

SAMSUNG

فرن مايكروويف

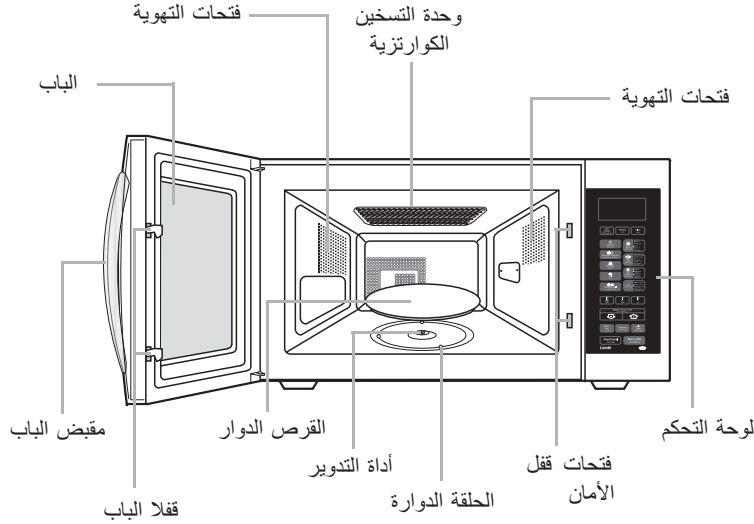
إرشادات ودليل الطهي للمالك

CS1660ST / CS1660WT

CS1660STF / CS1660WTF

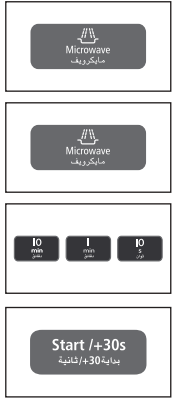
٢	دليل الكشف "السريع".....
٢	الفرن
٣	لوحة التحكم
٣	الأدوات الإضافية
٤	استخدام كتيب الإرشادات
٤	احتياطات السلامة
٦	تركيب فرن المايكروويف
٦	ضبط الوقت
٧	التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح
٧	تعيين مدة انتظار
٨	كيفية عمل فرن المايكروويف
٨	ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة
٩	الطهي/التسخين
٩	مستويات الطاقة واختلافات الأوقات
٩	إيقاف الطهي
١٠	ضبط وقت الطهي
١٠	تحديد وحدة الوزن وتغييرها
١٠	استخدام ميزة طهي تلقائي
١٢	استخدام ميزة تسخين تلقائي
١٣	استخدام ميزة إذابة تلقائية
١٤	استخدام ميزة الوجبات الخفيفة
١٥	استخدام طبق التحمير
١٦	الطهي على عدة مراحل
١٦	التسخين المسبق السريع للفرن
١٧	حرارة قوية
١٧	الشيء
١٨	اختيار الأدوات الإضافية
١٨	الشيء باستخدام سخخ الشيء الدوار
١٩	استخدام الأسياخ العمودية المتعددة
١٩	الطهي باستخدام أشعة المايكروويف والشواية معاً
٢٠	الطهي باستخدام أشعة المايكروويف والطريقة العادية معاً
٢١	استخدام ميزة "إزالة الرائحة"
٢١	تأمين فرن المايكروويف
٢١	إيقاف بداية ميزة إصدار أصوات التنبيه
٢١	استخدام ميزة ذاكرة
٢٢	دليل أدوات الطهي
٢٣	دليل الطهي
٢٧	تنظيف فرن المايكروويف
٢٨	تخزين فرن المايكروويف وإصلاحه
٢٨	المواصفات الفنية





طهي بعض الطعام

1. ضع الطعام في الفرن.
اضغط على الزر "مايكرويف" (Microwave) (M).
2. اضغط على الزر "مايكرويف" (Microwave) (M) حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.
3. حدد وقت الطهي بالضغط على الأزرار "١٠ دقائق" (10min) و"دقيقة واحدة" (1min) أو "١٠ ثواني" (10s) حسب الحاجة.
4. اضغط على الزر "بداية" (Start).
النتيجة: يبدأ الطهي
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠". أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.



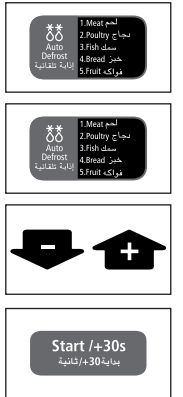
إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

1. اترك الطعام في الفرن.
اضغط على الزر "٣٠ + ثانية" (+30s) مرة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخرى.



إذا أردت إذابة تلقائية لبعض الطعام

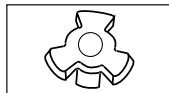
1. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط على الزر "إذابة تلقائية" (Auto Defrost) (A).
2. حدد فئة الطعام بواسطة ضغط الزر "إذابة تلقائية" (Auto Defrost) (A) حتى يتم تحديد فئة الطعام المطلوبة.
3. حدد الوزن بواسطة ضغط الزرين (+) و(-) حسب الحاجة.



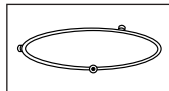
4. اضغط على الزر "بداية" (Start).
النتيجة: تبدأ عملية فك التجميد
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠". أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

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

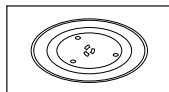
١. أداة التدوير، تكون موضوعة بالفعل على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



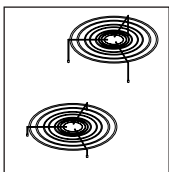
٢. الحلقة الدوارة، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



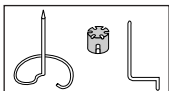
٣. القرص الدوار، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراج به بسهولة للتنظيف.



٤. حاملان معدنيان (الحامل العلوي، الحامل السفلي)، يتم وضعهما على القرص الدوار.

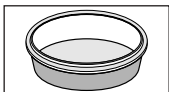


الغرض: يمكن استخدام الحاملين المعدنيين لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. يمكن استخدام الحاملين المعدنيين في الشوي وحرارة قوية والطهي المجمع.

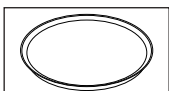


٥. سيخ الشوي الدوار وأداة تدوير أسياخ الشوي وسيخ الشوي، يتم وضعها في الإناء الزجاجي. (متوفر بالطرازين CS1660STF و CS1660WTF فقط)

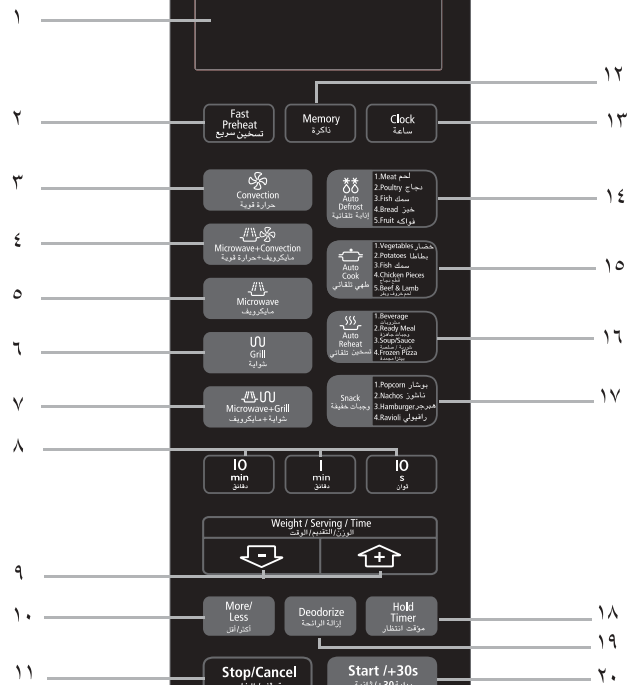
الغرض: يعتبر سيخ الشوي الدوار طريقة ملائمة لشوي دجاجة كاملة، حيث لا تحتاج إلى قلب اللحم. ويمكن استخدامه في وضع الطهي والشوي المجمع.



