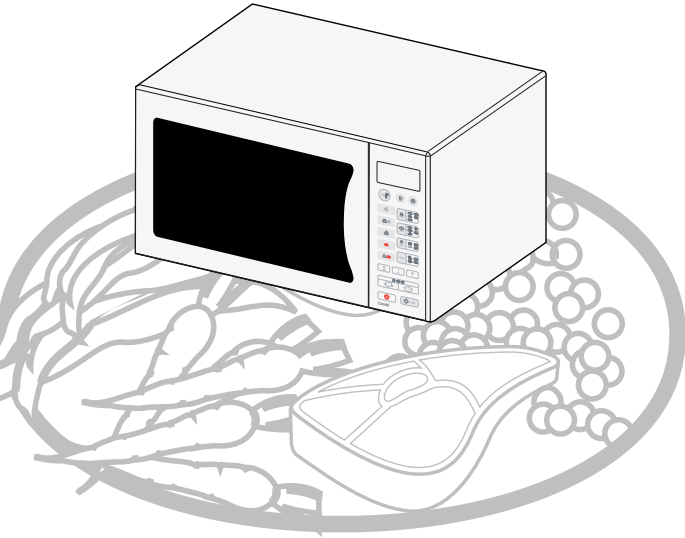


فرن مايكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

CE1031

٢	دليل الكشف "السريع".....
٢	لوحة التحكم.....
٣	الفرن
٣	الأدوات الإضافية.....
٤	استخدام كتيب الإرشادات
٤	احتياطات السلامة
٥	تركيب فرن المايكروويف
٦	ضبط الوقت
٦	التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح
٦	كيفية عمل فرن المايكروويف
٧	ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة
٧	الطهي/التسخين
٨	مستويات الطاقة واختلافات الأوقات
٨	إيقاف الطهي
٨	ضبط وقت الطهي.....
٩	استخدام ميزة فك التجميد
٩	استخدام ميزة الطهي التلقائي
٩	استخدام ميزة فك التجميد
٩	استخدام ميزة الطهي التلقائي
١١	استخدام ميزة "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين"
١٢	استخدام ميزة الوجبات الخفيفة (الصغيرة).....
١٣	الطهي على عدة مراحل
١٣	التسخين المسبق السريع للفرن
١٤	الطهي بالطريقة العادية
١٤	الشيء
١٥	اختيار الأدوات الإضافية.....
١٥	الطهي باستخدام أشعة المايكروويف والشواية معاً
١٦	الطهي باستخدام أشعة المايكروويف والطريقة العادية معاً
١٧	استخدام ميزة "التخلص من الروائح"
١٧	تأمين فرن المايكروويف.....
١٧	إيقاف تشغيل ميزة "إصدار أصوات التنبيه"
١٨	دليل أدوات الطهي
١٩	دليل الطهي
٢٧	تنظيف فرن المايكروويف
٢٨	تخزين فرن المايكروويف وإصلاحه.....
٢٨	المواصفات الفنية



طهي بعض الطعام

١. ضع الطعام في الفرن.
اضغط على الزر "الميكروويف" (Microwave) (🔥).

٢. اضغط على الزر "الميكروويف" (Microwave) (🔥) حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.

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

٤. اضغط على الزر "تشغيل" (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.

أريد إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

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

أريد تشغيل ميزة فك التجميد لبعض الطعام

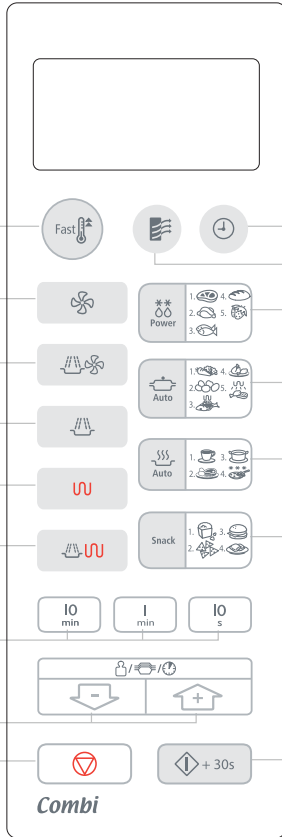
١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط على الزر "إزالة أوتوماتيكية للثلج" (Power Defrost) (❄️).

