LG
Life's Good

دليل المستخدم

فرن المايكروويف الخفيف "SolarDOM"

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MP-9485SR
MP9485FR

www.lg.com

P/No.: MFL30374518

التنبيهات

التنبيهات 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**

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.

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

التنبيهات ٢
المحتويات ٣
فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن ٤ – ٥
لوحة التحكم ٦
كيفية ضبط الساعة ٧
الإشراف العائلي ٨
الطبخ بالهواء الحار ٩
الطبخ الجمعي السريع ١٠ – ١٢
الطبخ التلقائي السريع ١٣ – ١٩
إذابة الثلج التلقائية ٢٠
دليل إذابة الثلج ٢١
الطبخ بالشواية ٢٢
الطبخ بطاقة المايكروويف ٢٣
مستوى طاقة المايكروويف ٢٤
الطبخ من مرحلتين ٢٥
التشغيل السريع ٢٦
الطبخ بالأكثر أو الأقل ٢٧
تركيب المشواة والطبخ بها ٢٨ – ٣١
تجميع المشواة ٣٢
تحذيرات من أجل السلامة
اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل ٣٣ – ٣٤
أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف ٣٥
خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف ٣٦ – ٣٧
الأسئلة والأجوبة ٣٨
تعليمات لتوصيل القابس/المواصفات التقنية ٣٩

كيف يعمل فرن المايكروويف

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

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

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

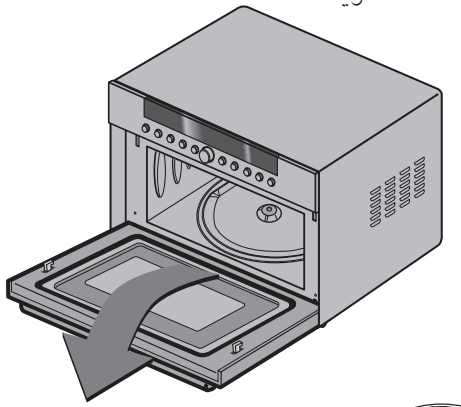
جهاز أمان تام

فرن المايكروويف، سولاريوم 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.

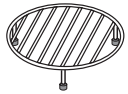
فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن

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.

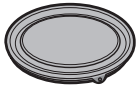
1 اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على أرض مستوية.



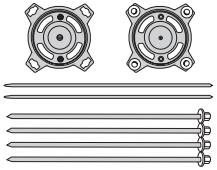
الرف المرتفع (لوضعية الشواية)



الرف المنخفض (لوضعية المايكروويف والطبخ بالهواء الحار)



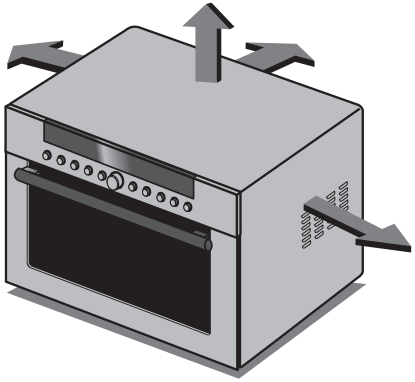
الصينية المعدنية



المشواة

المقبض

2 ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة.
مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل 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.

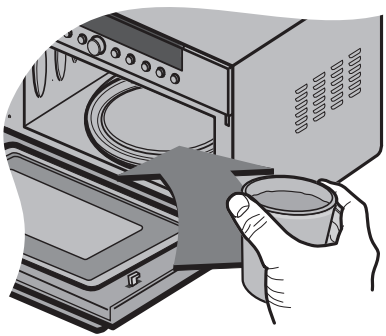


*** هذا الفرن غير مصمم لاستخدامه للأغراض التجارية.**

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

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

5 املأ وعاء أماني الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللترمن الماء. ضعه فوق الصينية المعزنبة واغلق باب الفرن باحكام. اذا كانت لديك شكوك بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع صفحة ٣٥.



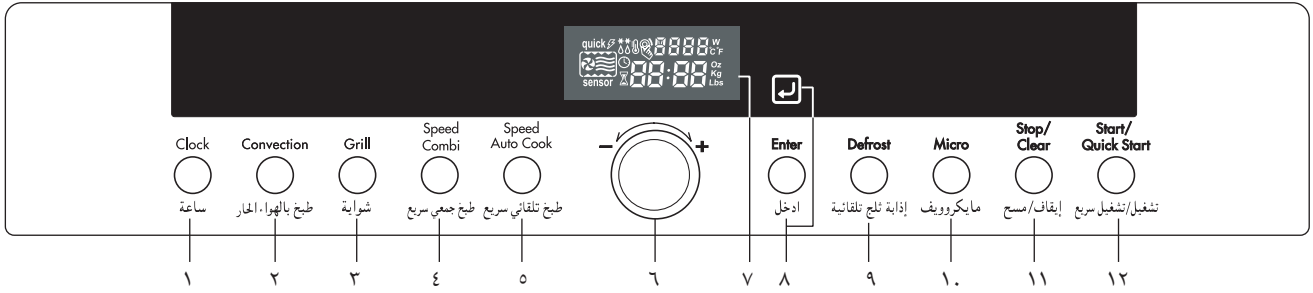
6 اضغط على زر الإيقاف/المسح ، واضغط على زر التشغيل مرة لضبط ٣٠ ثانية من وقت الطبخ.

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

الآن جهاز العرض تم تركيبه.

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

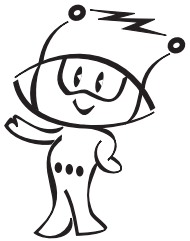
لوحة التحكم



١. **ساعة :** يمكنك ضبط وقت اليوم.
٢. **طبخ بالهواء الحار** : يمكنك اختيار درجة الحرارة والوقت للطبخ بالهواء الحار.
٣. **شواية** : يمكنك اختيار صنف الطبخ بالشواية.
٤. **طبخ جمعي سريع** : يمكنك اختيار أصناف الطبخ الجمعي.
٥. **طبخ تلقائي سريع** : وظيفة الطبخ التلقائي السريع تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسرعة باختيار نوع الطعام ووزن الطعام.
٦. **مقبض الحلقة**
* يمكنك ضبط وقت الطبخ ودرجة الحرارة والوزن وصنف الطبخ.
* أثناء عملية الطبخ بوظيفة الطبخ التلقائي والطبخ اليدوي، يمكنك زيادة طبخ الوقت ونقصه في أي وقت بتدوير مقبض الحلقة (باستثناء وضعية إذابة الثلج).
٧. **زجاج العرض** : يمكنك قراءة وقت اليوم ووقت الطبخ ومستوى الطاقة وأصناف الطبخ.
٨. **ادخل** : يمكنك تأكيد صنف الطبخ المختار ومستوى طاقة المايكروويف المختار أو درجة الحرارة المختارة.
٩. **إذابة ثلج تلقائية**: يمكنك اختيار نوع الطعام ووزن الطعام.
١٠. **مايكروويف** : يمكنك اختيار مستوى الطاقة من خمس وضعيات مستوى الطاقة.
١١. **إيقاف/مسح**: يمكنك إيقاف جميع البيانات التي أدخلتها ومسحها باستثناء وقت اليوم.
١٢. **تشغيل/تشغيل سريع:**
* من أجل البدء بالطبخ المختار، اضغط على الزر مرة.
* وظيفة التشغيل السريع تسمح لك بضبط فترة ٣٠ ثانية للطبخ على مستوى الطاقة المرتفع بلمس زر التشغيل السريع.

