

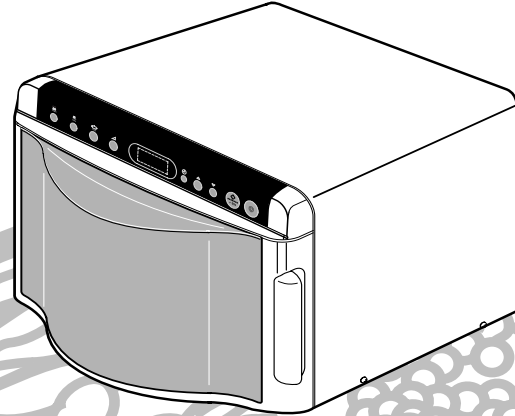
فرن ميكروويف

SAMSUNG

إرشادات ودليل الطهي للمالك

MR87/MR89

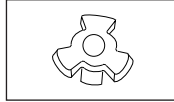
٢	الفرن
٢	الأدوات الإضافية
٣	لوحة التحكم
٣	استخدام كتيب الإرشادات
٤	احتياطات السلامة
٥	تركيب فرن الميكروويف
٦	ضبط الوقت
٦	ماذا تفعل في حالة الشك في طريقة تشغيل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة
٧	الطهي / التسخين
٧	مستويات الطاقة
٧	إيقاف الطهي
٧	ضبط وقت الطهي
٨	استخدام ميزة التسخين التلقائي
٩	إعدادات التسخين التلقائي
١٠	استخدام ميزة فك التجميد التلقائي
١٠	إعدادات فك التجميد التلقائي
١١	استخدام ميزة الطهي التلقائي (MR87)
١١	إعداد الطهي التلقائي (MR87)
١٢	استخدام وظيفة الطهي بالبخار (MR89)
١٣	إيقاف تشغيل إصدار الصوت
١٣	تأمين قفل فرن الميكروويف
١٤	دليل أدوات الطهي
١٥	دليل الطهي
٢٠	تنظيف فرن الميكروويف
٢١	تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه
٢١	المواصفات الفنية



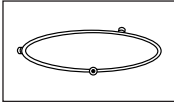
الأدوات الإضافية

استناداً إلى الطراز الذي قمت بشرائه، يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.

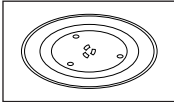
١. أداة التدوير، تكون موضوعة بالفعل على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.
الغرض تقوم أداة التدوير بتدوير الحلقة الدوارة.



٢. الحلقة الدوارة، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض يتم وضع القرص الدوار على الحلقة الدوارة.



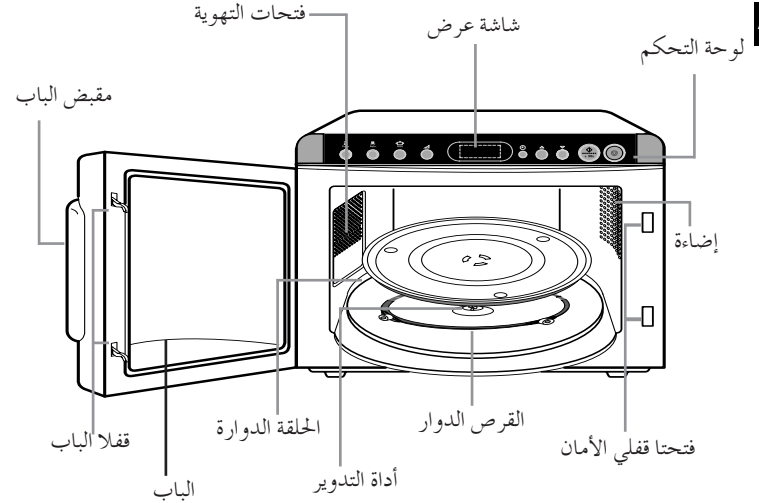
٣. القرص الدوار، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.



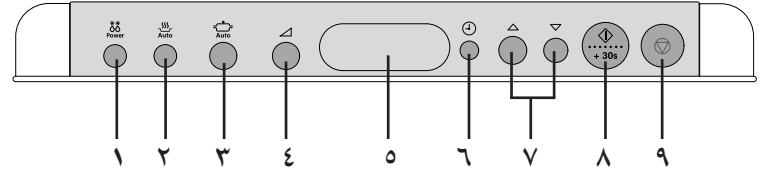
٤. تسخين طعام الأطفال، انظر صفحة ١٧
الغرض لتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل، ضعها في المكان المخصص لها في الحامل.



٥. جهاز الطهي بالبخار، انظر صفحة ١٢ (MR89)
الغرض استخدم جهاز الطهي بالبخار البلاستيكي عند استخدام وظيفة الطهي بالبخار.

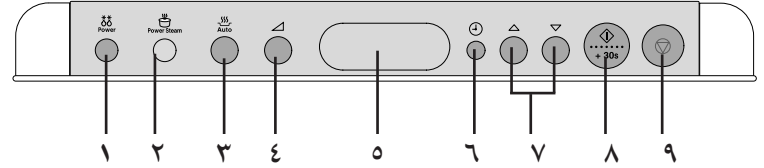


لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.



٧. زر السهم لأعلى/السهم لأسفل (وقت الطهي والوزن وحجم التقديم)
٨. زر البدء
٩. زر الإيقاف/الإلغاء

١. زر فك التجميد التلقائي
٢. زر تحديد التسخين التلقائي
٣. زر الطهي التلقائي
٤. ضبط مستوى الطاقة
٥. شاشة العرض
٦. ضبط الساعة



٦. ضبط الساعة
٧. زر السهم لأعلى/السهم لأسفل (وقت الطهي والوزن وحجم التقديم)
٨. زر البدء
٩. زر الإيقاف/الإلغاء

١. زر فك التجميد التلقائي
٢. زر الطهي بالبخار
٣. زر تحديد التسخين التلقائي
٤. ضبط مستوى الطاقة
٥. شاشة العرض

لقد قمت بشراء فرن ميكروويف **SAMSUNG**. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة عن الطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات الأمان
- أدوات إضافية وأدوات طهي مناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي

ستجد في مقدمة الكتيب رسومات توضيحية للفرن وللوحة التحكم حتى تتمكن من العثور على الأزرار بسهولة.

تستخدم إجراءات خطوة بخطوة رمزين مختلفين.



ملاحظة



هام

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر عالي من أشعة الميكروويف.

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف بتشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العيب بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح إحكام الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

- (١) الباب وقفليه وأسطح إحكام الإغلاق
- (٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
- (٣) كبل التيار الكهربائي

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ هذه الاحتياطات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات الأمان التالية.