٢. حدد فئة الطعام بواسطة ضغط الزر "إزالة أوتوماتيكية للثلج" (Power Defrost) (❄️) حتى يتم تحديد فئة الطعام المطلوبة.

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

٤. اضغط على الزر "تشغيل" (Start) (▶).
النتيجة: تبدأ عملية فك التجميد

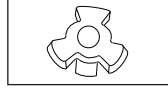
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.



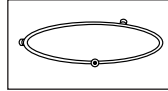
١. زر تحديد "تسخين مسبق سريع"
٢. زر "الطهي بالطريقة العادية"
٣. زر "الطهي بالميكروويف+ الطهي بالطريقة العادية"
٤. زر "الميكروويف"
٥. زر "الشواية"
٦. زر "شواية + الميكروويف"
٧. زر "إعداد الوقت"
٨. زر أعلى/أسفل (الوزن/التقديم/الوقت)
٩. زر "إيقاف/إلغاء"
١٠. زر "إعداد الساعة"
١١. زر تحديد "التخلص من الروائح"
١٢. زر تحديد "الإزالة الأوتوماتيكية للثلج"
١٣. زر "الطهي تلقائي"
١٤. زر "إعادة أوتوماتيكية للتسخين"
١٥. زر "الوجبات الخفيفة (الصغيرة)"
١٦. زر "تشغيل / + ٣٠ ثانية"

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

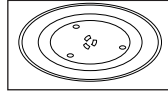
١. أداة التدوير، تكون موضوعة بالفعل على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



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

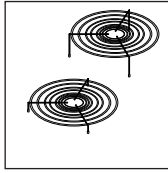


٣. القرص الدوار، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

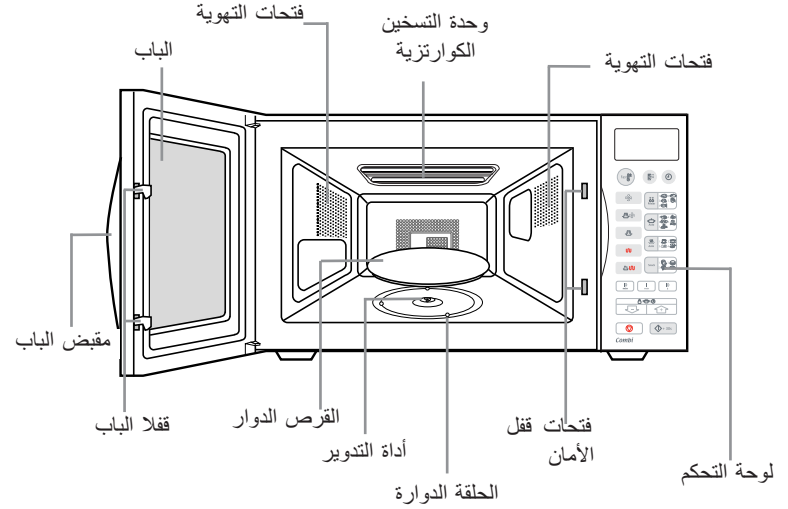


الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.

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



الغرض: يمكن استخدام الحاملين المعدنيين لطهي طبقتين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الأخر على الحامل. يمكن استخدام الحاملين المعدنيين في الشهي وحرارة قوية والطهي المجمع.



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
- تلميحات 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 طهيته 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.

- (أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العيب بقلي الأمان (قفلا الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.
- (ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بترامك فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.
- (ج) 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 للانتواء)
 - (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.

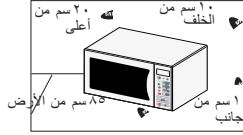
اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

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

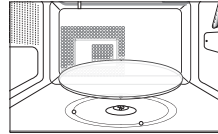
- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف فقط؛ لا تستخدم أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
- قم بإزالة الأربطة السلكنية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
- السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تتلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية 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 عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف اترك دواما مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين، إذا لزم الأمر، وقلب 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 الأنية حتى أعلاها واستخدام أنية 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 والسداد المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيداً دون تشويره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالمايكروويف؛
- كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفرغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق 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. ويظل 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، وحرص 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.

