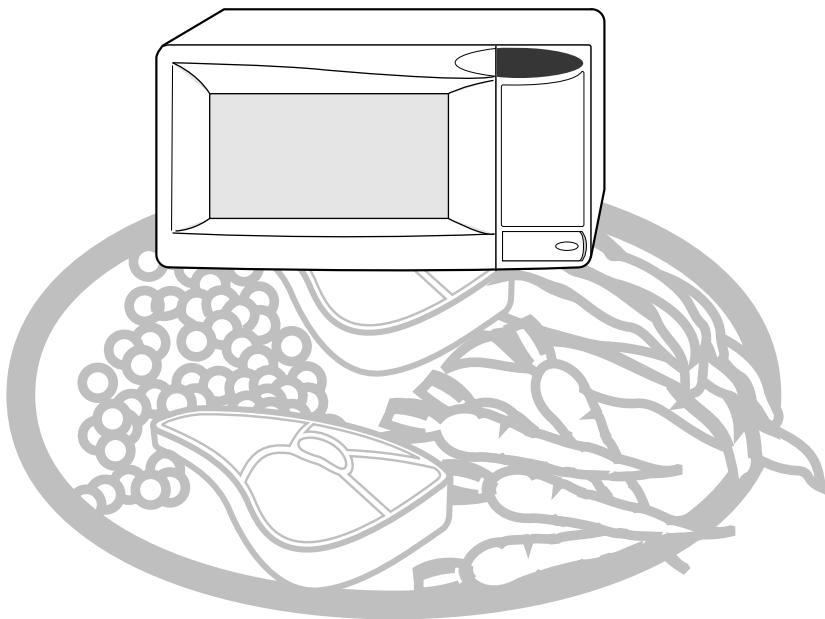


فرن المايكروويف M1D33/M1D33CE

SAMSUNG

تعليمات المالك و دليل الطبخ



Code No.: DE68-00738A

الدليل السريع للناظرة

A

إذا أردت طبخ بعض الأطعمة

- ١ ضع الطعام في الفرن.
اختر مستوى الطاقة بالضغط على زر  مرة أو أكثر.
- ٢ اختر وقت الطبخ بالضغط على أزرار ١٠ دقائق أو دقيقة واحدة أو ١٠ ثوان عند الحاجة.

- ٣ اضغط على زر  .
النتيجة: عندما يبدأ الفرن بالطبخ.
تنطلق الصفارة من الفرن أربع مرات عند انتهاء الطبخ.

إذا أردت إزالة الثلج من بعض الأطعمة

- ١ ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط على زر  (الأوتوماتيكي) (٤٤) مرة أو أكثر حسب نوع من الطعام الذي تتم إذابتها. راجع الجدول الموجود في الصفحة رقم ١٩ لمزيد من التفاصيل.
- ٢ اختر الوزن بالضغط على زر كيلوجرام و جرام عند الحاجة.

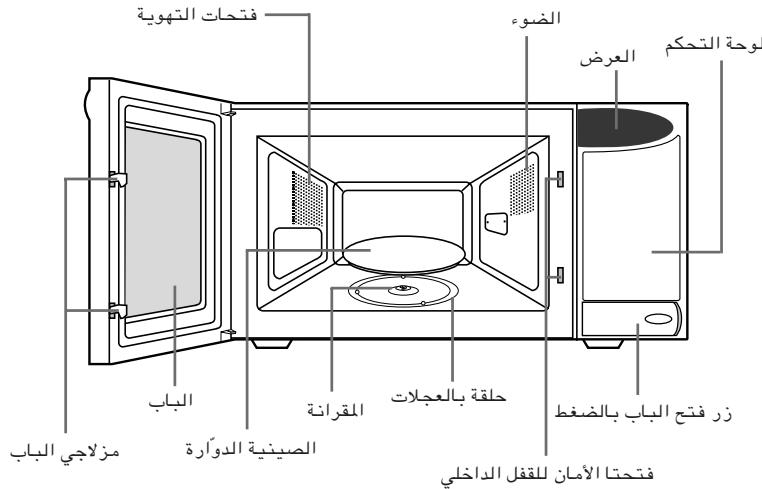
- ٣ اضغط على زر  .

إذا أردت الطبخ لمدة إضافية

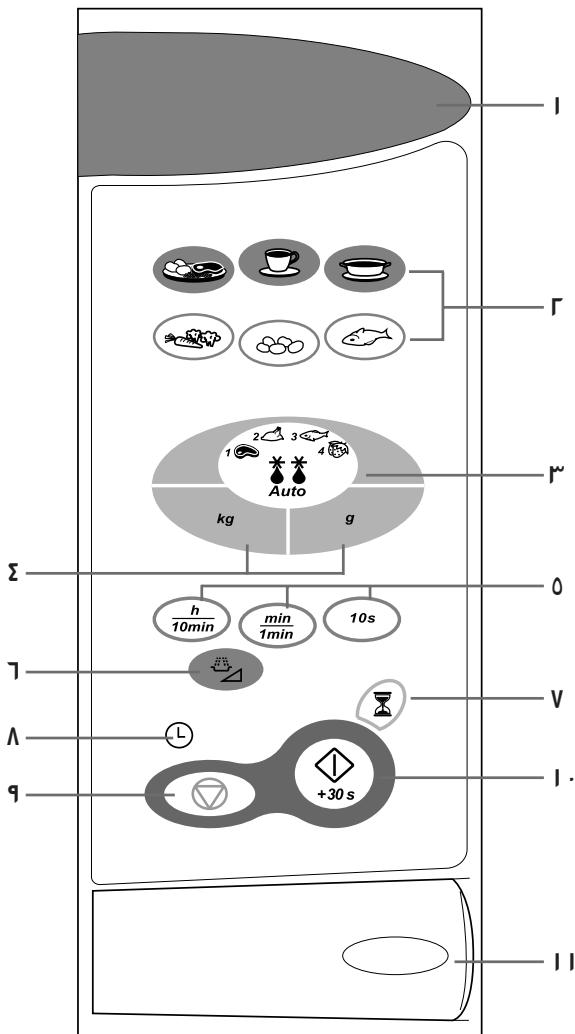
- ١ اترك الطعام في الفرن.
اضغط على زر  + ٣٠ (زيادة ٣٠ ثانية) مرة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية تريده إضافتها.

المحتويات

٢	الدليل السريع للنظرة
٤	الفرن
٥	لوحة التحكم
٦	الملحقات
٧	كيفية استخدام تعليمات المالك هذه
٩-٨	تحذيرات من أجل السلامة
١٠	تركيب فرن المايكروويف
١٠	ضبط الوقت
١١	كيف يعمل فرن المايكروويف
١٢	تأكد من تشغيل الفرن كما ينبغي
١٢	ماذا تفعل في حالة وجود شكوك أو حدوث مشكلة
١٣	الطبخ/إعادة التسخين
١٣	مستويات الطاقة
١٤	إيقاف الطبخ
١٤	ضبط وقت الطبخ
١٥	كيفية ضبط وقت الانتظار
١٦	استخدام وظيفة إعادة تسخين الطعام الجاهز وطبوخه
١٧	ضبط إعادة تسخين الطعام الجاهز/الطبخ
١٨	استخدام وظيفة إذابة الثلج الآوتوماتيكية
١٩	وضعية ضبط إذابة الثلج الآوتوماتيكية
٢٠	الطبخ المتعدد الخطوات
٢١	انطلاق الصفاراة
٢١	الإغلاق الآمني لفرن المايكروويف
٢٢	وظيفة الحفظ في الذاكرة
٢٣	دليل الأواني
٣١-٣٤	دليل الطبخ
٣٢	تنظيف فرن المايكروويف
٣٣	حفظ فرن المايكروويف وإصلاحه
٣٤	المواصفات الفنية



A



١. العرض
٢. زر اختيار إعادة تسخين الطعام الجاهز / الطبخ
٣. اختيار وظيفة إزالة الثلج الآوتوماتيكية
٤. زر اختيار الوزن
٥. زر ضبط الوقت
٦. زر اختيار وضعية المايكروويف
٧. زر ضبط وقت الانتظار
٨. ضبط الساعة
٩. زر الإيقاف/الإلغاء
١٠. زر التشغيل
١١. زر فتح الباب بالضغط

الملحقات

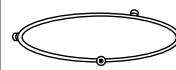
A

اعتماداً على الموديل الذي اشتريته، جهاز الفرن مزود بالكماليات المختلفة التي يمكنك استخدامها بطرق مختلفة.

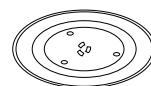
المزانة، تم وضعها مسبقاً فوق عمود المотор في قعد الفرن.
الهدف : تدور المزانة الصينية الدوارة.



حلقة بعجلات، تم وضعها في وسط الفرن.
الهدف : تسند الحلقة بالعجلات الصينية الدوارة.



الصينية الدوارة، تم وضعها على الحلقة بالعجلات في وسط الفرن
ملائمة للمزانة.
الهدف : تستخدم الصينية الدوارة كساند الطبخ الرئيسي؛ يمكنك إزالة قطعة من الطعام للتنظيف بسهولة.



لا تشغّل فرن الميكرويف بدون الحلقة بالعجلات والصينية الدوارة.

كيفية استخدام تعليمات المالك هذه

(A)

لقد اشتريت فرن المايكرورويف من جود. وتعليمات المالك تحتوي على المعلومات المفيدة الكثيرة عن الطبخ بواسطة فرن المايكرورويف:

- ◆ تحذيرات من أجل السلامة
- ◆ الملحقات وأواني الطبخ المناسبة
- ◆ لمحات الطبخ المفيدة

في الوجه الداخلي لصفحة الغلاف تجد الدليل السريع النظر الذي يشرح ثلاثة تشغيلات الطبخ الأساسي:

- ◆ صحن خاص للطبخ
- ◆ صحن خاص لإزاحة الشلنج
- ◆ ضبط وقت طبخ إضافي

في الجزء السابق من تعليمات المالك تجد رسوم الفرن ولوحة التحكم ذات أكثر أهمية منطبقه على نوع موديل من فرن المايكرورويف لك، فتتجدد الأزرار بسهولة أكثر.