١. يحظر استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:

- الأواني المعدنية
- أدوات مائدة ذات زخارف ذهبية أو فضية
- الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك

السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تلتف الفرن.

٢. يحظر تسخين:

- الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفرغها من الهواء والمغلقة بإحكام
- مثال البرطمانات الخاصة بطعام الأطفال
- الطعام ذو القشرة.

مثال البيض والبنديق بقشره والطماطم
السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى إحداث كسر في القشرة الخارجية للأطعمة.

تلميح: قم بإزالة الأغلفة والأسطح المثقبة والأكياس وما إلى ذلك

٣. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

السبب: قد تلتف جدران الفرن.

تلميح: اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن.

يقوم الماء بامتصاص طاقة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.

٤. يحظر تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.

السبب: قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفرغ الهواء الساخن من الفرن.

٥. استخدم دوماً قفازات عند إخراج طبق من الفرن.

السبب: تمتص بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنتقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. لذلك تكون الأطباق ساخنة.

٦. يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.

السبب: قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي،

وإن لم تبدو كذلك. لا تسمح بلامسة أية مواد قابلة للاشتعال بالسطح الداخلي للفرن. ودع الفرن يبرد أولاً.

٧. لتقليل مخاطر حدوث حريق في تجويف الفرن:

- يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
- قم بإزالة الأربطة السلكنية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
- يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف
- في حالة ملاحظة وجود دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً و قم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربائي

٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال.

- انتظر دوماً مدة قدرها ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن حتى تتم معادلة درجة الحرارة.
- قم بتقليب السائل أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين.
- توخى الحذر عند حمل الإناء بعد التسخين. فقد تتعرض للإصابة بحروق إذا كان الإناء ساخناً جداً.

• احذر من التعرض لخطر الفوران نتيجة الغليان.

• لمنع حدوث الغليان واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة بلاستيكية أو عصا زجاجية في المشروبات و قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده.

السبب: أثناء تسخين السوائل يمكن أن يتأخر الغليان، مما يعني احتمال حدوث فوران بعد إخراج الأنية من الفرن. الأمر الذي قد يتسبب في تعرضك للإصابة بالحروق.

- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعاف الأولية التالية:
- اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطيته بقطعة قماش جافة ونظيفة.
- لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.

• لا تقم أبداً بملاء الأنية حتى أعلاها، اختر أنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.

• تحقق دوماً من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.

• لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تتعرض للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.

٩. تجنب تعريض كبل التيار الكهربائي للتلف.

- يحظر غمر كبل التيار الكهربائي أو المقبس في الماء ويجب إبعاد كبل التيار الكهربائي عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به تالفين.

١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

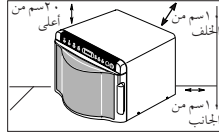
السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.

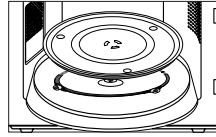
السبب: يمكن أن تتسبب بقايا الأكل أو الزيوت المتناثرة واللاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

ضع الفرن على سطح مستو وصلب بشكل كاف ليتحمل وزن الفرن.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.



٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يمكن توصيله بمقبس التيار الكهربائي.

لا تقم أبداً بسد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.

لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٤٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسئول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.

يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الأخذ بعين الاعتبار مواصفات مصدر التيار الكهربائي الذي يتصل به الفرن، وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة المتوفر مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

١٢. قد تلاحظ صوت "نقر" أثناء التشغيل (خاصة عند إجراء عملية فك التجميد). السبب: يصدر هذا الصوت طبيعي عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف دون وجود أي شيء بداخله، يتم فصل التيار الكهربائي عنه تلقائياً للأمان. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.

إرشادات هامة تتعلق بالأمان

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيه في أواني بلاستيكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

هام

لا يجب السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو اللعب به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة يجب ضبط الوقت:

عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى

بعد انقطاع التيار الكهربائي

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي. ☒

١. ل عرض الوقت
بالتنسيق

ثم اضغط الزر ⬇

مرة

مرتان

تنسيق ٢٤ ساعة

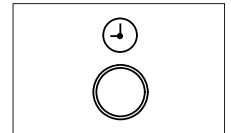
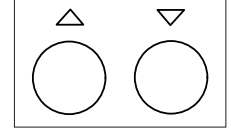
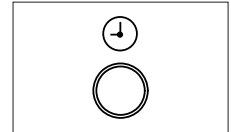
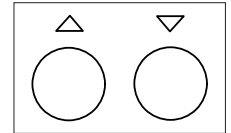
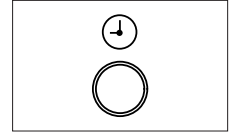
تنسيق ١٢ ساعة

٢. لتحديد الساعة اضغط الزرين "السهم لأعلى/السهم لأسفل"
(Up / Down)

٣. اضغط الزر ⬇

٤. لتحديد الدقائق اضغط الزرين "السهم لأعلى/السهم لأسفل"
(Up / Down)

٥. اضغط الزر ⬇



ماذا تفعل في حالة الشك في طريقة تشغيل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المعطاة.

◆ أمر عادي.

- التكييف داخل الفرن.
- تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات.

◆ لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر .

- هل الباب مغلق جيداً؟

◆ لا يتم طهي الطعام مطلقاً

- هل قمت بضبط عداد الوقت بشكل صحيح و/أو قمت بضغط الزر؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي؟

◆ الطعام زائد النضج أو نبيء

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

◆ تبعث شرارة ويصدر صوت قرعقة داخل الفرن (ماس كهربائي)

- هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل رقائق الألمونيوم قريبة جداً من الجدران الداخلية؟

◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون

- قد يلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهواتف.
- في حالة الكشف عن تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. إعادة ضبط الوقت.

☒ إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو

بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

يمكنك الاختيار من مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

الإخراج	مستوى الطاقة
٨٠٠ وات	مرتفع
٦٠٠ وات	متوسط مرتفع
٤٥٠ وات	متوسط
٣٠٠ وات	متوسط منخفض
١٨٠ وات	فك التجميد
١٠٠ وات	منخفض/تدفئة

☒ في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل وقت الطهي.

☒ في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة وقت الطهي.


إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.


١. للإيقاف المؤقت؛

قم بفتح الباب.

النتيجة: يتم إيقاف الطهي. لاستكمال الطهي، أغلق


الباب. ثم اضغط على الزر  مرة أخرى.