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 الميكروويف 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 وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا كان كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز تالفاً، يجب استبداله بكبل خاص.

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 وقلل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

- 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.
- 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 دافئاً 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 إختافها 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)

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 بقي 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.

- لأسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار أو بمنظف ذو ضغط عالي.

يحتوي فرن المايكروويف على ساعة مضمنة 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.

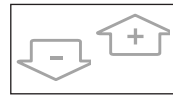
١. لعرض الوقت بالتنسيق

(Clock) (⌚)

تنسيق ٢٤ ساعة مرة



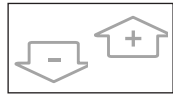
٢. اضغط على الزرين (+) و (-).



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.



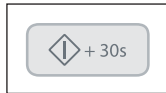
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

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%-٩٠.٠ 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 "تشغيل" (Start) (⏻) وحدد الوقت من ٤ إلى



٥ دقائق، بواسطة الضغط على الزر "تشغيل" (Start) (⏻) عدد مرات حسب الحاجة.

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

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.

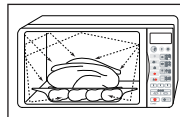
يمكنك استخدام فرن المايكروويف فيما يلي:

- إزالة الثلج
- التسخين
- الطهي

عامل الطهي

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

١. يتم توزيع أشعة المايكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك 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 لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:



- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

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 عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

- ◆ تعد الأمور التالية أموراً طبيعية.
 - التكتيف 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 الوقت بشكل صحيح والضغط على الزر "تشغيل" (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 نبي.
 - هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
 - هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟
- ◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرعقة 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 تشبث على أجهزة الراديو والتلفزيون
 - قد يلاحظ تشبث بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن بعد 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 "E-24" إلى
 - يتم تنشيط الرسالة "E-24" تلقائياً قبل التسخين الزائد لفرن الميكروويف تظهر رسالة "E-24" ثم اضغط على الزر "Stop/Cancel" (إيقاف/الإلغاء) للاستفادة من وضع التهيئة

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 تشغيل فرن المايكروويف عندما يكون فارغاً.

١. اضغط على الزر "الميكروويف" (Microwave). النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:



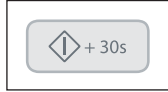
٢. حدد مستوى الطاقة المطلوب بالضغط على الزر "الميكروويف" (Microwave Mode).



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



٤. اضغط على الزر "تشغيل" (Start) (⏏). النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي: يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض الزر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.



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



بدء التشغيل السريع:

يمكنك تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ وات) من خلال الضغط على الزر "تشغيل" (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	100%	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 "تشغيل" (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 "+ 30 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
"تشغيل" (Start) (◊) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب



في إضافتها.
• مثال: لإضافة ثلاث دقائق، اضغط على الزر "تشغيل" (Start) (◊) ست مرات.

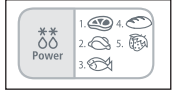
استخدام ميزة فك التجميد

تتمكن ميزة إذابة تلقائية (***) من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفاواكه. 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 "إزالة أوتوماتيكية للثلج" (Power Defrost (***)).



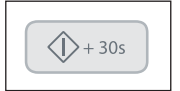
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيته بواسطة ضغط الزر "إزالة أوتوماتيكية للثلج" (Power Defrost (***)). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



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



٤. اضغط على الزر "تشغيل" (Start) (◊). النتيجة:



◆ تبدأ عملية إزالة الثلج.

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

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



النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته. عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وبيضاء المؤشر "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يمكنك أيضاً إزالة الثلج عن الطعام يدوياً

للقيام بذلك، حدد وظيفة المايكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ وات.

راجع الجزء "فك التجميد" في صفحة ٢٣ دليل الطهي للحصول على المزيد من التفاصيل.

يبين الجدول التالي برامج فك التجميد والكميات المراد فك تجميدها 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 قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بقلب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه يناسب هذا البرنامج الدجاجة بكامل حجمها أو أجزاءها.
٣. (الأسماك)	٢٠٠-٢٠٠٠ جرام	٢٠-٦٠ 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 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 المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكعك الفاواكه والكرمية 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 الطهي التلقائي

تتضمن/توفر وظائف الطهي التلقائي الخمس (☺) أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

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. اضغط على الزر "تشغيل" (Start) (▶).
النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته. عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيهه ويضيء المؤشر "0". أربع مرات يتم إصدار الفرن بعد ذلك صوت تنبيهه مرة كل دقيقة واحدة.



