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (١٨٠ واط ، ٣٦٠ واط و ٦٠٠ واط) في وضعية الطبخ الجمعي السريع (Co-4).



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "Co-4".
اضغط على زر لبدأ لتأكيد الطبخ الجمعي السريع.
تور مقبض الحلقة حتى يعرض "200°C".
اضغط على زر لبدأ لتأكيد درجة الحرارة.



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".
اضغط على زر لبدأ لتأكيد الطاقة.
تور مقبض الحلقة حتى يعرض "25:00".

* صنف الطبخ الجمعي السريع

- Co-1 شواية ١- طاقة المايكروويف (جمعي)
- Co-2 شواية ٢- طاقة المايكروويف
- Co-3 شواية ٣- طاقة المايكروويف
- Co-4 (أداة التسخين الأعلى + الأسفل) طاقة المايكروويف +
- Co-5 الهواء الحار + طاقة المايكروويف



بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

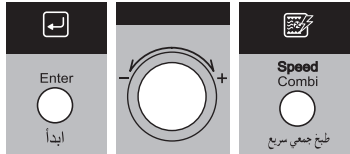
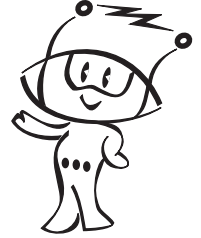
الطبخ الجمعي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف على ٣٦٠ واط ودرجة الحرارة على ٢٠٠ م لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

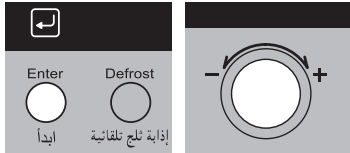
الطبخ الجمعي
السريع
(Co-5)



اضغط على زر طبخ جمعي سريع لاختيار وضعية الطبخ الجمعي بالطبخ بالهواء الحار (جمعي -٥).

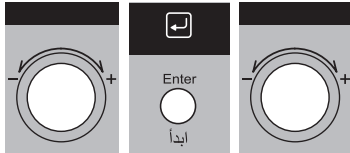
نور مقبض الحلقة حتى يعرض "Co-5".

اضغط على زر لبدأ لتأكيد الطبخ بالهواء الحار.



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "200°C".

اضغط على زر لبدأ لتأكيد درجة الحرارة.



نور مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".

اضغط على زر لبدأ لتأكيد الطاقة.

نور مقبض الحلقة حتى يعرض "25:00".



اضغط على زر تشغيل.

عند الطبخ، يمكنك تدوير الحلقة لزيادة أو نقص وقت الطبخ.

بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

* صنف الطبخ الجمعي السريع

Co-1 ١ شواية ١ + طاقة المايكروويف (جمعي)

Co-2 ٢ شواية ٢ + طاقة المايكروويف

Co-3 ٣ شواية ٣ + طاقة المايكروويف

Co-4 ٤ (أداة التسخين الأعلى + الأسفل)

طاقة المايكروويف +

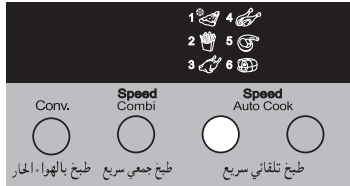
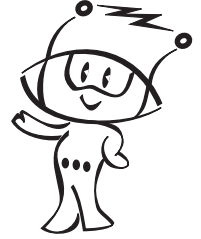
Co-5 ٥ الهواء الحار + طاقة المايكروويف

الطبخ التلقائي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٤.٤ كجم من البيتزا المجمدة (SC 1).

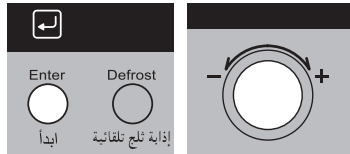


اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



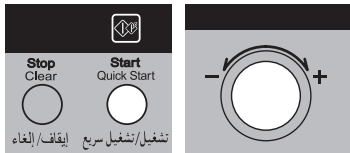
اضغط على زر طبخ تلقائي سريع.

قوائم الطبخ التلقائي السريع تم برمجتها. وظيفة الطبخ التلقائي السريع تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسرعة باختيار نوع الطعام ووزن الطعام.



دور مقبض الحلقة حتى يعرض "SC 1".

اضغط على زر لبدء لتأكيد الصنف (البيتزا المجمدة).



دور مقبض الحلقة حتى يعرض "0.40kg".

اضغط على زر تشغيل.

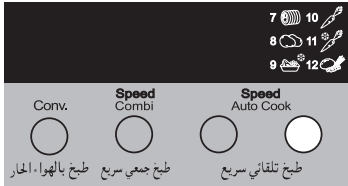
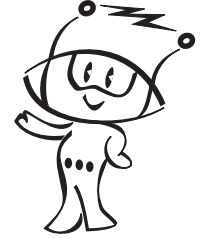
بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

الطبخ التلقائي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٠.٣ كجم من بطاطس بقشرة (SC 8).

