

SAMSUNG

فرن ميكروويف

دليل المالك

ME6124ST



Code No.: DE68-03292A-02

Planet
First
100%
Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق مُعاد تدويره بنسبة 100٪.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

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

السلامة التالية.

١. يحظر استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:
 - الأواني المعدنية
 - أدوات المائدة ذات الإخاريف الذهبية أو الفضية
 - المسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك
- السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تتلف الفرن.
٢. يحظر تسخين:
 - الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفرغها من الهواء والمغلقة بإحكام مثال برطمانات طعام الأطفال
 - الطعام ذو القشرة.
 - مثال البيض والبنديق بقشره والطماطم.
- السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى إحداث انفجار القشرة الخارجية للأطعمة.
٣. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.
 - قد تتلف جدران الفرن.
 - اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن. يقوم الماء بامتصاص طاقة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.
٤. يحظر تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.
 - قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفرغ الهواء الساخن من الفرن.
٥. استخدم دوماً قفازات عند إجراء ج طهي من الفرن.
 - السبب: تسمى بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. وبالتالي تكون الأطباق ساخنة.
٦. يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.
 - قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحرق حتى بعد انتهاء الطهي، وإن لم تبدو كذلك. لا تسميح بعلامسة أية مواد قابلة للاشتعال للسطح الداخلي للفرن. دع الفرن يبرد أولاً.
٧. لتقليل مخاطر اشتعال نيران في جوف الفرن:
 - يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
 - قم بإزالة الأريطة السلكية من الأكياس الورقية والبالاستيكية
 - يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف
 - في حالة ملاحظة وجود دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربائي.
٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال.
 - اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن حتى تتم معادلة درجة الحرارة.
 - قم بالتقليب أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين.
 - توخى الحذر عند حمل الإناء بعد التسخين. فقد تتعرض للإصابة بالحروق إذا كان الإناء ساخناً جداً.
 - احذر من التعرض لخطر الفوران نتيجة الغليان.

السلامة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لطاقة ميكروويف زائدة.

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

- (أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو الغيب بقل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي الأمان للقفل.
- (ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتركم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.
- (ج) يحظر تشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.
- ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
 - (١) الباب وقفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق
 - (٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
 - (٣) كبل التيار الكهربائي
- (د) يحظر ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

- لتجنب حدوث الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة بلاستيكية أو عصا زجاجية في المشروبات وقم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده.
- السبب: أثناء تسخين السوائل يمكن أن يتأخر الغليان، مما يعني احتمال حدوث فوران بعد إخراج الآنية من الفرن.
- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
- اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطيته بقطعة قماش جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم أبداً بملء الآنية حتى أعلاها، اختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق دوماً من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.
- يحظر تسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجات إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- احرص على عدم تعريض كبل التيار الكهربائي للتلوث.
- يحظر عصر كبل التيار الكهربائي أو القابس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- ١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
- السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.
- ١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.
- السبب: يمكن أن تتسبب بقايا الطعام أو الزيوت المتناثرة واللاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.
- ١٢. قد تلاحظ صوت "قرعقة" أثناء التشغيل، وخاصة أثناء وضع فك التجميد.
- السبب: قد تسمع هذا الصوت أثناء تغيير مقدار خرج الطاقة الكهربائية. هذا أمر عادي.
- ١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف دون وجود أي شيء بداخله، يتم فصل التيار الكهربائي عنه تلقائياً للأمان. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة.

- لإرشادات هامة تتعلق بالسلامة أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيهِ في أواني بلاستيكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.
- هام
- لا يجب السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو اللبب به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام الأطفال أو إختفائها فوق الفرن مباشرة.
- تحذير:
- في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلوث، 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 الميكروويف يعرض نفسه للخطر.
- تحذير:
- لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.
- تحذير:
- لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة التي تمكثهم من استخدام الفرن بطريقة آمنة، وتتيح لهم معرفة المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.
- الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيتياً.
- الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

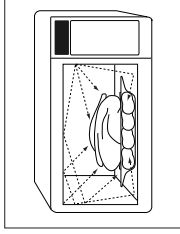
كيفية عمل فرن الميكروويف

عامل الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تولد بواسطة الماجسترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. لذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.
٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.
٣. وتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لوعيته وخصائصه:
 - الكمية والكثافة
 - كمية الماء التي يحتوي عليها
 - درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

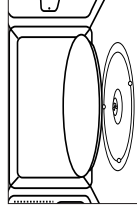
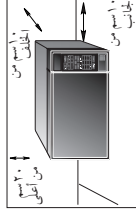
- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة