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.



ملاحظة : وميض المعلومات

عند ضبط الوضعية، تومض إرشادات الخطوة التالية.

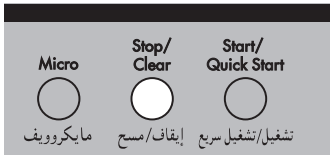
عند توصيل قابس الفرن الى مخرج التيار الجداري لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه، يظهر"0" على زجاج العرض ؛ يجب عليك اعادة ضبط الساعة.

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

1

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

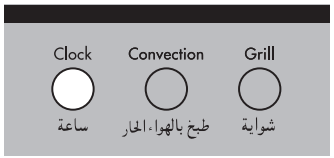
اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2

اضغط على زر **ساعة** مرة.

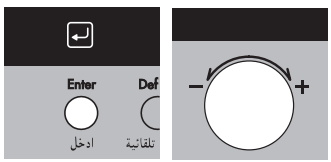
(اذا أردت استخدام الساعة بنظام ١٢ ساعة، اضغط على زر الساعة مرة أخرى.
اذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، انزع قابس الفرن من مخرج التيار واوصله اليه مرة اخرى.)



3

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "14:00".

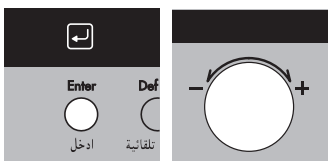
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الساعة.



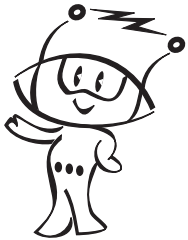
4

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "14:35" .

اضغط على زر **ادخال**.
وعندها تبدأ الساعة بعدها.



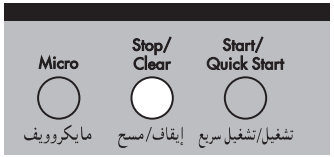
الإشراف العائلي



فرن المايكروويف مزود بوظيفة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ.
في حالة ضبط الإشراف العائلي، لا يمكنك تشغيل اية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ.
ولكن يمكن للاطفال فتح باب الفرن!

1

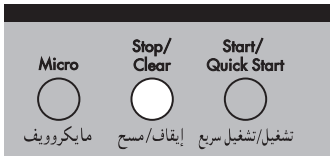
اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2

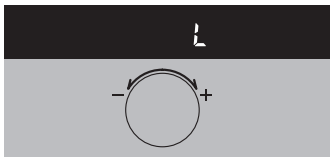
ابق ضاغطا على زر **إيقاف/مسح** حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارات.
وعندها يتم ضبط وظيفة الإشراف العائلي.

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



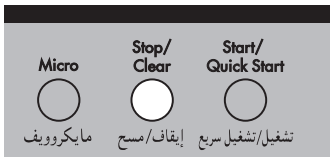
3

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



4

لإلغاء وظيفة الإشراف العائلي، ابق ضاغطا على زر **إيقاف/مسح** 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 .

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

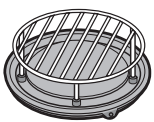
الفرن مزود بوظيفة التخمر على درجة الحرارة بـ ٤٠° م . ولا بد من أن تنتظر حتى يصبح الفرن بارداً لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمر في حالة أن درجة حرارة الفرن تزيد عن ٤٠° م.

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

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

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

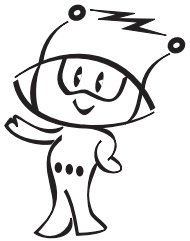
لا بد من استخدام الرف المنخفض أثناء الطبخ بالهواء الحار.



١. للتسخين المسبق اضغط على زر **إيقاف/مسح**.	**٢. للطبخ** اضغط على زر **إيقاف/مسح**.	Micro / Stop/Clear / Start/Quick Start مايكروويف / إيقاف/مسح / تشغيل/تشغيل سريع
اضغط على زر **طبخ بالهواء الحار** لاختيار وضعية الطبخ بالهواء الحار. دوّر مقبض **الحلقة** حتى تعرض درجة الحرارة "220°C".	اضغط على زر **طبخ بالهواء الحار** لاختيار وضعية الطبخ بالهواء الحار. دوّر مقبض **الحلقة** حتى تعرض درجة الحرارة "220°C".	Convection طبخ بالهواء الحار
	اضغط على زر **ادخال** لتأكيد درجة الحرارة.	Enter / Defrost / Micro ادخل / إذابة ثلج تلقائية / مايكروويف
	دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "50:00".	
اضغط على زر **تشغيل**. عندها يعرض "Pr–H".	اضغط على زر **تشغيل**. ***بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.***	Micro / Stop/Clear / Start/Quick Start مايكروويف / إيقاف/مسح / تشغيل/تشغيل سريع

الطبخ الجمعي السريع

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



الطبخ الجمعي السريع (Co–1, 2, 3)

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.

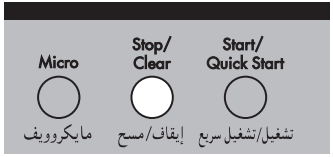
يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (١٨٠ واط ، ٣٦٠ واط و ٦٠٠ واط) في وضعية الطبخ الجمعي السريع.

*** صنف الطبخ الجمعي السريع**

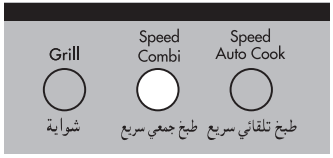
Co–1 ١	شواية –١ + طاقة المايكروويف
Co–2 ٢	شواية –٢ + طاقة المايكروويف
Co–3 ٣	شواية –٣ + طاقة المايكروويف
Co–4 ٤	أداة التسخين الأعلى (١٥٠٠ واط)+ أداة التسخين الأسفل+ طاقة المايكروويف
Co–5 ٥	أداة التسخين الأعلى (١١٠٠ واط)+ أداة التسخين الأسفل+ طاقة المايكروويف

* وضعية الشواية : راجع صفحة ٢٢.

١ اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

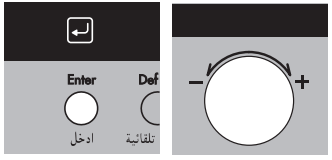


٢ اضغط على زر **طبخ جمعي سريع** لاختيار وضعية الطبخ الجمعي بالشواية (Co–1, 2, 3).



٣ دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض"Co–1" .

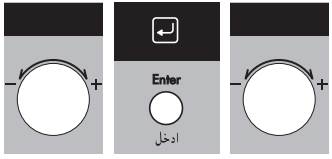
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الشواية – ١ .



٤ دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "360W" .

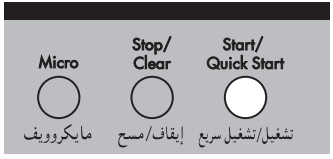
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الطاقة.

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "25:00".



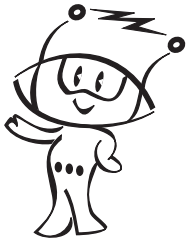
٥ اضغط على زر **تشغيل**.

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.