٢. للإيقاف التام:

اضغط الزر .

النتيجة: يتم إيقاف الطهي.

إذا رغبت في إلغاء إعداد الطهي، اضغط الزر

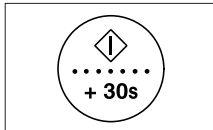
"إلغاء" (Cancel)  مرة أخرى.

☒ يمكنك إيقاف أي إعداد قبل بدء الطهي بواسطة ضغط الزر "إلغاء" (Cancel) .

ضبط وقت الطهي

يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على مفتاح $30s$ (+30s) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.


اضغط الزر $30s$ (+30s) مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية.



يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.

تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.


أولاً ضع الطعام في وسط القرص الدوار. ثم، أغلق الباب.

١. اضغط الزر .

النتيجة: يتم عرض مؤشر ٨٠٠ وات (طاقة الطهي

القصوى)

حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر


 مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة

المطلوبة والمقدر بالوات. راجع جدول مستويات

الطاقة.

٢. حدد وقت الطهي بواسطة ضغط الزرين "السهم لأعلى/السهم

لأسفل" (Up / Down)

٣. اضغط الزر .

النتيجة: يتم إضاءة مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار

في الدوران.

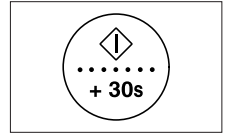
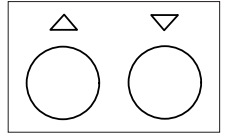
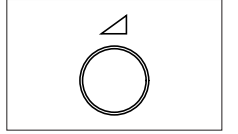
تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن

صوت تنبيه أربع مرات.

☒ يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

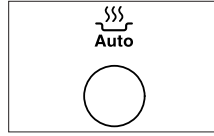
☒ إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٨٠٠ وات)، اضغط على

المفتاح $30s$ (+30s) لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن بالعمل في الحال.

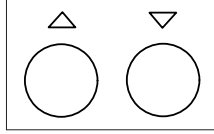



الطراز MR89

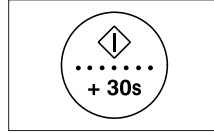
١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على زر "التسخين التلقائي" (Auto Reheat) (Auto Reheat) مرة واحدة أو عدة مرات.



٢. حدد الكمية بواسطة ضغط الزرين "السهم لأعلى/السهم لأسفل" (Up / Down). (راجع الجدول)




٣. اضغط الزر .



النتيجة: يبدأ الطهي. عند الانتهاء من الطهي:

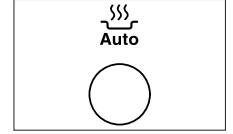
- ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
- ٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوتاً ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
- ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف. 

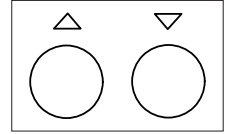
ميزة التسخين/الطهي التلقائي لها وقتان مُبرجان مسبقاً للطهي. لا تحتاج إلى إعداد وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط مرات الإعداد بواسطة ضغط الزر. قم أولاً بوضع الطعام في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.


الطراز: MR87

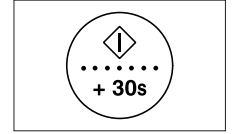
١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على زر "التسخين التلقائي" (Auto Reheat) (Auto Reheat) مرة واحدة أو عدة مرات.



٢. حدد الكمية بواسطة ضغط الزرين "السهم لأعلى/السهم لأسفل" (Up / Down). (راجع الجدول)



٣. اضغط الزر .



النتيجة: يبدأ الطهي. عند الانتهاء من الطهي:

- ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
- ٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوتاً ثلاث مرات (مرة لكل دقيقة).
- ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى..

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف. 

يبين الجدول التالي ٤ برامج تلقائية لتسخين الوجبات الجاهزة والوجبات الجاهزة المجمدة والمشروبات وفك تجميد الكعك المُجمد ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.

الطراز: MR89

الكود/ الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١ المشروبات (مثلجة)	٣٥٠-٣٠٠ جرام	٣ دقائق	توضع في طبق خزفي ويغلى بطبقة من الورق الحراري الخاص بالميكروويف. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات والأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المكرونة).
٢ الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٥٠-٣٠٠ جرام	٤ دقائق	راجع الوجة الجاهزة المجمدة وتأكد من إمكانية استخدام الطبق مع الميكروويف. قم بثقب غطاء الوجة الجاهزة. ضع الوجة الجاهزة المجمدة في الوسط. يناسب هذا البرنامج الوجبات المجمدة المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات والأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المكرونة).
٣ المشروبات (درجة حرارة الحجره)	١٥٠ ميللي (١ فنجان) ٢٥٠ ميللي (١ كوب كبير)	١-٢ دقائق	قم بوضع المشروب في فنجان (١٥٠ ميللي) أو كوب كبير (٢٥٠ ميللي) مصنوع من الخزف وضعه في مركز القرص الدوار وقم بالتسخين دون تغطية الكوب أو الفنجان. قلب بعناية قبل وبعد مدة الانتظار. كن حذراً أثناء إخراج الأكواب (راجع إرشادات الأمان الخاصة بالسوائل).
٤ المشروبات (مثلجة) قطع الكعك	١٠٠ جرام (قطعة واحدة) ٢٠٠ جرام (قطعتان)	٥-١٥ دقائق	ضع قطع الكعك المسطحة المجمدة (درجة حرارة ١٨-م) على ورق مطبخ على القرص الدوار. ضع قطعة واحدة في المنتصف، وضع قطعتين أمام بعضهما البعض وضع ٣-٤ قطع من الكعك في دائرة. يناسب هذا البرنامج قطع الكيك مثل كيك التفاح المغطى بالمكسرات والكيك الإسفنجي وكيك البرتقال. ولكنها غير مناسبة لكعكة كاملة أو الكعك المحشو بالكريمة أو المغطى بالشوكولاته.