يستخدم رمزان مختلفان في الإجراءات خطوة خطورة.



تحذير



الملحظة



هام

التحذيرات لتجنب إحتمال التعريض لطاقة المايكرورويف المفرطة

الفشل في تبع التحذيرات من أجل السلامة التالية قد يؤدي إلى التعريض الضار لطاقة المايكرورويف.

(أ) محاولة تشغيل الفرن مع بابه المفتوح بدون أي شيء في الفرن أو العبث بالخلق الآمني الداخلي (مزلاجي الباب) أو إدخال أي شيء إلى مفتحات الغلق الآمني الداخلي.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والوجه الآمني أو تترك الطعام أو مادة التنظيف حتى تتراكم على سطح الختم. تتأكد من المحافظة على النظافة في الباب وأسطح ختم الباب من خلال مسحها أو لا بعد استخدام الفرن بقطعة من القماش الملل ثم بقطعة من القماش الناعم الجاف.

(ج) لا تشغل فرن المايكرورويف في حالة حدوث ضرر فيه حتى يتم إصلاحه من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكرورويف الذي تم تدريبه في المنتج.

من المهم جداً إغلاق الفرن بإحكام وعدم ضرر في :

- (١) الباب، أختام الباب وأسطح الختم
- (٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
- (٣) سلك التيار

(د) لا بد من عدم تعديل الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص بخلاف من فني مختص لخدمات فرن المايكرورويف الذي تم تدريبه في المنتج.

تحذيرات من أجل السلامة

قبل طبخ الطعام أو السوائل في فرن المايكرويف، الرجاء التأكد من تبع التحذيرات من أجل السلامة.

(A)

١. لا تستخدم أي إناء طبخ معدني في فرن المايكرويف.
 - ◆ أوانٍ معدنية
 - ◆ أوانٍ الوجبات بالأطراف الذهبية والفضية
 - ◆ سفافيد، أشواك ... الخ
- السبب: قد يحدث القوس الكهربائي أو الشرارة وقد يحدث ضرر في الفرن.
٢. لا تسخن
 - ◆ الزجاجات والمرطبات المسودة الهواء أو المختومة على سيل المثال) زجاجات أطعمه الأطفال
 - ◆ الطعام المسود الهواء على سيل المثال) البيضات والجوزات غير المقشورة ، الطماطم على سيل الصورة
- السبب: زيادة الضغط قد تؤدي إلى انفجار هذه الأطعمه.
- المحة: ازيل قشرة وثقب القشرة والأكياس ... الخ.
٣. لا تشغّل فرن المايكرويف في حالة فراغه.
 - ◆ هذا قد يؤدي إلى إحداث ضرر في جدران الفرن.
 - المحة: ضع فنجانًا من الماء داخل الفرن دائمًا. والماء يمتص موجات المايكرو في حالة تشغيل الفرن مع أنه فارغ مفاجئًا.
٤. لا تغطي فتحات التهوية في اللوحة الخلفية بالأقمشة أو الورق.
 - السبب: الأقمشة أو الورق قد تؤدي إلى إحداث احتراق لأن الهواء الساخن يخرج من الفرن.
٥. استخدم قفاز الفرن دائمًا عند إخراج طبق من الفرن.
 - السبب: تمتص بعض الأطباق موجات المايكرو وتنتقل الحرارة من الطعام إلى الطبق دائمًا. الأطباق تنقل الحرارة.
٦. لا تلامس عنصر التسخين أو جدران الفرن الداخلية.
 - السبب: هذه الجدران قد تصبح ساخنة بدرجة كافية تحرق حتى بعد انتهاء الطبخ بالرغم أن الحرارة لا تظهر كما هي. لا تترك المواد القابلة للاشتغال تدخل المنظلة الداخلية للفرن. دعنا الفرن يبرد أولاً.
٧. لخفض خطر الاحتراق في تجوييف الفرن:
 - ◆ لا تحفظ المواد القابلة للاشتغال في الفرن.
 - ◆ ازيل سلكاً ملتوياً مربوطاً بالأوراق أو الأكياس البلاستيكية.
 - ◆ لا تستخدم فرن المايكرويف لتجفيف أوراق الأخبار.
 - ◆ اذا حدث دخان، ابق فتح باب الفرن واضغط على زر التيار الكهربائي للإيقاف أو اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري.
٨. خذ عناء كبيرة عند تسخين السوائل والأطعمة للأطفال.
 - ◆ اترك الطعام لوقت الانتظار دائمًا لمدة ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل لتساوي درجة الحرارة.
 - ◆ حرك الطعام أثناء تسخينه عند الحاجة وكرر الطعام بعد تسخينه دائمًا.
 - ◆ خذ العناية في حالة تناول الاناء بعد تسخين الطعام. الأمر قد يؤدي إلى ضرر في جسمك في حالة أن الاناء ساخن جداً.
 - ◆ خطر فيchein الطعام الغالي

تحذيرات من أجل السلامة (متابع)

A

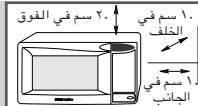
- ◆ لمنع فيضان الطعام الغالي وإمكانية إحراق الطعام، لا بد من وضع ملعقة بلاستيكية أو عامود زجاجي في المشروبات وتحريك الطعام قبل تسخينه وأثناءه وبعدة.
- السبب: أثناء تسخين السوائل، قد تتأجل نقطة التغليق؛ هذا يعني أن الفيضان الغالي قد يبدأ بعد سحب الاناء من الفرن. قد يؤدي إلى إحداث ضرر في الجسم.
 - ◆ في حالة إحراق الطعام، اتبع تعليمات المساعدة الأولى :
 - اغمر المنطقة المحرقة من الطعام في الماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
 - غطي بالرق النظيف والجاف.
 - لا تخفف أي كريم، زيت أو مستحضر سائل.
 - ◆ لا تملأ الوعاء بالطعام حتى يصل إلى أعلى الوعاء واختبر الوعاء الذي الطرف العلوي أعرض من القعد لمنع فيضان الطعام الغالي. الزجاجات بالعلق الضبعيق قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.
 - ◆ افحض درجة الحرارة لأطعمة الأطفال أو الحليب قبل إعطائها إلى الأطفال دائمًا.
 - ◆ لا تسخن زجاجات لأطعمة الأطفال مع حلمة الثدي ، لأن الزجاجات قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.
- ٩. احذر عن عدم إحداث ضرر في سلك التيار الكهربائي.
 - ◆ لا تغمر سلك التيار الكهربائية أو قابس التيار بالماء واحفظ سلك التيار بعيداً عن مصادر الحرارة.
 - ◆ لا تشغل هذا الجهاز في حالة حدوث ضرر في سلك التيار وقابس التيار.
- ١٠. اترك طول الذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب: الهواء الساخن أو البخار المتسرّب قد يؤدي إلى إحداث الاحتراق.
- ١١. احتفظ بالأسطح الداخلية النظيفة للفرن.
السبب: القطعة الصغيرة من الطعام أو الزيوت المنتشرة التي تسد جدران الفرن أو الأرض قد يؤدي إلى إحداث ضرر في الأسطح المخطأ بالدهان وحفظ كفاءة الفرن.
- ١٢. قد يصدر صوت "الإغلاق" أثناء التشغيل، خاصة في وضعية إذابة الثلج.
السبب: عند تغيير الطاقة الكهربائية، قد تسمع هذا الصوت. هذا أمر طبيعي.
- ١٣. عند تشغيل فرن المايكروويف بدون أي شيء، تقطع الطاقة الكهربائية أو توماتيكياً من أجل السلامة. بعد أكثر من ٣٠ دقيقة من الانتظار، يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.
- تعليمات هامة من أجل السلامة
أثناء الطبخ، لا بد من مشاهدة داخل الفرن من حين إلى آخر عند تسخين الطعام أو الطبخ في الأواني المستخدمة مرة واحدة من البلاستيك، أو الورق، أو المواد المستهلكة الأخرى.
- الهام
لا تسمح للأطفال الصغار لتشغيل فرن المايكروويف أو العبث به أبداً. ولا تتركهم عند غيابك قريباً من فرن المايكروويف عند تشغيله. لا تحفظ المواد الذي يهتم بها الأطفال أو تخفيها فوق فرن المايكروويف.

تركيب فرن المايكروويف

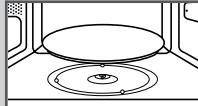
A

ضع الفرن على أرض مستوية وثابتة لتحمل ثقل الفرن.

١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل في خلف فرن المايكروويف وفي جانبي الفرن وترك مسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) فوق الفرن.



ازل جميع مواد الحشية داخل الفرن.
ركب حلقة المف والصحن الزجاجي.
تأكد من ان الصحن الزجاجي يدور بشكل حر.



* لا تسد فتحات الهواء لأن الفرن قد يعرض للحرارة المفرطة ويتوقف الفرن عن العمل ذاتيا. والفرن يبقى في حالة انه لا يعمل حتى يبرد بشكل كاف.

* من أجل السلامة الشخصية، ادخل قابس التيار الى مخرج التيار المتردد ذي ٣ دبابيس، ٥٠ هرتز، والموصول بالسلك الأرضي . اذا كان حدث ضرر في سلك التيار لهذا الجهاز، لا بد من تبديله من قبل فني مختص لسلك التيار (I-SHENG SP022 ، KDK KKP 4819 D ، MOONSUNG EP-48E ، SAMIL SP-106B ، التيار في اسرائيل من نوع PENCON (ZD16A) وسلك التيار في افريقيا الجنوبية من نوع SA16 ونيجيريا وغانا وكينيا والامارات العربية المتحدة من نوع PENCON (UD13A1).