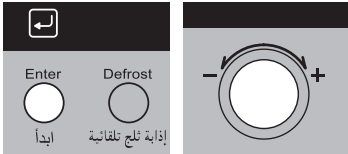


اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



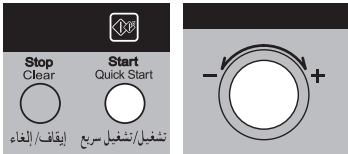
اضغط على زر طبخ تلقائي سريع.

وظيفة الطبخ التلقائي السريع تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسرعة باختيار نوع الطعام ووزن الطعام.



دور مقبض الحلقة حتى يعرض "SC 8".

اضغط على زر لبدأ لتأكيد الصنف.



دور مقبض الحلقة حتى يعرض "0.60kg".

اضغط على زر تشغيل.

بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

دليل الطبخ التلقائي السريع

الوظيفة	الصف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات	
الطبخ التلقائي السريع	SC 1	البيتزا المجمدة	٠.٢-٠.٥ كجم	صينية معدنية	جمدة	هذه الوظيفة تستخدم لطبخ البيتزا المجمدة. ازل جميع التغليفات وضعها على الصينية المعدنية. بعد الطبخ، انتظر دقيقة أو دقيقتين.
	SC 2	تقليبة شرائح البطاطس	٠.٢-٠.٧٥ كجم	صنية معشدية	جمدة	انشر شرائح البطاطس المجمدة على الصينية المعدنية. للنتائج الأفضل، اطبخها في طبقة واحدة. بعد الطبخ، أخرجها من الفرن وانتظر دقيقة أو دقيقتين.
	SC 3	دجاجة كاملة	١.٨٠-١.٨٠ كجم	رف منخفض + صينية معدنية	مبردة	قد يذفن الدجاجة بالكامل بالزبد الصناعي المذاب أو التتبيل، عند الرغبة. ضع الدجاجة بالكامل على أن يكون الصدر لأسفل في صحن مكشوف على الرف السفلي الموجود على الصينية المعدنية. عندما يُصدر الإشارة الصوتية، قم بتصفية السوائل وتقليب الطعام في الحال. بعد انتهاء الطهي، اترك الطعام مغطى برفائق الألومنيوم لمدة ١٠ دقائق.
	SC 4	قطع الدجاجة	٠.٢-٠.٨٠ كجم	صينية معدنية	مبردة	ضع قطع الدجاجة على الصينية المعدنية. عند انطلاق صفارة، قلبها. ثم اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٢-٥ دقائق بتغطيتها بالرفيقة الألومنيومية.
	SC 5	شرائح لحم البقر	٠.٢-١.٢٠ كجم	رف منخفض + صينية معدنية	مبردة	شرائح نيويورك كوت سماكة نصف بوصة. ضعها على الرف المنخفض. عند انطلاق صفارة، قلبها. ثم اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، قدمها فوراً.
	SC 6	لحم الضأن المحمر	١.٨٠-١.٨٠ كجم	رف منخفض + صينية معدنية	مبردة	تخلص من دهن الضأن الزائد، قم بدهن اللحم الضأن بالزبد الصناعي أو الزبد الطبيعي المذاب. ضعه على الرف السفلي على الصينية المعدنية. عندما تُصدر الإشارة الصوتية، قم بتقليب الطعام على الجانب الآخر. ثم اضغط على زر البدء لمواصلة عملية الطهي. بعد انتهاء الطهي، اترك الطعام مغطى برفائق الألومنيوم لمدة ١٠ دقائق.

ملاحظة: يمكنك ضبط وقت الطبخ باستخدام الحلقة أثناء طبخ الوجبات.