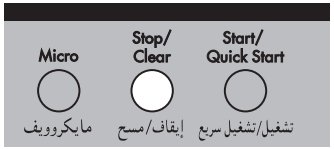
الطبخ الجمعي السريع (Co–4)

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

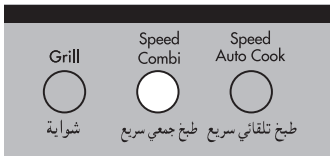
*** صنف الطبخ الجمعي السريع**

Co–1	١ شواية –١ + طاقة المايكروويف
Co–2	٢ شواية –٢ + طاقة المايكروويف
Co–3	٣ شواية –٣ + طاقة المايكروويف
Co–4	٤ أداة التسخين الأعلى (١٥٠٠ واط)+ أداة التسخين الأسفل+طاقة المايكروويف
Co–5	٥ أداة التسخين الأعلى (١١٠٠ واط)+ أداة التسخين الأسفل+طاقة المايكروويف

1 اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



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

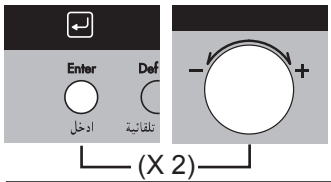


3 دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "Co–4".

اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الطبخ الجمعي السريع.

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "200°C".

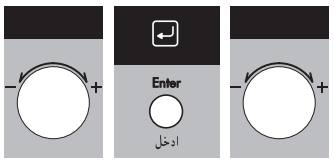
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد درجة الحرارة.



4 دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "360W".

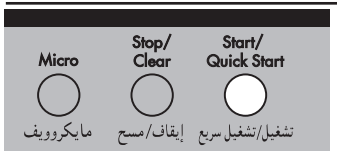
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الطاقة.

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "25:00".



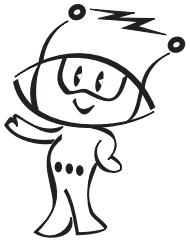
5 اضغط على زر **تشغيل**.

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.



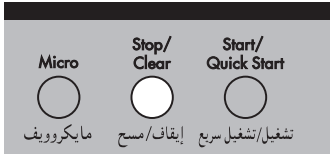
الطبخ الجمعي السريع (Co–5)

فرن المايكروويف مزود بوظيفة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بدرجة حرارة الهواء الحار 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 و٦٠٠ واط) في وضعية الطبخ الجمعي السريع (Co–5).

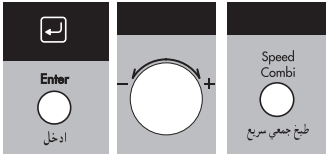
*** صنف الطبخ الجمعي السريع**

Co–1 ١	شواية –١ + طاقة المايكروويف
Co–2 ٢	شواية –٢ + طاقة المايكروويف
Co–3 ٣	شواية –٣ + طاقة المايكروويف
Co–4 ٤	أداة التسخين الأعلى (١٥٠٠ واط)+ أداة التسخين الأسفل+طاقة المايكروويف
Co–5 ٥	أداة التسخين الأعلى (١١٠٠ واط)+ أداة التسخين الأسفل+طاقة المايكروويف

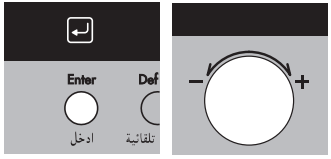
١ اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



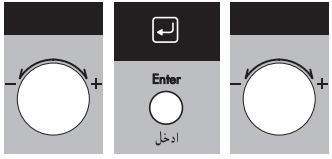
٢ اضغط على زر **طبخ جمعي سريع** لاختيار وضعية الطبخ الجمعي بالطبخ بالهواء الحار (جمعي –٥).
دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "Co–5".
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الطبخ بالهواء الحار.



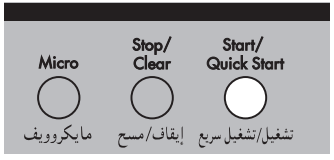
٣ دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "200°C".
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد درجة الحرارة.



٤ دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "360W".
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الطاقة.
دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "25:00".

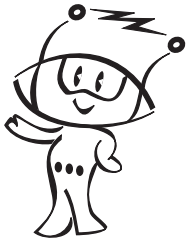


٥ اضغط على زر **تشغيل**.
عند الطبخ، يمكنك تدوير الحلقة لزيادة أو نقص وقت الطبخ.
بعد الطبخ، لا بد من استخدام القفاز والوعاء لإخراج الصينية المعدنية من الفرن، لأن الصينية المعدنية ساخنة جدا.



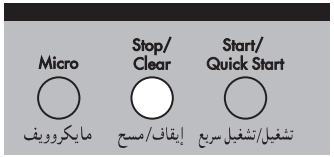
الطبخ التلقائي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٢.. كجم من زابزي كوكو (SC 5).

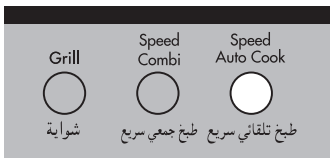


قوائم الطبخ التلقائي السريع تم برمجتها.
وظيفة الطبخ التلقائي السريع تمسح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضّلة بسرعة باختيار نوع الطعام ووزن الطعام.

1 اضغط على زر **إيقاف/مسح.**

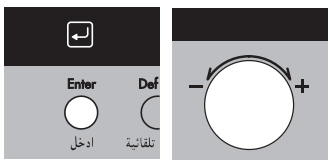


2 اضغط على زر **طبخ تلقائي سريع**.



3 دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "SC 5".

اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الصنف.

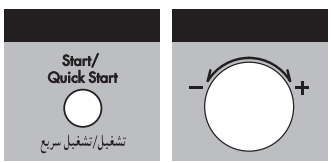


4 دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "0.20kg".

اضغط على زر **تشغيل**.

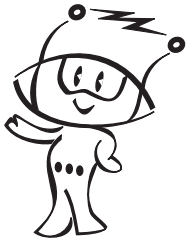
عند الطبخ، يمكنك تدوير الحلقة لزيادة أو نقص وقت الطبخ.

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



الطبخ التلقائي السريع

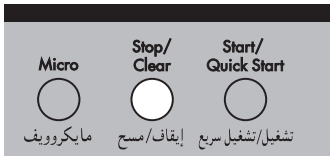
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٢.. كجم من بيتزا طازجة (SC 7).



وظيفة الطبخ التلقائي السريع تمسح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضّلة بسرعة باختيار نوع الطعام ووزن الطعام.

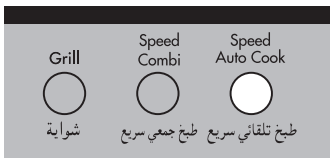
1

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2

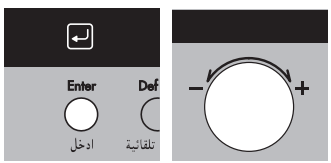
اضغط على زر **طبخ تلقائي سريع**.



3

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "SC 7" .

اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الصنف .



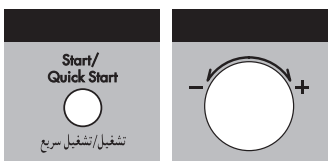
4

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "0.20kg" .

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.