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

يستخدم البرنامج رقم ٣ و٤ أشعة المايكروويف والشواية معاً. ويستخدم البرنامج رقم ٥ أشعة المايكروويف والطريقة العادية للطهي معاً.

الكود الطعام	الكمية	مدة الانتظار التوصيات
١ خضراوات طازجة	٢٥٠-٣٠٠ جرام ٣٥٠-٤٥٠ جرام ٥٥٠-٥٥٠ جرام ٦٥٠-٦٥٠ أوقية ٧٥٠-٧٥٠ أوقية	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	٣٥٠-٣٥٠ 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 ٣٥٠-٤٥٠ جرام و٦٠ مللي (٤ ملاعق كبيرة) عند طهي ٥٥٠-٧٥٠ جرام.
٣ الأسماك المشوية	٣٠٠-٣٠٠ جرام (سمكة واحدة) ٥٥٠-٤٥٠ جرام (من سمكة إلى سمكتين) ٦٥٠-٧٠٠ 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 تنبيهه.
٤ قطع الدجاج	٣٠٠-٣٠٠ جرام (قطعة واحدة) ٥٥٠-٤٥٠ جرام (قطعتان) ٦٥٠-٧٠٠ 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 تنبيهه.
٥ اللحم البقري/ لحم الضأن المشي	١٠٠٠-٩٠٠ جرام ١٣٠٠-١٢٠٠ جرام ١٥٠٠-١٤٠٠ جرام ١٥٠٠-١٤٠٠ جرام	١٥-١٠ دقيقة 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 يصدر الفرن صوت تنبيهه. بعد أن يتم الشوي وأثناء وقت الانتظار، يجب لف اللحم في ورق الألومنيوم.

استخدام ميزة "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين"

توفر ميزات الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين 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 "إعادة أوتوماتيكية للتسخين" (Auto Reheat) (تسخين).

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة ضغط الزر "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(-).

٥. اضغط على الزر "تشغيل" (Start) (تشغيل).
النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته. 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 التسخين/الطهي التلقائي والكميات المراد طهيها ووقت الانتظار، والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرامج أرقام ١ و ٢ و ٣ بطاقة المايكروويف فقط.
يستخدم البرنامج رقم ٤ أشعة المايكروويف والطريقة العادية معاً.

الكود الطعام	الكمية	مدة الانتظار التوصيات
١.  (المشروبات) (١ كوب خزفي) (مثلجة)	١٥٠ مللي	٢-١ دقيقة
٢.  (الوجبات الجاهزة) (مثلجة)	٤٥٠-٤٥٠ جرام	٣ دقائق
٣.  (الحساء) (الصلصة) (مثلجة)	٢٥٠-٢٥٠ مللي	٢-٣ دقيقة
٤.  (البييتزا المجمدة)	٤٥٠-٥٥٠ جرام	-

استخدام ميزة الوجبات الخفيفة

توفر ميزة الوجبات الخفيفة (الصغيرة) أربعة إعدادات مبرمجة تلقائياً للفشار ورقائق الناتشو والهامبورجر والرافيلو الصغيرة فقط. حدد البرنامج والوزن.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

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



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



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



٤. اضغط على الزر "تشغيل" (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 وللاطعمة التي تكون على شكل أصابع. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.
تستخدم البرامج ١ و ٢ و ٣ و ٤ طاقة الميكروويف فقط.

الكود الطعام	الكمية	مدة الانتظار التوصيات
١. (الفشار)	١٠٠ جرام	- استخدم الفشار الخاص للتحضير 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 الناتشو)	١٢٥ جرام	- ضع رقائق الناتشو (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 أطفئ الخس وشرائح الطماطم والتوابل والخليط الذي تفضله.
٤. (الرافيلو الصغيرة (متلجة)	٢٥٠ جرام ٣٥٠ جرام	٣ دقائق ضع رافيلو صغيرة متلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في وسط القرص الدوار. انقلب غطاء الوجبة الجاهزة أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. قلب بحرص قبل مدة الانتظار وبعدها. يناسب هذا البرنامج الرافيلو والنودلز بالصلصة.