دليل الطبخ التلقائي السريع

الوظيفة	الصف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
الطبخ التلقائي السريع	SC 7	٠.٨-١.٨ كجم	مشواة + صينية معدنية	المبردة	١. امسح لحم البقر بالمرغرين أو الزبدة المذابة. ٢. اثقب لحم البقر بالسفود. ٣. لاحظ أن السفود يمر بلحم البقر كاملاً. ٤. اربط لحم البقر بخيوط قطني وادخل السفود الى حامله فوق الصينية المعدنية في الفرن. ٥. بعد الطبخ، اخرجه من الفرن. انتظر لمدة ١٠ دقائق بتغطيتها برقاقة المنيومية قبل تقديمه.
	SC 8	١.٠-١.٢٠ كجم	صينية معدنية	درجة حرارة الغرفة	اختر حبات البطاطس المتوسطة الحجم (٢٠٠-٢٢٠ جرام لحبة) اغسلها وجففها. اثقب البطاطس عدة مرات بشوكة. ضع البطاطس على الصينية المعدنية. اضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. بعد الطبخ، اخرج البطاطس من الفرن. انتظر لمدة ٥ دقائق بتغطيتها برقاقة المنيومية.
	SC 9	١.٠-١.٤٠ كجم	رف منخفض + صينية معدنية	مجمدة	ازل كروتونا وفليم حماية من وجبات العشاء. (على سبيل المثال، لازانيا، معكرونة والجبن ... الخ) ضعها على الرف المنخفض. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن وانتظر لمدة دقيقة أو دقيقتين. ملاحظة: لأفضل نتائج، يمكنك ضبط وقت الطبخ باستخدام الحلقة أثناء طبخ الوجبات.
	SC 10	١.٠-١.٢٠ كجم	رف منخفض + درجة حرارة الغرفة صينية معدنية + وعاء أمانى لطاقة المايكروويف بغطاء	درجة حرارة الغرفة	ضع الخضار في وعاء أمانى لطاقة المايكروويف. اصف الماء. غطيه باللف الفينيل. عند انطلاق صفارة، حرّك مرة. بعد الطبخ، حرّك وانتظر لمدة ٢-٣ دقائق. اصف الماء وفقاً لكمية الطعام. * ٠.٢ كجم - ٠.٥ كجم : ملعقتان * ٠.٥٥ كجم - ١.٠ كجم : ٤ ملاعق

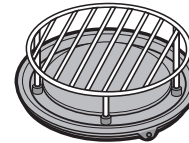
ملاحظة: يمكنك ضبط وقت الطبخ باستخدام الحلقة أثناء طبخ الوجبات.

دليل الطبخ التلقائي السريع

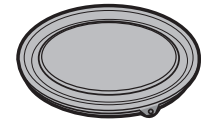
الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة
ضع الخضار في وعاء أمانى لطاقة المايكروويف. اصف الماء. وغطيه باللف الفينيلي. عند انطلاق صفارة، حرّكه مرة. بعد الطبخ، حرّكه وانتظر لمدة ٢-٣ دقائق. اصف الماء وفقا لكمية الطعام. ** ٠.٢ كجم - ٠.٥ كجم : ملعقتان ** ٠.٥٥ - ١.٠ كجم : ٤ ملاعق	مجمدة	رف منخفض+ مجمدة + صينية معدنية + وعاء أمانى لطاقة المايكروويف بغطاء	١.٠ - ٠.٢٠ كجم	الخضار المجمد	SC 11 الطبخ التلقائي السريع
ضع الأرز/الفتيرة في الماء الغالي مع ربع ملعقة من الملح في وعاء كبير بعمق (٣ لترات). عند انطلاق صفارة، حرّكه مرة.	الأرز/الفتيرة: درجة حرارة الغرفة الماء : غليان	رف منخفض+ صينية معدنية + وعاء أمانى لطاقة المايكروويف بغطاء	١.٠ - ٠.٢٠ كجم	الأرز / الفتيرة	SC 12
الوزن	١٠٠ جرام	٢٠٠ جرام	٣٠٠ جرام	الغطاء	
تغلية الماء الأرز	٢٨٠ مليلتر	٣٨٠ مليلتر	٥٠٠ مليلتر	نعم	
الفتيرة	٤٠٠ مليلتر	٨٠٠ مليلتر	١٢٠٠ مليلتر	لا	
** الأرز- بعد الطبخ، حرّكه وانتظر لمدة ٥ دقائق بغطاء أو حتى يتم امتصاص الماء. ** الفتيرة - بعد الطبخ، انتظر لمدة دقيقة أو دقيقتين. اشطف الفتيرة بالماء البارد.					

ملاحظة : يمكنك ضبط وقت الطبخ باستخدام الحلقة أثناء طبخ الوجبات.

(رف منخفض+
صينية معدنية)



(صينية معدنية)



إذابة الثلج التلقائية

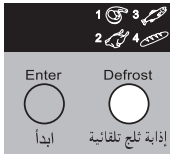
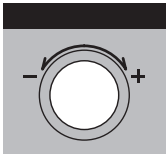
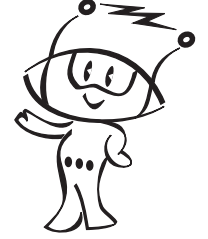
* عند إذابة الثلج، استخدم الصينية المعدنية فقط.

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصي 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 أحياناً في حالة أن طبخ الاسماك التي لا تزال مجمدة قليلاً. 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.



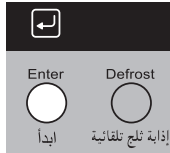
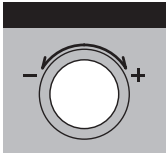
اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في وعاء أمانى لطاقة المايكروويف على الصينية المعدنية في الفرن واغلق باب الفرن.



اضغط على زر إذابة ثلج تلقائية مرة.

بور مقبض الحلقة حتى يعرض "dEF 2".