تركيب فرن الميكروويف

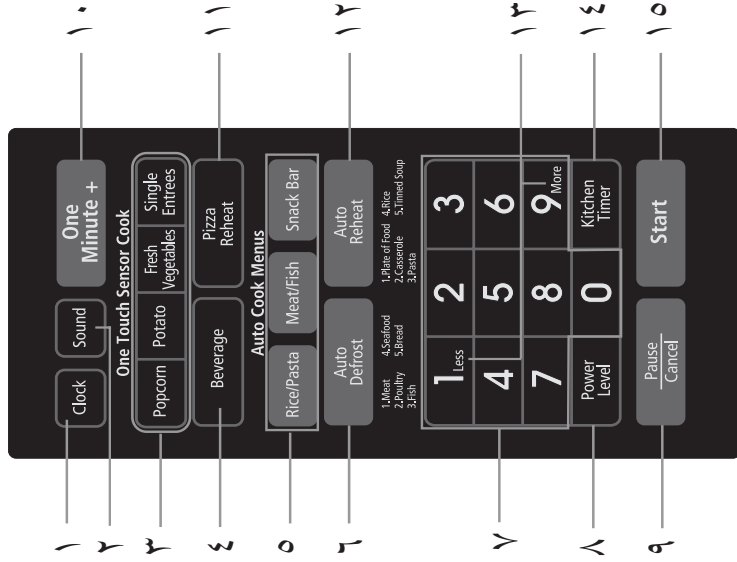
ضع الفرن على سطح مستو صلب بشكل كاف ليتحمل وزن الفرن.

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.



- * يحظر سد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي. لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل ويجهد قادره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا كان كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز تالفاً، يجب استبداله بكبل خاص. اتصل بالبايع المحلي لاستبداله.
- * يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

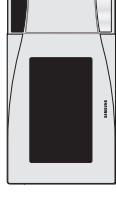
فرن الميكروويف الجديد



١. "توقيف مؤقت /إلغاء" (Pause/Cancel)
٢. "دقيقة + " (One Minute +)
٣. "تسخين البيتزا (طبخ سريع)" (Pizza Reheat(INSTANT COOK))
٤. "إعادة أو توماتيكية للتسخين" (Auto Reheat)
٥. "أكثر/أقل" (More/Less)
٦. "موقت المطبخ" (Kitchen Timer)
٧. "تشغيل" (Start)
٨. "مستوى الطاقة" (Power Level)
٩. "ساعة" (Clock)
١٠. "صوت" (Sound)
١١. "أزرار طبخ سريع بلمسة واحدة" (One Touch Instant Cook)
١٢. "المشروبات" (طبخ سريع)" (Beverage(INSTANT COOK))
١٣. "قوائم الطهي التلقائي" (Auto Cook Menus)
١٤. "إزالة أو توماتيكية للثلج" (Auto Defrost)
١٥. "أزرار الأرقام"

فرن الميكروويف الجديد

التحقق من الأجزاء
أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة المكونات المبينة أدناه. في حالة عدم وجود أو تلف أي جزء من الأجزاء، اتصل بالبايع.



الحلقة الدوارة



الصفينة الزجاجية

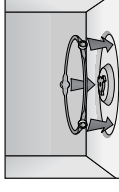
فرن الميكروويف

إعداد فرن الميكروويف
١. ضع الفرن على سطح مستو وصل السلك بمصدر تيار كهربائي ذو طرف أرضي. بمجرد توصيل التيار الكهربائي، ستظهر شاشة الفرن:

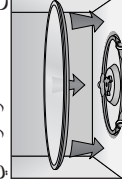


START ENTER COOK TIME TIMEZ

٢. تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.
٣. افتح باب الفرن بواسطة جاذب المغنط الموجود إلى يمين باب الفرن.
٤. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.
٥. ضع الحلقة المجمعة مسبقاً في منتصف الفرن.



٥. ضع الصفينة الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلامس التوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصفينة مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.



التشغيل

ضبط الساعة

1. اضغط على الزر "الساعة" (Clock). يومض مؤشر "الإدخال" (ENTER) والوقت (TIME).
2. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط 3 أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي 5:00 أدخل الأرقام 5، 0، 0.
3. بعد مرور 5 ثوان، يومض مؤشر "الإدخال" وتظهر "الساعة".
4. اضغط على الزر "الساعة" (Clock) مرة أخرى. تومض علامة "!" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة مرة أخرى.

يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي. بواسطة ضغط الزر "الساعة" (Clock).

استخدام الزر "توقيف مؤقت /إلغاء" (Pause/Cancel)

يسمح لك الزر "توقيف مؤقت /إلغاء" (Pause/Cancel) بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط الزر "توقيف مؤقت /إلغاء" (Pause/Cancel) مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط الزر "تشغيل" (Start).
- لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط الزر "توقيف مؤقت /إلغاء" (Pause/Cancel) مرتين.
- لتصحیح إرشادات خطأ قمت بإدخالها: اضغط الزر "توقيف مؤقت /إلغاء" (Pause/Cancel) مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام الزر "دقيقة + " (One Minute +)

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين بدقيقة باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

1. اضغط على الزر "دقيقة + " (One Minute +) مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام. على سبيل المثال، اضغط مرتين لإضافة دقيقتين إلى وقت الطهي. يتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل تلقائياً.
- يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة ضغط الزر "دقيقة + " (One Minute +) مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها.