الفئة		حد الوزن	الوعاء	التعليمات
SC 1	أرز	٠.١٠–٠.٤٠ كيلو جرام	إناء ميكروويف آمن (قدر زجاج عميق) الرف المنخفض الصينية المعدنية	
SC 2	الكباب	٠.٢٠–٠.٨٠ كيلو جرام	المشواة الصينية المعدنية	

أفضل أرز إيراني	١٠٠جم	٢٠٠جم	٣٠٠جم	٤٠٠جم
ماء	٢٥٠ مللي	٥٠٠ مللي	٧٥٠ مللي	١٠٠٠ مللي
زيت (سائل)	ملء ١ ملعقة	ملء ٢ ملعقة		ملء ٣ ملعقة
ملح	حسب المطلوب			

١. اغسل الأرز وتخلص من الماء الزائد. أولاً، أضف الأرز، والماء، والملح، والزيت السائل في قدر زجاجي عميق واخلط الكل.
٢. لا تغطي القدر حتى لا يتبخر كل الماء. ضع القدر على الحاجز المنخفض على الصينية المعدنية في الفرن.
٣. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.
٤. عند سماع رنه للفرن، قلب الأرز وغطه. اضغط على زر البدء لمتابعة عملية الطهي.
٥. بعد الطهي، قلب واستمر في تغطيته لمدة ٥–١٠ دقائق إذا احتجت إلى ذلك

بارج الكباب

٦٠٠ جم فيلليه على السطح والأطراف	ملء ٢ ملعقة من زيت الزيتون	١ بصلة كبيرة	ملح

١. قطع اللحم قطع صغيرة ومتساوية. ابشر البصلة وافصل عصيرها. اخلط عصير البصلة مع زيت الزيتون. ثم غطي قطع اللحم بزيت الزيتون وعصير البصل لمدة ٣–٤ ساعات. (يجب إضافة الملح بعد طهي اللحم).
٢. ثبت قطع اللحم على الأسياخ. لاحظ أنه يجب أن تمر الأسياخ في منتصف قطع اللحم. أدخل الأسياخ في حامل المشواة على الصينية المعدنية في الفرن.
٣. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.
٤. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج الأسياخ من الفرن.

بارج الكباب

٦٠٠ جم من قطع الدجاج	ملح	ملء ٢ ملعقة من الزعفران
ملء ٢ ملعقة من زيت الزيتون	١ بصلة كبيرة	

١. غطي قطع الدجاج بعصير البصل، والزعفران، والملح وزيت الزيتون لمدة ٣–٤ ساعات.
٢. ثبت قطع الدجاج على الأسياخ. لاحظ أنه يجب أن تمر الأسياخ في منتصف القطع.
٣. أدخل المشواة في حامل المشواة.
٤. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.
٥. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج الأسياخ من الفرن.

فيما يتعلق بوزن الدجاج أو اللحم، فسيتم تغيير وزن المقادير.

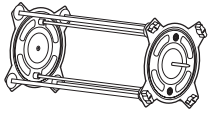
الفئة		حد الوزن	الوعاء	التعليمات
SC 3	دجاجة كاملة	٠.٨٠–١.٥٠ كيلو جرام	المشواة الصينية المعدنية	دجاجة كاملة حوالي ١.٢ كيلو جرام (بالجلد) ملء ٣ ملعقة من زيت الزيتون ملح ٢ بصلة كبيرة ملء ٣ ملعقة من الزعفران (مذوب في الماء) ١. غطي قطع الدجاج بعصير البصل، والزعفران، والملح والزيت (أو الزبدة) لمدة ٣–٤ ساعات. ٢. ضع أسياخ المشواة في الدجاجة. لاحظ أنه يجب أن تمر الأسياخ في الدجاجة بالكامل. ٣. اربط الأرجل، والأجنحة والجسد بخيط قطني وأدخل الأسياخ في حامل المشواة على صينية معدنية داخل الفرن. ٤. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي. ٥. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج الدجاجة من الفرن. احتفظ بالدجاجة مغطاة بورق الفويل الألومنيوم لمدة ٥ دقائق قبل التقديم.
SC 4	كباب تابا (كباب مقلاة)	٠.٢٠–٠.٥٠ كيلو جرام	الصينية المعدنية	لحم مفروم: ٠.٢ كيلو جرام / ٠.٣ كيلو جرام / ٠.٤ كيلو جرام / ٠.٥ كيلو جرامبصل مبشور: ١ قطعة متوسطة / ١ قطعة كبيرة / ٢ قطعة متوسطة / ٢ قطعة كبيرة زيت مذاب: ملء ٢ ملعقة / ملء ٢ ملعقة / ملء ٣ ملعقة / ملء ٤ ملعقة ملح: حسب المطلوب ١. اخلط اللحم والبصل والملح. ٢. ادهن الصينية المعدنية بالزيت وافرد اللحم في الصينية. ثم ادهن سطح اللحم بالزيت. ٣. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي. ٤. عند سماع صوت تنبيه من الفرن، اقلب اللحم. ٥. اضغط على زر البدء لمتابعة عملية الطهي.

الفئة		حد الوزن	الوعاء	التعليمات
SC 5	زابزي كوكو	٠.٢٠–٠.٥٠ كيلو جرام من الخضروات	طبق زجاجي مسطح (حاجز مرتفع ٢,٥ سم)، الرف المرتفع الصينية المعدنية	خضراوات: ٠.٢ كيلو جرام، ٠.٣ كيلو جرام، ٠.٤ كيلو جرام، ٠.٥ كيلو جرام بيض كبير: ٢ قطعة، ٣ قطعة، ٤ قطعة، ٥ قطعة زيت مذاب: ملء ٣ ملعقة، ملء ٣ ملعق، ملء ٤ ملعقة، ملء ٤ ملعقة ملح: حسب المطلوب ١. نظف الخضروات وقطعها. ٢. اخلط الخضروات، والبيض والملح معاً. قم بتزييت الطبق بالزيت وأضف المكونات للطبق. ٣. غطي الطبق بغطاء لتجفيف البيض. ٤. ضع الطبق على الحاجز العلوي على صينية معدنية. ٥. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي. ٦. عند سماع صوت تنبيه من الفرن، ارفع الغطاء من على الطبق. واقلب الطعام. ثم ادهن الجانب الآخر بالزيت أيضاً. ضع الطبق دون غطاء في الفرن مرة أخرى. ٧. اضغط على زر بدء التشغيل لمتابعة عملية الطهي.
SC 6	زارد شول	٠.١٠ كيلو جرام (وزن من الأرز)	قدر زجاجي عميق الرف المنخفض الصينية المعدنية	١٠٠ جم من الأرز المكسر المبلل ١١٠٠ مللي من الماء ٥٠ جم من ماء الورد ٠.٥ ملعقة شاي من الزعفران المفروك. ٢٠ جم من الزبد ٧٥ جم اللوز المقشر ٢٠٠ جم من السكر ١. أضف الأرز والماء إلى القدر الزجاجي العميق. لا تقم بتغطيته. ٢. ضع القدر على الحاجز المنخفض على الصينية المعدنية في الفرن. ٣. اختر القائمة ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي. ٤. عند سماع صوت تنبيه من الفرن، اخلط الأرز تماماً. ثم أضف المقادير الأخرى إلى الأرز. ٥. ضع القدر الزجاجي مغطى في الفرن. ٦. اضغط على زر بدء التشغيل لمتابعة عملية الطهي.
SC 7	بيتزا طازجة	٠.٢٠–٠.٥٠ كيلو جرام	الصينية المعدنية	صينية معدنية ١. ضع البيتزا على الصينية المعدنية بدون طبق. ٢. اختر القائمة وعدل الوزن. ٣. عند سماع صوت تنبيه من الفرن، أضف الجبن ثم اضغط زر البدء لمتابعة عملية الطهي.