يبين الجدول التالي ٤ برامج تلقائية لتسخين الطعام، تحتوي على كمياته ووقت الانتظار والتوصيات المناسبة

الطراز: MR87

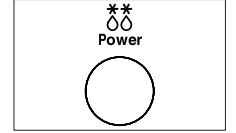
الكود/ الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١ المشروبات (درجة حرارة الحجره)	١٥٠ ميللي (١ فنجان) ٢٥٠ ميللي (١ كوب كبير)	١-٢ دقائق	قم بوضع المشروب في فنجان (١٥٠ ميللي) أو كوب كبير (٢٥٠ ميللي) مصنوع من الخزف وضعه في مركز القرص الدوار وقم بالتسخين دون تغطية الكوب أو الفنجان. قلب بعناية قبل وبعد مدة الانتظار. كن حذراً أثناء إخراج الأكواب (راجع إرشادات الأمان الخاصة بالسوائل).
٢ الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٥٠-٣٠٠ جرام	٣ دقائق	وتوضع في طبق خزفي ويغلى بطبقة من الورق الحراري الخاص بالميكروويف. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات والأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المكرونة).
٣ الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٥٠-٣٠٠ جرام	٤ دقائق	راجع الوجة الجاهزة المجمدة (درجة حرارتها - ١٨ درجة مئوية) وتأكد من إمكانية استخدام الطبق مع الميكروويف. قم بثقب غطاء الوجة الجاهزة. ضع الوجة الجاهزة المجمدة في وسط القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الوجبات الجاهزة المجمدة المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات والأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المكرونة).
٤ الحساء (مثلجة)	٢٥٠-٢٠٠ مللي ٣٥٠-٣٠٠ مللي ٤٥٠-٤٠٠ مللي	٢-٣ دقائق	قم بوضع الحساء في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية. قم بتغطيته أثناء التسخين وأثناء مدة الانتظار. قلب قبل وبعد مدة لانتظار.

تُمكنك ميزة فك التجميد التلقائي من فك تجميد اللحوم أو الدجاج أو الأسماك. أو الخبز/الكعك يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائياً.

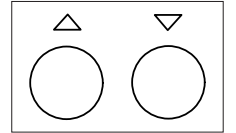
استخدم فقط الأواني آمنة الاستخدام مع الميكروويف.


ضع أولاً الطعام المجمد في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام المراد طهيهِ بالضغط على زر "طاقة فك التجميد" (Power Defrost) مرة واحدة أو عدة مرات.




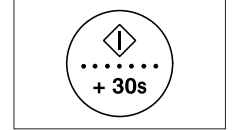
٢. حدد حجم التقديم بواسطة ضغط الزرين "السهم لأعلى/السهم لأسفل" (Up / Down). (راجع الجدول)



٣. اضغط الزر .

النتيجة: يبدأ الطهي. عند الانتهاء من الطهي:

- ◆ يبدأ فك التجميد.
- ◆ يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بتقليب الطعام.
- ◆ اضغط على الزر  مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد



استخدم فقط الأواني آمنة الاستخدام مع الميكروويف.

يمكنك أيضاً فك تجميد الطعام يدوياً. للقيام بذلك، حدد وظيفة الطهي/التسخين مع تحديد مستوى الطاقة إلى ١٨٠ وات. راجع المقطع المسمى "الطهي/التسخين" في الصفحة رقم ٧ لمزيد من التفاصيل.

يبين الجدول التالي ٤ برامج تلقائية لفك التجميد والكميات المراد طهيها ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة لكل منها.

قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدجاج والأسماك في طبق خزفي.

الأنظمة	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١  اللحم	٢٠٠-٢٠٠٠ جرام	٢٠-٦٠ دقيقة	قم بلف الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بتقليب اللحم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والتلو وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢  الدجاج	٢٠٠-٢٠٠٠ جرام	٢٠-٦٠ دقيقة	قم بلف أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم قم بتقليب الدجاج، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة بكامل حجمها أو أجزاءها.
٣  الأسماك	٢٠٠-٢٠٠٠ جرام	٢٠-٥٠ دقيقة	قم بلف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج السمك بالكامل وشرائح السمك الفيليه.
٤  الخبز/الكعك	١٢٥-١٠٠٠ جرام	٥-٣٠ دقيقة	ضع الخبز على ورق مطبخ وقم بتقليبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عندما تقوم بفتح باب الفرن). يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز، كامل أو شرائح، وأرغفة الخبز بأنواعه. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكعك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن والفطيرة المحلاة. ولكنه غير مناسب للحلوى والكعك المغطى بالفواكه والكرمية وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.

حدد ميزة "فك التجميد يدوياً" بمستوى طاقة ١٨٠ وات إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام يدوياً. للحصول على تفاصيل حول فك التجميد اليدوي ووقت فك التجميد، راجع "فك التجميد".

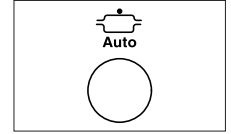
استخدام ميزة الطهي التلقائي (MR87)

لن تحتاج إلى تحديد وقت الطهي أو مستوى الطاقة، إذا أن ميزة الطهي التلقائي بها أربعة أوقات للطهي مبرمجة مسبقاً.

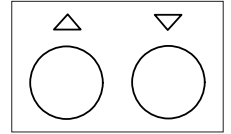
يمكنك ضبط مرات الإعداد بواسطة ضغط الزر


قم أولاً بوضع الطعام في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على زر "الطهي التلقائي" (Auto Cook) مرة واحدة أو عدة مرات.



٢. حدد الكمية بواسطة ضغط الزرين "السهم لأعلى/السهم لأسفل" (Up / Down). (راجع الجدول)

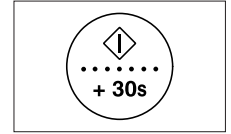



٣. اضغط الزر .

النتيجة:

يبدأ الطهي. عند الانتهاء من الطهي:

- (١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
- (٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوتاً ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
- (٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.



استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف. 

إعدادات الطهي التلقائي (MR87)

يبيّن الجدول التالي ٤ برامج تلقائية والكميات المراد طهيها ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة لكل منها.

الكود/ الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١ 	١٠٠-١٥٠ جرام	٢-٣ دقيقة	قم بوزن الخضروات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضع الخضروات في إناء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي من الماء (ملعقتان كبيرتان) عند طهي كمية من ١٠٠ إلى ٢٥٠ جرام، أو ٤٥ مللي (ثلاث ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جرام و ٦٠ مللي (٤-٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جرام. وقم بتقليبه بعد الطهي.
٢ 	١٠٠-١٥٠ جرام	٢-٣ دقيقة	قم بوزن الخضروات المجمدة (-١٨ درجة مئوية) وضعها في إناء حجمه مناسب من البيركس بغطاء. عند طهي ١٠٠-٣٥٠ جرام قم بإضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء و ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء عند طهي ٤٠٠-٥٥٠ جرام. قم بتقليبه بعد الطهي وأثناء مدة الانتظار. يناسب هذا البرنامج البازلاء والشافون والقرنبيط والكرنب والخضراوات المشكّلة مثل البازلاء والجذر والقرنبيط.
٣ 	٢٥٠-٣٠٠ جرام	٣ دقائق	اغسل الأسماك بالماء وصب عصير الليمون عليه. استخدم طبق زجاجي أو خزفي مناسب للاستخدام في الميكروويف. ضع الأسماك كاملة. قم بتغطيته بالورق الحراري الخاص بالميكروويف أثناء الطهي وأثناء مدة الانتظار.
٤ 	١٥٠-٢٠٠ جرام	٣ دقائق	قم بوزن البطاطس بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في إناء زجاجي له غطاء. قم بإضافة ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ٣٠٠-٤٥٠ جرام و ٦٠ مللي (٤ ملاعق كبيرة) عند طهي ٥٠٠-٥٥٠ جرام.