لا تركب فرن المايكروويف في مكان حار أو رطب مثل مكان قرب من فن تقليدي أو جهاز التدفئة. ولا بد من مراعاة المواصفات الكهربائية ولا بد من تجديد سلك التيار الكهربائي من نفس النوع القياسي مع سلك التيار المزود مع فرن المايكروويف هذا. امسح الاسطح الداخلية وختم الباب بقطعة من القماش المبلل قبل استخدام فرن المايكروويف لأول مرة.

ضبط الوقت

فرن المايكروويف مزود بساعة داخلية. ويمكنك عرض الوقت بنظام ٢٤ ساعة أو ١٢ ساعة. لا بد من ضبط الساعة:

- ◆ عند تركيب فرن المايكروويف لأول مرة
- ◆ بعد انقطاع الطاقة الكهربائية

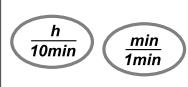
لا تنس إعادة الساعة عند التوقيت الصيفي والتوقيت الشتوي.

١ اعرض الوقت بنظام ... فاضغط على زر ① ...

مرة ٢٤ ساعة
مرتين ١٢ ساعة



٢ اضبط الساعة بواسطة زر h (ساعة) والدقائق بواسطة زر min (دقيقة).



٣ عند عرض الوقت الصحيح، اضغط على زر ① مرة اخرى لتشغيل الساعة.

النتيجة : عندما يعرض الوقت بالرغم من انك لا تستخدم فرن المايكروويف.



كيف يعمل فرن المايكروويف

موجات المايكرو موجات مغناطيسية كهربائية ذات التردد العالي ؛ الطاقة المطلقة تمكّن الطعام من الطبع أو إعادة تسخينه بدون تغيير شكل أو لون له.

يمكنك استخدام فرن المايكروويف من أجل :

- ◆ إعادة التلنج
- ◆ إعادة تسخين الطعام الجاهز/الطبخ
- ◆ الطبخ

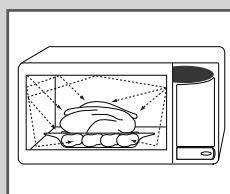
مبادئ الطبخ

١ موجات المايكرو تنشأ من خلال توزيع المغناطيسون بشكل متوازي نظراً لأن الطعام يدور على الصحن الزجاجي. الطعام مطبوخ بشكل متوازي.

٢ موجات المايكرو تأذن إلى عمق الطعام بحوالي ١ بوصة (٢,٥ سم). ويستمر الطبع لأن الحرارة منبعثة في غضون الطعام.

٣ أوقات الطبخ مختلفة وفقاً لوصفات الطبخ المستخدمة وخصائص الطعام:

- ◆ الكمية والكتافة
- ◆ نسبة الماء المحتوى
- ◆ درجة الحرارة الأولية (طعام مبرد أو لا)



نظراً لأن طبخ وسط الطعام عن طريق إطلاق الحرارة، يستمر الطبع حتى لو أخرجت الطعام من الفرن. أوقات الطبخ القياسية موضوعة في وصفات الطبخ ولذلك في تعليمات المالك هذه لا بد من مراعاة هذه الأوقات لضمان:

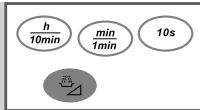
- ◆ طبخ الطعام بشكل متوازي من الوسط
- ◆ استواء درجة الحرارة خلال الطعام كله

تأكد من تشغيل الفرن كما ينبغي

الإجراءات البسيطة التالية تمكّنك من معرفة تشغيل الفرن كما ينبغي دائمًا.
أولاً، ضع وعاء من الماء على الصينية الدوّارة.

A

اضغط على زر واضبط الوقت على ٤ - ٥ دقائق بالضغط على زر ١ دقيقة مرات مناسبة.



اضغط على زر . النتيجة: عندها يتم تسخين الماء في الفرن لمدة ٤ - ٥ دقائق. لا بد من اغلاق الماء.



لا بد من توصيل الفرن إلى مخرج تيار جداري مناسب. لا بد من وضع الصينية الدوّارة في الفرن. اذا كان مستوى الطاقة خارج أقصى مستوى مستخدم، تستغرق تغليه الماء وقتاً أطول.

ماذا تفعل في حالة وجود شوك أو حدوث مشكلة

اذا حدثت المشاكل المبينة أدناه، حاول حلها مراجعاً للحلول التالية.
هذا أمر طبيعي.

- التكافش موجود داخل الفرن
- تدفق الهواء حول الباب وخارج الفرن
- انعكاس الإضاءة حول الباب وخارج الفرن
- خروج البخار من حول الباب أو الفتحات لا يبدأ الفرن بالتشغيل عند الضغط على زر .
- هل تغلق الباب بآحكام؟
- لا يتم طبخ الطعام أبداً
- هل ضبطت المؤقت بشكل صحيح و/أو ضغطت على زر ؟
- هل أغلفت الباب؟
- هل وصلت أجهزة كثيرة إلى مخرج التيار الجداري أكثر من اللازم والأمر يسبب في قطع صهير؟ أو انفجار قاطعة؟
- يتم طبخ الطعام مفرطاً أو غير كامل
- هل طبعت وقت الطبخ مناسباً لنوع الطعام؟
- هل أخترت مستوى الطاقة المناسب؟
- تحدث الشرارة والفرقعة التاربة داخل الفرن (القوس الكهربائي)
- هل استخدم طبقاً مع أعلى اطراقة المعنية؟
- هل تركت شوكة أو إثناء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل الرقاقة الالمونيومية قريبة من جدران الفرن جداً؟
- الفرن يؤدي إلى احداث التداخل في اجهزة الراديو والتلفزيون قد تحدث تداخل قليل في اجهزة التلفزيون أو الراديو أثناء تشغيل الفرن. هذا أمر طبيعي. من أجل حل هذه المشكلة، ركب فرن المايكرويف بعيداً عن اجهزة التلفزيون والراديو والموسيقى.
- اذا وجدت التداخل في الكمبيوتر الصغير للفرن، قد يتم ضبط إعادة الضبط على نافذة العرض. من أجل هذه المشكلة، افصل قابس التيار واعد توصيله إلى المخرج. واعد ضبط الوقت.
- اذا لم تحل المشكلة مراجعة من القائمة المذكورة أعلاه، اتصل بالموزع المحلي او مركز الخدمات بعد الشراء من جود.

الطبع / إعادة التسخين

A

الإجراءات التالية تشرح كيفية الطبخ وإعادة التسخين.
تأكد من وضعية الطبخ الذي تم ضبطها دائماً قبل ترك الفرن عند غيابك.
أولاً، ضع الطعام في وسط الصينية الدوارة. اغلق الباب.

- ١ اضغط على زر  .
النتيجة: عندما يعرض مؤشر ١٠٠٠ واط (أقصى طاقة طبخ): اختر مستوى الطاقة المناسب بالضغط على زر  مرة ثانية حتى يعرض الواط المطلوب. راجع جدول مستويات الطاقة في الصفحة التالية.
- ٢ اضبط وقت الطبخ بالضغط على أزرار ١٠ دقائق ودقيقة واحدة و ١٠ ثواني.

- ٣ اضغط على زر  .
النتيجة: عندما يضاء ضوء الفرن وتبدأ الصينية الدوارة بتدويرها.
١) يبدأ الطبخ وتنطلق الصفاراة أربع مرات من الفرن عند انتهاء الطبخ.
٢) تنطلق الصفارة ٣ مرات للإشارة إلى النهاية (مرة كل دقيقة).
٣) يعرض الوقت الحالي مرة ثانية.

لا تشغّل فرن الميكروويف عند تفريغه.
إذا أردت تسخين طبق قصيرة على أقصى طاقة (١٠٠٠ واط)، اضغط فقط على زر +30s (زيادة ٣٠ ثانية) مرتين تباعداً إضافة ٣٠ ثانية من وقت الطبخ. وعندما يبدأ الفرن بالطبخ فوراً.

مستويات الطاقة

يمكنك اختيار مستوى الطاقة من بين مستويات الطاقة المبينة أدناه.

قوية الغروم	مستوى الطاقة
١٠٠ واط	كامل
٨٥ واط	عالي
٦٠ واط	متوسط عالي
٤٥ واط	متوسط
٣٠ واط	متوسط منخفض
١٨ واط	إذابة ثلج (**) (إذابة ثلج)
١٠ واط	منخفض/دافئ مستمر

- ◆ إذا اخترت مستوى الطاقة الأعلى، لا بد من نقص وقت الطبخ.
- ◆ إذا اخترت مستوى الطاقة الأسفل، لا بد من زيادة وقت الطبخ.

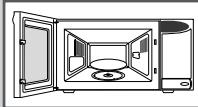
إيقاف الطبخ

A

يمكنك إيقاف الطبخ في أي وقت لفحص الطعام.

إيقاف الطبخ مؤقتاً:
أفتح الباب.

النتيجة: عندما يتوقف الفرن من الطبخ. وللعودة الى الطبخ،
أغلق الباب واضغط على زر ⏹ مرة أخرى.



إيقاف الطبخ تماماً:
اضغط على زر ⏹.

النتيجة: إذا أردت إلغاء وضعيات الطبخ المضبوطة ، اضغط على
زر الإلغاء (ⓧ) مرة أخرى.



يمكنك إلغاء أي وضعيات الضبط قبل البدء بالتشغيل بالضغط على زر إلغاء (ⓧ).