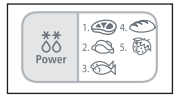
الطهي على عدة مراحل

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 وطهيها دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة.. يمكنك فك تجميد دجاجة وزنها ١,٨ كيلوجرام وطهيها على أربعة مراحل:

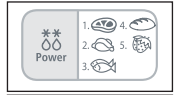
- إزالة الثلج
- الطهي بالمايكروويف لمدة ٣٠ دقيقة
- لمدة ١٥ دقيقة

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).

1. اضغط على الزر "إزالة أوتوماتيكية للثلج" (Power Defrost) (⊕⊕).



2. حدد نوع الطعام المراد طهيها بالضغط على "إزالة أوتوماتيكية للثلج" (Power Defrost) (⊕⊕)..



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



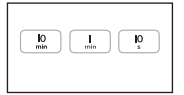
4. اضغط على الزر "مايكروويف" (Microwave) (⊕⊕).



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



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



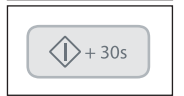
7. اضغط على الزر "الشواية" (Grill) (U).



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



9. اضغط على الزر "تشغيل" (Start) (⏻).



النتيجة: يبدأ الطهي عند أنتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيهه وبضوء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيهه مرة كل دقيقة واحدة.

التسخين المسبق السريع للفرن

للطهي 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 تشغيله تلقائياً.

تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.

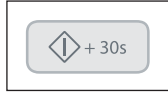
1. اضغط على الزر "تسخين مسبق" (Fast Preheat) (⏻).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



2. اضغط على الزر "تسخين مسبق" (Fast Preheat) (⏻) مرة أو أكثر لتعيين الحرارة.



3. اضغط على الزر "تشغيل" (Start) (⏻).



النتيجة: تم تسخين الفرن مسبقاً وفقاً لدرجة الحرارة المطلوبة.
♦ تصل أوقات العرض إلى ٨ ثوانٍ بالنسبة إلى وضع الطهي المحدد وثانيتين بالنسبة إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقاً على نحو متسلسل (مثال) في وضع التسخين المسبق السريع عند ٢٠٠ درجة مئوية



(يتم العرض لمدة ٨ ثوانٍ) (يتم العرض لمدة ثانيتين)

♦ عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقاً،

يصدر الفرن صوت تنبيهه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.

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

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

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

يمكنك وضع الطهي بالطريقة العادية من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. ولا يتم استخدام وضع الميكروويف. 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 صفحة ١٣
• 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.

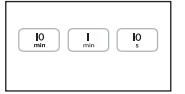
١. اضغط على الزر "الطهي بالطريقة العادية" (Convection) (☼).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
☼ (وضع الطهي بالطريقة العادية)
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



٢. اضغط على الزر "الطهي بالطريقة العادية" (Convection) (☼) مرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.
(درجة الحرارة: ٢٥٠، ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



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



٤. اضغط على الزر "تشغيل" (Start) (◊).
النتيجة: يبدأ الطهي



◆ تصل أوقات العرض إلى ٨ ثوان بالنسبة إلى الطهي المسبق وثنائيتين بالنسبة إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقاً على نحو متسلسل...
مثال) ٣٠ دقيقة لوقت الطهي عند ٢٠٠ درجة مئوية



(يتم العرض لمدة ٨ ثوان)
◆ 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 مسبق" (Fast Preheat) (☼).

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 والشيء عند استخدام الحامل العلوي.