يبين الجدول التالي ٤ برامج تلقائية لوظيفة "الطهي بالبخار والكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة لكل برنامج. استخدم جهاز الطهي بالبخار البلاستيكي عند استخدام وظيفة الطهي بالبخار.

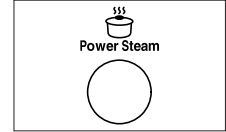
الكود/ الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١  الأرز الأبيض	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٤ - ٥ دقائق	ضع الأرز الأبيض (مسلوقة) في طبق البخار. وقم بإضافة ٥٠٠ مللي من الماء البارد عند طهي ٢٥٠ جرام من الأرز و ٧٥٠ مللي من الماء عند طهي ٣٧٥ جرام. أغلق غطاء جهاز الطهي بالبخار. بعد انتهاء الطهي قم بإزالة الرطوبة من التجفيف باستخدام ورق المطبخ.
٢  البطاطس منزوعة القشرة	١٠٠-١٥٠ جرام ٢٠٠-٢٥٠ جرام ٣٠٠-٣٥٠ جرام ٤٠٠-٤٥٠ جرام ٥٥٠-٥٥٠ جرام	٢-٣ دقيقة	قم بوزن البطاطس بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في طبق البخار. قم بإضافة ٣٠-١٥٠ مللي (١-٢ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ١٠٠-٣٥٠ جرام بالبخار وإضافة ٤٥-٦٠ مللي (٣-٤) ملاعق كبيرة لكمية ٤٠٠-٥٥٠ جرام. أغلق غطاء جهاز الطهي بالبخار.
٣  الخضراوات الطازجة	١٥٠-١٥٠ جرام ٢٥٠-٢٥٠ جرام ٣٥٠-٣٥٠ جرام ٤٥٠-٤٥٠ جرام	١-٢ دقائق	قم بوزن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في طبق البخار. قم بإضافة ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء عند طهي ١٠٠-٣٥٠ جرام بالبخار وقم بإضافة ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) لكمية ٤٥٠-٥٥٠ جرام. وقم بإغلاق غطاء جهاز الطهي بالبخار. بعد الطهي بالبخار قم بالتقليب بعناية قبل مدة الانتظار.
٤  كومبوت الفاكهة	١٥٠-١٥٠ جرام ٢٥٠-٢٥٠ جرام ٣٥٠-٣٥٠ جرام ٤٥٠-٤٥٠ جرام	٢-٣ دقائق	قم بوزن الفاكهة الطازجة بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى قطع متساوية الأحجام أو مكعبات، وضعها في طبق البخار. عند طهي ١٠٠-٣٥٠ جرام من الفاكهة بالبخار قم بإضافة ٣٠-١٥٠ مللي (٢-١ ملعقة) ماء ٤٥٠ مللي (٣ ملاعق) من الماء لكمية ٤٥٠-٤٥٠ جرام. وقم بإضافة ٢-١ ملعقة كبيرة سكر. وقم بإغلاق غطاء جهاز الطهي بالبخار. قم بالتقليب بعناية بعد الطهي بالبخار. يناسب هذا البرنامج التفاح أو الكمثرى أو البرقوق أو المشمش أو المانجو أو الأناناس.

يتم ضبط وقت الطهي تلقائياً، عند استخدام ميزة الطهي بالبخار. يمكنك ضبط مرات الإعداد بواسطة ضغط الزر.

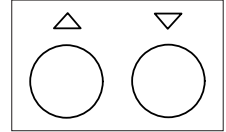
استخدم جهاز الطهي بالبخار البلاستيكي عند استخدام وظيفة الطهي بالبخار.


ضع أولاً جهاز الطهي بالبخار البلاستيكي في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على زر "الطهي بالبخار" (Power Steam)  مرة واحدة أو عدة مرات.



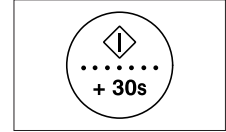
٢. حدد الكمية بواسطة ضغط الزرين "السهم لأعلى/السهم لأسفل" (Up / Down). (راجع الجدول)




٣. اضغط الزر .

النتيجة:

- ١) يصدر القرن صوت تنبيه أربع مرات.
- ٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوتاً ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
- ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.



استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف. 

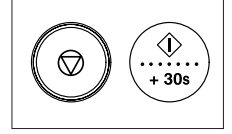
يمكنك أيضاً طهي الطعام بالبخار يدوياً. 

للحصول على مزيد من التفاصيل حول الطهي بالبخار يدوياً ومدته، راجع "دليل الطهي" الخاص بالطهي بالبخار فقط.

يمكنك إيقاف خاصية إصدار صوت التنبيه حينما تريد.

١. اضغط الزرين  و  في وقت واحد.



النتيجة:



- ◆ يتم عرض المؤشر التالي.

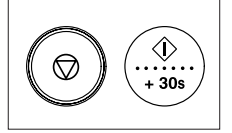
OFF

- ◆ لن يصدر الفرن صوت تنبيه في كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.

٢. لتشغيل مصدر الصوت مرة أخرى، اضغط الزرين  و .

معاً مرة أخرى.

النتيجة:



- ◆ سيتم عرض المؤشر التالي.

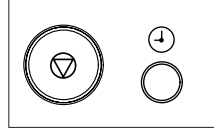
On

- ◆ يعمل الفرن مع تشغيل الصوت مرة أخرى.

تم تزويد 'فرن الميكروويف' ببرنامج "أمان بسيط" خاص والذي يمكن "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ. يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



١. اضغط الزرين  و  في وقت واحد.

النتيجة:

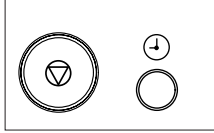


- ◆ يتم تأمين الفرن (لا يمكن تحديد أي من الوظائف).
- ◆ يظهر الحرف "L" على شاشة العرض.