ضبط وقت الطبخ

يمكنك زيادة وقت الطبخ بالضغط على زر +30s (زيادة ٣٠ ثانية) مرة لزيادة ٣٠ ثانية كل مرة.

اضغط على زر +30s (زيادة ٣٠ ثانية) مرة لزيادة ٣٠ ثانية كل مرة.



لا يمكنك ضبط الوقت أثناه الطبخ في حالة اختيار وضعية الطبخ الآوتوماتيكي. ↙

كيفية ضبط وقت الانتظار

A

يمكنك استخدام مؤقت البقاء بطريقتين مختلفتين :

- ◆ كمجرد مؤقت طبخ
- ◆ لضبط وقت الانتظار لإذابة الثلج .

كمجرد مؤقت طبخ.



١ اضغط على زر



٢ اختار الوقت المطلوب بالضغط على أزرار ١٠ دقائق ودقيقة واحدة و ١٠ ثوان.



٣ اضغط على زر

النتيجة: تنطلق الصفارة من الفرن أربع مرات عند انتهاء وقت الانتظار.

لضبط وقت الانتظار أثناء إذابة الثلج، راجع الصفحة ٢٠.

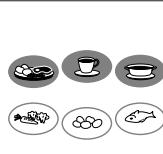
استخدام وظيفة إعادة تسخين الطعام الجاهز وطبخه

بواسطة وظيفة إعادة تسخين الطعام الجاهز والطبخ، يتم ضبط وقت الطبخ اوتوماتيكيا ولا تحتاج الى الضغط على زر ◇ . يمكنك ضبط عدد الأشخاص للتقديم بالضغط على زر إعادة تسخين الطعام الجاهز والطبخ مرات مطلوبة.

أولا ، ضع الطعام في وسط الصينية الدوارة واغلق الباب.

اضغط على زر إعادة تسخين الطعام الجاهز والطبخ مرات تريدها.
النتيجة: عندما يبدأ الفرن بالطبخ. عند انتهاء الطبخ :

- (١) تنطلق الصفارة أربع مرات من الفرن.
- (٢) تنطلق الصفارة ٣ مرات للإشارة الى النهاية (مرة كل دقيقة).
- (٣) يعرض الوقت الحالي مرة ثانية .



على سبيل المثال : اضغط على زر ፩ ثلاثة مرات لإعادة تسخين ثلاثة أكواب من القهوة. راجع الجدول أدناه.

استخدم الاواني الآمنية للمايكرويف فقط. ↙

ضبط إعادة تسخين الطعام الجاهز / الطبخ

المجدول التالي يبيّن البرامج المختلفة لإعادة تسخين الطعام الجاهز والطبخ، والكميات، وأوقات الانتظار والنصائح المناسبة.

البر. الطعام	الكمية للتقديم	وقت الانتظار	النصائح
	الوجبة الجاهزة	٢ دقائق	ضع الوجبة في صحن خزفي وغطيه بالفينيل الملمس للمايكروويف. هذا البرنامج مناسب للوجبات المحتوية على ٢ مكونات(على سبيل المثال، لحم مع صلصة، خضار وأطباق جانبية مثل البطاطس، الأرز أو الفطيرة).
	المشروبات	١٥.٠ ملليلتر(كوب) ٣٠.٠ ملليلتر (كوبين) ٤٥.٠ ملليلتر (٣ أكواب) ٦٠.٠ ملليلتر (٤ أكواب)	صب السائل في أكواب خزفية واعد تسخيتها بدون غطاء. ضع كوبًا واحدًا في الوسط، وكوبين واحدًا مقابل الآخر و٣ أو ٤ أكواب في الدائرة. اتركهما في فرن الميكروويف للانتظار. حرك المشروبات قبل وقت الانتظار وبعد وخذ العناية أثناء سحب الأكواب إلى الخارج (راجع تعليمات الأمان للسوائل).
	المساء /الطصة	٢٥.٠-٢٠.٠ ٣٥.٠-٣٠.٠ ٤٥.٠-٤٠.٠ ٥٥.٠-٥٠.٠ ٦٥.٠-٦٠.٠	صب الحساء/الصلصة في صحن حساء خزفي بعمق أو وعاء وغطيه أثناء وقت التسخين والانتظار. حركه قبل وقت الانتظار.
	الخضروات	٢٥.٠-٢٠.٠ ٣٥.٠-٣٠.٠ ٤٥.٠-٤٠.٠ ٥٥.٠-٥٠.٠ ٦٥.٠-٦٠.٠ ٧٥.٠-٧٠.٠	قص وزن الخضروات بعد غسلها وتقطيفها وقطعها إلى قطع صغيرة. ضعها في وعاء زجاجي بقطاء. اضاف ٤٥ ملليلتر (٢ ملاعق طعام) من الماء عند طبخ ٤٠-٢٠. جرام من الخضروات واضف ٦٠ ملليلتر (٤ ملاعق طعام) من الماء لطبخ ٦٥-٥٠. جرام واضف ٧٥ ملليلتر (٥ ملاعق طعام) لطبخ ٧٥-٧٠. جرام. حركها بعد الطبخ. (عند طبخ أكثر من الكمية، حركها مرة أخرى الطبخ)
	البطاطس	٢٥.٠-٢٠.٠ ٣٥.٠-٣٠.٠ ٤٥.٠-٤٠.٠ ٥٥.٠-٥٠.٠ ٦٥.٠-٦٠.٠ ٧٥.٠-٧٠.٠	قص وزن البطاطس بعد قشرها وغسلها وقطعها إلى القطع المتشابهة الحجم. وضعها إلى وعاء زجاجي بالغطاء. اضاف ٤٥ ملليلتر (٢ ملاعق طعام) من الماء عند طبخ ٤٥-٣٠. جرام من البطاطس واضف ٦٠ ملليلتر (٤ ملاعق طعام) من الماء لـ ٦٥-٥٠. جرام من البطاطس و ٧٥ ملليلتر (٥ ملاعق طعام) من الماء لـ ٧٠-٧٥. جرام من البطاطس.
	السمك	٢٥.٠-٢٠.٠ ٣٥.٠-٣٠.٠ ٤٥.٠-٤٠.٠ ٥٥.٠-٥٠.٠ ٦٥.٠-٦٠.٠ ٧٥.٠-٧٠.٠	اشطف السمك بلاء ورش عصير الليمون. استخدم زجاجة مناسبة للمايكروويف أو طبقاً خزفياً. ضع الأسماك الكاملة من روؤسها وحتى اديابها. وغطيها بالفينيل الملمس للمايكروويف أثناء تسخينها ووقت الانتظار.

استخدام وظيفة إذابة الثلج الآوتوماتيكية

وظيفة إذابة الثلج الآوتوماتيكية تمكنك من إذابة الثلج من اللحم، الدجاج ، السمك أو الفاكهة. يتم ضبط وقت إذابة الثلج ومستوى الطاقة اوتوماتيكيا .
اختر البرنامج والوزن فقط.

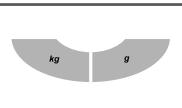
(A)

استخدم الأطباقي الأمانة للمايكروويف فقط
أولا ، ضع الطعام المحمد في وسط الصينية الدوارة واغلق الباب.

١ اضغط على زر الطبخ الآوتوماتيكي (**) .
اضغط على زر الطبخ الآوتوماتيكي (**) مرة أو أكثر وفقا لنوع الطعام الذي تريده إذابة الثلج منه. راجع جدول موجودا في الصفحة المقابلة لمزيد من التفاصيل.



٢ اختر وزن الطعام بالضغط على زر كلج وزر جرام.
من الممكن ضبط الوزن حتى ٢٠٠ كلج على الأقصى.



٣ اضغط على زر ◇ .
النتائج : ◆ عندما يبدأ الفرن بإذابة الثلج
◆ تنطلق الصفاره من الفرن أثناء إذابة الثلج للإشارة
إلى تقليل الطعام.
◆ اضغط على زر ◇ مرة أخرى لانتهاء إذابة الثلج.
(١) يبدأ الطبخ وتنطلق الصفاره أربع مرات من
الفرن عند انتهاء الطبخ.
(٢) تنطلق الصفاره ٣ مرات للإشارة إلى النهاية
(مرة كل دقيقة).
(٣) يعرض الوقت الحالي مرة ثانية.



يمكنك إذابة الثلثة يدويا أيضا . من أجل هذا ، اختر وظيفة الطبخ بالمايكروويف/إعادة
التسخين على مستوى الطاقة بـ ١٨٠ واط. راجع الجزء بعنوان "الطبخ/إعادة
التسخين" في الصفحة ١٣ لمزيد من التفاصيل.



وضعيّة ضبط إذابة الثلج الـاوتوماتيكيّة

A

الجدول التالي يقدم برماج إذابة الثلج الـاوتوماتيكيّة، الكميات، أوقات الانتظار، النصائح المناسبة.
ازل الأشياء المغلفة من جميع الأنواع قبل إذابة الثلج. ضع اللحم، والدجاج والسمك على الصينية الدوّارة.

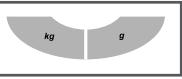
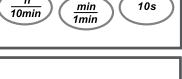
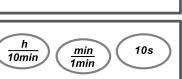
الرمز	الطعام للتقديم	الكمية	وقت الانتظار	النصائح
١	دجاج	٢٠٠,٢ كيلج	٦٠-٢٠ دقيقة	سحب اطراف بالرقاقة الالمنيومية. قلب اللحم عند انطلاق الصفاره من الفرن. هذا البرنامج مناسب لحم البقرة، الحمل، والشرائح من اللحم، اللحم المفروم و المسحوق.
٢	دجاج	٢٠٠,٢ كيلج	٦٠-٢٠ دقيقة	سحب اطراف الرجل والنجاج بالرقاقة الالمنيومية. قلب الدجاج عند انطلاق الصفاره من الفرن. هذا البرنامج مناسب للدجاج الكامل وقطع الدجاج.
٣	سمك	٢٠٠,٢ كيلج	٥٠-٢٠ دقيقة	سحب ذيل السمك الكامل بالرقاقة الالمنيومية. قلب الدجاج عند انطلاق الصفاره من الفرن. هذا البرنامج مناسب للسمك الكامل وشرائح السمك.
٤	فاكهه	٦٠٠,٢ كيلج	١٠-٥ دقائق	ضع الفاكهة على صحن خزفي مسطح أو في طبع زجاجي مسطح. هذا البرنامج مناسب للفواكه من جميع الأنواع.

