

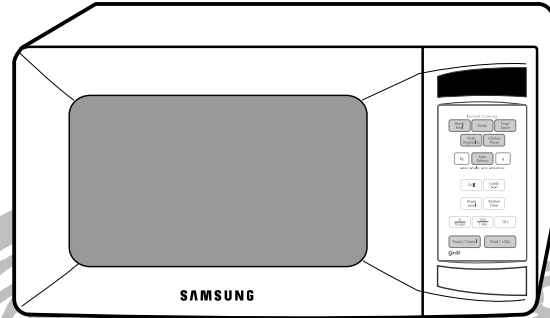
فرن ميكروويف

SAMSUNG

إرشادات ودليل الطهي للمالك

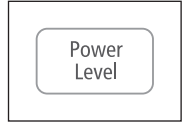
CE2944N/CE2944NT

- ٢..... دليل الكشف السريع
- ٣..... الفرن
- ٣..... لوحة التحكم
- ٤..... الأدوات الإضافية
- ٤..... استخدام كتيب الإرشادات
- ٥..... احتياطات السلامة
- ٦..... تركيب فرن الميكروويف
- ٦..... ضبط الوقت
- ٦..... التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح
- ٧..... كيفية عمل فرن الميكروويف
- ٧..... ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة
- ٨..... الطهي/التسخين
- ٨..... مستويات الطاقة
- ٨..... إيقاف الطهي
- ٩..... ضبط وقت الطهي
- ٩..... استخدام ميزة التسخين الفوري/الطهي
- ٩..... إعدادات التسخين الفوري/الطهي
- ١٠..... استخدام ميزة فك التجميد التلقائي
- ١٠..... إعدادات فك التجميد التلقائي
- ١١..... استخدام طبق التحمير (CE2944NT)
- ١٢..... إعداد طبق التحمير (CE2944NT)
- ١٣..... اختيار وضع جزء التسخين
- ١٣..... اختيار الأدوات الإضافية
- ١٣..... الشبي
- ١٤..... الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً
- ١٤..... الطهي على عدة مراحل
- ١٥..... إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه
- ١٥..... تأمين قفل فرن الميكروويف
- ١٥..... وظيفة التذکر
- ١٦..... دليل أدوات الطهي
- ١٧..... دليل الطهي
- ٢٣..... تنظيف فرن الميكروويف
- ٢٤..... تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه
- ٢٤..... المواصفات الفنية

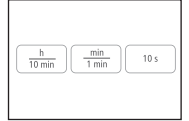


إذا أردت طهي بعض الطعام

1. ضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة بالضغط على الزر Power Level مرة واحدة أو أكثر.



2. حدد وقت الطهي بالضغط على الأزرار 10 min و 1 min و 10s حسب الحاجة.



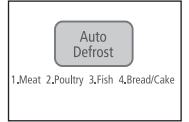
3. اضغط الزر Start/+30s.
النتيجة: يبدأ الطهي.

يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.



إذا أردت فك تجميد بعض الطعام

1. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط الزر "إذابة ثلج تلقائية" Auto Defrost.
2. حدد الوزن بالضغط على الزرين kg (كيلوجرام) أو g (جرام) حسب الحاجة.
3. اضغط الزر Start/+30s.



إذا أردت زيادة الوقت بمقدار دقيقة أخرى

1. اترك الطعام في الفرن.
اضغط الزر +30s مرة واحدة أو أكثر لكل 30 ثانية إضافية ترغب في إضافتها.

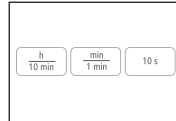


إذا أردت شي بعض الطعام

1. قم بتسخين الشواية إلى أن تصل إلى درجة الحرارة التي تريدها، وذلك بواسطة ضغط الزر Grill ثم ضغط الأزرار 10 min و 1 min و 10s.

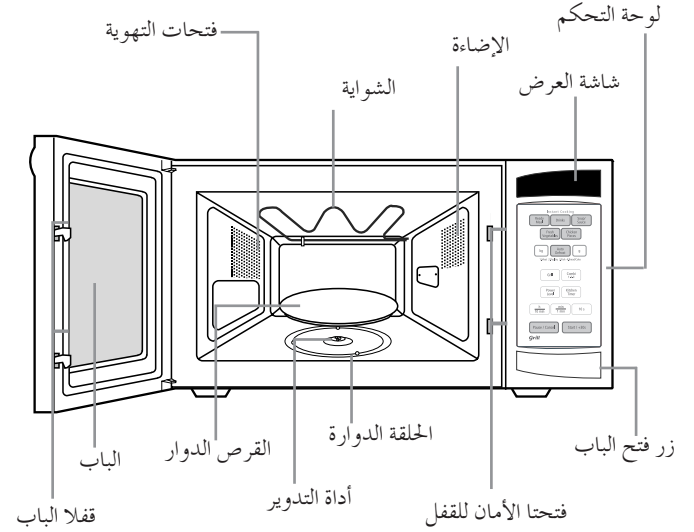
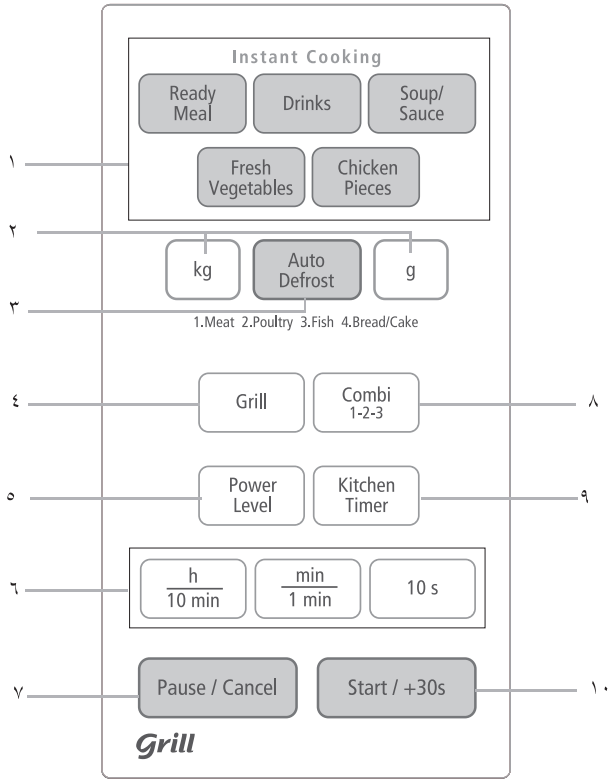