٦. الإناء الزجاجي، يتم وضعه على القرص الدوار. (متوفر بالطرازين CS1660STF و CS1660WTF فقط)
الغرض: يوضع حامل الشواء على الإناء الزجاجي.



٧. طبق التحمير، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشوي، كما يستخدم لتحمير عجائن الفطائر المحلاة والبيتزا



١. شاشة العرض
٢. زر تحديد "تسخين سريع"
٣. زر "حرارة قوية"
٤. زر "مايكروويف + حرارة قوية"
٥. زر "الميكروويف"
٦. زر "شواية"
٧. زر "شواية + ميكروويف"
٨. إعدادات المؤقت
٩. زر أعلى/أسفل (الوزن/التقديم/الوقت)
١٠. زر "أكثر/أقل"
١١. زر توقف/إلغاء
١٢. زر "ذاكرة"
١٣. زر إعداد الساعة
١٤. زر ميزة "إذابة تلقائية"
١٥. زر ميزة "طهي تلقائي"
١٦. زر ميزة "تسخين تلقائي"
١٧. زر ميزة "وجبات خفيفة"
١٨. زر "مؤقت انتظار"
١٩. زر "إزالة الرائحة"
٢٠. زر "بداية / ٣٠ ثانية +"
١٢. زر "ساعة"
١٣. زر "ذاكرة"
١٤. زر "لحم" 1 Meat
2. Poultry 2. دجاج
3. Fish 3. سمك
4. Beef 4. لحم بقر
5. Lamb 5. لحم خروف
١٥. زر "خضروات" 1 Vegetables
2. Potatoes 2. بطاطا
3. Fish 3. سمك
4. Chicken Pieces 4. قطع دجاج
5. Beef & Lamb 5. لحم بقر ولحم خروف
١٦. زر "مشروبات" 1 Beverage
2. Ready Meal 2. وجبة جاهزة
3. Soup/Sauce 3. شوربة/صلصة
4. Frozen Pizza 4. بيتزا مجمدة
١٧. زر "وجبات خفيفة" 1. Popsicle 1. عصا ثلج
2. Nachos 2. ناكشوس
3. Hamburger 3. هامبرغر
4. Sandwich 4. سندويش
١٨. زر "مؤقت انتظار"
١٩. زر "مؤقت انتظار"
٢٠. زر "بداية / ٣٠ ثانية +"

لقد قمت بشراء فرن مايكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن المايكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميح مفيدة للطهي
- ستجد داخل الغطاء دليل للكشف السريع يشرح ثلاث عمليات طهي أساسية:
- الطهي (وضع المايكروويف)
- فك التجميد
- إضافة مدة ٣٠ ثانية إضافية إذا كان الطبق لم يكتمل طهيها

بالشكل الملائم أو كان يحتاج إلى تسخين كما يوجد في نهاية الكتيب رسوم توضيحية للفرن ولوحة التحكم، حتى تتمكن من التعرف على الأزرار بسهولة. تستخدم الرسوم التوضيحية الموجودة في قسم إجراءات خطوة بخطوة رمزين مختلفين.



ملاحظة



هام

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة المايكروويف

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

- لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقلبي الأمان (قلبي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قلبي الأمان.
- يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.
- لا تقم بتشغيل المايكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة مايكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

- (١) الباب (تعرضه للانشاء)
- (٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
- (٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق
- (د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني في صيانة أجهزة المايكروويف مؤهل ومدرب بواسطة الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن المايكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف فقط؛ لا تستخدم أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
- قم بإزالة الأربطة السلوكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
- السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تتلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛
- ولا تستخدم فرن المايكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقاً لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن المايكروويف إلى حدوث فوران شديد غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين، إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب دوماً بعد التسخين.
- * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم أبداً بملء الأنينة حتى أعلاها واستخدم أنينة يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً زجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- لا تقم أبداً بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبيها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيداً دون تقشيريه لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالمايكروويف؛
- كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفرغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبنديق غير المقشر والطماطم، الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفرغ الهواء الساخن من الفرن.
- فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. وبظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم دوماً قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.
- يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.

- يحظر غمر كبل التيار الكهربائي أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
- **السبب:** قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.
- قد تلاحظ صدور صوت "طققة" أثناء التشغيل (خاصة أثناء عمل الفرن في وضع إزالة الثلج).
- **السبب:** يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.
- **يحظر** تشغيل فرن المايكروويف عندما يكون فارغاً. يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.
- من الأفضل ترك كوباً من الماء دائماً داخل الفرن. سيمتص الماء طاقة المايكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

هام

- لا يجب السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن المايكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن المايكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- الجهاز غير مصنع لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن فقد تؤدي إلى خدش السطح مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج (إن وجد)
- تأكد عند تحريك أجزاء التسخين من استخدام الجهاز المخصص لذلك وفي نفس الوقت ارتداء قفازات السلامة المرفقة مع المنتج، وتأكد من توزيع درجة حرارة كافية (١٠ دقائق على الأقل بعد الشئ أو الطهي المجمع) بعد التشغيل

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قلبي 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 المايكروويف 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.

تحذير:

عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

تحذير:

قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

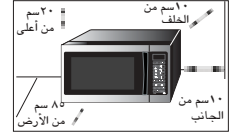
- يجب عدم وضع فرن المايكروويف في خزانة.
- لأسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار أو بمنظف ذو ضغط عالي.

يجب عدم بداية فرن المايكروويف بدون أداة التدوير والحلقة الدوارة والقرص الدوار.

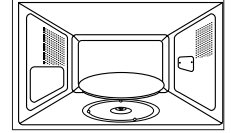
تركيب فرن المايكروويف

ضع الفرن على سطح مستو بمسافة تبعد ٨٥ سم عن الأرض. يجب أن يكون السطح قوياً بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتراً (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 المايكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعه خاصة متوفرة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.

لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل ويجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا كان كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز تالفاً، يجب استبداله بكبل خاص.

يحظر تركيب فرن المايكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن المايكروويف للمرة الأولى.

ضبط الوقت

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

- عند تركيب فرن المايكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

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

١. لعرض الوقت بالتنسيق اضغط على الزر "الساعة" (Clock)

تنسيق ٢٤ ساعة مرة
تنسيق ١٢ ساعة مرتان



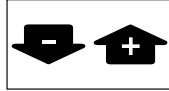
٢. اضغط على الزرين (+) و (-).



٣. اضغط على الزر "الساعة" (Clock).



٤. اضغط على الزرين (+) و (-) لضبط الدقائق.



٥. عند عرض الوقت الصحيح، اضغط على الزر "الساعة" (Clock)

مرة أخرى لبدء بداية الساعة.

النتيجة: يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن المايكروويف.



التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا راودك الشك، راجع الجزء "ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة" في الصفحة التالية.

✉ يجب توصيل الفرن بالمقبس المناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠%-٩٠٠ وات)، يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن. ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.

اضغط على الزر "بداية" (Start) وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق، بواسطة الضغط على الزر "بداية" (Start) عدد مرات حسب الحاجة.

النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء لمدة ٤-٥ دقائق. يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.

Start /+30s
بداية /+30 ثانية

تعيين مدة انتظار

يمكن استخدام ميزة "مدة التوقف" في تعيين مدة انتظار تلقائية (دون الطهي باستخدام المايكروويف).