الطبخ المتعدد الخطوات

يمكنك برمجة فرن المايكروويف لطبخ الطعام حتى الطعام من أربع خطوات.
على سبيل المثال: تزيد إزابة الشلّج من الطعام وطبخه بدون إعادة ضبط الفرن بعد انتهاء كل خطوة. يمكنك إذابة الشلّج والطبخ لـ ٥٠٠ جرام من السمك بأربع خطوات :

- ◆ إزابة الشلّج
- ◆ الانتظار لمدة ٢٠ دقيقة
- ◆ الطبخ ١
- ◆ الطبخ ٢

- * يمكنك الضبط بين الخطوة الثانية والخطوة الرابعة أثناء الطبخ المتعدد الخطوات.
- * اذا ضبطت أربع خطوات، لا بد من أن الخطوة الأولى تكون إذابة الشلّج والخطوة الثانية تكون وقت الانتظار.
- * لا تضغط على زر  حتى تم ضبط الخطوة الأخيرة.

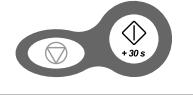
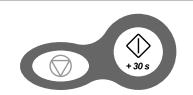
١ اضغط على زر Auto (الآوتوماتيكي) ٣ مرّة أو أكثر. (على سبيل المثال، سmek)	
٢ اضبط الوزن بالضغط على زر كيلوجرام مرات مناسبة (على سبيل المثال ، ، ٥٠٠ جرام).	
٣ اضغط على زر  .	
٤ اختر وقت الانتظار بالضغط على أزرار ١٠ دقائق ودقيقة واحدة و ١٠ ثوان مرات مناسبة(على سبيل المثال ٢٠ ، دقيقة).	
٥ اضغط على زر  . وضعية المايكروويف (١) : عند الحاجة، اضبط مستوى الطاقة بالضغط على الزر  مرة أخرى أو أكثر. (على سبيل المثال ، ، ٨٥٠ ، واط)	
٦ اضبط وقت الطبخ بالضغط على أزرار ١٠ دقائق ودقيقة واحدة و ١٠ ثوان مرات مناسبة(على سبيل المثال ، ، ٤ دقائق).	
٧ اضغط على زر  . وضعية المايكروويف (٢) : عند الحاجة، اضبط مستوى الطاقة بالضغط على الزر  مرة أخرى أو أكثر. (على سبيل المثال ، ، ٤٥٠ ، واط)	
٨ اضبط وقت الطبخ بالضغط على أزرار ١٠ دقائق ودقيقة واحدة و ١٠ ثوان مرات مناسبة(على سبيل المثال ، ، ٥ دقائق).	
٩ اضغط على زر  . النتيجة : الوضعيات الأربع إذابة الشلّج، وقت الانتظار، الطبخ (٢ ،) مختارة واحداً فواحداً. وفقاً لوضعية إذابة الشلّج المختار، قد تنطلق الصفاررة من الفرن أثناء إذابة الشلّج لتذكير تقليل الطعام.	
◆ عند انتهاء الطبخ، تنطلق الصفاررة من الفرن أربع مرات. ◆ تنطلق الصفاررة ٣ مرات لإشارة إلى النهاية (مرة كل دقيقة). ◆ يعرض الوقت الحالي مرة ثانية.	

A

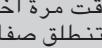
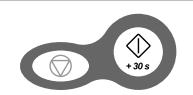
انطلاق الصفاره

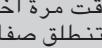
A

يمكنك إيقاف انطلاق الصفاره كلما أردت.

- ١ اضغط على زر  و زر  في نفس الوقت.
النتيجة:  لا تنطلق صفاره من الفرن كلما ضغطت على زر.



- ٢ للرجوع الى إنطلاق الصفاره مرة اخري، اضغط على زر  و زر  في نفس الوقت مرة اخري.
النتيجة:  تنطلق صفاره من الفرن مرة اخري.



الإغلاق الآمني لفرن المايكروويف

فرن المايكروويف يحتاج الى برنامج أمان الأطفال الخاص، والذي يتم به "إغلاق" ضوابط الفرن بحيث لا يستطيع الأطفال أو أي شخص لا يطلع على الفرن تشغيل الفرن مفاجئاً.
يمكنك إغلاق ضوابط الفرن في أي وقت.

- ١ اضغط على زر  و زر  في نفس الوقت.
النتيجة:  وتم إغلاق ضوابط الفرن (لا يمكنك اختيار أي وظيفة).



- ٢ للإلغاء إغلاق الفرن، اضغط على زر  و زر  في نفس الوقت مرة أخرى.
النتيجة:  يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.



وظيفة الحفظ في الذاكرة

A

يذكر هذا الفرن وضعية الطبخ الأخيرة من أجل راحتك.

- اضبط وقت الطبخ بواسطة أزرار ١٠ دقائق ودقيقة واحدة و١٠ ثوان.



- اضغط على زر .



- ١) عند انتهاء الطبخ، تنطلق الصفاراة الإنذار النهاية ٣ مرات. (مرة كل دقيقة).
وعندما تتم "إعادة ضبط" وضعية الطبخ وينسى الفرن وضعية الطبخ الأخيرة.
- ٢) اذا لم يعمل الفرن بعد فتح الباب واغلاقه مرة واحدة، تتم "إعادة ضبط" وضعية الطبخ
بعد ٣٠ ثانية.
- ٣) اضغط على زر الإلغاء (ⓧ) وعندما تتم "إعادة ضبط" وضعية الطبخ.

دليل الأوانى

من أجل طبخ الطعام في فرن المايكروويف، لا بد من نفود المايكروويف من الطعام، بدون انعكاس المايكروويف أو امتصاصه في الطبق المستخدم.
لا بد من الاعتناء باختيار الأوانى للطبخ بالمايكروويف. اذا كانت علامة الأمان لطاقة المايكروويف مطبوعة في الأوانى، لا تقلق.
المدول التالي يبين مختلف أنواع من الأوانى وتشير الى أن أي إناء يمكن استخدامه وكيف يستخدم في فرن المايكروويف.

الأوعية للطبيخ	أمانة لطاقه التعلقات	المايكروويف
رفاقة المنيومية	X	يمكنك استخدامها في كمية قليلة من الطعام لغرض حماية أجزاء الطعام من تسخينها المفرط. قد يحدث القوس الكهربائي في حالة اقتراب الرقاقة من جدران الفرن جداً أو استخدام كمية كبيرة جداً منها.
تحمير الطعام	✓	لا تسخن الفرن مسبقاً لمدة أكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والطينية	✓	الأواني الخزفية الصينية، الأواني الفخارية، الأواني من الطين والأطباق الخزفية الصستية مناسبة لطاقه المايكروويف عله ، بستثناء الأواني المزخرفة بطارفها المعدنية.
الأطباق من الورقة المقاوا	✓	بعض الأطباق المجمدة معلبة بهذه الأطباق.
اليوليستيرية المستخدمة مرة واحدة	✓	عليه من الطعام الجاهز
الأطباق من الطعام الجاهز	✓	أكواب وأوعية بوليستيرينية
الأواني المزخرفة	X	أكياس ورقية وأوراق الاخبار
الورقة المستعملة أو الأطعاف المعدنية	X	الورقة المستعملة أو الأطعاف المعدنية
الأوعية الزجاجية	✓	يمكنك استخدامها بانتهاء الأوعية المزخرفة بطارف معدنية.
الأوعية للفرن والطاولة	✓	يمكنك استخدامها لتدفئة الأطعمة أو السوائل. قد ينكسر الزجاج الضعيف أو ينشق في حالة تسخينها مفاجأة.
الأوعية الزجاجية الواضحة	✓	لا بد من إزالة الغطاء. هذه مناسبة لتدفئة فقط.
الزجاجات	✓	قد تؤدي إلى إحداث القوس الكهربائي أو الاحتراق.
الأوعية المعدنية	X	قد تؤدي إلى إحداث القوس الكهربائي أو الاحتراق.
الأطباق	X	الكيس المختوم بشكل ملتوي
الأوعية الورقية	✓	مناسبة للطبيخ لمدة قصيرة وللتدفئة. مناسبة أيضاً لامتصاص الرطوبة كثيراً.
الأطباق، الأكواب، الفوطات، ومناشف المطبخ	X	قد تؤدي إلى إحداث القوس الكهربائي.
الورق المستعمل	✓	على الأخص البلاستيكي المضاد للحرارة مناسبة. بعض المواد البلاستيكية قد تلتوي أو تتغير لونها على درجة الحرارة العالية. لا تستخدم المواد البلاستيكية القاتمة.
الأوعية البلاستيكية	✓	يمكنك استخدامها لاحتفاظ بالرطوبة. لا بد من عدم ملامسة الطعام. خذ عنالية عند إزالة الفيلم عن الطعام لأن البخار الساخن يخرج. استخدمها إذا كانت قليلة للتغليف أو مضادة للفرن. لا بد من عدم سدود الهواء. اثقب بشوشة عند الحاجة.
أفلام بلاستيكية	✓	يمكنك استخدامها لاحتفاظ بالرطوبة ومنع نشر الطعام.
أكياس للفريزر	X	الورق المضاد للشمع أو الشحم

موجات المايكرو

طاقة موجات المايكرو تندى الطعام حقيقياً، والطعام المحتوى على الماء والدهن والسكريجذب هذه الموجات ويتمتصها. موجات المايكرو وتنسب جعل الجزيئات في الطعام لتحرك بسرعة. التحرك السريع لهذه الجزيئات يسفر عن الاحتكاك الذي تسخن الحرارة عنده الطعام.