2. ضع الطعام على الحامل الخاص بالفرن.
اضغط الزر Auto Defrost اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار 10 min و 1 min و 10s.



3. اضغط الزر Start/+30s.

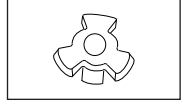




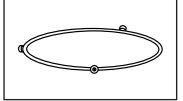
١. تحديد ميزة التسخين الفوري/الطهي
٢. تحديد الوزن
٣. تحديد ميزة فك التجميد التلقائي
٤. اختيار وضع الشواية
٥. اختيار وضع الميكروويف
٦. ضبط الوقت
٧. زر إيقاف التشغيل/الإلغاء
٨. اختيار وضع الجمع
٩. ضبط الساعة
١٠. زر التشغيل

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

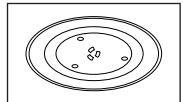
١. أداة التدوير، تكون موضوعة بالفعل على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير الحلقة الدوارة.



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

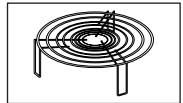


٣. القرص الدوار، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

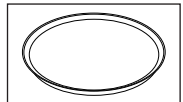


الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.

٤. الحامل المعدني، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. يمكن استخدام الحامل المعدني في الشوي وفي الطهي باستخدام الميكروويف والشواية.



٥. طبق التخمير (متوفر بالطراز CE2944NT فقط)، راجع الصفحة ١١.
الغرض: يستخدم طبق التخمير لتخمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشوي. وهو يعمل على تخمير عجائن الفطائر المخلاة والبيتزا.



يحظر تشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.



استخدام كتيب الإرشادات

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

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميح مفيدة للطهي

ستجد داخل الغطاء دليل للكشف السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- طهي الطعام
- فك تجميد الطعام
- شوي الطعام
- إضافة وقت زائد للطهي

ستجد في مقدمة الكتيب رسومات توضيحية للفرن وللوحة التحكم حتى يمكنك التعرف على الأزرار بسهولة.

تستخدم إجراءات خطوة بخطوة بثلاثة رموز مختلفة.



تحذير

ملاحظة

هام

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

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

(أ) يحظر تحت أية ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العيب بقفل الأمان (قفل الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) 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.

(ج) يحظر تشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

يجب 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) يحظر ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

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

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

- الأواني المعدنية
 - أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
 - المسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
- السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تلتفد الفرن.

٢. يحظر تسخين:

- الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفرغها من الهواء والمغلقة بإحكام. مثال: البرطمانات الخاصة بطعام الأطفال
- الأطعمة ذات القشرة. مثال: البيض والبنديق غير المقشر والبطاطم

السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى انفجار القشرة الخارجية للأطعمة.

تلميح: قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك.

٣. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

السبب: قد تتعرض جدران الفرن للتلف.

تلميح: اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن. يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف إذا

قامت 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.

وبالتالي 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 تسمج 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 السلوكية من الأكياس الورقية أو البلاستيكية
- يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربائي

٨. توخي الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال.

• اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح

بمعادلة درجة الحرارة.

• قم بالتقليب أثناء التسخين عند الضرورة وقم بالتقليب دوماً بعد التسخين.

• توخي الحذر عند حمل الإناء بعد التسخين. فقد تتعرض للإصابة بالحروق إذا كان الإناء

ساخناً جداً.

• حاذر من التعرض لخطر الفوران نتيجة لتأخر الغليان.

• لتجنب حدوث الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة بلاستيكية أو عصاً زجاجية في المشروبات وقم 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 تعريضك للإصابة بالحروق.

• في حالة التعرض للإصابة بحروق، اتبع إرشادات الإسعاف الأولية التالية:

• اغمر الجزء الذي تتعرض للحروق 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 بملمء الأنية حتى أعلاها، اختر أنية يكون قطرها العلوي أوسع من قطرها السفلي 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 تنفجر الزجاجات إذا تعرضت للتسخين الزائد.

٩. احرص على عدم تعريض كبل التيار الكهربائي للتلف.

• يحظر غمر كبل التيار الكهربائي أو القابس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.

• يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.

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 الطعام أو الزيوت المتناثرة واللصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

١٢. قد تلاحظ صوت "قرقعة" أثناء التشغيل (خاصة أثناء عمل الفرن في وضع فك التجميد).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف بدون وجود أي شيء بداخله، يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيل الفرن بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

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 العبث 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 قفلي 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:

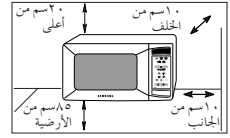
لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

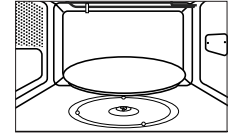
لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

ضع الفرن على سطح مستو صلب بشكل كاف ليحمل وزن الفرن.

- عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه وأن يكون على بعد مسافة ٨٥ سنتيمتر (٣٣ بوصة) عن الأرضية.



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



- يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

- * يحظر سد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- * لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول 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 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 الميكروويف للمرة الأولى.

ضبط الوقت

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

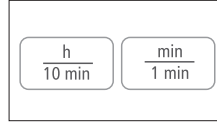
- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
 - بعد انقطاع التيار الكهربائي
- لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

١. لعرض الوقت بالتنسيق... اضغط زر الساعة **Kitchen Timer**...

تنسيق ٢٤ ساعة	مرة
تنسيق ١٢ ساعة	مرتان



٢. قم بضبط الساعة باستخدام الزر **h** وضبط الدقائق باستخدام الزر **min**.



- عندما يتم عرض الوقت الصحيح، اضغط على الزر **Kitchen Timer** مرة أخرى لبدء تشغيل الساعة. النتيجة: يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.

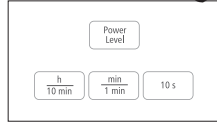


التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت.

ضع أولاً إناءً به ماء على القرص الدوار. ثم، أغلق الباب.

١. اضغط الزر **Power Level** وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق، بواسطة ضغط الزر دقيقة واحدة عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.



٢. اضغط الزر **Start/+30s**. النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء في مدة تتراوح من ٤-٥ دقائق. يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.



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

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- فك التجميد
- التسخين الفوري/الطهي
- الطهي

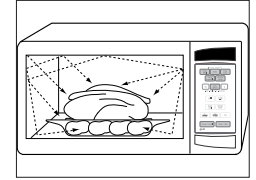
عامل الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. لذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ١ بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.

٣. وتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مثلج 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 بدرجة متساوية حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

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

إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة.

◆ أمر عادي.

- التكتيف داخل الفرن وشاشة العرض
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

◆ لا يتم تشغيل الفرن عند الضغط على الزر **Start+30s**.

• هل الباب مغلق جيداً؟

◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق

- هل قمت بضبط عداد الوقت بشكل صحيح و/أو قمت بالضغط على الزر **Start+30s**؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي؟

◆ الطعام زائد النضج أو نبيئ.

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

◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة 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 تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون

- قد يلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعتبر ذلك أمراً عادياً. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- إذا لاحظت حدوث تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى.

أعد ضبط الوقت.

✉ إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.

تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.

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

١. اضغط الزر **Power Level**.

النتيجة:

يظهر المؤشر ٩٠٠ وات وهي طاقة الطهي القصوى: حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر **Power Level** مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالوات.

Power Level

٢. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار **10 min** و **1 min**

و **10s**.

h 10 min min 1 min 10 s

٣. اضغط الزر **Start/+30s**.

النتيجة:

يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.

تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.

Start / +30s

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ وات)، اضغط على المفتاح **Start/+30s** لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن بالعمل في الحال.



مستويات الطاقة

يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

الطاقة الناتجة		مستوى الطاقة
الشواية	الميكروويف	
	٩٠٠ وات	عالية
	—	تسخين
	٦٠٠ وات	متوسطة عالية
	٤٥٠ وات	متوسطة
	٣٠٠ وات	متوسطة منخفضة
	١٨٠ وات	فك التجميد (٥٥*)
	١٠٠ وات	منخفضة
	—	الشواية
١٣٠٠ وات	٦٠٠ وات	COMBI I
١٣٠٠ وات	٤٥٠ وات	COMBI II
١٣٠٠ وات	٣٠٠ وات	COMBI III

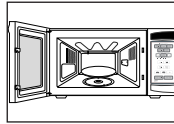
في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل وقت الطهي. في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة وقت الطهي.

إيقاف الطهي

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

١. للتوقف بشكل مؤقت، افتح الباب.

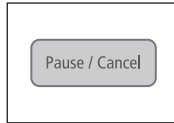
النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لمتابعة عملية الطهي، أغلق الباب واضغط **Start/+30s** مرة أخرى.



٢. للإيقاف نهائياً، اضغط الزر **Pause/Cancel**

يتم إيقاف الطهي.

إذا أردت إلغاء إعدادات الطهي، اضغط الزر **Pause/Cancel** مرة أخرى.



يمكنك أيضاً إيقاف أي إعداد قبل بدء الطهي بواسطة ضغط الزر

Pause/Cancel "إلغاء".

ضبط وقت الطهي

يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على مفتاح **Start/+30s** ثانية لإضافة ٣٠ ثانية لكل

اضغط الزر **Start/+30s** مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها.

Start / +30s

مرة.


استخدام ميزة التسخين الفوري | الطهي

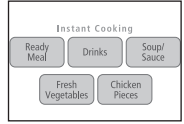
عند استخدام ميزة التسخين الفوري | الطهي، يتم ضبط وقت الطهي تلقائياً ولن تضطر إلى ضغط الزر **+30s** يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على زر التسخين الفوري والطهي المناسب للحصول على عدد المرات المناسب.