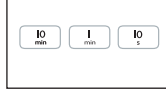
١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



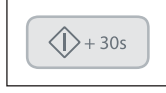
٢. اضغط على الزر "الشواية" (Grill) (UV).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
UV (وضع الشواية)
• لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



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



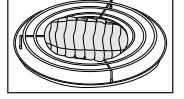
٤. اضغط على الزر "تشغيل" (Start) (◊).
النتيجة: يبدأ الشيء



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

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

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 المايكرويف حرارة قوية، لا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف، إلى آخره. إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكرويف أو حرارة قوية)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكرويف 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 ١٨

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

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

1. اضغط على الزر "شواية + مايكرويف" (Microwave + Grill) (🔥📡).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الجمع بين الميكرويف والشواية) 600W (الطاقة الناتجة)



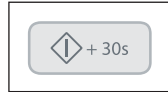
2. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر "شواية + مايكرويف" (Microwave + Grill) (🔥📡) حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٣٠٠-٦٠٠ وات).
لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



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



4. اضغط على الزر "تشغيل" (Start) (▶).
النتيجة:



- ◆ تبدأ عملية الطهي المجمع.
- ◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وبيضي 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 المشوية
- 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 "الميكروويف + الطهي بالطريقة العادية" (Microwave + Convection) (🔥🌀).



النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
وضع الجمع بين الميكروويف وحرارة قوية (الطاقة الناتجة: يتم التبديل إلى 600W وضع درجة الحرارة التالي في ثانيتين) (درجة الحرارة) ٢٥٠ درجة مئوية

٢. حدد درجة الحرارة بالضغط على "الميكروويف + الطهي بالطريقة العادية" (Microwave + Convection) (🔥🌀). (درجة الحرارة: ٢٥٠ و ٢٢٠ و ٢٠٠ و ١٨٠ و ١٦٠ و ١٤٠ و ١٠٠ و ٤٠ درجة مئوية)



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



٤. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر "الميكروويف + الطهي بالطريقة العادية" (Microwave + Convection) (🔥🌀). حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٦٠٠ و ٤٥٠ و ٣٠٠ و ١٨٠ و ١٠٠ وات).



٥. اضغط على الزر "تشغيل" (Start) (▶). النتيجة:



تبدأ عملية الطهي المجمع.
يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام المايكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.
تصل أوقات العرض إلى ٨ ثوانٍ بالنسبة إلى الطهي المسبق وثنانيتين بالنسبة إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقاً على نحو متسلسل.. (مثال) ٣٠ دقيقة لوقت الطهي عند ٢٠٠ درجة مئوية

2:00

30:00

(يتم العرض لمدة ثانيتين) (يتم العرض لمدة ٨ ثوانٍ)
عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيهه ويضيء المؤشر "0" أربع مرات ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيهه مرة كل دقيقة واحدة.

يمكنك التأكد من درجة الحرارة في أي وقت بالضغط على الزر "تسخين مسبق" (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.



- ✉ تم تحديد مدة ٥ دقائق لعملية التخلص من الروائح.
- ✉ يمكنك أيضاً ضبط مدة تشغيل ميزة "إزالة الرائحة" (Deodorize) () بواسطة ضغط الزر " + ٣٠ 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 البداية بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.

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



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

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



إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

١. اضغط على الزرين "تسخين سريع مسبق" (Fast Preheat) () و "شواية + مايكرويف" (Microwave Grill) () 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) () مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثانية تقريباً).
النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.



دليل أدوات الطهي

AR

للتطهي باستخدام فرن المايكروويف، يجب أن تتمكن أشعة المايكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة. لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة "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 الألمونيوم	✓ X	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم 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	✓	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.
الأدوات الزجاجية	✓	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية السريعة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرح.
المعادن	X	يجب إزالة الغطاء مناسب للتدفئة فقط.
الأطباق	X	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
أربطة أكياس الفريزر	X	

الورق	✓	الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ
•	X	الورق المعاد تصنيعه
البلاستيك	✓	الأواني
•	✓	الورق الحراري
•	✓ X	أكياس الفريزر
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تنائر الطعام.