الطبخ

الأواني للطبخ بالمايكرويف:

الأواني لا بد من إمكان نفاذ طاقة المايكرويف لها من أجل أقصى فعالية. المايكرويف منعكسة على المعدن، مثل الفوائد الذي لا يصدأ، الالمنيوم، النحاس ولكن ماجات المايكرو تنفذ الوارد الخزفية، الزجاجية، الخزفية الصينية والبلاستيكية إلى جانب الورقية والخشبية. فلا تطبخ الطعام في الأوعية المعدنية.

الأطعمة المناسبة للطبخ بالمايكرويف:

عدد كبير من أنواع الأطعمة مناسبة للطبخ بالمايكرويف بما فيها الخضروات المحمدة، الفواكه، الفطيرة، الأرز، الألحوذ، الفول، السمك، اللحم، الصلصة، الكليستارد، الحساء، البوينج البخاري، المحفوظات المعلبة، الصلصات مع التوابل ويمكن طبخ هذه الأطعمة في فرن المايكرويف. بعبارة عامة، الطبخ بالمايكرويف مثالي لأي طعام يتم إعداده على الوقود. على سبيل المثال، إذابة الزبدة أو الشوكولات (راجع اللحمات والتبنيات والأنصاص).

التغطية أثناء الطبخ

لتغطية الطعام أثناء الطبخ أمر مهم جداً، لأن الماء المبخر يرفع من الطعام كخار ويخدم في عملية الطبخ. ويمكن تغطية الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، الصحن الخزفي، الغطاء البلاستيكي، أو القفافينيلي المناسب للمايكرويف.

أوقات الانتظار

بعد انتهاء الطبخ، وقت الانتظار مهم للاحتفاظ بدرجة الحرارة داخل الطعام متساوياً.

دليل الطبخ للخضروات المحمدة

استخدم وعاء مناسبًا من زجاج البيركس بالغطاء. اطبخ الطعام مع غطاء للمدة على الأقل - راجع الجدول. استمر في الطبخ للحصول على النتائج التي تفضلها. حرك الطعام مررتين أثناء الطبخ ومرة بعد الطبخ. اضف الملح، الأعشاب العطرية أو الزبدة بعد الطبخ. غطي الطعام أثناء وقف الانتظار.

الطعم	الكمية	الطاقة	الوقت ومتى الإنتظار	التعليمات
	(دقيقة)	(دقيقة)		
الاسفناخ	٣٠ ج	٦٠٠ واط	١٠,٥-٩,٥	اضف ١٥ ملليلتر (١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
البركولي	٣٠ ج	٦٠٠ واط	٩,٥-٨,٥	اضف ١٥ ملليلتر (١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
حبات البسلة	٣٠ ج	٦٠٠ واط	٨,٥-٧,٥	اضف ١٥ ملليلتر (١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الفولات الخضراء	٢٠ ج	٦٠٠ واط	٩-٨	اضف ١٥ ملليلتر (١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الخضروات المزبحة (جزر حبات البسلة/نرة)	٣٠ ج	٦٠٠ واط	٨,٥-٧,٥	اضف ١٥ ملليلتر (١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الخضروات المزبحة (الاسلوب الصيني)	٣٠ ج	٦٠٠ واط	٩,٥-٨,٥	اضف ١٥ ملليلتر (١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.

دليل الطبخ للخضروات الطازجة

A

استخدم وعاء مناسبًا من زجاج البيركس مع غطاء. اضاف ٢٠٠ ملليلتر من الماء البارد - ٣ ملعقة طعام صغيرة (لكل ٢٥٠ جرام من الخضروات بغض النظر عن الكمية الموصى بها الأخرى من الماء) - راجع الجدول. اطيخها مع غطاء لمدة على الأقل - راجع الجدول. استمر في الطبخ للحصول على النتائج التي تفضلها.

حرك الطعام مرة أثناء الطبخ ومرة بعد الطبخ. اضاف الملح، الأعشاب العطرية أو الزبدة بعد الطبخ. غطي الطعام أثناء وقت الانتظار لمدة ٣ دقائق.

لحمة: اقطع الخضروات الطازجة إلى قطع من نفس الحجم. القطع المتشابهة الحجم يتم طبخها بسرعة أكثر.

جميع الخضروات الطازجة لا بد من طبخها على أقصى طاقة ميكروويف (٩٠٠ واط).

النظام	الكمية	الوقت (دقائق)	وقت الانتظار (دقائق)	التعليمات
البركولي	٢٥٠ ج	٤-٣,٥ ٧,٥-٧	٣	اعد البركولي من نفس الحجم. رتب ساقاتها في الوسط.
الكرنب المسوق	٢٥٠ ج	٦-٥,٥	٣	اضف ٦٠٠ ملليلتر (٦ ملاعق طعام صغيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ ج	٤,٥-٤	٣	اشرح إلى شرائح من نفس الحجم.
القنبيط	٢٥٠ ج	٤,٥-٤ ٨-٧,٥	٣	اعد القنبيط من نفس الحجم. اقطع القنبيط الكبير إلى أنصافه. رتب ساقاتها في الوسط.
كورجييس	٢٥٠ ج	٤-٣,٥	٣	اقطع الكورجييس إلى شرائح. اضيف ٢٠٠ ملليلتر (ملعقتين طعام) من الماء أو الزبدة. اطبخ حتى تصبح لينة.
البازنجان	٢٥٠ ج	٣-٢,٥	٣	اقطع البازنجان إلى شرائح صغيرة ورش ملعقة طعام صغيرة من عصير الليمون عليها.
الكراث	٢٥٠ ج	٤-٣,٥	٣	اقطع الكراث إلى شرائح سامة.
الفطر	١٢٥ ج ٢٥٠ ج	١,٥-١ ٢,٥-٢	٣	اعد فطر كامل فطر أو شرائح من الفطر. لا تنسف أي ماء عليه. رش عصير الليمون عليه. امزجه مع ملح وفلفل. إزيل الماء قبل تقاديمه.
البصل	٢٥٠ ج	٤,٥-٤	٣	اقطع البصل إلى شرائح أو أنصافه. اضيف ١٥ ملليلتر (١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء.
فلفل	٢٥٠ ج	٤-٣,٥	٣	اقطع الفلفل إلى قطع صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ ج	٥-٤ ٨-٧	٣	قس وزن البطاطس بالملح ورشها على قطع صغيرة أو أربعها.
الكرنب الملفوف	٢٥٠ ج	٥-٤,٥	٣	اقطع الكرنب الملفوف إلى قطع صغيرة مكعبية.

دليل الطبخ للأرز والفطيرة

الأرز: استخدم وعاءً كبيراً من زجاج البيركس مع غطاءً، وتكثر كمية الأرز بضعفين أثناة الطبخ، وأطبخ الأرز بغطاءً. بعد انتهاء وقت الطبخ، حرك مرة قبل وقت الانتظار واضف الملح أو الأعشاب العطرية والزبدة. ملاحظة: قد لا يمتص الأرز جميع الماء بعد انتهاء وقت الطبخ.

الفطيرة: استخدم وعاءً كبيراً من زجاج البيركس. اضف الماء الغالي، قليلاً من الملح وحرك جيداً. اطبخ الفطيرة بغطاءً. حرك أحياناً أثناء الطبخ وبعدة. غطيها أثناء الطبخ واقتصر على انتظار وازل الماء تماماً.

الطاعام	الكمية	الطاقة	وقت الانتظار	التعليمات
			(دقيقة)	(دقيقة)
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥. ج ٣٧٥ ج	١٠٠ واط ١٥-١٤ ١٧,٥-٦,٥	٥	اضف ٥٠٠ ملليلتر من الماء البارد. اضف ٧٥٠ ملليلتر من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥. ج ٣٧٥ ج	١٠٠ واط ٢٠-١٩ ٢٢-٢١	١٠-٥	اضف ٥٠٠ ملليلتر من الماء البارد. اضف ٧٥٠ ملليلتر من الماء البارد.
الأرز المزيج (الأرز+أرز وحشي)	٢٥. ج ٣٧٥ ج	١٠٠ واط ١٦-١٥ ١٨,٥-٧,٥	٥	اضف ٥٠٠ ملليلتر من الماء البارد. اضف ٧٥٠ ملليلتر من الماء البارد.
الذرة المربيحة (أرز+حبة)	٢٥. ج ٣٧٥ ج	١٠٠ واط ١٧-١٦ ٢١-٢٠	١٠-٥	اضف ٤٠٠ ملليلتر من الماء البارد. اضف ٥٥٠ ملليلتر من الماء البارد.
الفطيرة	٢٥. ج ٥٠ ج	١٠٠ واط ١١-١٠ ١٤-١٢	٥	اضف ١٠٠٠ ملليلتر من الماء الساخن. اضف ٢٠٠٠ ملليلتر من الماء الساخن.

دليل الطبخ للسمك الطازج

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل للطبخ.