اضغط زر **Instant Cooking** الذي تريده عدد المرات الملائم
النتيجة: يبدأ الطهي بعد حوالي ثابنتين. عند الانتهاء من الطهي:

- ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
- ٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
- ٣) يصدر الوقت الحالي مرة أخرى بعد فتح الباب وضغط زر الإلغاء

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

على سبيل المثال: اضغط الزر **Drinks** ثلاث مرات لتسخين ثلاثة فناجين من القهوة. راجع الجدول في الصفحة المقابلة لمعرفة تفاصيل أكثر.
استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف. 



إعدادات التسخين الفوري | الطهي

يبين الجدول التالي برامج التسخين الفوري | الطهي والكميات المراد طهيها ووقت الانتظار، والنوصيات المناسبة.

الكود	نوع الطعام أو الشراب	المقدار	مدة الانتظار التوصيات
١.	الوجبات الجاهزة مثلجة	٣٥٠-٣٠٠ جرام ٤٥٠-٤٠٠ جرام ٥٥٠-٥٠٠ جرام	٣ دقائق ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٢.	المشروبات القهوة واللبن والشاي والماء	١٥٠ مل (عدد ١ فنجان) ٣٠٠ مل (عدد ٢ فنجان) ٤٥٠ مل (عدد ٣ فنجان) ٦٠٠ مل (عدد ٤ فنجان)	٢-١ دقيقة صب السائل في فناجين خزفية وقم بتسخينه بدون غطاء. ضع فنجاناً واحداً في الوسط وفنجانين متقابلين و ٣ أو ٤ فناجين على شكل دائرة. اتركها مدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها وتوخى الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).
٣.	الحساء/الصلصة مثلجة	٢٥٠-٢٠٠ جرام ٣٥٠-٣٠٠ جرام ٤٥٠-٤٠٠ جرام ٥٥٠-٥٠٠ جرام ٦٥٠-٦٠٠ جرام	٢-١ دقيقة حساء/الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته أثناء التسخين وأثناء مدة الانتظار. قلب بعناية قبل مدة الانتظار. وبعدها.
٤.	الخضراوات الطازجة	٢٥٠-٢٠٠ جرام ٣٥٠-٣٠٠ جرام ٤٥٠-٤٠٠ جرام ٥٥٠-٥٠٠ جرام ٦٥٠-٦٠٠ جرام ٧٥٠-٧٠٠ جرام	٣ دقائق زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في إناء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ مللي من الماء (٣ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٤٥٠ جرام، أو ٦٠ مللي (٤ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٥٠٠ إلى ٦٥٠ جرام و ٧٥ مللي (٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٧٥٠ إلى ٧٥٠ جرام. (عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي).
٥.	قطع الدجاج	٣٠٠-٢٠٠ جرام (عدد ١ قطعة) ٥٠٠-٤٠٠ جرام (عدد ٢ قطع) ٧٠٠-٦٠٠ جرام (عدد ٣ قطع) ٩٠٠-٨٠٠ جرام (عدد ٤ قطع)	٣ دقائق امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه.

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

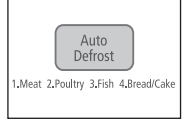
فقط حدد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

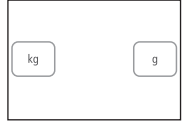
ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار. ثم، أغلق الباب.

١. اضغط الزر **Auto Defrost**.

اضغط الزر **Auto Defrost** مرة واحدة أو أكثر حسب نوع الطعام المراد فك تجميده. راجع الجدول في الصفحة التالية لمعرفة تفاصيل أكثر.



٢. حدد الوزن بالضغط على الزرين **kg** (كيلوجرام) أو **g** (جرام) حسب الحاجة.



٣. اضغط الزر **Start/+30s**.

النتيجة:



◆ يبدأ فك التجميد.

◆ يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.

◆ اضغط مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد

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 ٨ لمزيد من التفاصيل.

يُبين الجدول التالي برامج فك التجميد التلقائي والكميات المراد فك تجميدها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

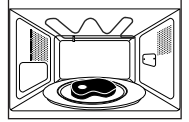
قم بإزالة كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك على القرص الدوار.

الكود	مقدار الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١	اللحوم	٢-٠,٢ كجم	٢٠-٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بتقليب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢	الدواجن	٢-٠,٢ كجم	٢٠-٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم اقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع دجاجة كاملة وقطع الدجاج.
٣	الأسماك	٢-٠,٢ كجم	٢٠-٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيول الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألمونيوم. اقلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع الأسماك الكاملة وقطع السمك الفيليه.
٤	الخبز/الكعك	١,٠-٠,١٢٥ كجم	٣٠-٥٠ دقيقة	ضع الخبز 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 بابيه). 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 الخبز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكعك الفواكه والكرème وكذلك الكعك المغطي بالشكولاته.

- ✉ كيفية تنظيف طبق التحمير
- ✉ قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.
- ✉ لا تستخدم فرشاة للكحت أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.
- * الرجاء ملاحظة
- ✉ يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

يتضمن جهاز قرن الميكروويف من سامسونج طبق تحمير إضافي. يسمح طبق التحمير ليس فقط بتحمير الطبقة العلوية من الطعام باستخدام الشواية، لكنه أيضاً يجعل الطبقة السفلية هشة ومحمرة بفضل الحرارة العالية لطبق التحمير. يحتوي الجدول الموجود في الصفحة التالية على العديد من الأصناف التي يمكنك إعدادها بواسطة طبق التحمير.

يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد لحم الخنزير والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.