١. اضغط على الزر "موقت الإيقاف" (Hold Timer).
النتيجة: يظهر المؤشر التالي:

⌚ وضع "التوقف/التأجيل" (Hold/Delay)

٢. حدد وقت الشي بالضغط على الأزرار "١٠ دقائق" (10min) و"دقيقة واحدة" (1min) أو "١٠ ثواني" (10s) حسب الحاجة.

٤. اضغط على الزر "بداية" (Start).
النتيجة: يصدر الفرن صوت تنبيه عند انتهاء مدة الانتظار.

Hold
Timer
موقت انتظار

10
min

1
min

10
s

Start /+30s
بداية /+30 ثانية

كيفية عمل فرن المايكروويف

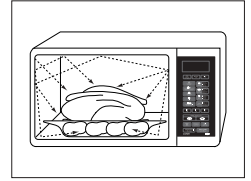
أشعة المايكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن المايكروويف فيما يلي:

- إزالة الثلج
- التسخين
- الطهي

عامل الطهي

١. يتم توزيع أشعة المايكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. لذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.
٢. يمتص الطعام موجات المايكروويف حتى عمق ١ بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.
٣. تتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعية الإناء المستخدم وخصائص الطعام:
 - الكمية والكثافة
 - كمية الماء التي يحتوي عليها
 - درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)



- ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
 - تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

يستغرق دوماً التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك غناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

- ◆ تعد الأمور التالية أموراً طبيعية.
 - التكثيف داخل الفرن
 - وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
 - انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
 - انبعاث البخار من حول الباب والفتحات
- ◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
 - هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح والضغط على الزر "بداية" (Start)
 - هل الباب مغلق؟
 - هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي؟
- ◆ الطعام زائد النضج أو نقي.
 - هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
 - هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟
- ◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقرة داخل الفرن (ماس كهربائي)
 - هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
 - هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
 - هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟
- ◆ يتسبب الفرن في حدوث تشيش على أجهزة الراديو والتلفزيون
 - قد يلاحظ تشيش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً.
 - * الحل: ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
 - في حالة الكشف عن تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
 - * الحل: قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.
- ◆ تشير الرسالة "E3" إلى
 - يتم تنشيط الرسالة "E3" تلقائياً قبل التسخين الزائد للمايكروويف. يجب الضغط على المفتاح "Stop/Cancel" (إيقاف/الإلغاء) للاستفادة من وضع التهئة في حالة تنشيط الرسالة "E3".

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز

خدمة عملاء تابع لشركة Samsung.

الرجاء قراءة المعلومات التالية:

- طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به، عادةً ما يكون مطبوعاً على خلفية الفرن
 - التفاصيل الخاصة بالضمان
 - جهاز شرحاً واضحاً للمشكلة
- ثم اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.

تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب. يحظر بداية فرن المايكروويف عندما يكون فارغاً.

١. اضغط على الزر "مايكرويف" (Microwave) (🔊).

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

١ (الطهي على مرحلة واحدة)
🔊 (وضع الميكروويف)

٢. حدد مستوى الطاقة المطلوب بالضغط على الزر "مايكرويف" (Microwave) (🔊) مرة أخرى حتى يظهر مقدار الطاقة الناتجة الذي تريده. راجع جدول مستويات الطاقة التالي للحصول على المزيد من التفاصيل.

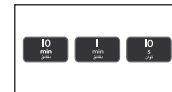
٣. حدد وقت الطهي بالضغط على الأزرار "١٠ دقائق" (10min) و"دقيقة واحدة" (1min) أو "١٠ ثواني" (10s).
النتيجة: يظهر وقت الطهي.

٤. اضغط على الزر "بداية" (Start).

النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:

◆ يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض الزر "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة مستوى الطاقة الحالي لتجفيف الفرن، اضغط على الزر "مايكرويف" (🔊) (Microwave) مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي، اضغط على الزر "مايكرويف" (Microwave) (🔊) مرتين أو أكثر لتحديد مستوى الطاقة الذي تريده.



بدء البداية السريع:

✉ يمكنك تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ وات) من خلال الضغط على الزر "بداية" (Start) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن بالعمل في الحال.

مستويات الطاقة واختلافات الأوقات

تمتلك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام، وذلك طبقاً لنوعية الطعام وكميته. يمكنك الاختيار من بين ستة مستويات للطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة	الطاقة الناتجة
عالية	١٠٠%	٩٠٠ وات
متوسط عالي	٦٧%	٦٠٠ وات
متوسطة	٥٠%	٤٥٠ وات
متوسطة منخفضة	٣٣%	٣٠٠ وات
إزالة الثلج	٢٠%	١٨٠ وات
منخفضة	١١%	١٠٠ وات

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد....	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....
مستوى طاقة أعلى	أقل
مستوى طاقة أقل	أكثر

إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

- التحقق من مدى نضج الطعام
- قلب الطعام أو تقلبيه حسب الحاجة
- ترك الطعام لفترة من الوقت

لإيقاف الطهي...	ثم...
مؤقتاً	افتح الباب. النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط على الزر "بداية" (Start).
نهائياً	اضغط على الزر "إيقاف" (Stop). النتيجة: تتوقف عملية الطهي. إذا أردت إلغاء إعدادات الطهي، اضغط على الزر "إيقاف" (Stop) مرة أخرى.

ضبط وقت الطهي

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

- التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بفتح باب الفرن
- زيادة وقت الطهي

- لزيادة وقت الطهي، اضغط على الزر "بداية" (Start) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.
- مثال: لإضافة ثلاث دقائق، اضغط على الزر "بداية" (Start) ست مرات.

Start /+30s
بداية /+ 30 ثانية

تحديد وحدة الوزن وتغييرها

يتم تعيين وحدة الوزن في المايكروويف بشكل أساسي "بالجرام".

١. إذا كنت ترغب في تغيير وحدة الوزن إلى "رطل" (Pounds)، اضغط على الزرين "حرارة قوية" (Convection) (☼) و"مايكرويف" (Microwave) (⚡).
في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة تقريبًا).
النتيجة: تظهر الأحرف "Oz" (أوقية) على شاشة العرض ويومض ثلاث مرات مما يعني أنه تم تعيين وحدة الوزن إلى "الرطل".
٢. إعادة تعيين وحدة الوزن مرة أخرى إلى "جرام" (Grams)، اضغط على الزرين "حرارة قوية" (Convection) (☼) و"مايكرويف" (Microwave) (⚡) في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة تقريبًا).
النتيجة: يظهر الحرف "g" (جرام) على شاشة العرض ويومض ثلاث مرات مما يعني أنه تم تعيين وحدة الوزن إلى "الجرام".



استخدام ميزة طهي تلقائي

تتضمن/توفر وظائف طهي تلقائي الخمس (⏻) أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك تعديل كمية الطعام بالضغط على الزرين (+) و(-).

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع المايكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

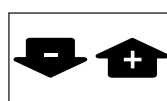
١. اضغط على الزر "طهي تلقائي" (Auto Cook) (⏻).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة ضغط الزر "طهي تلقائي" (Auto Cook) (⏻). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (+) و(-).



٤. يمكنك زيادة وقت الطهي أو إنقاظه، إذا لزم الأمر، بالضغط على الزر "أكثر/أقل" (More/Less) على الترتيب.



٥. اضغط على الزر "بداية" (Start).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.



استخدام ميزة طهي تلقائي (تابع)

يبين الجدول التالي برامج طهي تلقائي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يستخدم البرنامجان ١ و ٢ طاقة المايكروويف فقط.

يستخدم البرنامج رقم ٣ و٤ أشعة المايكروويف والشواية معاً. ويعمل البرنامج رقم ٥ من خلال استخدام أشعة المايكروويف والطريقة العادية للطهي معاً.