الطاعام	الكمية	الطاقة	وقت الانتظار	التعليمات
			(دقيقة)	(دقيقة)
الشرائح من السمك	٢٠ ج ٤٠ ج	٦٠٠ واط ٤,٥ - ٣,٥ ٧-٦	٥-٣	اشطف السمك بالماء، انتشر عصير الليمون عليه وضع شرائح السمك على صحن مسطح من زجاج البيركس. غطيها بفيلم مناسب لفرن الميكروويف. انتظر لمدة ٣ - ٥ دقائق.
السمك الكامل	٣٥ ج (١) ٧٠ ج (٢)	٦٠٠ واط ٥,٥-٤,٥ ٩,٥-٨,٥	٥-٣	اشطف السمك بالماء، انتشر عصير الليمون عليه وضع شرائح السمك على صحن مسطح من زجاج البيركس(سمكان من الرأس وحتى الذيل). غطيه بفيلم مناسب لفرن الميكروويف أثناء الطبخ و وقت الانتظار. انتظر لمدة ٣ - ٥ دقائق.

إعادة التسخين

بواسطة فرن المايكروويف يمكنك إعادة تسخين الطعام لمدة أقل من الوقت الذي استغرق عادة للأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وأوقات إعادة التسخين تبعاً للجدول كدليل. الأوقات المبينة في الجدول تم تحديدها باعتبار السوائل في درجة حرارة الغرفة بحوالي ١٨ درجة مئوية وحتى ٢٠ م° أو الطعام المبرد في ٥ م° حتى ٧ م°.

الترتيب والتقطيع

تجنب إعادة تسخين المواد الكبيرة الحجم مثل وصلة اللحم - إنها سهلة لفراط الطبخ وتجفيف الماء قبل تسخين الوسط يمكن إعادة تسخين القطع الصغيرة بنجاح أكثر.

مستويات الطاقة والتعريض

بعض الأطعمة يمكنك إعادة تسخينها باستخدام طاقة ١٠٠٠ واط بينما بعضها لا بد من إعادة تسخينها باستخدام طاقات ٥٠٠ واط، ٦٠٠ واط، ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجدول كدليل. عادة من الأفضل إعادة تسخين الطعام باستخدام مستوى طاقة منخفض في حالة أن الطعام رقيق، وكبياته كبيرة، أو الطعام سهل لتسخيته بسرعة جداً (على سبيل المثال، قطع من الفطير).

حرّك الطعام جيداً أو قلبه أثناء إعادة التسخين من أجل أفضل نتائج. إذا أمكن، حرّك مرة أخرى قبل التقديم.

خذ العناية الخاصة عند تسخين السوائل والأطعمة الخاصة للأطفال. لمنع تغليف السوائل بفراط

واحتمال إحرارها، حرّكه قبل التسخين وأثنائه وبعدة. احفظه في فرن المايكروويف أثناء وقت الانتظار. من الموصى به وضع ملعقة بلاستيكية أو قضيب زجاجي في السوائل. تجنب إفراط تسخين الطعام (فيضانه).

من الأفضل تحديد وقت الطبخ أقل من الطبخ المطلوب ثم اطبخ وقتاً إضافياً عند الحاجة.

أوقات التسخين والانتظار

عند إعادة تسخين الطعام لأول مرة، اكتب مذكرة للوقت المطلوب - للمراجعة في المستقبل. تأكّد من إعادة تسخين داخل الطعام دائمًا.

اترك الطعام لمدة قصيرة للانتظار بعد إعادة التسخين - من أجل تسولي درجة الحرارة. وقت الانتظار الموصى به بعد إعادة التسخين ٢-٤ دقائق بغض النظر عن الوقت المبين في الجدول.

خذ العناية الخاصة عند تسخين السوائل والأطعمة الخاصة للأطفال. راجع الجدول مع تحذيرات الأمان أيضاً.

إعادة تسخين السوائل

اترك دائمًا طعام لوقت الانتظار بـ ٢-٣ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل من أجل تساوى درجة الحرارة للطعام. حرّكه أثناء التسخين، عند الحاجة، وحرّكه دائمًا بعد التسخين. لمنع التخلخل المفرط واحتلال الاحتراق، لا بد من وضع ملعقة أو عود زجاجي في المشروبات وحرّكها قبل التسخين وأثنائه وبعدة.

إعادة الطعام الخاص للطفل

طعام الطفل:

ضعه في صحن خزافي بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي. حرّكه جيداً بعد تسخينه!

اتركه لمدة ٣-٤ دقائق للانتظار قبل التقديم. حرّكه مرة ثانية وأفحص درجة الحرارة.

درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٢٠-٤٠ م°.

صلب الطفل:

صب الحليب في وعاء زجاجي. اعد تسخينه بدون غطاء. لا تسخن زجاج الحليب مع حملة الشדי لأن الزجاج قد يتغير بسبب إفراط الحرارة. هزه قبل وقت الانتظار وهز مرة ثانية قبل التقديم أفحص بعنابة دائمًا درجة حرارة الحليب للطفل أو الطعام قبل تقديمه للطفل. درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: م° ٢٧.

ملاحظة:

على الأخضر طعام الطفل يحتاج إلى فحصه بعنابة قبل التقديم لمنع احداث جرح.

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في الجدول التالية كدليل من أجل إعادة التسخين. الأوقات المبينة في الجدول تنسكب حليب الطفل وطعامه في درجة حرارة الغرفة بحوالي درجة تتراوح بين ١٨ م° و ٢٠ م° فوق الصفر.

إعادة تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطاقة	الكمية	الطعام	وقت الانتظار	الطاقة	الوقت	التعليمات
			(دقيقة)	(دقيقة)	(دقيقة)	
١٥. ملليلتر(كوب) ١٠٠. واط	٢٠٠. ملليلتر(كوبين) ٤٠. ملليلتر(٣ أكواب) ٦٠. ملليلتر(٤ أكواب)	المشروبات قهوة شرابي وماء	٢-١ ٢-١,٥ ٣-٢,٥ ٤-٣,٥	١٠٠. واط	حوالي ١ ٢-١,٥ ٤٠. ٦٠.	صبه في الأكواب واعد تسخينها بدون غطاء: كوب في الوسط، كوبان مقابلان بعضهما بعضاً، ٢ أكواب في الدائرة. أحفظها في فرن المايكرويف أثناء وقت الانتظار وحركه جيداً.
٣٥. ج ٤٥. ج ٥٥. ج	٣٥. ج	الحساء (مبرد)	٣-٢ ٤-٣ ٤، ٥-٣,٥	١٠٠. واط	٣,٥-٢,٥ ٤-٣ ٤، ٥-٣,٥	صبه في سحن خزفي بعمق. غطيه بقطاء بلاستيكي. حركه جيداً بعد إعادة التسخين. حركه مرة أخرى قبل التقديم.
٣٥. ج	٣٥. ج	المرق (مبرد)	٣-٢ ٤، ٥-٣,٥	٨٥. واط	٤, ٥-٣,٥	ضع المرق في صحن خزفي بعمق. وغطيه بقطاء بلاستيكي. حركه أحياناً أثناء التسخين وحركه مرة أخرى قبل الانتظار والتقديم.
٣٥. ج	٣٥. ج	الفطيرة (مبردة)	٣	٦٠. واط	٥-٤	ضع الفطيرة (مثل السبايسي أو بالصلصة الصنائية من البيخر) على صحن خزفي مسطح. غطيها بقطاء خاص المايكرويف. حركها قبل التقديم.
٣٥. ج ٤٥. ج ٥٥. ج	٣٥. ج	الفطيرة المحشوية (مبردة)	٣	٦٠. واط	٥,٥-٤,٥	ضع الفطيرة المشوية (مثل رافولي، تورتيليني) في صحن خزفي بعمق. غطيتها بقطاء بلاستيكي. حركها أحياناً أثناء التسخين ومرة ثانية قبل الانتظار والتقديم.
٣٥. ج ٤٥. ج ٥٥. ج	٣٥. ج	الوجبات (مبردة)	٣	٦٠. واط	٥,٥-٤,٥ ٦,٥-٥,٥ ٨-٧	ضع ٣-٢ وجبات في طبق خزافي. وغطيها بالفينيل الخاص للمايكرويف.
٣٥. جرام	٨٥. واط	الكري بالدجاج والأرز (مبرد)	٣	٨٠. واط	٤-٣	ضع وجبتين من المحتويات المبردة على صحن خزفي. غطيه بالفيلم الخاص بفرن المايكرويف.

دليل الطبخ

دليل إعادة تسخين طعام الطفل وحلبيه

A

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطاعام	الكمية	الطاقة	الوقت	وقت الانتظار	التعليمات
طعام الطفل (خضروات لحم)	١٩٠ ج	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٢-٢ دققيقة	ضعه في صحن خزفي بعمق. اطيخه بفطاء. حركه بعد الطبخ وانتظر لمدة ٣-٢ دقائق. قبل التقديم، حركه جيداً وافحص درجة حرارته بعنایة.
عصيدة الطفل حليب+حليب (فاكهه)	١٩٠ ج	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢-٢ دققيقة	ضعه في صحن خزفي بعمق. اطيخه بفطاء. حركه بعد الطبخ وانتظر لمدة ٣-٢ دقائق. قبل التقديم، حركه جيداً وافحص درجة حرارته بعنایة.
حليب الطفل	١٠٠ ملليلتر ٢٠٠ ملليلتر	٣٠٠ واط	٤٠-٣٠ ثانية	-	حركه أو هزه جيداً وصبه في زجاجة زجاجية بعد تطهيرها. ضعه في وسط الصيغنية الدواره. اطيخه بدون غطاء. هزه جيداً وانتظر لمدة ٢ دقائق على الأقل. قبل تقديمها، هزه جيداً وافحص درجة حرارته بعنایة.

إذابة الثلج

موجات المايكرو طريقة من أفضل الطرق لإذابة الثلوج من الطعام المجمد. تذيب موجات المايكرو الثلوج من الطعام المجمد لمدة قصيرة. هذا يفيد جداً في حالة حضور الضيوف غير المتوقعين.

الدجاج المجمد لا بد من إذابة الثلوج إذابة تامة قبل الطبيخ. ازل أي شيء معدني مربوط بالدجاج واخرج الدجاج من أي تغليف من أجل تصريف الماء الناتجة عن إذابة الثلوج.