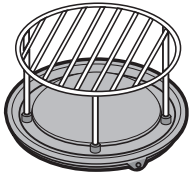
الفئة		حد الوزن	الوعاء	التعليمات
SC 8	هامبورجر	٠.١٠–٠.٤٠ كيلو جرام	الصينية المعدنية	هامبورجر جاهز ١. قم بتزييت الصينية المعدنية بالزيت. ضع الهامبورجر على الصينية المعدنية رش الزيت على الهامبورجر. ٢. اختر القائمة وعدل الوزن. ٣. عند سماع صوت تنبيه من الفرن، اقلب الهامبورجر ثم اضغط زر البدء لمتابعة عملية الطهي.
SC 9	بطاطس مقلية	٠.٢٠–٠.٦٠ كيلو جرام	الصينية المعدنية	بطاطس: ٠.٢ كيلو جرام، ٠.٣ كيلو جرام، ٠.٤ كيلو جرام، ٠.٥ كيلو جرام، ٠.٦ كيلو جرام زيت: ملء ٢ ملعقة، ملء ٣ ملعقة، ملء ٤ ملعقة، ملء ٥ ملعقة، ملء ٦ ملعقة ١. قطع البطاطس إلى قطع رقيقة. ٢. اغسل البطاطس ثم جففها بقطعة قماش. ٣. أضف البطاطس والزيت إلى الصينية المعدنية. ٤. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.
SC 10	أومليت طماطم	٠.٢٥–٠.٥٠ كيلو جرام	طبق زجاجي مسطح (حاجز مرتفع ٢.٥ سم)، الرف المنخفض الصينية المعدنية	الوزن: ٠.٢٥ كيلو جرام، ٠.٥ كيلو جرام طماطم: ٠.٢٥ كيلو جرام، ٠.٥ كيلو جرام بيض: ٢ قطع، ٤ قطع زيت مذاب: ملء ٢ ملعقة، ملء ٣ ملعقة ملح: حسب المطلوب ١. اخلط قطع الطماطم، والملح والزيت. أضف ذلك كله في طبق. ٢. ضع الطبق دون غطاء في الحاجز المنخفض. ٣. اخلط البيض في قدر آخر منفصل. ثم اترك البيض جانباً. ٤. اختر القائمة وعدل الوزن. ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي. ٥. عند سماع صوت تنبيه من الفرن، أضف خليط البيض ثم اضغط زر البدء لمتابعة عملية الطهي. ٦. بعد انتهاء عملية الطهي، اتركه لمدة ٣–٥ دقائق في الفرن.

الفئة		حد الوزن	الوعاء	التعليمات
SC 11	كيك	٠.٥٠ كيلو جرام	قدر زجاجي عميق الرف المنخفض الصينية المعدنية	دقيق كيك جاهز: ٠.٥ كيلو جرام بيض: ٣ قطع زيت: ١٢٠ جم لبن أو ماء: ٣٠٠ مللي ١. اخلط البيض تماماً. أضف دقيق الكيك، والزيت واللبن (أو الماء) ثم اخلطهم مرة أخرى. ٢. قم بتزييت القدر بالزيت وانثر قليل من الدقيق على سطح الطبق. ثم أضف الخليط إلى الطبق. ٣. ضع القدر على الحاجز المنخفض على الصينية المعدنية في الفرن. ٤. اختر القائمة ثم اضغط زر البدء لبدء عملية الطهي.
SC 12	الفشار	٧٥ جم	وعاء زجاجي عميق (بعمق ١٠ سم، وقطر ١٨ سم) الرف المنخفض الصينية المعدنية	ذرة جيد: ٧٥ جم ملح: ملء ١ ملعقة شاي زيت: ملء ١ ملعقة شاي ١. أضف الفشار، والملح والزيت في وعاء زجاجي عميق بعمق ١٠ سم وقطر ١٨ سم. ٢. اخلطهم جيداً. ثم افردهم على سطح الوعاء الزجاجي. ٣. غطي الوعاء. ضع الوعاء الزجاجي على الحاجز المنخفض على الصينية المعدنية في الفرن. ٤. اختر القائمة واضغط زر بدء التشغيل.

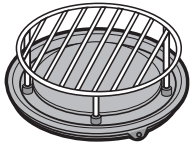
المشواة



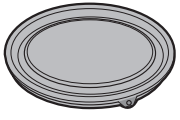
الرف المرتفع +
الصينية المعدنية



الرف المنخفض +
الصينية المعدنية



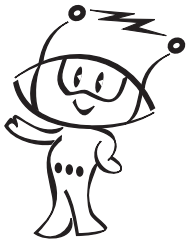
الصينية المعدنية



إذابة الثلج التلقائية

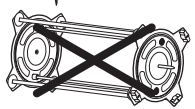
* عند إذابة الثلج، استخدم الصينية المعدنية فقط.

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 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.

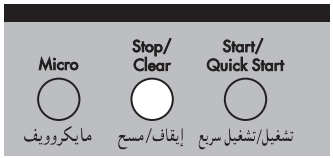


فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات الإذابة : – اللحم والدجاج والسمك والخبز ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج عدة مرات لاختيار مستويات الطاقة المختلفة.

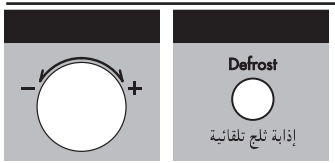
لا تستخدم



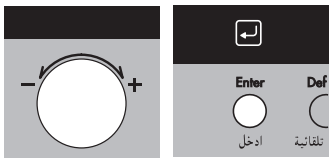
المشواة



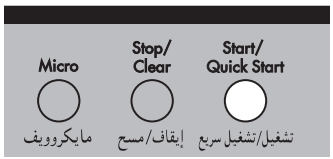
1 اضغط على زر **إيقاف/مسح**.
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في وعاء أماني لطاقة المايكروويف على الصينية المعدنية في الفرن واغلق باب الفرن.



2 اضغط على زر **إذابة ثلج تلقائية** مرة.
دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "dEF 2".



3 اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الصنف (الدجاج).
ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.
دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "1.4kg" لوزن الطعام المجمد.



4 اضغط على زر **تشغيل**.

5 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، 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 التشغيل لإذابة الثلج.

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

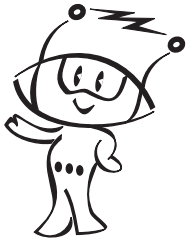
دليل إذابة الثلج

* 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، احجب الأجزاء الصغيرة من اللحم أو الدجاج برقاقة المنيومية . هذا يمنع المناطق النحيلة من تدفئتها أثناء إذابة الثلج.
  تأكد من أن الرقاقة الالمنيومية لا تلامس جدران الفرن.
* افصل 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.

الصنف	حدود الوزن	الأناء	الطعام
اللحم (dEF1)	٠.١–٣.٠ كجم	وعاء مناسب للماكيروويف (صحن ، طبق) الصينية المعدنية	**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.
الدجاج (dEF2)	٠.١–٤.٠ كجم		**الدجاج** 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 (dEF3)	٠.١–٤.٠ كجم		**السمك** شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠–٢٠ دقيقة.
الخبز (dEF4)	٠.١– ٠.٥ كجم	فوطة ورقية أو صحن مسطح الصينية المعدنية	**الخبز** شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.

الطبخ بالشواية

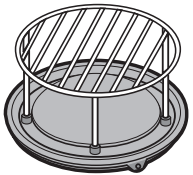
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية استخدام الشواية -١ لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و٣٠ ثانية.