L

٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط الزرين  و  معاً مرة أخرى.

النتيجة:



للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن طاقة الميكروويف من اختراق الطعام، دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة. لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة آمنة للاستخدام في الميكروويف، فلا تقلق. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

المعدنية		
• الأطباق	X	قد تتسبب في حدوث قوس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس المجدد	X	
الورقية		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهو الطعام الذي يستغرق مدد قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	X	قد تتسبب في حدوث قوس كهربائي.
البلاستيكية		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين. يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة، ولا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة الشريط حيث سينبعث بخار ساخن.
• الشريط اللاصق	✓	
• أكياس المجدد	X	فقط إذا كان يمكن استخدامها في الغلي أو صالحة للاستخدام في الفرن. ولا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. وعند الضرورة قم بتقيها بالشوكة.
الورق الأبيض الشفاف الذي به طبقة شمعية أو دهنية	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ موصى به
X يستخدم بحذر
X غير آمن

أداة الطهو	آمنة للاستخدام في الميكروويف	التعليقات
رقائق الألومنيوم	X	يمكن استخدامها بكميات صغيرة لحماية السطح من الضحك الزائد. يمكن أن يحدث قوس كهربائي إذا كانت الرقائق قريبة جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام العديد من رقائق الألومنيوم.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مقدماً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية، والفخارية، والخزفية المطلية والصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من الفوم التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. وقد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم. قد تحترق.
• الأكياس الورقية أو الصحف	X	
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بمعدن	X	قد تتسبب في حدوث قوس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في كسره أو شخه.
• المرطبات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. ويكون مناسب في التدفئة فقط.

طاقة الميكروويف

تقوم طاقة الميكروويف بالفعل بتخلل الطعام، بواسطة الجزيئات المكونة للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها.

تسبب طاقة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك يؤدي إلى طهو الطعام بواسطة هذه الحرارة الناتجة.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس طاقة الميكروويف بواسطة المعادن، مثل الاستنسل والألمونيوم والنحاس، ولكن يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك بالإضافة إلى الورق والخشب. لذا لا يجب أبداً طهي الطعام في أواني معدنية. الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يوجد العديد من أنواع الطعام التي يمكن طهيها في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمكرونة والأرز والحبوب والفول والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً طهي أنواع الصلصات والكسترد والحساء، والسجق المدخن، والأطعمة المحفوظة والصلصات المتبلية في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. ويستخدم أيضاً في فك تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميح، والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهو.

ويمكن تغطية الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بورق حراري صالح للاستخدام في الميكروويف.

مدد الانتظار

تكون مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي هامة حيث تسمح لدرجة الحرارة أن تتعادل في الطعام.

دليل الطهي الخاص بالخضراوات المجمدة

استخدم إناء مصنوع من البيركس ذو غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. واستمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها.

قم بتقليب الطعام مرتان أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. وأضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. ثم قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥-٦	٣-٢	إضافة ١٥ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٩١/٢-٨١/٢	٣-٢	إضافة ١٥ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨١/٢-٧١/٢	٣-٢	إضافة ١٥ ميللي (ملعقة) ماء بارد.

دليل الطهي الخاص بالأرز والمعكرونة

الأرز:

استخدم إناء كبير مصنوع من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أنه يتم زيادة حجم الأرز إلى الضعف أثناء الطهي. وقم بتغطية الإناء. بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار. ملاحظة: قد لا يمتص الأرز الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعكرونة:

استخدم إناء كبير مصنوع من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقدار ضئيل من الملح ثم قم بتقليبهما جيداً. قم بعملية الطهي بدون وضع الغطاء. قم بتقليب المعكرونة من حين لآخر أثناء الطهي وبعد الطهي. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد. الطعام

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٩-١٠	٣-٢	إضافة ١٥ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨١/٢-٧١/٢	٣-٢	إضافة ١٥ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨-٩	٣-٢	إضافة ١٥ ميللي (ملعقة) ماء بارد.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلو)	٢٥٠ جرام	٨٠٠ واط	١٧١/٢-١٦١/٢	٥	إضافة ٥٠٠ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
الأرز البني (مسلو)	٢٥٠ جرام	٨٠٠ واط	٢٢١/٢-٢١١/٢	٥	إضافة ٥٠٠ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
الأرز البني	٢٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٢٢١/٢-٢١١/٢	١٠	إضافة ٦٠٠ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
أرز مخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٨٠٠ واط	١٨١/٢-١٧١/٢	٥	إضافة ٥٠٠ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
ذرة مخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٨٠٠ واط	١٩١/٢-١٨١/٢	٥	إضافة ٤٠٠ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
المعكرونة	٢٥٠ جرام	٨٠٠ واط	١١-١٢	٥	إضافة ١٠٠٠ ميللي (ملعقة) ماء ساخن

دليل الطهي الخاص بالخضراوات الطازجة

استخدم الأواني المصنوعة من بيركس ذات الغطاء. أضف ٣٠-٤٥ ملي (٢-٣ ملاعق كبيرة) من الماء البارد لكل ٢٥٠ جرام ما لم يكن كمية المياه موصى بها - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة التي تفضلها. قم بتقليب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. وأضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.

قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قم بتقطيع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. وكلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٨٠٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام	٤-١٢/٤	٣	قم بتجهيز زهور البروكلي إلى قطع ذات أحجام متساوية. وضع السيقان إلى الوسط.
الكرنب المسلوقة	٢٥٠ جرام	٥١/٢-٦١/٢	٣	أضف ٦٠-٧٥ ميلي (٥-٦ ملاعق) ماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٤-١٢/٥	٣	قم بتقطيع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام	٥-١٢/٥	٣	قم بتجهيز زهور القرنبيط إلى قطع ذات أحجام متساوية. وقم بتقطيع زهور القرنبيط الكبيرة إلى نصفين. وضع السيقان في الوسط.
القرع	٢٥٠ جرام	٣١/٢-٤	٣	قم بتقطيع القرع إلى شرائح. وأضف ٣٠ ميلي (ملعقتان) ماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهو
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٣١/٢-٤	٣	قم بتقطيع الباذنجان إلى شرائح صغيرة ونثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠ جرام	٤-١٢/٥	٣	قم بتقطيع الكرات إلى شرائح سمكية.
عيش الغراب	١٢٥ جرام	٢-١١/٢	٣	قم بتجهيز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قم بتقطيع القطع الكبيرة إلى شرائح. لا تقم بإضافة أي مقدار من الماء. وقم بنثر عصير الليمون عليه. ثم أضف الملح والفلفل. وقم بتصفيته قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جرام	٥-١٢/٦	٣	قم بتقطيع البصل إلى شرائح أو بتقطيعه إلى نصفين. وأضف ١٥ ميلي (ملعقة) ماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام	٤-١٢/٥	٣	قم بتقطيع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام	٤-٥	٣	قم بتقطيع البطاطس التي تم تقشيرها إلى نصفين أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام	٥-١٢/٥	٣	قم بتقطيع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. المدد الموجودة في الجدول تعتبر أن السوائل بنفس درجة حرارة الحجر التي تتراوح ما بين ١٨+ إلى ٢٠+ أو وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين ٥+ إلى ٧+ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا فإن تسخين القطع الصغيرة يكون أكثر نجاحاً.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٨٠٠ وات بينما يجب تسخين الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. بشكل عام، من الأفضل تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة، إذا كان الطعام خفيف، أو بكميات كبيرة، أو إذا كان يتم تسخينه بسرعة (الطعام المفروم، مثلاً).