اضغط على زر لبدأ لتأكيد الصنف (الدجاج).

ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.

بور مقبض الحلقة حتى يعرض "1.4kg" لوزن الطعام المجمد.



اضغط على زر تشغيل.

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

أثناء إذابة الثلج، تنطلق "صفارة" من الفرن عند فتح باب الفرن، واقبل 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 التشغيل لإذابة الثلج.

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

دليل إذابة الثلج

- * الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه لا بد من وضعه في وعاء مناسبة لطاقة المايكروويف ولا بد من وضعه بدون غطاء في الصينية المعدنية.
- * عند الحاجة، احبب الأجزاء الصغيرة من اللحم أو الدجاج برقاقة النيومية . هذا يمنع المناطق النحيلة من تدفئتها أثناء إذابة الثلج.
- * تأكد من أن الرقاقة الالمنيومية لا تلامس جدران الفرن.
- * افضل المواد مثل اللحم المطحون واللحم المفروم بسرعة على قدر الإمكان. عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. واصل إذابة الثلج من الأجزاء الباقية. انتظر حتى تتم إذابة الثلج تماما.
- * على سبيل المثال، وصلات اللحم والدجاجة الكاملة لا بد من الانتظار لمدة ساعة واحدة قبل الطبخ.

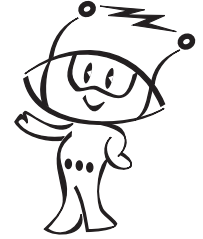
الطعام	الأثناء	حدود الوزن	الصنف
<p>اللحم</p> <p>اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة.</p>	<p>وعاء مناسب للمايكروويف (صحن ، طبق) صينية معدنية</p>	٤٠٠-٠٠١ كجم	اللحم (dEF1)
<p>الدجاجة</p> <p>الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم) . عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.</p>			الدجاجة (dEF2)
<p>السماك</p> <p>شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.</p>			السماك (dEF3)
<p>شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.</p>	<p>فوطية ورقية أو صحن مسطح صينية معدنية</p>	٠٠١-٠٠٥ كجم	الخبز (dEF4)

الطبخ بالشواية

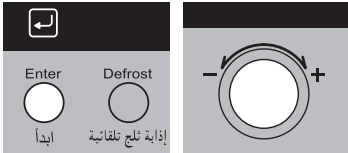
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية استخدام الشواية - ١ لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



اضغط على زر شواية لاختيار وضعية الشواية.



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "gr-1".

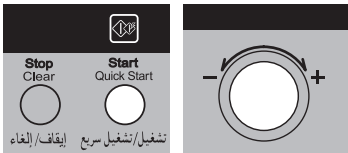
اضغط على زر لبدأ لتأكيد الشواية.

الصنف	العرض	تشغيل أداة التسخين
شواية ١-	gr-1	أداة التسخين الأعلى (١٩٥٠ واط)
شواية ٢-	gr-2	أداة التسخين الأعلى (١١٠٠ واط)
شواية ٣-	gr-3	أداة التسخين الأسفل (٦٥٠ واط)

هذه الوظيفة تمكنك من تحمير الطعام وترقيقه بسرعة.

ضع رف الشواية على الصينية المعدنية في وضعية الشواية.

لا بد من استخدام الرف المرتفع أثناء الطبخ بالشواية.



تور مقبض الحلقة حتى يعرض "12:30".

اضغط على زر تشغيل.

بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.

الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على طاقة ٦٠٠ واط لمدة ٥ دقائق و٣٠ ثانية.



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

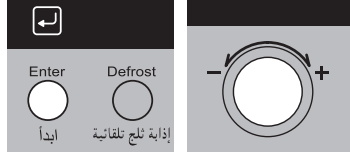
اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



اضغط على زر مايكروويف مرة لاختيار وضعية المايكروويف.

نور مقيض الحلقة حتى يعرض "600W".

اضغط على زر لبدء لتأكيد الطاقة.



فرن المايكروويف له خمسة مستويات من طاقة المايكروويف. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالية تلقائياً ويمكنك اختيار مستويات مختلفة من الطاقة بتدوير الحلقة.

الطاقة

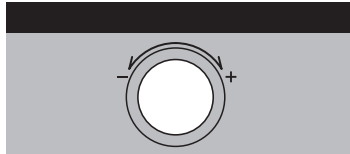
العالى ٩٠٠ واط

المتوسط العالى ٦٠٠ واط

المتوسط ٣٦٠ واط

إذابة الثلج المتوسط ١٨٠ واط

المنخفض ٩٠ واط



نور مقيض الحلقة حتى يعرض "5:30".



اضغط على زر تشغيل.