ضع الطعام المجمد في طبق بدون غطاء. قلبه أثناء إذابة الثلوج وصرف أي سائل واخرج أي جهاز داخلي مثل كبد وقلب بسرعة على قدر الإمكان.

افحص الطعام أحياناً للتأكد من أنه لا يتضخم.

إذا أصبحت أصغر قطعة أو أرق قطعة من الطعام المجمدة دافئة، يمكنك حجبها بالرقابة المعدنية من الالومنيوم أثناء إذابة الثلوج.

إذا أصبحت أسطح الدجاج دافئة، اوقف إذابة الثلوج من الدجاج واتركه لمدة ٢٠ دقيقة للانتظار قبل الاستمرار في إذابة الثلوج.

اترك السمك، اللحم والدجاج للانتظار من أجل إذابة الثلوج تماماً. وقت الانتظار لإذابة الثلوج التامة مختلف وفق لكتيبة الطعام الجمد. الرجاء مراجعة الجدول أدناه.

لحمة : الطعام المجمد أسطوح أفضل من الطعام السميك. والكمية الأقل تحتاج إلى الوقت الأقل من الكميات الكبيرة. لا تنس هذه اللحمة أثناء إذابة الثلوج من الطعام المجمد.

من أجل إذابة الثلوج من الطعام المجمد في درجة حرارة تتراوح بين حوالي $^{18} \text{ م}^{\circ}$ و $^{20} \text{ م}^{\circ}$ ، استفرد الجدول التالي كليل.

جميع الأطعمة المجمدة لا بد من إذابة الثلوج منها بواسطة استخدام مستوى الطاقة لإذابة الثلوج (١٨٠ واط $\frac{1}{2}$).

الطاعام	الكمية	الوقت (دقائق)	وقت الانتظار (دقائق)	التعليمات
لحمة البقرة المفرومة	٢٠٠ ج	٨,٥-٧,٥	٢٠-٥	ضع اللحم على صحن خزافي مسطح. واحجب أطراف اللحم برقاقة الالومنيومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!
قطع الدجاج من الدجاج	٤٠٠ ج	١٦-١٥	٦-١٥	أولاً، ضع قطع من الدجاج وتتجه أسطحه إلى الأسفل، وضع الدجاج الكامل ويتجه صدره إلى الأسفل في صحن خزافي مسطح. احجب أطراف أرق مثل الأجنحة والأطراف برقاقة المنيومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!
السمك شرائح من السمك	٢٠٠ ج ٤٠٠ ج ٤ قطع	١٨-١٧ ٢٣-٣١	٨-٧ ١٥-١٤	ضع السمك المجمد في وسط صحن خزافي مسطح. رتب الأجزاء الأرق تحت الأجزاء الأسماك. احجب الأطراف الضيقة برقاقة المنيومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!
الفواكه ثمار	٢٥ ج	٨,٥-٧,٥	١٥-٥	ضع الفواكه منتشرة على صحن زجاجي مستدير مسطح. (بقطر كبير).
الخبز ارغفة من الخبز (٥ ج لرغيف)	٤ قطع ٢٥ ج	٢-١,٥ ٢,٥-٣ ٦,٥-٦	١٠-٥	رتب الأرغفة بالدائرة أو الخبز عمودياً (مثل برج) على فوطة الطبيخ في وسط الصينية الدوارة. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!

الللمحات الخاصة

إذابة الزبدة

ضع ٥٠ جرام من الزبدة في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي. سخنه لمدة ٣٠-٤ ثانية على طاقة ١٠٠٠ واط، حتى تذاب الزبدة.

إذابة الشوكولات

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولات في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي. سخنه لمدة ٥-٦ دقائق على طاقة ٤٥٠ واط، حتى تذاب الشوكولات. حرك مرة أو مرتين أثناء إذابتها. استخدم قفاز الفرن عند سحبها.

إذابة العسل المتبولور

ضع ٢٠ جرام من العسل المتبولور في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي. سخنه لمدة ٢٠-٢١ ثانية على طاقة ٣٠٠ واط، حتى يذاب العسل.

إذابة الفراشة

ضع صفارح الغراتين المخففة (١٠ جرام) في الهواء البارد لمدة ٥ دقائق. ضع الغراتين الذي تم التصريف منه في وعاء صغير من زجاج البيراكس. سخنه لمدة دقيقة واحدة على طاقة ٣٠٠ واط. حركها بعد الإذابة.

الطبخ بالطلاء / الإيسكريم (بالنسبة للكعكة والجبنية وكس)

امزج الطلاء الجاهز (حوالى ١٤ جرام) مع ٤٠ سكر و ٢٥٠ ملilتر من الماء البارد. اطبعها بدون غطاء في وعاء من زجاج البيراكس لمدة ٥-٦ دقائق على طاقة ١٠٠٠ واط، حتى يصبح الطلاء/الإيسكريم شفافاً. حركها مرتين أثناء الطبخ.

طبع المربي

ضع ٦٠ جرام من الواكه (على سبيل المثال الفراولة المزيحة) في وعاء مناسب الحجم من زجاج البيراكس بغطاء. اضف ٣٠٠ جرام من السكر وحركها جيداً. اطبلها لمدة ١٢-١٠ دقيقة باستخدام ١٠٠٠ واط. حرك عدة مرات أثناء الطبخ. انقلها الى زجاجات المربي الصغيرة مبشرة بالغطاء الملوّب. انتظر لمدة ٥ دقائق قبل التقطيع.

طبع البوذنج

امزج المسحوق للبوذنج بالسكر واللحم (٥٠٠ ملilتر) تبعاً لتعليمات المنتج وحركه جيداً. استخدم وعاء مناسب الحجم من زجاج البيراكس مع غطاء. اطبعه بغطاء لمدة ٥-٦ دقائق على طاقة ١٠٠٠ واط. حركه عدة مرات جيداً أثناء الطبخ.

تحمير الشرائح من اللوزة

ابسيط ٢٠ جرام من شرائح من اللوزة متسلوياً على صحن خزفي متوسط الحجم. حركها عدة مرات أثناء ٥-٣، ٤ دقائق من التحمير على طاقة ٦٠٠ واط. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق في الفرن. استخدم قفاز الفرن عند سحبها.

تنظيف فرن المايكروويف

(A)

لا بد من تنظيف الأجزاء التالية من فرن المايكروويف لمنع الشحوم وجسيمات الطعام من بقائها :

- ◆ الأسطح الداخلية والخارجية لفرن المايكروويف
- ◆ الباب وأختام الباب
- ◆ الصينية الدوارة وحلقة بالعجلات

☞ تأكد دائماً من أن أختام الباب نظيفة والباب مغلق بإحكام.

١. نظف الأسطح الخارجية بقطعة من القماش الناعم مع الماء الصابوني الدافئ. اشطفها وتجففها.
٢. امسح أي بقعة أو وسخ على الأسطح الداخلية أو حلقة الملف بقطعة من القماش مع الصابون. واشطفها وتجففها.
٣. لإزالة جسيمات الطعام المتصلبة وإزالة الروائح الكريهة، ضع كوباً من عصير الليمون الرقيق على الصحن الزجاجي وسخنه لمدة عشر دقائق على أقصى طاقة.
٤. اغسل الأواني الآمنية المناسبة لطاقة المايكروويف كلما كنت في الحاجة إليه.
☞ لا تصب الماء في فتحات الفرن. لا تستخدم أي مادة كاشطة أو محلولات كيمائية أبداً. خذ عنابة خاصة عند تنظيف أختام الباب لضمان عدم وجود جسيمات من الطعام:
 - متراكمة
 - تمنع الباب من إغلاقه كما ينبغي

حفظ فرن المايكروويف وإصلاحه

(A)

لا بد من اعتبار بعض التحذيرات البسيطة عند حفظ فرن المايكروويف وطلب إصلاحه.
لا بد من استخدام الفرن في حالة حدوث ضرر في الباب أو اختدام الباب:

- ◆ المفصلة المنكسرة
- ◆ الأختام المفسدة
- ◆ هيكل الفرن الملتوى أو المشوه

لا بد من إصلاح فرن المايكروويف من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف فقط.

لا تسحب هيكل فرن المايكروويف الخارجي من الفرن أبداً. اذا حدث خلل في الفرن
واحتاجت الى طلب الخدمات للفرن أو كان عنده شكوك في حالة الفرن:

- اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري
- اتصل بأقرب مركز للخدمات بعد الشراء.

اذا اردت حفظ الفرن مؤقتاً، اختر مكاناً جافاً خالياً من الغبار.
السبب: الغبار والرطوبة قد تؤدي الى إحداث مشكلة في الأجزاء العاملة في الفرن.

فرن المايكروويف هذا غير مصمم للأغراض التجارية.

المواصفات الفنية

(A)

شركة جود تسعى الى تحسين المنتجات في جميع الأوقات. التصميم والمواصفات وتعليمات المالك هذه عرضة للتغيير بدون إشعار.

M1D33/M1D33CE	الموديل
٢٣ فولت ~ ٥٠ هرتز	مصدر الطاقة
١٤٥ واط	استهلاك الطاقة المليکروویف
١٠٠ واط / ١٠٠ واط (IEC-705)	طاقة الفروج
٢٤٥ ميغاهرتز	التردد للتشغيل
(٣١) OM75P	المغناطرون
موتور مروحة التبريد	طريقة التبريد
الأبعاد (عرض×ارتفاع×عمق) الخارجية ٤٢٣×٣١٣×٥٥٦ ملم تجويف الفرن ٣٩٢×٢٥١×٣٧٥ ملم	
٣٧ لتر	السعة
١٨,٣ كيلوغرام تقريبا	الوزن الصافي

(A)