قم بتقليب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. وإذا أمكن، قم بالتقليب مرة أخرى قبل التقديم.

توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل وخطر التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل وأثناء وبعد التسخين. وارك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. ونوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) الطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقتها تسخين الطعام في المرة الأولى، وذلك للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دوماً من انبعاث الهواء الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين - معادلة درجة حرارته.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢-٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول. توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات الأمان.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إغلاق الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بتقليب السائل أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين. لمنع الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، يجب وضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو قضيب مصنوع من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء مصنوع من البلاستيك. وتقليبه جيداً بعد التسخين! ودعه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم. ثم قم بتقليبه مرة أخرى وتأكد من درجة الحرارة. وتكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠-٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في زجاجة معقمة مصنوعة من الزجاج. وقم بالتسخين بدون وضع الغطاء. يحظر تسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد يحدث كسر في جدارها إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. وتكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب إصابة الأطفال بالحروق. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٢٠-٣٠ ثانية	٢-٣	قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطية الإناء. وتقليب الطعام بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢-٣ دقائق. ثم قم بتقليبه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل تقديمه.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢-٣	قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطية الإناء. وتقليب الطعام بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢-٣ دقائق. ثم قم بتقليبه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل تقديمه.
لبن الأطفال	١٠٠ ميلي ٢٠٠ ميلي	٣٠٠ واط	٣-٤ دقائق ١٠ دقيقة و ٢٠ ثانية	٢-٣	قم بتقليب اللبن أو رجه جيداً قبل وضعه في زجاجة معقمة. وضعه في وسط القرص الدوار. اتركه دون غطاء. قم بالتقليب الجيد وارك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. ثم رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة قبل تقديمه.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات (قهوة، لبن، ماء)	١٥٠ ميلي (١ كوب) ٢٥٠ ميلي (١ كوب)	٨٠٠ واط	١-٢ ٢-١١	١-٢ ٢-١١	ضعه في فنجان وقم بتسخينه بدون غطاء. ضع الفنجان/ الكوب الكبير في وسط القرص الدوار. واتركه في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وقم بتقليبه جيداً.
الحساء (مثلج)	٢٥٠ جرام ٤٥٠ جرام	٨٠٠ واط	٣-٤ ٤-١٢	٢-٣ ٤-١٢	ضعه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء مصنوع من البلاستيك. ثم قم بتقليبه جيداً بعد التسخين. وتقليبه مرة أخرى قبل التقديم.
يخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥١/٢-٦١/٢	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المكرونه بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤١/٢-٥١/٢	٣	ضع المكرونه (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. وقم بتغطيتها بورق حراري خاص بالميكروويف. وقم بتقليبها قبل التقديم.
المكرونه المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥-٦	٣	ضع المكرونه المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورليني) في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بالمكرونه بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بتقليب المكرونه بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الأطعمة المغلفة (مثلجة)	٣٠٠ جرام ٤٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥-٦ ٦-٧	٣	قم بوضع طعام مكون من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. وقم بتغطيته بشرائط لاصق خاص بالميكروويف.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة فك التجميد (١٨٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم اللحم البقري المفروم شرائح لحم الخنزير	٢٠٠ جرام ٥٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	٥-٦ ٩-١١ ٦-٧	١٠-٢٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة برقائق الألومنيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
للدجاج قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان)	١٢-١٤	١٥-٤٠	أولاً، ضع قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. وقم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف برقائق الألومنيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
الأسماك شرائح السمك	٢٠٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٢-٤/١٢-٥١	٥-٢٠	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. وضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السمكية. قم بحماية الأطراف الرفيعة برقائق الألومنيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
للفاكهة التوت	٢٥٠ جرام	٢-٤/١٢-٥١	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير)
الخبز أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) التوست/ الشطائر الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	قطعتان ٤ قطع ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٢-١١/٢ ٣-٣/٢ ٤-٤/٢ ٨-١٠	٥-١٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. ثم قم بقلبه بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!

تعد طاقة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في فك تجميد الطعام. تقوم طاقة الميكروويف بفك تجميد الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. وليفقد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب فك تجميد الدجاج المجمد جيداً قبل طهيهِ. قم بفك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بخروج السائل الذي تتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. امسك الطعام بميل وقم بتصفيته من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء. إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكن أن يتم حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من رقائق الألومنيوم أثناء فك التجميد.

عند بدء وصول درجة حرارة السطح الخارجي للدجاج إلى الدفء، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدجاج لفترة حتى يتم إكمال عملية فك التجميد. وتختلف مدة الانتظار لعملية فك التجميد التامة استناداً إلى الكمية التي يتم فك تجميدها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: يتم فك تجميد الطعام غير السميكة بشكل أفضل عن الطعام السميك وتحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

لفك تجميد الطعام المجمد بدرجة الحرارة تتراوح بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الحساء المحمد	٤٠٠ جرام	٨٠٠ واط	١٠-٨	٣-٢	ضع الحساء المحمد في طبق البخار. ثم قم بإغلاق غطاء جهاز الطهي بالبخار. قلبه جيداً قبل الانتظار.
دجاج مثلج بالكاراي مع الخضروات	٣٠٠ جرام بالإضافة إلى ماء	٨٠٠ واط	١٢-١٠	٣-٢	ضع الدجاج المثلج بالكاراي (وجبة جاهزة مثلجة على هيئة قطع) في طبق البخار ثم قم بإضافة ١٠٠ مللي من المياه الباردة. قم بإغلاق غطاء جهاز الطهي بالبخار
عجينة مثلجة محشوة بالمربي	١٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٢-١	٣-٢	ضع الدجاج المثلج بالكاراي (وجبة جاهزة مثلجة على هيئة قطع) في طبق البخار ثم قم بإضافة ١٠٠ مللي من المياه الباردة. قم بإغلاق غطاء جهاز الطهي بالبخار
الفشار	٥٠ جرام	٨٠٠ واط	٣-٢	٢-١	ضع ٥٠ جرام من حبوب الذرة المحلاة المناسب لعمل الفشار في طبق البخار. قم بإضافة ١٠ جرام زبد وملقعة واحدة كبيرة سكر. وأغلق غطاء جهاز الطهي بالبخار. استخدم قفازات الفرن عند إخراجها! (انقع الطبق في الماء قبل تنظيفه).