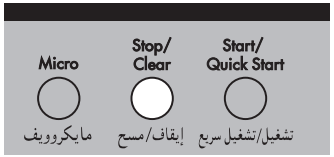


هذه الوظيفة تمكنك من تحمير الطعام وترقيقه بسرعة.

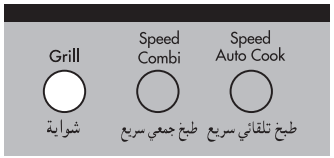
ضع رف الشواية على الصينية المعدنية في وضعية الشواية.

لا بد من استخدام الرف المرتفع أثناء الطبخ بالشواية.

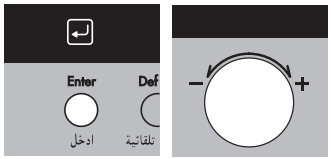




١ اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

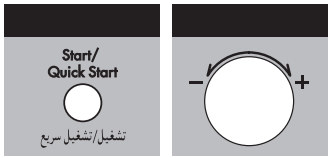


٢ اضغط على زر **شواية** لاختيار وضعية الشواية.



٣ دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "gr–1".
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الشواية.

الصنف	العرض	تشغيل أداة التسخين
شواية –١	gr-1	أداة التسخين الأعلى (١٥٠٠ واط)
شواية –٢	gr-2	أداة التسخين الأعلى (١١٠٠ واط)
شواية –٣	gr-3	أداة التسخين الأسفل (٧٠٠ واط)

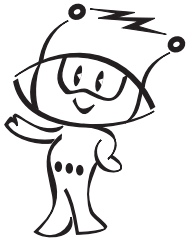


٤ دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "12:30".
اضغط على زر **تشغيل**.
عند الطبخ، يمكنك تدوير الحلقة لزيادة أو نقص وقت الطبخ.

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

الطبخ بطاقة المايكروويف

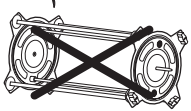
في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على طاقة ٦٠٠ واط لمدة ٥ دقائق و٣٠ ثانية.



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

الطاقة	
العالي	٩٠٠ واط
المتوسط العالي	٦٠٠ واط
المتوسط	٣٦٠ واط
إذابة الثلج المتوسط	١٨٠ واط
المنخفض	٩٠ واط

لا تستخدم

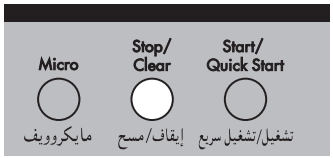


المشواة

1

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

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

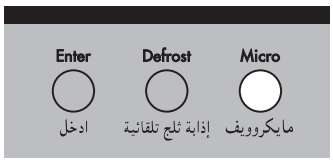


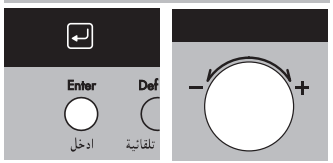
2

اضغط على زر **مايكروويف** مرة لاختيار وضعية المايكروويف.

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "600W".

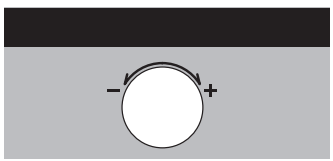
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الطاقة.





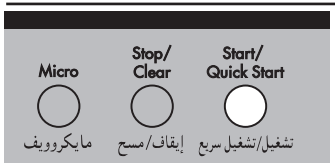
3

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض " 5:30".



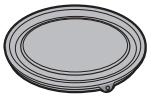
4

اضغط على زر **تشغيل**.



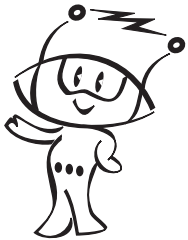
مستوى طاقة المايكروويف

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	قوة الخروج	الاستخدام	الملحقات
العالي	٩٠٠ واط	• تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ	الصينية المعدنية 
المتوسط العالي	٦٠٠ واط	• إعادة جميع انواع من الاطعمة • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمحار • طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات	
المتوسط	٣٦٠ واط	• خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة • اعداد البيضات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء	
إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض	١٨٠ واط	• اذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل	
المنخفض	٩٠ واط	• تليين الزبدة والجبنة • تليين الايسكريم • تكثير خميرة في العجين	

الطبخ من مرحلتين

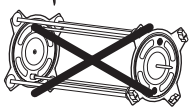
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة بمرحلتين. تطبخ الطعام بالمرحلة الأولى لمدة ١١ دقيقة على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط) ؛ وتطبخ بالمرحلة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على مستوى طاقة ٣٦٠ واط.



أثناء الطبخ من مرحلتين ، يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. واغلق باب الفرن واضغط على زر التشغيل وعندها تستمر مرحلة الطبخ.

في نهاية المرحلة ١ ، تنطلق صفارة وتبدأ المرحلة ٢.
لإلغاء البرنامج، اضغط على زر الإيقاف/المسح مرتين.

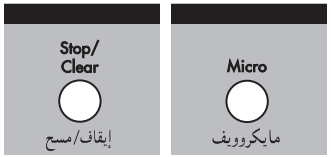
لا تستخدم



المشواة

1

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

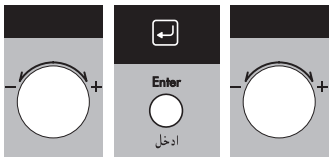


2

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "900W" .

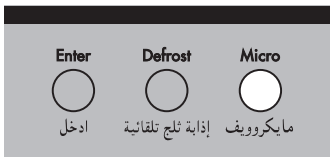
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الطاقة.

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "11:00" .



3

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

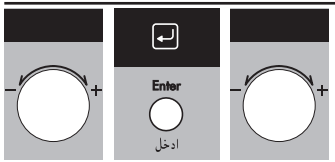


4

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "360W" .

اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الطاقة.

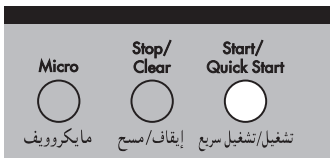
دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "35:00" .



5

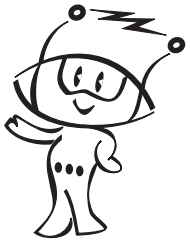
اضغط على زر **تشغيل**.

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



التشغيل السريع

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



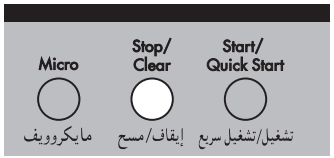
وظيفة التشغيل السريع تسمح لك بضبط فترة ٣٠ ثانية لمستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط) بالضغط على زر التشغيل.

لا تستخدم

المشواة

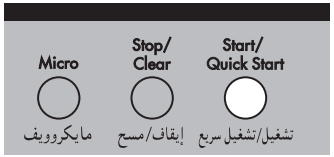
1

اضغط على زر **إيقاف/مسح.**



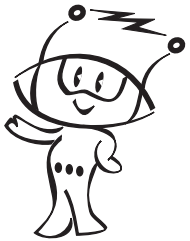
2

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



الطبخ بالأكثر أو الأقل

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

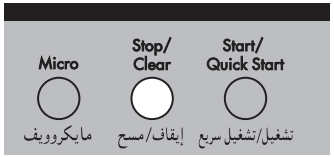


إذا وجدت أن الطعام مطبوخ أكثر أو أقل عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي السريع ، يمكنك زيادة أو نقص وقت الطبخ بتدوير مقبض الحلقة.