مستوى طاقة المايكروويف

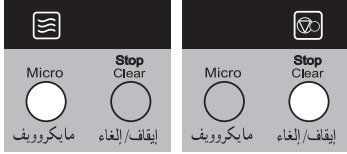
فرن المايكروويف مزود بخمس مستويات لطاقة المايكروويف لمنحك الخيار والمرونة في التحكم بتشغيله وعملية الطبخ. الجدول بأدناه يحتوى على بعض الأطعمة ومستوى طاقة الطبخ الموصى بها عند استخدام هذا الفرن.



الملاحظات	الاستخدام	قوة الخروج	مستوى الطاقة
 رف منخفض + صينية معدنية	<ul style="list-style-type: none"> • تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ 	٩٠٠ واط	العالي
	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة جميع انواع من الاطعمة • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمحار • طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات 	٦٠٠ واط	المتوسط العالي
	<ul style="list-style-type: none"> • خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة • اعداد البيضات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء 	٣٦٠ واط	المتوسط
 صينية معدنية	<ul style="list-style-type: none"> • إذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل 	١٨٠ واط	إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض
 رف منخفض + صينية معدنية	<ul style="list-style-type: none"> • تليين الزبدة والجبنة • تليين الايسكريم • تكثير خميرة في العجين 	٩٠ واط	المنخفض

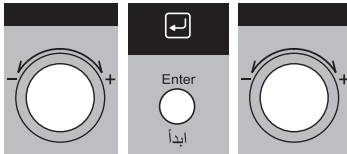
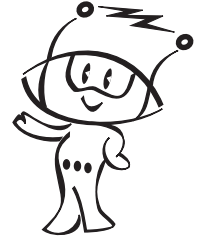
الطبخ من مرحلتين

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة بمرحلتين. تطبخ الطعام بالمرحلة الأولى لمدة ١١ دقيقة على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط)؛ وتطبخ بالمرحلة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على مستوى طاقة ٣٦٠ واط.



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

اضبط مستوى الطاقة ووقت الطبخ للمرحلة ١.
اضغط على زر مايكروويف مرة لاختيار وضعية المايكروويف.



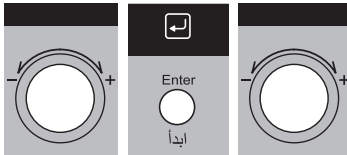
بؤر مقبض الحلقة حتى يعرض "900W".

اضغط على زر لبدأ لتأكيد الطاقة.

بؤر مقبض الحلقة حتى يعرض "11:00".



اضبط مستوي الطاقة ووقت الطبخ للمرحلة ٢.
اضغط على زر مايكروويف مرة لاختيار وضعية المايكروويف.



بؤر مقبض الحلقة حتى يعرض "360W".

اضغط على زر لبدأ لتأكيد الطاقة.

بؤر مقبض الحلقة حتى يعرض "35:00".



اضغط على زر تشغيل.

معدة الطبخ بالبخار

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ٦٠٠ كغم من فول أخضر.



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

هذه الوظيفة تسمح لك بالطبخ الرقيق.

تنبيهات:

١. استخدم قفازات الفرن دائما عند إخراج المبخرة من الفرن. لأنها ساخنة جدا.

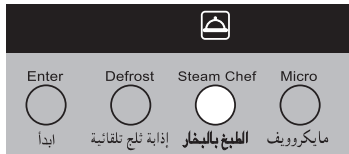
٢. لا تضع مبخرة ساخنة على طاولة زجاجية أو مكان سهلة الإذابة بعد الطبخ. وتأكد دائما من استخدام حشوة أو صينية.

٣. عند استخدام هذه المبخرة، صب ٣٠٠ مليلتر من الماء على الأقل قبل الاستخدام، الأمر قد يؤدي الى الطبخ غير الناضج، أو قد يؤدي الى إحداث حريق أو خلل كبير في الجهاز.

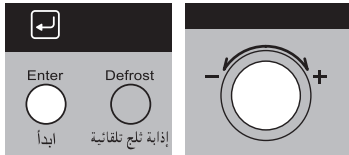
٤. خذ عناية عند نقل المبخرة بالماء.

٥. عند استخدام المبخرة، لا بد من ضبط غطاء البخار ووعاء الماء للتبخير في مكانيهما تماما. وقد تنفجر البيضيات أو الجوزة بدون ضبط غطاء البخار ووعاء الماء للتبخير.

٦. لا تستخدم هذه المبخرة مع أجهزة من موديل آخر. والأمر قد يؤدي الى إحداث حريق أو خلل كبير في الجهاز.

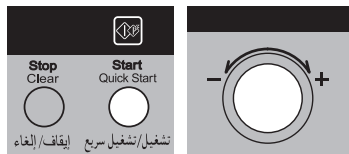


اضغط على زر الطبخ بالبخار.



تور الحلقة حتى تعرض " St 8 ".

اضغط على زر لبدء الحلقة لتأكيد الصنف.



تور الحلقة حتى تعرض " 0.6kg ".