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الخرشوف (٢-١ قطعة)	٣٠٠ جرام	٨٠٠ واط	٦-٥	٢-١	قم بغسل وتنظيف الخرشوف بالماء ثم قم بوضعه في طبق البخار وأضف ملعقة واحدة من عصير الليمون. واغلق غطاء جهاز البخار.
الخضراوات الطازجة	٣٠٠ جرام	٨٠٠ واط	٥-٤ ١/٢	٢-١	قم بوزن الخضروات (مثل، البروكلي والكوسة والجزر والفلفل) بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى قطع متساوية. ثم قم بإضافة ملعقتين كبيرتان من الماء. قم بإغلاق غطاء جهاز الطهي بالبخار
الخضروات المجمدة	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨-٧	٣-٢	ضع الخضروات المجمدة في طبق البخار. ثم قم بإضافة ملعقة واحدة كبيرة من الماء. قم بإغلاق غطاء جهاز الطهي بالبخار قم بتقليبه جيداً بعد الطهي وبعد وقت الانتظار.
الأرز:	٢٥٠ جرام	٨٠٠ واط	١٨-١٥	١٠-٥	ضع الأرز في طبق البخار. أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. قم بإغلاق غطاء جهاز الطهي بالبخار بعد انتهاء الطهي اترك الأرز الأبيض لمدة ٥ دقائق والأرز البني لمدة ١٠ دقائق.
يخني (مثلج)	٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٦-٥	٢-١	ضع اليخني في طبق البخار. قم بإغلاق غطاء جهاز الطهي بالبخار قلبه جيداً قبل الانتظار.
الحساء (مثلج)	٤٠٠ جرام	٨٠٠ واط	٤-٣	٢-١	ثم قم بوضعه في طبق البخار قم بإغلاق غطاء جهاز الطهي بالبخار قلبه جيداً قبل الانتظار.

سريع وسهل

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. وقم بتغطيته بغطاء مصنوع من البلاستيك. ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠-٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير. ثم قم بالتسخين لمدة ٣-٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات، حتى يتم إذابة الشوكولاته. قم بتقليب الشوكولاته مرة واحدة أو مرتين. أثناء الذوبان واستخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجدد

ضع ٢٠ جرام من العسل المجدد في طبق زجاجي عميق صغير. ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.

ضع الجيلاتين بعد تجفيفه في إناء بيركس صغير.

قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.

قم بعد ذلك بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/المنلجات (للكعك والجاتوه)

قم بتقليب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد.

قم بوضعه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣١/٢ أو ٤١/٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ وات.

حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. وقم بتقليبه مرتين أثناء عمله.

طهي مربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب بغطاء. أضف

٣٠٠ جرام من سكر الحفظ وقم بتقليبها جيداً. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام

طاقة تبلغ ٨٠٠ وات. ثم قم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى صغيرة

ذات غطاء محكم. واتركها بدون الغطاء لمدة ٥ دقائق.

طهي البودنج

قم بتقليب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع

إرشادات الشركة المصنعة ثم قم بتقليبه جيداً. استخدم بيركس زجاجي ذي حجم مناسب له غطاء

وقم بطهي البودنج مع وضع الغطاء عليه لمدة ٦١/٢-٧١/٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ وات.

ثم قم بالتقليب جيداً عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع من اللوز

ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط. قم بتقليبه عدة مرات أثناء التحميص

لمدة ٣١/٢ إلى ٤١/٢ دقيقة باستخدام طاقة مقدارها ٦٠٠ وات. واتركها لمدة ٢-٣ دقيقة في الفرن.

واستخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة

تأكد دوماً من نظافة قفلي الباب ومن غلق الباب بإحكام.

في حالة عدم المحافظة على نظافة الفرن، قد يؤدي ذلك إلى تدهور حالة السطح مما قد يؤثر بصورة عكسية على الجهاز وقد ينتج عن ذلك تعرض المستخدم للخطر.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بغسلها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بغسلها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. قم بغسل الطبق الخاص بغسالة الأطباق عند اللزوم.

لا تقم بسكب الماء في الفتحات. لا تستخدم أي مادة حاكة أو محاليل كيميائية وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع الباب من الإغلاق بشكل صحيح

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة جداً عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله.

● كسر إحدى مفصلاتته

● تدهور حالة الأقفال

● تدهور حالة حافظة الفرن أو طيها

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

⚠ يحظر إزالة الحافظة الخارجية من الفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن

ويحتاج إلى صيانة أو إذا كنت تشك في حالته:

● قم بفصله من مصدر التيار الكهربائي.

● اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع

⊠ إذا أردت تخزين الفرن بشكل مؤقت، فاختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل عكسي على أجزاء الفرن.

⊠ لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

المواصفات الفنية

تحتل **SAMSUNG** تحسين جودة منتجاتها باستمرار. تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

الطراز	MR87/MR89
مصدر الطاقة	٢٤٠ فولت ~ ٥٠ ميغا هيرتز
استهلاك الطاقة الميكرويف	١٢٠٠ واط
طاقة الإخراج	١٠٠ واط / ٨٠٠ واط (IEC-705)
التردد	٢٤٥٠ ميغا هيرتز
أسلوب التبريد	موتور لمروحة التبريد
الأبعاد (العرض×الارتفاع×القطر) الخارجية تجويف الفرن	٤٢١,٥×٣١٩,٥×٣٦,٧ ميللي ٣٣٠×١٩٩×٣٣٠ ميللي
الوزن الصافي	١٣,٥ كيلو جرام تقريباً

•
•
•
•



ELECTRONICS