١. ضع طبق التحمير مباشرة على القرص الدوار وقم بتسخينه أولاً في أعلى درجة من درجات التسخين. أسلوب الطهي المجموع [الميكروويف والشواية (Cook & Grill)] [باتباع الأوقات والإرشادات الموضحة في الجدول.

• استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخناً للغاية.

٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل لحم الخنزير والبيض، وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

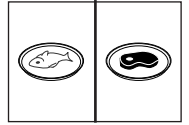
• الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير مضادة للخدش. يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.

• استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع.

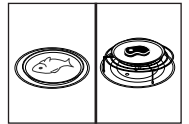
٣. ضع الطعام في طبق التحمير.

• لا تضع أي أدوات غير مضادة للحرارة على طبق التحمير، على سبيل المثال، الأواني البلاستيكية.

• يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.



٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.



٥. حدد وقت الطهي والطاقة المناسبين.

راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية.

يوصى بالتسخين المسبق لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار.

قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام وظيفة الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات + الشواية (التي) واتباع أوقات الطهي والإرشادات الموجودة في الجدول.

الطعام	المقدار	الطاقة	وقت التسخين	وقت الطهي التوصيات
البطاطس المخمصة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٤ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. قطع البطاطس إلى أنصاف. ضع النصف منزوع القشرة من البطاطس لأسفل على طبق التحمير. ضع البطاطس على شكل دائرة. ضع طبق التحمير على الحامل.
أصابع السّمك (المجمدة)	١٥٠ جرام (٥ قطع) ٣٠٠ جرام (عدد ١٠ قطع)	٦٠٠ وات + الشواية	٤ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. امسح الطبق بمعلقة كبيرة من الزيت. ضع أصابع السمك على شكل دائرة في الطبق. قم بقلب الطعام بعد ٣,٥ دقائق (٥ دقائق (قطع)).
قطع الدجاج (المجمدة)	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٤ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. امسح الطبق بمعلقة كبيرة من الزيت. ضع قطع الدجاج على الطبق. ضع طبق التحمير على الحامل. قم بالقلب بعد مرور ٣ دقائق (١٢٥ جرام) وبعد مرور ٥ دقائق (٢٥٠ جرام).

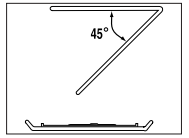
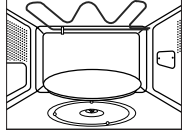
الطعام	المقدار	الطاقة	وقت التسخين	وقت الطهي التوصيات
حم الخنزير المقعد	٤ شرائح (٨٠ جرام) ٨ شرائح (١٦٠ جرام)	٦٠٠ وات + الشواية	٣ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع الشرائح جنباً إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (٢ قطعة) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٤٥٠ وات + الشواية	٣ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
أقراص اللحم (البرجر) (مجمدة)	قطعتان (١٢٥ جرام) ٤ قطع (٢٥٠ جرام)	٦٠٠ وات + الشواية	٣ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع أقراص البرجر على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. اقلب الطعام بعد ٤-٥ دقائق.
الخبز الفرنساوي (مجمد)	١٠٠-١٥٠ جرام (قطعة واحدة) ٢٥٠-٢٠٠ جرام (قطعتان)	٤٥٠ وات + الشواية	٥ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع قطعة خبز في وسط طبق التحمير، وضع قطعتي خبز إلى جانب بعضهما البعض على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
البيتزا (مجمدة)	٣٥٠-٣٠٠ جرام ٤٥٠-٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٥ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع البيتزا المجمدة على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
وحدات البيتزا الصغيرة (مثلجة)	١٠٠-١٥٠ جرام ٢٥٠-٢٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٥ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع قطع البيتزا المثلجة على شكل دائرة على الطبق.
شرائح البطاطس المخمصة للطهي في الفرن (مجمدة)	٢٠٠ جرام ٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	٤ دقائق	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.

اختيار وضع جزء التسخين

يستخدم جزء التسخين عند الشبي. يمكن وضع جزء التسخين في أحد وضعين:

• الوضع الأفقي للشبي أو وضع الطهي المجمع للميكروويف + الشواية

• قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.

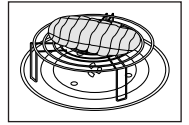


... ثم	لتعيين جزء التسخين إلى ...
اسحب جزء التسخين تجاهك	الوضع الأفقي (الشواية أو أسلوب الطهي المجمع للميكروويف + الشواية)
ادفع جزء التسخين إلى أعلى حتى يصبح موازياً لسقف الفرن (للجزء العلوي منه)	عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة و تنظيفه.

اختيار الأدوات الإضافية

استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف، ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، 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 أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي صفحة ١٦.

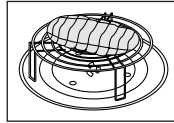
الشبي

تمتلك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر حامل شبي (حامل معدني) مع فرن الميكروويف.

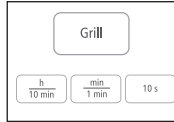
١. قم بتسخين الشواية إلى أن تصل إلى درجة الحرارة التي تريدها، وذلك بواسطة ضغط الزر **Grill** ثم ضغط الأزرار **10 min** و **1 min** و **10s**.



٢. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



٣. اضغط الزر **Grill** اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار **10 min** و **1 min** و **10s**.



٤. اضغط الزر **Start/+30s**.

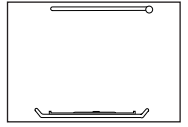


يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

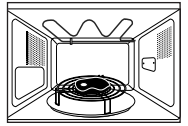
استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.

١. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي، راجع الصفحة ١٣ للحصول على المزيد من التفاصيل.



٢. افتح باب الفرن بواسطة ضغط الزر الكبير الموجود في الزاوية السفلية اليمنى من لوحة التحكم. ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.



٣. اضغط الزر **Combi**.

النتيجة:

تظهر الإرشادات التالية:

(الطهي على مرحلة واحدة)

1

(وضع الميكروويف والشواية)

Combi

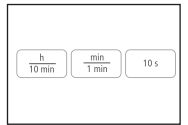
٦٠٠ وات (الطاقة الناتجة)

• حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة الضغط على الزر

• **Combi** مرة أخرى إلى أن يظهر مستوى الطاقة الملائم.

• لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

٤. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار **10 min** و **10s**.



٥. اضغط الزر **Start/+30s**.

النتيجة:

تبدأ عملية الطهي المجموع.

سيصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات بمجرد انتهاء وقت الطهي.



تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ وات.

يمكن إعداد وضع الميكروويف لطهي الطعام على مرحلة واحدة أو مرحلتين. على سبيل المثال: إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام وطهيه دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة. يمكنك فك تجميد سمكة وزنها ٥٠٠ جرام وطهيها على ثلاث مراحل:

- فك التجميد
- الطهي ١
- الطهي ٢

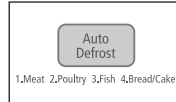
يمكنك تعيين ما بين مرحلتين وأربع مراحل في الطهي على عدة مراحل.

إذا قمت بتعيين أربع مراحل، يجب أن تكون المرحلة الأولى هي فك التجميد.

لا تضغط الزر **Start/+30s** حتى تقوم بضغط المرحلة الأخيرة.

١. اضغط الزر **Auto Defrost** مرتين أو أكثر.

(أسماك في المثال)



٢. حدد الوزن بالضغط على الزرين **kg** و **g** عدد المرات المناسب

(٥٠٠ جرام كما هو موضح في المثال).



٣. اضغط الزر **Power Level**.

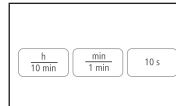
وضع الميكروويف (I)؛

إذا اقتضت الحاجة، حدد مستوى الطاقة بالضغط على الزر **Power Level** مرة واحدة أو أكثر. (٦٠٠ وات في المثال)



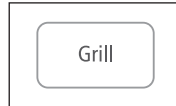
٤. عين وقت الطهي بالضغط على الأزرار **10 min** و **10s**

العدد المناسب من المرات (٤ دقيقة كما هو موضح في المثال).



٥. اضغط الزر **Grill**.

وضع الشواية (II)



٦. عين وقت الطهي بالضغط على الأزرار **10 min** و **10s**

العدد المناسب من المرات (٥ دقيقة كما هو موضح في المثال). (الحد الأقصى لمدة الشوي هو ٦٠ دقيقة).



٧. اضغط الزر **Start/+30s**.

النتيجة:

يتم تحديد الأوضاع الثلاثة [فك التجميد والطهي

(I,II)] الواحد تلو الآخر. حسب وضع فك

التجميد الذي اخترته، يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.

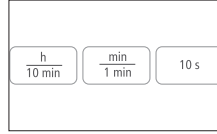
◆ يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات بمجرد

انتهاء وقت الطهي.



يقوم هذا الفرن بتذكير وضع الطهي الأخير وذلك لراحتك.

١. يمكن إضافة وقت إضافي إلى وقت الطهي بالضغط على الأزرار ١٠ دقائق ودقيقة واحدة و ١٠ ثوان.



٢. اضغط الزر **Start/+30s**.



- عند انتهاء عملية الطهي، يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة). ثم بعد ذلك، يتم "إعادة تعيين" وضع الطهي ثم لا يتذكر الفرن بعد ذلك وضع الطهي الأخير.
- في حالة عدم القيام بأي عملية بعد فتح الباب وإغلاقه مرة واحدة، يتم إعادة تعيين وضع الطهي بعد مرور ٣٠ ثانية.
- اضغط الزر **Pause/Cancel** ثم يتم عند ذلك "إعادة تعيين" وضع الطهي.

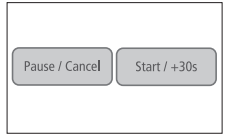
١. اضغط الزرين **Pause/Cancel** و **Start/+30s** في وقت واحد.
النتيجة:



- ◆ يظهر المؤشر التالي.

OFF

- ◆ لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر أو عند انتهاء عملية الطهي.
٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط الزرين **Pause/Cancel** و **Start/+30s** معاً مرة أخرى.
النتيجة:



- ◆ يظهر المؤشر التالي.

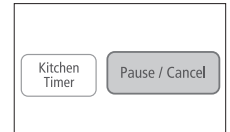
On

- ◆ يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى.

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "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 **Pause/Cancel** و **Kitchen Timer** في وقت واحد.

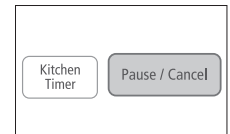


النتيجة:
يتم تأمين الفرن (لا يمكن تحديد أي من الوظائف).

- ◆ يظهر الحرف "L" على شاشة العرض.

L

٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط الزرين **Pause/Cancel** و **Kitchen Timer** معاً مرة أخرى.
النتيجة:



يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تعكس على الأطباق أو قمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.