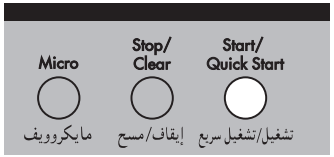
يمكنك زيادة أو نقص وقت الطبخ (باستثناء وضعية إذابة الثلج) في أي وقت بتدوير مقبض الحلقة.

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

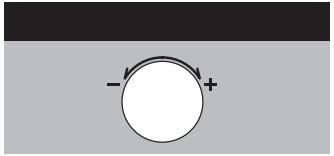
1 اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2 اضبط برنامج الطبخ التلقائي السريع المطلوب.
اختر وزن الطعام.
اضغط على زر **تشغيل**.

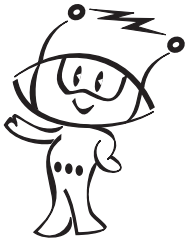


3 دوّر مقبض **الحلقة**.
يزيد أو ينقص وقت الطبخ.

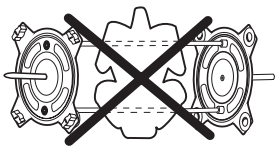


تركيب المشواة والطبخ بها

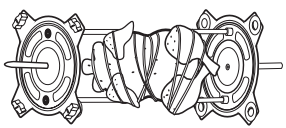
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ١ كجم من دجاجة كاملة (SC 3).



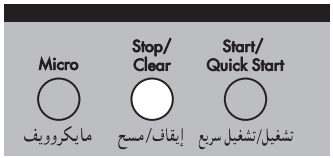
لا تضع الدجاجة عموديا أثناء توازنها داخل المشواة.
(كما هو مبين في الشكل)



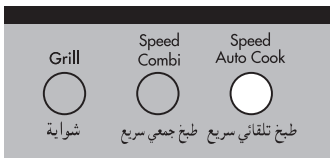
اربط أقدام وأجنحة وجسم الدجاجة بحبل قطني قبل طبخ الدجاجة الكاملة كما هو مبين في الشكل.



1 اضغط على زر **الإيقاف/المسح**.



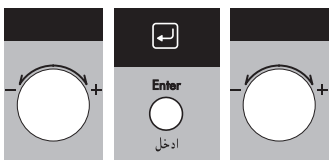
2 اضغط على زر **طبخ تلقائي سريع**.



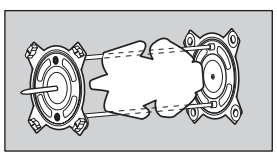
3 لوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "SC 3" .

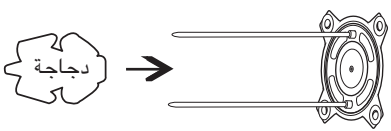
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الصنف (دجاجة).

لوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "1.00kg" .

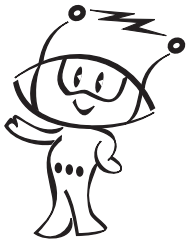


4 اعد الأطعمة بالمشواة.



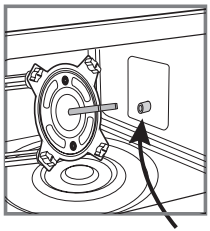


تركيب المشواة والطبخ بها



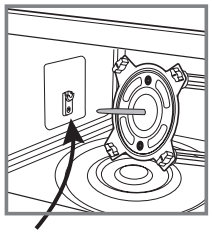
لتنظيف الموشاة والصينية المعدنية
عند انتهاء الطبخ، انزع المشواة من الطعام. وخذ عناية عند تناول المشواة والمواد الغذائية لأنها ساخنة جدا. من الأمر الطبيعي وسخ المشواة والصينية المعدنية بالطعام أثناء الطبخ. نظّف المشواة والصينية المعدنية فقط بالماء الدافئ الصابوني وقطعة قماش ناعم. إذا بقي وسخ في المشواة والصينية المعدنية بعد الغسيل، انقعهما بالماء الساخن الصابوني لمدة بعض دقائق. لا تستخدم الحشوة المعدنية الكاشطة. هي تخدش أسطح المشواة والصينية المعدنية.

٥ ادخل عمود الصحن اليمين الى عمود المحرك.



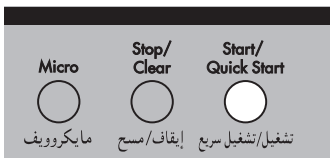
عمود المحرك

٦ ضع عمود الصحن اليسار في حامل المشواة.

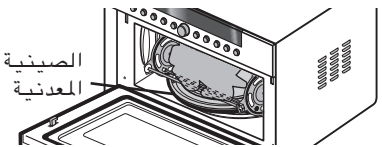


حامل المشواة

٧ اضغط على زر **تشغيل**.
بعد الطبخ، امسك قضيب المشواة في الجانبين مع المقبض وارفع الطرف اليسار من المشواة بقليل واسحب الطرف اليمين منها.



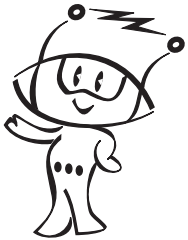
ملاحظات:
١. الطبخ بالمشواة مريح لتشوية اللحم والدجاج.
جميع أسطح الطعام تصبح محمرة متساويا بدون الطبخ المفر
٢. يمكنك استخدام الطبخ بالمشواة في وضعية الشواية ووضعية الطبخ بالهواء الحار ووضعية الطبخ التلقائي السريع.
٣. يستخدم قضيب المشواة للطبخ بالمشواة فقط. بعد انتهاء الطبخ بالمشواة ، انزع قضيب المشواة واحفظه مع الملحقات الأخرى.



تنبيهات
١. لا تستخدم المشواة بدون حمل طعام، هذا يؤدي الى إحداث ضرر في الفرن.
٢. بعد الطبخ، تصبح الصينية المعدنية ساخنة للغاية.
٣. من الموصى به مسح الشحم من الصينية الدوّارة كل مرة قبل الطبخ.
الشحم الساخن الموجود في الصينية الدوّارة قد يؤدي الى إحداث دخان.

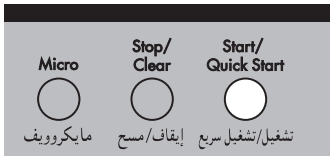
تركيب المشواة والطبخ بها

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٨٠٠ كجم من الكباب (SC 2).



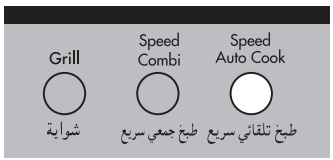
1

اضغط على زر **الإيقاف/المسح**.



2

اضغط على زر **طبخ تلقائي سريع**.

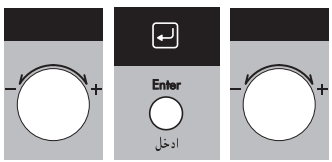


3

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "SC 2" .

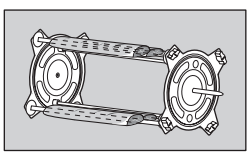
اضغط على زر **ادخال** لتأكيد الصنف (الكباب) .

دوّر مقبض **الحلقة** حتى يعرض "0.80kg" .

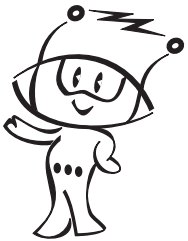


4

اعد الأطعمة بالمشواة.