إضغط على زر تشغيل.

طريقة الطهي	حجم المقادير	درجة الحرارة قبل الطهي	جهاز الطهي	الوزن	المقادير		الوظيفة
قم بغسل الجمبري. اسكب ٤٠٠ ملم من الماء أو النبيذ الأبيض في وعاء الطهي بالبخار. ضع لوح الطهي بالبخار مع الجمبري على قمة وعاء الطهي بالبخار. قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن.	جمبري صغير (جمبري، جمبري كبير، كابوريا صغيرة وما إلى ذلك).	مجمد	غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية	٠.٢ - ٠.٨ كجم	الخضار المجمد	St 1	معدة الطبخ بالبخار
قم بغسل القواقع. اسكب ٤٠٠ ملم من الماء أو النبيذ الأبيض في وعاء الطهي بالبخار. ضع لوح الطهي بالبخار مع القواقع على قمة وعاء الطهي بالبخار. قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن.	قواقع صغيرة (بلح البحر، ark shell وما شابه)	مجمد	غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية	٠.٢ - ٠.٨ كجم	محار	St 2	
قم بغسل السمك. اسكب ٤٠٠ ملم من الماء أو النبيذ الأبيض في وعاء الطهي بالبخار. ضع لوح الطهي بالبخار مع السمك على قمة وعاء الطهي بالبخار. قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن.	الحد الأقصى للسمك ٣ سم والحد الأقصى للطول ٢٥ سم	مجمد	غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية	٠.٢ - ٠.٨ كجم	سمك غير مقطع	St 3	
قم بتقطيع السمك إلى فيليه. اسكب ٤٠٠ ملم من الماء أو النبيذ الأبيض في وعاء الطهي بالبخار. ضع لوح الطهي بالبخار مع السمك المخلي على قمة وعاء الطهي بالبخار. قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن.	الحد الأقصى للسمك ٢.٥ سم	مجمد	غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية	٠.٢ - ٠.٨ كجم	سمك مخلي (فيليه)	St 4	

ملاحظة: يمكن ضبط مدة الطهي باستخدام القرص المدرج أثناء طهي الوجبة.

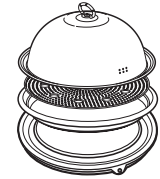
طريقة الطهي	حجم المقادير	درجة الحرارة قبل الطهي	جهاز الطهي	الوزن	المقادير		الوظيفة
اسكب ٤٠٠ ملم من الماء في وعاء الطهي بالبخار. ضع لوح الطهي بالبخار مع الخضراوات على قمة وعاء الطهي بالبخار. قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن.	شرائح مستديرة أو مكعبات	درجة حرارة الغرفة	غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية	٠.٢ - ٠.٨ كجم	جزر	St 5	معدة الطبخ بالبخار
يُطهى كما سبق.	عنقود صغير	مجمد	غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية	٠.٢ - ٠.٨ كجم	قنبيط	St 6	
يُطهى كما سبق.	مكعبات	مجمد	غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية	٠.٢ - ٠.٨ كجم	كوسة	St 7	
يُطهى كما سبق.		مجمد	غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية	٠.٢ - ٠.٦ كجم	فول أخضر	St 8	
يُطهى كما سبق.		مجمد	غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية	٠.٢ - ٠.٥ كجم	سبانخ	St 9	
يُطهى كما سبق.	عنقود صغير	درجة حرارة الغرفة	غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية	٠.٢ - ٠.٨ كجم	قنبيط	St 10	

ملاحظة: يمكن ضبط مدة الطهي باستخدام القرص المدرج أثناء طهي الوجبة.

طريقة الطهي	حجم المقادير	درجة الحرارة قبل الطهي	جهاز الطهي	الوزن	المقادير		الوظيفة
اسكب ٤٠٠ ملم من الماء في وعاء الطهي بالبخار . ضع لوح الطهي بالبخار مع الخضراوات على قمة وعاء الطهي بالبخار . قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن .	بالكامل	درجة حرارة الغرفة	غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية	٠.٢ - ٠.٨ كجم	بطاطس	St 11	معدة الطبخ بالبخار
قم بإعداد صدور الدجاج . اسكب ٤٠٠ ملم من الماء أو النبيذ الأبيض في وعاء الطهي بالبخار . ضع لوح الطهي بالبخار مع صدور الدجاج على قمة وعاء الطهي بالبخار . قم بتغطيته باستخدام غطاء البخار وضعه في الفرن .	الحد الأقصى للسمك ٢.٥ سم	مجمد	غطاء الطهي بالبخار لوح الطهي بالبخار إناء الماء للطهي بالبخار الصينية المعدنية	٠.٢ - ٠.٨ كجم	صدور دجاج	St 12	

ملاحظة: يمكن ضبط مدة الطهي باستخدام القرص المدرج أثناء طهي الوجبة.