الكود الطعام	الكمية	مدة الانتظار التوصيات
١ خضراوات طازجة	٢٠٠-٢٥٠ جرام ٣٠٠-٣٥٠ جرام ٤٠٠-٤٥٠ جرام ٥٥٠-٥٥٠ جرام ٦٠٠-٦٥٠ جرام ٧٠٠-٧٥٠ جرام	٣ دقائق زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في إناء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي من الماء (ملعقتان كبيرتان) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام، وأضف ٤٥ مللي (ثلاث ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جرام وأضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (من ٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٥٠٠ إلى ٧٥٠ جرام. وقم بالتقليب بعد الطهي. • عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.
٢ البطاطس منزوعة القشرة	٣٠٠-٣٥٠ جرام ٤٥٠-٤٥٠ جرام ٥٥٠-٥٥٠ جرام ٦٥٠-٦٥٠ جرام ٧٥٠-٧٥٠ جرام	٣ دقائق وزن البطاطس بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في إناء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ٣٠٠-٤٥٠ جرام و ٦٠ مللي (٤ ملاعق كبيرة) عند طهي ٥٥٠-٧٥٠ جرام.
٣ الأسماك المشية	٢٠٠-٣٠٠ جرام (سمكة واحدة) ٥٠٠-٥٥٠ جرام (من سمكة إلى سمكتين) ٧٠٠-٧٥٠ جرام (سمكتان)	٣ دقائق امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. • قم بالقلب، بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.
٤ قطع الدجاج	٢٠٠-٣٠٠ جرام (قطعة واحدة) ٥٠٠-٥٥٠ جرام (قطعتان) ٦٠٠-٧٠٠ جرام (٣ قطع)	٣ دقائق امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. • قم بالقلب، بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.

الحم البقري/ لحم الضأن	٩٠٠-١٠٠٠ جرام	٣ دقائق
الحم البقري/ لحم الضأن المشي	١٢٠٠-١٣٠٠ جرام	
الحم البقري/ لحم الضأن المشي	١٤٠٠-١٥٠٠ جرام	

امسح اللحم البقري/الضأن بقليل من الزيت والتوابل (الفلفل فقط، يجب إضافة الملح بعد الشوي).
ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. قم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. بعد أن يتم الشوي وأثناء وقت الانتظار، يجب لف اللحم في ورق الألومنيوم.

استخدام ميزة "التسخين التلقائي"

توفر ميزات التسخين التلقائي الأربع (Auto Reheat) (تسخين) أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك تعديل كمية الطعام بالضغط على الزرين (+) و(-).

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع المايكروويف. افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

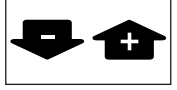
١. اضغط على الزر "تسخين تلقائي" (Auto Reheat) (تسخين).

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة ضغط زر "تسخين تلقائي" (Auto Reheat) (تسخين). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.

٣. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (+) و(-).

٤. يمكنك زيادة وقت الطهي أو إنقصه، إذا لزم الأمر، بالضغط على الزر "أكثر/أقل" (More/Less) على الترتيب.

٥. اضغط على الزر "بداية" (Start). النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته. عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وبضوء المؤشر "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.



يبين الجدول التالي برامج إعادة الأوتوماتيكية للتسخين والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يستخدم البرنامج ١، ٢ و ٣ طاقة المايكروويف فقط. ويعمل البرنامج رقم ٤ من خلال استخدام أشعة المايكروويف والطريقة العادية للطهي معاً.

الكود الطعام	الكمية	مدة الانتظار التوصيات
١ المشروبات	٢٥٠ مللي	١-٢ دقيقة
القهوة	(١ كوب خزفي)	صب السائل في كوبين خزفيين وقم بتسخينهما بدون غطاء. ضع كوباً خزفياً في الوسط وكوبين خزفيين مواجهين لبعضهما. اتركها مدة الانتظار في فرن المايكروويف. قلب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها. توخى الحذر أثناء إخراج الكوبين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).
واللبن والشاي والماء (في درجة حرارة الغرفة)	٥٠٠ مللي (كوبان خزفيان)	
٢ الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٥٠-٣٠٠ جرام	٣ دقائق
	٤٥٠-٤٠٠ جرام	
	٥٠٠-٥٠٠ جرام	
٣ الحساء /الصلصة (مثلجة)	٢٥٠-٢٠٠ مللي	٢-٣ دقيقة
	٣٥٠-٣٠٠ مللي	
	٤٥٠-٤٠٠ مللي	
	٥٥٠-٥٠٠ مللي	
	٦٥٠-٦٠٠ مللي	
	٧٥٠-٧٠٠ مللي	
٤ البيئزا المجمدة	٣٠٠ جرام	-
	٤٠٠ جرام	
	٥٠٠ جرام	

استخدام ميزة الإذابة التلقائية

تمتلك ميزة إذابة تلقائية (DD) من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط وقت إزالة الثلج ومستوى الطاقة تلقائياً. فقط حدد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع المايكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

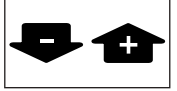
١. اضغط على الزر "إذابة تلقائية" (Auto Defrost) (DD).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيهِ بالضغط على "إذابة تلقائية" (Auto Defrost) (DD). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. حدد الوزن بواسطة ضغط الزرين (+) و (-).



٤. اضغط على الزر "بداية" (Start). النتيجة:



◆ تبدأ عملية إزالة الثلج.
◆ يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية فك التجميد لينذكرك بقلب الطعام.

٥. اضغط على الزر "بداية" (Start) مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.



النتيجة: عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وبضوء المؤشر "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يمكنك أيضاً إزالة الثلج عن الطعام يدوياً. للقيام بذلك، قم بتحديد وظيفة المايكروويف مع تحديد مستوى الطاقة إلى ١٨٠ وات.

يبين الجدول التالي برامج "الإذابة التلقائية" والكميات المراد إزالة الثلج عنها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء إزالة الثلج.

قم بوضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق زجاجي مسطح أو طبق خزفي وأرغفة الخبز وقطع الكيك في ورق المطبخ.

الكود الطعام	الكمية	مدة الانتظار التوصيات	
١. اللحوم	٢٠٠-٢٠٠٠ جرام	٢٠-٩٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه.
			يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢. الدواجن	٢٠٠-٢٠٠٠ جرام	٢٠-٩٠ دقيقة	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق المايكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٣. الأسماك	٢٠٠-٢٠٠٠ جرام	٢٠-٨٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤. الخبز/ الكيك	١٢٥-١٠٠٠ جرام	١٠-٦٠ دقيقة	ضع الخبز أفقياً على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابهِ). يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنسي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة.
			يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكعك الفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.
٥. الفاكهة	١٠٠-٦٠٠ جرام	٥-٢٠ دقيقة	وزع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة.

استخدام ميزة الوجبات الخفيفة

يتم تحديد مدة الطهي تلقائياً، عند استخدام ميزة الوجبات السريعة. يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرين (+) و (-).
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار على الحامل وأغلق الباب.

AR

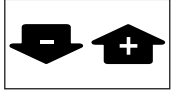
١. اضغط على الزر "وجبات خفيفة" (Snack).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر "وجبات خفيفة" (Snack). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. حدد الوزن بواسطة ضغط الزرين (+) و (-).



٤. يمكنك زيادة وقت الطهي أو إنقاظه، إذا لزم الأمر، بالضغط على الزر "أكثر/أقل" (More/Less) على الترتيب.



٥. اضغط على الزر "بداية" (Start).
النتيجة: يتم طهي الطعام تلقائياً وفقاً للإعداد المحدد.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.



يبين الجدول التالي "برامج تلقائية" لأنواع الطعام والوجبات الخفيفة المفضلة لدى الأطفال وللأطعمة التي تكون على شكل أصابع. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.