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

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 الاستنلس 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 المتبلبة في فرن المايكروويف. ويشكل عام، يكون الطهي باستخدام المايكرويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضاً المايكرويف 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 بطبقة من ورق المايكرويف 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 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 الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السيبائخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٦-٥	٣-٢	أضف ١٥ ملي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩-٨	٣-٢	أضف ٣٠ ملي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨-٧	٣-٢	أضف ١٥ ملي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ٣٠ ملي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٧-٨	٣-٢	أضف ١٥ ملي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ١٥ ملي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

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 للمايكرويف (٩٠٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٤,٥ ٨-٧	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوقة	٢٥٠ جرام	٦,٥-٦	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٦-٥ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٥-٤,٥	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥,٥-٥ ٨,٥-٧,٥	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام	٤,٥-٤	٣	قطع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٤-٣,٥	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠ جرام	٤,٥-٤	٣	قطع الكرات إلى شرائح سمكية.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	٢-١,٥ ٣-٢,٥	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تصفح أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جرام	٥,٥-٥	٣	قطع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام	٥-٤,٥	٣	قطع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٤ ٨-٧	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام	٦-٥,٥	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوقة)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	١٦-١٥ ١٨,٥-١٧,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوقة)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	٢١-٢٠ ٢٣-٢٢	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٧-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٨-١٧	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١١-١٠	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. تستخدم 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 وتحفيها 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. 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، وقم 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 طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه 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 الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم. تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. 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 بالحروق. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

دليل الطهي (تابع)

تسخين طعام ولبن الأطفال

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

AR

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 كوب)	٩٠٠ وات	١,٥-١	٢-١	تصب المشروبات في كوبين خزفيين وتسخن بدون غطاء: ضع كوباً خزفياً في الوسط وكوبين خزفيين مواجهين لبعضهما. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتقلب جيداً.
الحساء (مثلج)	٢٥٠ جم ٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٩٠٠ وات	٥,٥-٤,٥	٣-٢	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٣,٥	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 جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٦٠٠ وات	٥,٥-٤,٥ ٦,٥-٥,٥ ٧,٥-٦,٥	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	٧-٦	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتايني) 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 جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٦٠٠ وات	٥,٥-٤,٥ ٦,٥-٥,٥ ٧,٥-٦,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.
تسيز فونديو (خليط مكون من الجبن النائب والزبد والبيض) جاهز للتقديم (مثلجة)	٤٠٠ جم	٦٠٠ وات	٧-٦	١-٢	ضع التسيز فونديو الجاهز للتقديم في إناء بيركس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين وبعده قلب جيداً قبل التقديم.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٣-٢	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. 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	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٣-٢	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. 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 ٢٠٠ مللي	٣٠٠ وات	٣٠-٤٠ ثانية	٣-٢	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضع الزجاجة 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.

إزالة الثلج

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في إزالة الثلج عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإزالة الثلج عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة، ويغيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إزالة الثلج عن 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 بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفاء. إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفاء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرايط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء إزالة الثلج.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية إزالة الثلج واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إزالة الثلج. تختلف مدة الانتظار لعملية إزالة الثلج التامة حسب الكمية المطلوب إزالة الثلج عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإزالة الثلج عنه.

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

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

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم اللحم البقري المفروم شرايح لحم الخنزير	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	٦-٧ ١٠-١٢ ٧-٨	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج
الدواجن قطع الدجاج دجاجة كاملة	٥٠٠ جرام (قطعتان) ١٢٠٠ جرام	١٤-١٥ ٣٢-٣٤	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 الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج
الأسماك شرايح السمك الفيليه سمكة كاملة	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦-٧ ١١-١٣	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرايح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج
الفاكهة التوت	٣٠٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (نو قطر كبير).
الخبز أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) التوست/الشطائر الخبز الألماني (قمح + دقيق الشيلم)	(قطعتان) أربع 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 لإزالة الثلج!

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 الرقيقة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

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 المنبثقة 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 ٤٥٠ 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 لطهيه باستخدام المايكرويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبزة)، 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 ٢ - ٣ 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 لكل ٢٥ جرام	الشواية فقط	٣-٢	٢-١	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جرام قطعتين	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 بالبطاطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٥,٥-٤,٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
هاواي توست (شرائح اللحم)	(٤ قطع) ٥٠٠ جرام	٣٠٠ وات + الشواية	٧-٦	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
البطاطس المحمص	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 المحمص (متلجة)	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.
التفاح المخبوز	ثمرتان من التفاح (٤٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٧,٥-٦,٥	-	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 الحامل السفلي.
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان)	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.