< المبخر + صينية معدنية >

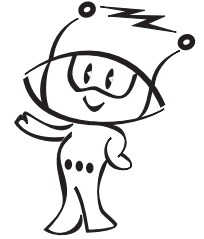


التشغيل السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية ضبط دقيقتين من الطبخ على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط).



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.



اضغط على زر تشغيل سريع مرات لاختيار دقيقتين على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط).
عندها يبدأ الفرن بالتشغيل قبل الضغط الرابع على الزر.



وظيفة التشغيل السريع تسمح لك بضبط فترة ٣٠ ثانية لمستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط) بالضغط على زر التشغيل.

أثناء الطبخ بالتشغيل السريع، يمكنك زيادة وقت الطبخ حتى يصل إلى ٩ دقائق ٥٩ ثانية بالضغط على زر التشغيل تكررًا.

الطبخ بالأكثر أو الأقل

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تغيير برامج الطبخ التلقائي السريع المسبق الضبط لزيادة أو نقص وقت الطبخ.



اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

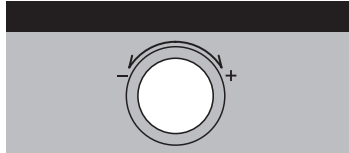


اضبط برنامج الطبخ التلقائي السريع المطلوب.
اختر وزن الطعام.



اضغط على زر تشغيل.

إذا وجدت أن الطعام مطبوخ أكثر أو أقل عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي السريع، يمكنك زيادة أو نقص وقت الطبخ بتدوير مقبض الحلقة.



لور مقبض الحلقة.

يزيد أو ينقص وقت الطبخ.

يمكنك زيادة أو نقص وقت الطبخ (باستثناء وضعية إذابة الثلج) في أي وقت بتدوير مقبض الحلقة.

وقت الطبخ	زيادة الوقت أو نقصه
٠ - ٣ دقائق	١٠ ثانية
٣ - ٢٠ دقيقة	٣٠ ثانية
٢٠ - ٣٠ دقيقة	١ دقيقة
٣٠ - ٩٠ دقيقة	٥ دقائق

إرشادات هامة من أجل السلامة

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

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

١. 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 / ٢٢ سم على الأقصى خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشابهه في الفرن احرق 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. اترك الأطفال يستخدمون الفرن بدون إشراف فقط عند معرفة التعليمات المناسبة المبينة في الدليل بحيث يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمانية وفهم الخطر عند التشغيل غير الصحيح.
٢٠. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في الوعاء المحكمة بالغطاء لأنها قد تنفجر.
٢١. إذا كان الفرن ساخنا بعد انتهاء الطبخ، يبدأ الفرن بتشغيل مروحة لتبريده .

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو اي جزء من أمام الفرن. من الخطورة قيام أي شخص بأي خدمات أو عمليات إصلاح وإزالة غطاء الفرن الذي يمنع التعرض لطاقة المايكروويف. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كأس 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 ستسخن 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 إتلاف الفرن.
٧. لا تشغيل الفرن أثناء وجود حافظ بين بان الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.

إرشادات هامة من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحفظ بها للمراجعة في المستقبل.

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

٢٥. 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 آمنة 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 مسئولا عن سلامتهم.

٢٢. استخدم فقط الأواني التي تناسب للاستخدام في فرن المايكروويف .

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

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

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

٢٦. محتويات الأطعمة في الزجاجات وأطعمة الطفل في القارورة تحركها أو تهزها ولا بد من فحص درجة الحرارة قبل الاستخدام من أجل تجنب احتراقها.

٢٧. البيضات بقشراتها والبيضات بعد تغليتها لا بد من عدم تسخينها في فرن المايكروويف لأنها قد تنفجر حتى لو بعد انتهاء التسخين في فرن المايكروويف.

٢٨. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجويف والأجزاء المتجاورة ؛

٢٩. لا بد من تنظيف الفرن بوريا وإزالة أي قطعة من الطعام من الفرن.

٣٠. 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.

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

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

٣٣. يجب تشغيل فرن المايكروويف مع فتح الباب الزخرفي

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

الورق

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

أكياس الطبخ البلاستيكية

إذا كانت مصنوعة خصيصاً لعمليات الطبخ فإنها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تأكد ان تعمل شقاً في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم أكياس البلاستيك العادية أبداً في فرن المايكروويف لأنها ستذوب وتتمزق.

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

الخزف والسيراميك والأواني الحجرية :

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

⚠ تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروويف.
لا بد من فحص الأواني لضمان أنها مناسبة لاستخدامها بوظيفة 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 جداً للحرارة هي الأكثر أمناً للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف. اختيار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الإناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال بارداً فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمنة. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخناً فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا أمنياً للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

الطباق الطعام

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

الأواني الزجاجية

الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع أنواع الاواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكاسات الخمر وما شابهها في الفرن لأنها ستتكسر 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.

خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

كمية الطعام

عدد موجات المايكروويف في الفرن ثابتة بغض النظر عن كمية الطعام الجارى 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 التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميكة : تخترق 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 أطرافه المنطوية لمنع شقه.

التحمير

للحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستحمر بفعل الدهون الموجودة فيها. المواد الغذائية الطبوخة 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 يتغيران ولا يتغيران.

التغطية بالورق المضاد للدهن

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

الترتيب والمسافات

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

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 لحرارة. دائما حرك المواد الغذائية من الخارج باتجاه الوسط لأن الأجزاء الخارجية من الطعام تسخن دائما بسرعة.

مراقبة الأمور جيدا

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

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة اعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في اعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لاعداد 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 المطلق في الكتاب تبعا لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلا من إعطاء فترة زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من الزمام يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والkek والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك ان الحرارة الداخلية للطعام تستمر تنضجه بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا الى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في اعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في اعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهائه.

كثافة المادة الطبوخة

الأطعمة الخفيفة مثل الكعك والخبز تستوي بسرعة أكبر من مواد الطبخ الكثيفة مثل اللحم والدجاج الحمر. 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 الآخر.

خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

قلب المواد الغذائية

الواد الغذائية الكبيرة الحجم والسميكة مثل الدجاجة الكاملة يجب قلب عاليها سافلها حتى يستوى السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحوم المقطعة.

وضع الاجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما ان موجات المايكرو موجهة أولا الى الاجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الاجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند اطراف المكشوفة لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الاجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل متساوي.

الوقاية

صفائح الألمنيوم (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 الألمنيوم السميكة أو الكثيرة أبدا لأن ذلك يؤدي الى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماما عند الأستخدام.

رفع المستوى

الواد الغذائية السميكة و الكثيفة من الأفضل رفع مستوى وضعها حتى يمتص الجزء السفلي موجات المايكروويف مثل الأطواف والسطح.

الثقب

الواد الغذائية بالقسرة ، الجلد أو الغشاء تكاد تندفع في الفرن الا في حالة ثقب هذه الواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه الواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقعقة والحارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

اختبار الذوق عند الطبخ

نظرا لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نوق 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 لانتهاى الطبخ. قد ترتفع رجة الحرارة الداخلية بين ٥ قهرنهايت (٢ مئوية) و ١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

اترك الاطعمة تنقى في الفرن لمدة ٢ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الاطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تحقيقها لكي تتصلب (مثلا بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتصينها.

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

بقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلاقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة البقع 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.

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

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

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائما. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيدا. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.

الاجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائما بقطعة من القماش المبلول.

٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

الأسئلة و الأجوبة

- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟
ح. نعم، إذا أجرى استخدام إحدى 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. إذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة أنضاجه 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 يطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدد في دليل الطبخ ؟

- ح. 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.

- س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟
ح. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن. لمبة الضوء قد احترقت المتتابع معطل.

- س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض ؟
ح. لا. الشاشة المعدنية ترد الطاقة الى داخل الفرن. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

- س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟
ح. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

- س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟
ح. نعم. لا تشغله فارغا أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟

- ح. 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 ؟
ح. بعد انتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي. فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

تعليمات لتوصيل القابس / المواصفات التقنية

⚠ التحذيرات

لا بد من تأريض الجهاز

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

إذا 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 \perp أو لونه
أخضر.

إذا حدث ضرر في سلك التيار الكهربائي، لا بد من تبديله من قبل
الصانع أو وكيل الخدمات له أو الفني المؤهل المختص من أجل تجنب
خطر.

المواصفات التقنية

MP-9483SLC			
مصدر الطاقة	٢٢٠ فولت تيار متردد، ٥٠ هرتز ٢٣٠ فولت تيار متردد، ٥٠ هرتز ٢٤٠ فولت تيار متردد، ٥٠ هرتز		
قوة الخروج	٩٠٠ واط (تقدير نموذجي IEC60705)		
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز		
الأبعاد الخارجية	٥٢٧ ملم (عرض) * ٣٩٢ ملم (ارتفاع) * ٤٨٠ ملم (عمق)		
استهلاك الطاقة			
المايكروويف	١٦٠٠ واط	١٦٥٠ واط	١٦٠٠ واط
الشواية	٢٠٤٠ واط على الأقصى	٢١٠٠ واط على الأقصى	٢٢٥٠ واط على الأقصى
الطبخ الجمعي	٢٧٠٠ واط على الأقصى	٢٨٠٠ واط على الأقصى	٣٠٠٠ واط على الأقصى
الطبخ بالهواء الحار	١٧٥٠ واط	١٩٠٠ واط	١٩٨٠ واط