يتم بداية هذه البرامج باستخدام طاقة المايكروويف فقط.

الكود الطعام	الكمية	مدة الانتظار التوصيات	
١ الفشار	١٠٠ جرام	-	استخدم الفشار الخاص للتصغير في فرن الميكروويف. اتبع إرشادات الشركة المصنعة لهذا المنتج وضع الكيس في وسط القرص الدوار. أثناء بداية هذا البرنامج ستفتق حبات الذرة وسيزيد حجم العبوة. كن حذراً عند إخراج العبوة من الفرن وعند فتحها.
٢ رقائق النانتشو	١٢٥ جرام	-	ضع رقائق النانتشو (شرائح التورتيللا) في طبق خزفي مسطح. ضع ٥٠ جرام من الجبن الشيدر المبشور والتوابل على السطح. ضع الطعام على القرص الدوار.
٣ الهامبورجر (متلجة)	١٥٠ جرام (قطعة واحدة) ٣٠٠ جرام (قطعتان)	١-٢ دقيقة	ضع الهامبورجر (رغيف خبز محشو بشريحة من اللحم البقري) أو البرجر بالجبن على ورق المطبخ. ضع ساندوتش الهامبورجر في وسط القرص الدوار، وضع اثنين آخرين متقابلين على القرص الدوار. بعد اكتمال التسخين أضف الخس وشرائح الطماطم والتوابل والخليط الذي تفضله.
٤ الرافيلى الصغيرة (متلجة)	٢٥٠-٣٠٠ جرام ٣٥٠-٣٠٠ جرام	٣ دقائق	ضع رافيولى صغيرة متلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في وسط القرص الدوار. اتقب غطاء الوجبة الجاهزة أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. قلب بحرص قبل مدة الانتظار وبعدها. يناسب هذا البرنامج الرافيلى والنودلز بالصلصة.

استخدام طبق التحمير

عند الطهي في فرن المايكروويف فقط، أو من خلال وضع المايكروويف في الأفران التي تجمع بين الشواية وحرارة قوية، عادة ما تصبح الأطعمة التي تصنع من المعجنات طرية وندية. يساعد طبق التحمير من Samsung في الاحتفاظ بالطعام هشاً يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد لحم الخنزير والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.

قبل استخدام طبق التحمير، قم بتسخينه عن طريق تحديد أسلوب الجمع لمدة تتراوح من ٣ إلى ٥ دقائق:

- الجمع بين حرارة قوية (٢٥٠ درجة مئوية) وأشعة المايكروويف (مستوى طاقة ٦٠٠ وات) أو
- استخدام الشواية وأشعة المايكروويف معاً (مستوى الطاقة ٦٠٠ وات) على التوالي.

- قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير، كما ذكرنا أعلاه.
- استخدم القفازات دوماً حيث يكون طبق التحمير ساخناً للغاية.
- امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل لحم الخنزير والبيض، وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.
- ضع الطعام في طبق التحمير.
- لا تضع أي أدوات غير مقاومة للحرارة في طبق التحمير (الأواني البلاستيكية على سبيل المثال).
- ضع طبق التحمير على القرص الدوار في فرن المايكروويف.
- يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.

١. اضغط على الزر "شواية + مايكرويف" (Microwave + Grill)

(Microwave + Grill)

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

١ (الطهي على مرحلة واحدة)

(وضع الجمع بين المايكروويف والشواية)

٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر "شواية + مايكرويف" (Microwave + Grill). حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٣٠٠-٦٠٠ وات).

لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

٣. حدد وقت الطهي بالضغط على الأزرار "١٠ دقائق" (10min) و"دقيقة واحدة" (1min) أو "١٠ ثواني" (10s) حسب الحاجة.

الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.

٤. اضغط على الزر "بداية" (Start).

النتيجة:

تبدأ عملية الطهي المجمع.

عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

كيفية تنظيف طبق التحمير

عبر غسل طبق التحمير بالماء الساخن والصابون ثم شطفه بالماء النظيف أفضل الطرق لتنظيف طبق التحمير. لا تستخدم فرشاة للكت أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.



قد يتعرض طبق التحمير للتلف في حالة استخدامه بطريقة غير سليمة، نظراً لأنه مغطى بطبقة من مادة التيفال.

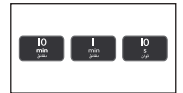
- يحظر تقطيع الطعام في الطبق. يجب رفع الطعام من الطبق قبل تنظيفه.
- يفضل قلب الطعام باستخدام ملعقة بلاستيكية أو خشبية.

إعداد طبق التحمير

يوصى بالتسخين المسبق لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار.

قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام ميزة ٦٠٠ وات + الشواية واتبع مدد الطهي والتعليمات الموضحة في الجدول.

الطعام/المقدار	التسخين المسبق الوقت (دقيقة)	الطاقة الطهي وقت (دقيقة)	الإرشادات
لحم الخنزير المقدد عدد ٦-٤ شرائح (٨٠ جرام)	٣	٦٠٠ وات + الشواية	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع الشرائح جنباً إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
الأومليت ٣٠٠ جرام	٤-٣	٤٥٠ وات + الشواية	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. اخفق ثلاث بيضات وأضف ملعقتين كبيرتين من اللبن والأعشاب والتوابل. قطع ثمرة طماطم إلى مكعبات. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير، وضع قطع الطماطم في الطبق، وأضف إليها البيض المخفوق و ٥٠ جرام من الجبن المبشور بشكل متساو. ضع الطبق على الحامل العلوي.
الخضراوات المشية ٢٥٠ جرام	٤-٣	٤٥٠ وات + الشواية	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع الخضراوات الطازجة المقطعة إلى شرائح في الطبق على سبيل المثال، شرائح الفلفل والطماطم والكوسة وعيش الغراب. امسحها بالزيت والتوابل. ضع طبق التحمير على الحامل العلوي.
شرائح البطاطس المعدة للطهي بالفرن (مجمدة) ٣٠٠ جرام	٤-٣	٤٥٠ وات + الشواية	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. وزع شرائح البطاطس المخصصة للطهي في الفرن على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. ثم قم بالقلب بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
قطع الدجاج (مجمدة) ٢٥٠ جرام	٤	٦٠٠ وات + الشواية	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. امسح الطبق بملعقة كبيرة من الزيت. ضع قطع الدجاج في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. قم بالقلب بعد مرور ٥-٤ دقائق.



الطهي على عدة مراحل

AR

يمكن برمجة فرن المايكروويف لطهي الطعام على أربع مراحل (مرحلة حرارة قوية، ومرحلة المايكروويف + حرارة قوية، لكن لا يمكن استخدام وضع "التسخين المسبق السريع" في الطهي على عدة مراحل) مثال: إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام وطهيه دون إعادة بداية الفرن بعد كل مرحلة.. يمكنك فك تجميد دجاجة وزنها ١,٨ كيلوجرام وطهيها على أربعة مراحل:

- إزالة الثلج
- الطهي بالمايكروويف لمدة ٣٠ دقيقة
- الشوي لمدة ١٥ دقيقة

يجب أن تكون المرحلتين الأوليين هما مرحلة فك التجميد ومرحلة الانتظار. يمكن استخدام أسلوب الطهي المجمع مع الشواية مرة واحدة فقط خلال المرحلتين المتبقيتين، ولكن يمكن استخدام المايكروويف مرتين (باستخدام مستويي طاقة مختلفين).

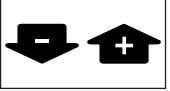
١. اضغط على الزر "إذابة تلقائية" (Auto Defrost) (٥٥).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على "إذابة تلقائية" (Auto Defrost) (٥٥).