الطهي بالطريقة العادية

الطهي بالطريقة العادية 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 بالطريقة العادية:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف- أي شئ يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي. الأطعمة التي يمكن طهيها بالطريقة العادية:

جب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفيل.

أشعة المايكروويف + الطهي بالطريقة العادية

يجمع هذا الوضع بين طاقة المايكروويف 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 المايكروويف + الطريقة العادية:

يجب أن تسمح بمرور أشعة المايكروويف 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 + مايكروويف .

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام المايكروويف + الطهي بالطريقة العادية:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشية والخبز.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرايح اللحم البقري (متوسط)	٤٠٠ جرام (قطعتان)	الشواية فقط	١٠-١٤	٨-١٢	قم بمسح شرايح اللحم البقري بالزيت. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشئ اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٠٠-٥٠٠ جرام	٣٠٠ وات + الشواية	٥-٦	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 الشئ اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.

الطهي بالطريقة العادية 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 بالطهي بالطريقة العادية:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف- أي شئ يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي. الأطعمة التي يمكن طهيها بالطريقة العادية:

يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفيل.

أشعة المايكروويف + الطريقة العادية

يجمع هذا الوضع بين طاقة المايكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.

الطهي بالطريقة العادية 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 المايكروويف + الطريقة العادية:

يجب أن تسمح بمرور أشعة المايكروويف 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 المايكروويف + الشواية.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام المايكروويف + الطريقة العادية:

دليل الطهي (تابع)

AR

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة الطازجة والأطعمة 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
خبز الثوم (مثلجة ومخبوزة مسبقاً)	٢٠٠ جرام (قطعة واحدة)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٨-٩	-	ضع الخبز الفرنسي المثلج على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
الكيك كيكة التفاح/عجينة طازجة)	٥٠٠ جرام	١٨٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	٣٥-٤٠	-	ضع العجينة الطازجة في طبق خبز مسطيل من السيلكون (طوله حوالي ١٨ سم). ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة من ١٠-٥ دقائق.
قطع المافن (عجينة طازجة)	٣٠ x ١٢ (جرام) ٤٠٠-٣٥٠ (جرام)	٢٢٠ درجة مئوية فقط	١٥-٢٠	-	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.
الكعك (عجينة طازجة)	١٥٠-١٠٠ جرام	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٠-١٢	-	قم بتسخين الفرن مسبقاً بما في ذلك طبق الخبز المعدني الدائري. ضع الحلوى على الطبق. ضع الطبق على الحامل السفلي
الكيك المجمد	١٠٠٠ جرام	١٨٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	١٨-٢٠	-	ضع الكيك المجمد مباشرة على الحامل السفلي. بعد إزالة الثلج وتدفئة الحامل لمدة ١٥-٢٠ دقيقة.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
البيتزا بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٤٠٠-٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٩-١١	-	ضع البيتزا على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
المعجنات اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٢٠-٢٣	-	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
اللحم اللحم البقري/لحم الضأن المشي (متوسط الحجم)	١٣٠٠-١٢٠٠ جرام	٦٠٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	١٩-٢١	١١-١٣	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين لأسفل. بعد النضج لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ١٥-١٠ دقيقة.
الدجاج المشوي	١١٠٠-١٠٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٦-١٨	١٢-١٥	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)	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٢-١٤	-	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٣-٢ 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 العسل المجمد

ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد 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 تحفيفه في إناء بيركس صغير. قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغذاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

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

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 جيداً. قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ 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.

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.

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 ولكن 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 مفصلاتته
- 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 متردد
استهلاك الطاقة	
الطاقة القصوى	٢٧٠٠ وات
الميكرويف	١٤٠٠ وات
الشواية (جزء التسخين)	١٢٥٠ وات
حرارة قوية (جزء التسخين)	٢٠٥٠ وات أقصى
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/٩٠٠ وات ٦- مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد (العرض x الارتفاع x العمق)	
الخارجية	٥١٧ x ٤٨٥ x ٣١٠ مم
تجوف الفرن	٣٥٢ x ٣٤٨ x ٢٣٥ مم
الحجم	١,٠ قدم مكعب
الوزن الصافي	١٨,٥ كيلو جرام تقريباً

SAMSUNG

ELECTRONICS