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

أدوات الطهي	آمنة للاستخدام في الميكروويف	التعليقات
ورق الألومنيوم	✓ X	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية السطح من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان الورق قريب من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كمية كبيرة منه.
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	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. وقد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم. قد تحترق.
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي.
• الأكياس الورقية أو الصحف	X	
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بمعدن	X	
الأدوات الزجاجية	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في كسره أو شرخه.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. ويكون مناسب في التدفئة فقط.
المعدنية	X	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• الأطباق	X	
• أربطة أكياس الفريزر	X	

الورقية	✓	• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ
• الورق المعاد تصنيعه	X	
البلاستيكية	✓	• الأواني
• الورق الحراري	✓	
• أكياس الفريزر	✓ X	
الورق الأبيض الشفاف الذي به طبقة شمعية أو دهنية	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به
 ✓ X : يستخدم بحذر
 X : غير آمن

تستخدم في طهو الطعام الذي يستغرق مدد قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة. قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي.

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. فقط إذا كان يمكن استخدامها في الغلي أو صالحة للاستخدام في الفرن. ولا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. وعند الضرورة قم بتقريبها بالشوكة.

أشعة الميكروويف

تخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة الميكروويف 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 الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنسل والألمنيوم 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 الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والخبز والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلية في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزيد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحيات 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 بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

مدد الانتظار

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

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزيد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٧-٨	٢-٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٧,٥-٨,٥	٢-٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز:

استخدم إناء 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 والزيد قبل مدة الانتظار.

المعجنات:

ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي. استخدم إناء 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.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوقة)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٥-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوقة)	٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	٢١-٢٠	٥	أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٦-١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٧-١٨	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٠-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥-٦	٢-٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨-٩	٢-٣	إضافة ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٧-٨	٢-٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٧,٥-٨,٥	٢-٣	إضافة ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.

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 للميكروويف (٩٠٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام	٤-٣,٥	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوقة	٢٥٠ جرام	٥-٥,٥	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق) ماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٤-٣,٥	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام	٤-٤,٥	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.
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٣-٢,٥	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة واتر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠ جرام	٣-٣,٥	٣	قطع الكرات إلى شرائح سمكية.
عيش الغراب	١٢٥ جرام	١-١,٥	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضيف أي مقدار من الماء. اتر عصير الليمون فوفه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جرام	٤-٤,٥	٣	قطع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام	٣-٤	٣	قطع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام	٣-٤	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام	٤,٥-٥	٣	قطع 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. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجره التي تتراوح ما بين +١٨ إلى +٢٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما 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 ٩٠٠ 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. يفضل 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 الميكروويف 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 ٢-٤ 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 عند الضرورة وتقليبه 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 طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغ في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠-٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاج إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاج جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

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

دليل التسخين المزوج

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

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الحساء (مئلاج)	٢ × ٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٣-٤,٥	٢-٣	صب الحساء في أطباق خزفية عميقة قم بتغطيتها. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يقلب مرة أخرى قبل التقديم.
دجاج بالكاراي والأرز (مئلاج)	٢ × ٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٧-٨,٥	٣	كون وجبتين من كل من المكونات المثلجين وضعهما على طبقين خزفيين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.
الوجبات المغلفة (مئلاج)	٢ × ٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٧,٥-٩	٣	كون وجبتين من ٢-٣ من المكونات المثلجة وضعهما على طبقين خزفيين مسطحين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٣-٤,٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، 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 المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٥,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

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)	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان) ٦٠٠ مللي (٤ فنجان)	٩٠٠ وات	١-١,٥	١-٢	صب المشروب في فنجان خزفي وقم بتسخينه بدون غطاء. ضع ١ فنجان في المنتصف و٢ فنجان مواجهين بعضهما ٣ أو ٤ فناجين على شكل دائرة. قلب بحرص قبل مدة الانتظار وبعدها، وتوخى الحذر عند إخراج الفناجين من الفرن.
الحساء (مئلاج)	٢٥٠ جرام ٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٢-٢,٥ ٣-٣,٥ ٤-٣,٥	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يقلب مرة أخرى قبل التقديم.
يخني (مئلاج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٥	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	٣-٤,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤-٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، 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 المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٥,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

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

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحم اللحم البقري المفروم شرائح لحم الخنزير	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	٦-٧ ١٠-١٢ ٧-٨	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد! ١
الدواجن قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان)	١٤-١٥	١٥-٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
الأسماك شرائح السمك السمك الكامل	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦-٧ ١١-١٣	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السمكية. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
الفاكهة التوت	٢٥٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	وزع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) التوست/ الشطائر الخبز الألماني (قمح + دقيق الشيلم)	قطعتان ٤ قطع ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	١-١,٥ ٢,٥-٣ ٤-٤,٥ ٧-٩	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	الطاقة	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٣٠ ثانية	٦٠٠ وات	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخبز. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٣-٢ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٢٠ ثانية	٦٠٠ وات	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخبز. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٣-٢ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي	٣٠-٤٠ ثانية	٣٠٠ وات	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضعها في وسط القرص الدوار. لا تضع غطاء. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم.

فك التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في فك تجميد الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بفك تجميد الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ. يجب أن يتم فك تجميد الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفيية الطبق 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، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألومنيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة. اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية فك التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية فك التجميد التامة حسب الكمية التي يتم فك تجميدها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السمكية بشكل أفضل عن الأطعمة السمكية تلميح: كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

لفك تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى ٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

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 تصهر. الأظعمة 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.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. 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 ٤٥٠ وات + الشواية و ٣٠٠ وات + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. 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 تصهر. الأظعمة المناسبة للطهي باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأظعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطبوخ الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات الخبوزة)، علاوة على الأظعمة 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 الشوي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب استخدام (الميكروويف + 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 الأظعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشوي.