٣. اضبط الوزن بالضغط على الزرين (+) و(-) عدد المرات المناسب (١٨٠٠ جرام كما هو موضح في المثال)..



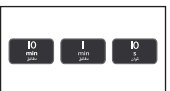
٤. اضغط على الزر "مايكروويف" (Microwave) (٥٥).



٥. عين مستوى طاقة الميكروويف بالضغط على الزر "مايكروويف" (Microwave) (٥٥) لتحديد مستوى الطاقة الملائم (٤٥٠ وات كما هو موضح في المثال).



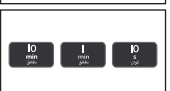
٦. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار "١٠ دقائق" (10min) و"دقيقة واحدة" (1min) أو "١٠ ثواني" (10s). (٣٠ دقيقة على سبيل المثال)



٧. اضغط على الزر "الشواية" (Grill) (٥٥).



٨. بالضغط على الزر "١٠ دقائق" (10min) و"دقيقة واحدة" (1min) أو "١٠ ثواني" (10s) لعدد من المرات (١٥ دقيقة على سبيل المثال).



٩. اضغط على الزر "بداية" (Start).



النتيجة: يبدأ الطهي
عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

التسخين المسبق السريع للفرن

لطهي بالطريقة العادية، يوصى بالتسخين المسبق للفرن حتى تصل درجة حرارته للدرجة الملائمة قبل وضع الطعام فيه. عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف بداية تلقائياً. تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.

١. اضغط على الزر "تسخين سريع" (Fast Preheat).

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



٢. اضغط على الزر "تسخين سريع" (Fast Preheat) مرة أو أكثر لتعيين الحرارة.



٣. اضغط على الزر "بداية" (Start).

النتيجة: تم تسخين الفرن مسبقاً وفقاً لدرجة الحرارة المطلوبة.

عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.

بعد ١٠ دقائق، يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات ويتوقف عن العمل.



في حالة وصول درجة الحرارة داخل الفرن لدرجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط على الزر "تسخين سريع" (Fast Preheat).



حرارة قوية

يمكنك وضع حرارة قوية من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. ولا يتم استخدام وضع المايكروويف. يمكنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٥٠ درجة مئوية ضمن ثمانية مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.

إذا كنت ترغب في تسخين الفرن مسبقاً، راجع الجزء التسخين المسبق السريع للفرن
• استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.
• يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.
تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي ومن وجود القرص الدوار في مكانه. افتح الباب وضع الإناء على الحامل السفلي واضبط القرص الدوار.

١. اضغط على الزر "حرارة قوية" (Convection) (🌀).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

🌀 (وضع حرارة قوية)
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

٢. اضغط على الزر "حرارة قوية" (Convection) (🌀) مرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.

٣. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار "١٠ دقائق" (10min) و"دقيقة واحدة" (1min) أو "١٠ ثواني" (10s).

٤. اضغط على الزر "بداية" (Start).

النتيجة: يبدأ الطهي
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وبضئ المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يمكنك التأكد من درجة الحرارة في أي وقت بالضغط على الزر "تسخين سريع" (Fast Preheat).

الشبي

تتمكن الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة المايكروويف.

- استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشبي عند استخدام الحامل العلوي.

تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي ومن وجود الحامل الملائم في مكانه.

١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



٢. اضغط على الزر "الشواية" (Grill) (UV).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

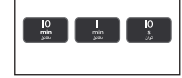
UV (الطهي على مرحلة واحدة)
(وضع الشواية)

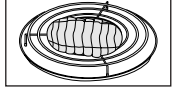
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

٣. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار "١٠ دقائق" (10min) و"دقيقة واحدة" (1min) أو "١٠ ثواني" (10s).
• الحد الأقصى لمدة الشبي هو ٦٠ دقيقة.

٤. اضغط على الزر "بداية" (Start).

النتيجة: يبدأ الشبي
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وبضئ المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.





لا يتطلب حرارة قوية التقليدية أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط. لا تناسب عادة أواني الطهي التي تستخدم في الميكروويف حرارة قوية، لا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف، إلى آخره. إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو حرارة قوية)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

للحصول على مزيد من التفاصيل حول الأدوات والأواني المناسبة للاستخدام في الطهي، راجع دليل أدوات الطهي صفحة ٢٢

الشيء باستخدام سيخ الشي الدوار

(متوفر بالطرازين CS1660STF و CS1660WTF فقط)

يقيّد سيخ الشي الدوار في عملية الشي، حيث لا يكون عليك قلب اللحم. ويمكن استخدام سيخ الشي الدوار عند الطهي باستخدام المايكروويف وحرارة قوية معاً.

تأكد من توزيع اللحم بشكل متساو على السيخ وأن السيخ يدور بحرية دون إعاقة. استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.



١. ضع قطع اللحم حول السيخ بحيث يمر السيخ من منتصفها. مثال: ضع الدجاجة حول السيخ بحيث يمر السيخ بين صدر الدجاجة وعظمها.

ضع السيخ على الحامل الخاص به، وضع الحامل في الإناء الزجاجي الموضوع على القرص الدوار. امسح اللحم بقليل من الزيت لتحميره.

٢. اضغط على الزر "مايكروويف + حرارة قوية" (Microwave + Convection) (🔥🔥).

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

(وضع الجمع بين الميكروويف وحرارة قوية)
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

٣. حدد درجة الحرارة بالضغط على "مايكروويف + حرارة قوية" (Microwave + Convection) (🔥🔥).

٤. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار "١٠ دقائق" (10min) و"دقيقة واحدة" (1min) أو "١٠ ثواني" (10s). الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.

٥. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر "الميكروويف + حرارة قوية" (Microwave + Convection) (🔥🔥). حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (١٠٠-٦٠٠ وات).

٦. اضغط على الزر "بداية" (Start). النتيجة:

- ◆ تبدأ عملية الطهي المجمع.
- ◆ يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.
- ◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

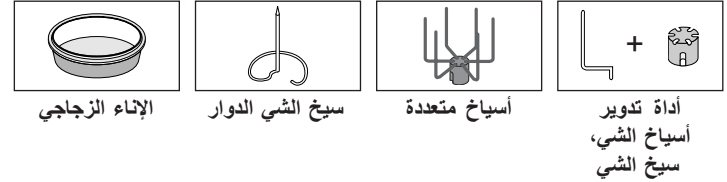
عند اكتمال طهي الطعام، قم بإزالة السيخ بحرص مستخدماً قفازات حماية يديك.

استخدام الأسياخ العمودية المتعددة

(متوفر بالطرازين CS1660STF و CS1660WTF فقط)

الأسياخ المتعددة الخاصة بشي الكباب

يمكنك باستخدام أسياخ الكباب الستة شي اللحم والدواجن والأسماك والخضراوات (مثل البصل أو الفلفل أو الكوسة) والفاكهة المقطعة. يمكنك تحضير الطعام السابق ذكره باستخدام أسياخ شي الكباب عند حرارة قوية أو الأسلوب المجمع.



استخدام ميزة الشي باستخدام الأسياخ المتعددة بواسطة أسياخ الكباب

1. لإعداد الكباب باستخدام ميزة الأسياخ المتعددة، استخدم الأسياخ الستة.
2. ضع نفس كمية الطعام في كل شي.
3. ضع شي الشئ الدوار في الإناء الزجاجي ثم ضع أداة الأسياخ المتعددة. بداخله.
4. ضع الإناء الزجاجي بالأسياخ المتعددة في وسط القرص الدوار. تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية في موضعه الصحيح عند الجدار الخلفي لتجفيف الفرن وليس بالأعلى قبل بدء عملية الشي.