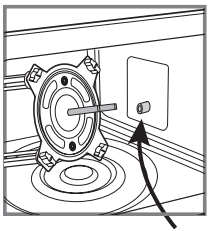
تركيب المشواة والطبخ بها



لتنظيف الموشاة والصينية المعدنية

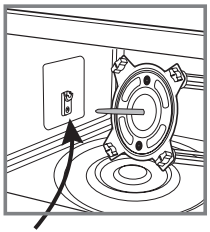
عند انتهاء الطبخ، انزع المشواة من الطعام. وخذ عناية عند تناول المشواة والمواد الغذائية لأنها ساخنة جدا. من الأمر الطبيعي وسخ المشواة والصينية المعدنية بالطعام أثناء الطبخ. نظّف المشواة والصينية المعدنية فقط بالماء الدافئ الصابوني وقطعة قماش ناعم. إذا بقي وسخ في المشواة والصينية المعدنية بعد الغسيل، انقعهما بالماء الساخن الصابوني لمدة بعض دقائق. لا تستخدم الحشوة المعدنية الكاشطة. هي تخدش أسطح المشواة والصينية المعدنية.

5 ادخل عمود الصحن اليمين الى عمود المحرك.



عمود المحرك

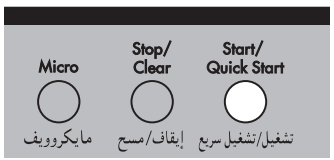
6 ضع عمود الصحن اليسار في حامل المشواة.



حامل المشواة

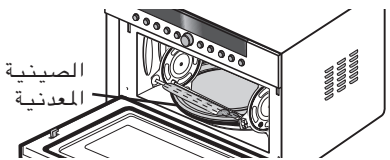
اضغط على زر **تشغيل**.

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



ملاحظات:

١. الطبخ بالمشواة مريح لتشوية اللحم والدجاج. جميع أسطح الطعام تصبح محمرة متساويا بدون الطبخ المفرط.
٢. يمكنك استخدام الطبخ بالمشواة في وضعية الشواية ووضعية الطبخ بالهواء الحار ووضعية الطبخ التلقائي السريع.
٣. يستخدم قضيب المشواة للطبخ بالمشواة فقط. بعد انتهاء الطبخ بالمشواة ، انزع قضيب المشواة واحفظه مع الملحقات الأخرى.



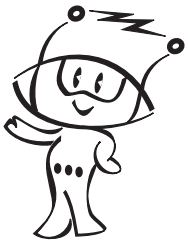
تنبيهات

١. لا تستخدم المشواة بدون حمل طعام، هذا يؤدي الى إحداث ضرر في الفرن.

٢. بعد الطبخ، تصبح الصينية المعدنية ساخنة للغاية.

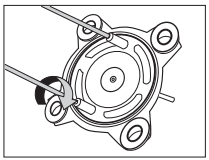
٣. من الموصى به مسح الشحم من الصينية الدوّارة كل مرة قبل الطبخ. الشحم الساخن الموجود في الصينية الدوّارة قد يؤدي الى إحداث دخان

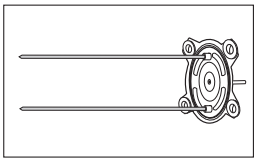
تجميع المشواة



تنبيه
المشواة ليست لعبة.
احفظ المشواة بعيدا عن الطفل.

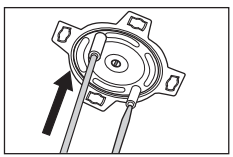
1 ثبت قضبان التشوية في الصحن اليمين.

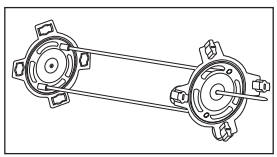




بت قضبان التشوية باتجاه عقرب الساعة في الصحن اليمين.

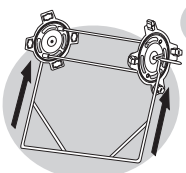
2 جمّع الصحن اليسار.



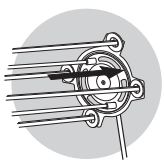


ادفع قضبان التشوية الى الصحن اليسار.

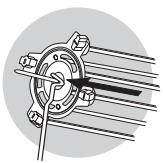
3 جمّع السفافيد.



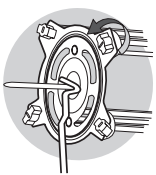
ركّب المقبض على المشواة.



ادخل الطرف الحاد من السفود الى ثقبه في الصحن اليمين.



ادخل الطرف الآخر من السفود الى ثقبه في الصحن اليسار.



دوّرها باتجاه معاكس عقرب الساعة حتى يتم تثبيتها. كرّر أربع مرات حتى ينتهي تجميع المشواة.

إرشادات هامة من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

⚠ تحذير

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

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو اي جزء من أمام الفرن. 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 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 /٢٢ سم على الأقصى 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. اترك الأطفال يستخدمون الفرن بدون إشراف فقط عند معرفة التعليمات المناسبة المبينة في الدليل بحيث يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة أمانية 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 المروحة لتبريده .

إرشادات هامة من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

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 ألتيار واترك الباب مغلقا من أجل إعاقة 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 تحرّكها 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 ي فرن المايكروويف.

٢٨. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجويف والأجزاء المتجاورة ؛

٢٩. لا بد من تنظيف الفرن دوريا 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 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 تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

لا تستخدم أبداً أواني معدنية أو يدخل في تركيبها معادن في فرن المايكروويف.
موجات المايكروويف لا تخترق المعادن وإنما ترتد عنها – مثلما ترتد عن جدران فرن المايكروويف المعدنية – وتتسبب في تشكيل " أقواس" كهربائية تشبه الصواعق أو البرق.
أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. اذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما اذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف.
اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. اذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف أمني. ولكن اذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسبا ولا أمنيا للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

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

الاواني 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 أكياس 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 بد من فحص الأواني لضمان أنها مناسبة لاستخدامها بوظيفة المايكروويف.

خصائص المواد الغذائية و الطبخ 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 اعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب اعتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. اذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف
هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة اعداد 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 تستوى 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 العلوى 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.

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 : 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 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.

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

خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

قلب المواد الغذائية
المواد 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 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 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 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.

الأسئلة و الأجوبة

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 أبدا 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.

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟
ح. 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 ؟
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.

تعليمات لتوصيل القابس /
المواصفات التقنية

⚠ التحذيرات

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 ⏚ 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

	MP9485FR / MP-9485SR	
مصدر الطاقة	٢٢٠ فولت تيار متردد، ٥٠ هرتز	٢٣٠ فولت تيار متردد، ٥٠ هرتز
قوة الخروج	٩٠٠ واط (تقدير نموذجي IEC60705)	
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز	
الأبعاد الخارجية	٥٢٧ ملم (عرض) * ٣٩٤ ملم (ارتفاع) * ٤٧٠ ملم (عمق)	
استهلاك الطاقة		
المايكروويف	١٦٠٠ واط	١٦٥٠ واط
الشواية	١٥٠٠ واط على الأقصى	١٦٠٠ واط على الأقصى
الطبخ الجمعي	٢٢٠٠ واط على الأقصى	٢٣٥٠ واط على الأقصى
الطبخ بالهواء الحار	٢٢٠٠ واط	٢٣٠٠ واط