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) (كل ٢٥ جرام)	الشواية فقط	٣-٥	٣-٤	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
أرغفة الخبز (الخبوزة بالفعل)	عدد ٢-٤ قطع	الشواية فقط	٢-٥	١-٥	ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي منها إلى أعلى على شكل دائرة على القرص الدوار مباشرة.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (٤ عدد)	٣٠٠ وات + الشواية	٣-٥	-	قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.
توست الطماطم بالجبن	(٤ قطع) (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٤-٥	-	قم بتحميم شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. يترك لمدة ٢-٣ دقائق.
توست هاواي (بالأناناس، لحم الخنزير، شرائح الجبن)	٢ قطع (٣٠٠ جرام) ٤ قطع (٦٠٠ جرام)	٤٥٠ وات + الشواية	٣-٥	-	قم بتحميم شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. ضع قطعين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. يترك لمدة ٢-٣ دقائق.
البطاطس المحمص	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٥-٧	٥-٧	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء متزوع القشرة على الشواية.
البطاطس / الخضراوات المحمص (مثلجة)	٥٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	٩-١١	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس يصلح للشي. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
قطع الدجاج	٤٥٠ جرام (قطعتان) ٦٥٠ جرام (٣-٢ قطع) ٨٥٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ وات + الشواية	٧-٨	٧-٨	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل. يترك لمدة ٢-٣ دقائق.
الدجاج المشوي	٩٠٠ جرام ١١٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٠-١٢	٩-١١	امسح الدجاجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر إلى أعلى مباشرة على القرص الدوار. اتركها لمدة ٥ دقائق بعد انتهاء عملية الشوي.

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

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	الوقت الإضافي (دقيقة)	الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	٢ قطع ٤ قطع	الميكروويف + الشواية	١٠-١٢	٣٠٠ وات + الشواية	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة مع وضع الجزء السفلي منها مباشرة على القرص الدوار. قم بتحميص الوجه الآخر من الأرغفة حتى تصبح هشّة بالقدر الذي تريده. اتركها لمدة ٢-٥ دقائق.
الخبز الفرنسي / الخبز بالثوم	٢٠٠-٢٥٠ جرام (قطعة واحدة)	الميكروويف + الشواية	٧-٨	٤٥٠ وات + الشواية	ضع أرغفة الخبز بشكل منحرف على ورق الخبز على الحامل. بعد اكتمال الشهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
(الخضراوات أو البطاطس) المحمص	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٠-١٥	-	ضع الطعام المجمد في طبق صغير من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
المعجنات (الكانييلوني والمكرونّة واللازانيا)	٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	١٤-١٦	-	ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
السمك المحمص	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٦-١٨	-	ضع السمك المجمد في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	الوقت الإضافي (دقيقة)	الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
قطع لحم الضأن (متوسط)	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	الشواية فقط	١٠-١٢	٨-٩	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
شرائح لحم الخنزير	٢٥٠ جرام (قطعتان)	الميكروويف + الشواية	٦-٧	٣٠٠ وات + الشواية	امسح شرائح لحم الخنزير بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٥٠ جرام ٦٥٠ جرام	٣٠٠ وات + الشواية	٧-٨	٧-٨ ٧-٨	امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمك جنباً إلى جنب (في اتجاه عكسي) على الحامل.
التفاح الخبز	٢ ثمرات تفاح (٤٠٠ جرام) ٤ ثمرات تفاح (٨٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٦-٧	- ١٠-١٢	انزع لب ثمرات التفاح وحشوها بالزبيب والمربي. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار.

تلميح خاصة

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠-٤٠ 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 ٣٥-٤٠ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات حتى يتم إذابة الشوكولاته. قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم 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 الذي تم تخفيفه في إناء بيركس صغير. قم بالتسخين لمدة ١ دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد. ضعه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافاً. قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربي

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذو غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات. ثم قم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربي زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥-٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات. ثم قم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط. قم بتقليبه عدة مرات أثناء التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة مقدارها ٦٠٠ وات. واتركها لمدة ٢-٣ دقيقة في الفرن. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

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. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

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.

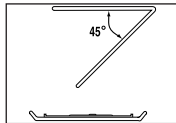
٤. اغسل الطبق القابل للغسيل في غسالة الأطباق عند الحاجة.

⊠ يحظر سكب الماء في الفتحات. يحظر استخدام أي منتجات أو مذيبيات كيميائية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

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

عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.



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

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

- كسر إحدى مفصلات
 - تدهور حالة الأقفال
 - تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانشاءات
- يجب صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.

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

- افصله من مصدر التيار الكهربائي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

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

- السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

المواصفات الفنية

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

الطرز	CE2944N/CE2944NT
مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	
الميكرويف	١٤٠٠ وات
الشواية	١٣٠٠ وات
وضع الطهي المجمع	٢٧٠٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/٩٠٠ وات - ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الماجنترون	OM75P(31)
أسلوب التبريد	مروحة التبريد
الأبعاد (العرض×الارتفاع×العمق)	
الخارجية	٥١٧ × ٢٩٧ × ٣٧٩ م
تجويف الفرن	٣٣٦ × ٢٤١ × ٣٤٩ م
الحجم	٢٨ لتر
الوزن الصافي	١٦ كيلوجرام تقريباً



ELECTRONICS