إخراج الأسياخ المتعددة من الفرن بعد انتهاء عملية الشي

1. استخدم قفازات الفرن عند إخراج الإناء الزجاجي مع الأسياخ المتعددة من الفرن، حيث يكون ساخناً جداً.
2. قم بفك الأسياخ المتعددة من حامل الأسياخ مستخدماً القفازات أيضاً.
3. قم بإزالة الأسياخ بحرص، واستخدم شوكة لإخراج قطع الطعام من الأسياخ. لا تصلح غسالة الأطباق في تنظيف الأسياخ المتعددة. لذا، يجب تنظيفها يدوياً باستخدام الماء الدافئ ومسحوق تنظيف. أخرج الأسياخ العمودية المتعددة من الفرن بعد الاستخدام.

الطهي باستخدام أشعة المايكرويف والشواية معاً

يمكنك أيضاً الطهي باستخدام المايكرويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع المايكرويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة المايكرويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو. استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.

يمكنك تحسين الطهي والشي إذا استخدمت الحامل العلوي.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

1. اضغط على الزر "شواية + مايكرويف" (Microwave + Grill) (🔥🔥🔥).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:



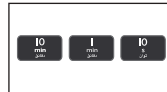
(الطهي على مرحلة واحدة)

(وضع الجمع بين المايكرويف والشواية)

2. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر "شواية + مايكرويف" (Microwave + Grill) (🔥🔥🔥) حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (300-600 وات).
• لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



3. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار "10 دقائق" (10min) و"دقيقة واحدة" (1min) أو "١٠ ثواني" (10s).
• الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.



4. اضغط على الزر "بداية" (Start).
النتيجة:



◆ تبدأ عملية الطهي المجمع.

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه

ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن

بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

الطهي باستخدام أشعة المايكروويف والطريقة العادية معاً

AR

افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو الحامل السفلي، ثم ضعه على القرص الدوار. أغلق الباب. يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.

يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من طاقة المايكروويف والتسخين بالطريقة العادية. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة المايكروويف بشكل فوري.

يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام أسلوب الجمع بين حرارة قوية والمايكروويف، نذكر منها:

- اللحوم والدواجن المشية
- الفطائر والكيك
- أطباق البيض والجبن

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع المايكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة المايكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو. استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً. يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

١. اضغط على الزر "مايكروويف + حرارة قوية"

(Microwave + Convection) (🔥📶).

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

(وضع الجمع بين المايكروويف

وحارة قوية)

٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

٢. حدد درجة الحرارة بالضغط على "مايكروويف + حرارة قوية"

(Microwave + Convection) (🔥📶).

٣. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار "١٠ دقائق"

(10min) و"دقيقة واحدة" (1min) أو "١٠ ثواني" (10s).

• الحد الأقصى لمدة الشئ هو ٦٠ دقيقة.

٤. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر

"مايكروويف + حرارة قوية" (Microwave + Convection)

(🔥📶) حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (١٠٠-٦٠٠ وات).

٥. اضغط على الزر "بداية" (Start).

النتيجة:

◆ تبدأ عملية الطهي المجمع.

◆ يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم

تستمر عملية الطهي باستخدام المايكروويف حتى

انتهاء المدة اللازمة للطهي.

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه

ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن

بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.



يمكنك التأكد من درجة الحرارة في أي وقت بالضغط على الزر "تسخين سريع"

(Fast Preheat).

استخدام ميزة "إزالة الرائحة"

استخدم هذه الميزة بعد طهي الأطعمة ذات الروائح النفاذة أو عند تصاعد دخان كثيف داخل الفرن.
نظف أولاً الفرن من الداخل.

اضغط على الزر "إزالة الرائحة" (Deodorize) بعد الانتهاء من التنظيف. ستسمع صوت تنبيه أربع مرات.

Deodorize
إزالة الرائحة

- تم تحديد مدة ٥ دقائق لعملية التخلص من الروائح. تزيد هذه الفترة إلى ٣٠ ثانية بمجرد الضغط على الزر "30+" ثانية (30s+)
- يمكنك أيضاً ضبط مدة بداية ميزة "إزالة الرائحة" (Deodorize) بواسطة ضغط الزر "30+" ثانية (30s+)
- الوقت الأقصى لعملية التخلص من الروائح هو ٦٠ دقيقة.

تأمين فرن المايكروويف

تم تزويد "فرن المايكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من بداية بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.

١. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط على الزرين "الشواية" (Grill) (U) و"مايكرويف + حرارة قوية" (Microwave + Convection) (U) في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوان تقريباً).
النتيجة:

- ◆ يتم تأمين الفرن.
- ◆ يظهر المؤشر التالي "L".

٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط على الزرين "الشواية" (Grill) (U) و"مايكرويف + حرارة قوية" (Microwave + Convection) (U) مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوان تقريباً).
النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

إيقاف بداية ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف بداية ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

١. اضغط على الزرين "تسخين سريع مسبق" (Fast Preheat) و "شواية + مايكرويف" (Microwave Grill) (U) في نفس الوقت (لمدة ثانية تقريباً).
النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العملية.

٢. لإعادة بداية ميزة إصدار الصوت، اضغط على الزرين "تسخين سريع مسبق" (Fast Preheat) و "شواية + مايكرويف" (Microwave Grill) (U) مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثانية تقريباً).
النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.

استخدام ميزة ذاكرة

إذا كنت تقوم بطهي نفس أنواع الأطباق أو تسخينها بصورة متكررة، يمكنك تخزين أوقات الطهي ومستويات الطاقة في ذاكرة الفرن حتى لا يكون عليك تعيينها كل مرة.

حفظ الإعدادات

١. لبرمجة ... ثم اضغط على الزر "ذاكرة" (MEMORY) مرة واحدة لإعادة تعيين مرتان
٢. قم بتعيين برنامج الطهي كالعادة (الميكروويف أو شواية أو حرارة قوية أو الجمع)
٣. اضغط على الزر "بداية" (Start).
النتيجة: يتم تخزين إعداداتك في ذاكرة الفرن.

استخدام الإعدادات

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار

١. اضغط على الزر "ذاكرة" (MEMORY).

٢. اضغط على الزر "بداية" (Start).
النتيجة: يتم طهي الطعام بالشكل المطلوب.

دليل أدوات الطهي

AR

للطهي باستخدام فرن المايكروويف، يجب أن تتمكن أشعة المايكرويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمنعها الأطباق المستخدمة. لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع المايكروويف)، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن المايكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها في المايكروويف	تعليقات
ورق الألومنيوم	✓ X	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألومنيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الفوم الذي يتم استخدامه مرة واحدة فقط الأطباق الكرتون	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم. قد تحترق.
الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأكياس الورقية أو الصحف	X	
الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	X	
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها إلا إذا كانت مزينة بحواف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	X	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	X	

الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة. قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
• الورق المعاد تصنيعه	X	
البلاستيك		
• 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 استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن. فقط إذا كانت تحتل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. انقبها بشوكة، إذا اقتضت الحاجة.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.
• أكياس الفريزر	✓ X	
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ :موصى به
X :يستخدم بحذر
X :غير آمن

دليل الطهي

أشعة المايكروويف

تتخلل طاقة المايكرويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة المايكرويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في المايكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة المايكرويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تتعكس أشعة المايكرويف بواسطة المعادن مثل الاستنسل والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية. الأطعمة التي يمكن طهيها في المايكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في المايكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلّة في فرن المايكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام المايكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضاً المايكروويف في فك تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحَات 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 الطهي. ويمكن تغطية الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو ببطقة من ورق المايكروويف الحراري.

مدد الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز:

استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الإناء. بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار. ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات:

استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع غطاء. قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي ماء بارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح:

قطع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للمايكروويف (٩٠٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام	٣-٤	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الجزر	٢٥٠ جرام	٤-٥	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٥٠٠ جرام	٧-١٠	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام	٣-٣,٥	٣	قطع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
البطاطس	٥٠٠ جرام	٧-٨	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٦-١٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٢١-٢٠	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٠-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

التسخين

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

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم تعيين المدد المحددة في الجدول باعتبار السوائل التي لها درجة حرارة الغرفة تتراوح درجة حرارتها بين ١٨+ إلى ٢٠+ درجة مئوية، وأن الأطعمة المثلجة تتراوح درجة حرارتها بين ٥+ إلى ٧+ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

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

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٨٥٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات. راجع الجداول للحصول على إرشادات. يُفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.

توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن المايكرويف أثناء مدة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام.

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

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه. دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢٤ - دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخى المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، و قم بالتقليب دوماً بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين السوائل والطعام

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

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	٢٥٠ مللي (١ كوب خزفي) ٥٠٠ مللي (٢ كوب خزفي)	٩٠٠ وات	٢-١,٥	١-٢	تصب المشروبات في كوبين خزفيين وتُسخن بدون غطاء: ضع كوباً خزفياً في الوسط وكوبين خزفيين مواجيين لبعضهما. تترك في فرن المايكرويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (مثلج)	٢٥٠ مللي ٤٥٠ مللي	٩٠٠ وات	٢-١,٥ ٤-٣,٥	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤-٥	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٣-٤	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق المايكرويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤-٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المثلجة (مثلجة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤-٥ ٥-٦	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق المايكرويف الحراري.

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح لحم الخنزير وفخذ الخنزير وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافة.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

المايكرويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي المايكرويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:

٦٠٠ وات + الشواية و ٥٠٠ وات + الشواية و ٣٠٠ وات + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام المايكرويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة المايكرويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهي باستخدام المايكرويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب استخدام (المايكرويف + الشواية) معاً، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي. يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

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

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع	الشواية فقط	٤-٣	٣-٢	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
الطماطم المشية	٤٠٠ جرام	٣٠٠ وات + الشواية	٦-٥	-	قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق على الحامل العلوي. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٥,٥-٤,٥	-	قم بتحميم شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافة على الحامل العلوي. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
البطاطس المحمصة	٥٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٨-٧	-	قطع الطماطم إلى أنصاف. ضعها على هيئة دائرة على الحامل العلوي. على أن توضع الناحية المقطوعة على الشواية.
البطاطس / الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٤٥٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٠-٨	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
قطع الدجاج (قطعتان)	٥٠٠ جرام	٣٠٠ وات + الشواية	١٠-٩	٨-٧	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
شرائح اللحم البقري (متوسط)	٤٠٠ جرام (قطعتان)	الشواية فقط	١٢-١٤	٦-٨	قم بمسح شرائح اللحم البقري بالزيت. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
الأسماك المشية	٤٠٠-٥٠٠ جرام	٣٠٠ وات + الشواية	٥,٥-٤,٥	٥,٥-٦,٥	امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمك إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.

حرارة قوية

حرارة قوية هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن. يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن. أدوات الطهي الخاصة بحرارة قوية: يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف- أي شئ يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي. الأظعمة التي يمكن طهيها بحرارة قوية: جب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفيل.

أشعة المايكرويف + حرارة قوية

يجمع هذا الوضع بين طاقة المايكرويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش. حرارة قوية هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن. أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام أشعة المايكرويف + حرارة قوية: يجب أن تسمح بمرور أشعة المايكرويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل، الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء شواية + مايكرويف . الأظعمة المناسبة للطهي باستخدام المايكرويف + حرارة قوية: جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشية والخبز.

دليل حرارة قوية للأظعمة الطازجة والأظعمة المجمدة

قم بتسخين الفرن بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين السريع المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالطريقة العادية.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
البيتزا بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٤٠٠-٣٠٠ جرام	٤٥٠ وات ٢٥٠ + درجة مئوية	١٣-١٠	-	ضع البيتزا على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
المعجنات اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات ٢٢٠ + درجة مئوية	٢٠-١٨	-	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة المايكرويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
اللحوم اللحم البقري/لحم الضأن المشي (متوسط الحجم)	١٣٠٠-١٢٠٠ جرام	٤٥٠ وات ١٨٠ + درجة مئوية	٢١-١٩	١٣-١١	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. بعد النضج لف اللحم في ورق الألومنيوم واطرکه لمدة ١٥-١٠ دقيقة.
الدجاج المشي	١١٠٠-١٢٠٠ جرام	٤٥٠ وات ٢٠٠ + درجة مئوية	١٨-١٦	١٥-١٢	امسح الدجاجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر إلى أعلى بالرف السفلي. انتظر لمدة ٥ دقيقة
الخبز أرغفة الخبز (العجينة الطازجة)	٤ قطع (٢٠٠ جرام)	١٠٠ وات ٢٠٠ + درجة مئوية	١٣-١١	٦,٥-٥,٥	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٣-٢ دقائق.

دليل الطهي (تابع)

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
خبز الثوم (مثلجة ومخبوزة مسيقا)	٢٠٠ جرام (قطعة واحدة)	١٨٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	٦-٧		ضع الخبز الفرنساوي المثلج على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.
الكيك ماربل كيك (عجينة طازجة)	٥٠٠ جرام	١٨٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	٢٠-٢٥		ضع العجينة الطازجة في طبق خبز مستطيل من السيلكون (طوله حوالي ٢٨ سم). ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.
قطع المافن (عجينة طازجة)	٧٠ x ٦ (جرام ٥٠٠-٤٠٠ جرام)	١٠٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	١٨-٢٢		ضع العجينة الطازجة بشك متساو على طبق الخبز من السيلكون المناسب لست قطع مافن. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.

تلميحات خاصة

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٢٠-٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣-٤ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات، حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة الجيلاتين

ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

طهي المربي

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب
من البيركس ذي غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيدا.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ٩-١١ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربي زجاجية
صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج / الكسترد

يُقلب مسحوق البودنج مع السكر واللين (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب
الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة
٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تنظيف فرن المايكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن المايكروويف 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 إغلاق الباب بإحكام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر
بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. وقم بمسحه
وتجفيفه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة
بالصابون. ثم قم بمسحها 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. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.

⊗ يحظر سكب الماء في الفتحات. كما يحظر استخدام أي مادة حادة أو محاليل كيميائية
وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

⊗ نظف تجويف فرن المايكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن
اترك فرن المايكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

⊗ توضح الإرشادات الخاصة أدوات الطهي، ودرج التسخين والفرن حظر استخدام
التنظيف بالبخار.

تخزين فرن المايكرويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن المايكرويف أو صيانتته.

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

- كسر إحدى مفصلات
 - تدهور حالة الأقفال
 - تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات
- يجب أن تتم صيانة عيوب المايكرويف بواسطة فني صيانة مؤهل

يحظر إزالة الجسم الخارجي للفرن في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانتته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربائي
 - اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع
- إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.
- السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	
الطاقة القصوى	٣٢٠٠ وات
الميكرويف	١٥٠٠ وات
الشواية (جزء التسخين)	١٢٠٠ وات
حرارة قوية (جزء التسخين)	١٧٠٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/٩٠٠ وات - ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق)	
الخارجية	٦٠٢ × ٥٨٤ × ٣٥١ مم
تجوف الفرن	٤١٩ × ٤١١ × ٢٦٤ مم
الحجم	١,٦ قدم مكعب
الوزن الصافي	٢٤,٥ كيلو جرام تقريباً

SAMSUNG

ELECTRONICS