استخدام أزرار "الطهي باستخدام الحس" (Sensor Cook)

من خلال الشعور الفعلي بالبخار المنبعث أثناء تسخين الطعام، تقوم هذه الميزة تلقائياً بضبط وقت التسخين لكميات وأنواع متعددة من الأطعمة المطهية مسبقاً. يجب أن تكون كافية الأطعمة مطهية مسبقاً ومخفوفة في درجة حرارة التلاجة.

1. اضغط الزر "الطهي باستخدام الحس" (Sensor Cook) المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، الفشار). تعرض الشاشة "5:00" ويبدأ فرن الميكروويف في الطهي تلقائياً. عند طهي الفشار مرة أخرى، انتظر لمدة خمس دقائق بين كل كيس لتجنب تعرض الصينية الزجاجية للتسخين الزائد. إذا كنت تريد التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي، اضغط الزر "ساعة" (Clock).

فرن الميكروويف الجديد

جدول الخيارات

1. السلامة.....
2. احتياطات السلامة.....
4. تركيب فرن الميكروويف.....
4. كيفية عمل فرن الميكروويف.....
5. فرن الميكروويف الجديد.....
5. التحقق من الأجزاء.....
5. إعداد فرن الميكروويف.....
5. أزرار لوحة التحكم.....
6. جدول الخيارات.....
6. التشغيل.....
6. ضبط الساعة.....
6. استخدام الزر "توقيف مؤقت /إلغاء" (Pause/Cancel).....
6. استخدام الزر "دقيقة + " (One Minute +).....
6. استخدام أزرار "الطهي باستخدام الحس" (Sensor Cook).....
7. دليل "الطهي باستخدام الحس".....
7. استخدام "Instant Cook" (Instant Cook).....
7. استخدام أزرار "طبخ سريع" (Rice/Pasta).....
8. استخدام أزرار اللحم /الأسماك (Meat/Fish).....
9. إعادة أوتوماتيكية للتسخين.....
9. إزالة أوتوماتيكية للثلج.....
9. ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة.....
10. وضع العرض.....
10. استخدام الزرين "أقل /أكثر" (More/Less).....
10. تشغيل /إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه.....
10. استخدام مؤقت الطبخ.....
10. ضبط التأمين لحماية الأطفال.....
11. إرشادات الطهي.....
11. أواني الطهي.....
11. أساليب الطهي.....
11. تلميحات عامة.....
12. الطهي التلقائي باستخدام الحس.....
12. الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام الحس.....
12. هام.....
12. دليل الطهي.....
13. دليل "إزالة أوتوماتيكية للثلج".....
14. وصفات الطهي.....
15. ملحوظ.....
15. دليل استكشاف المشكلات وحلها.....
15. العناية والتنظيف.....
15. رسائل الخطأ.....
16. المواصفات.....

التشغيل

جدول وجبات الأرز/المعجنات

الأكود	نوع الطعام	الوزن	كمية تكفي	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	الأرز الأبيض	٢-١ شخص	٢-١ شخص	الأرز: درجة حرارة الغرفة الماء: درجة حرارة الغرفة	اغسل الأرز بالماء البارد حتى يصبح الماء صافياً. ضغ الأرز والماء في جهاز طهي الأرز المسوم باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بتغطيتها لمدة ٣-٥ دقيقة وقم بتقليبه لفصل حبوب الأرز عن بعضها البعض.
A-2	المعجنات الجافة	٢-١ شخص	٢-١ شخص	الماء، ماء مغلي	ضع المعجنات الجافة في جهاز طهي الأرز المسوم باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لتلائم الإناء إذا اقتضت الحاجة - وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢-٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها.
A-3	المعجنات الجعدة	٢-١ شخص	٢-١ شخص	الماء، ماء مغلي	ضع المعجنات الجعدة في جهاز طهي الأرز المسوم باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بتغطيتها دون غطاء. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢-٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها.
A-4	المعجنات الطازجة	٢-١ شخص	٢-١ شخص	الماء، ماء مغلي	ضع المعجنات الطازجة في جهاز طهي الأرز المسوم باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بتغطيتها دون غطاء. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢-٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها.
A-5	الكرونة الإسباجي	٢-١ شخص	٢-١ شخص	الماء، ماء مغلي	ضع الكرونة الإسباجي الجافة في جهاز طهي الأرز المسوم باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لتلائم الإناء إذا اقتضت الحاجة - وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢-٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها.
A-6	شعيرية النودلز التي يتم طهيها في دقيقتين	٢-١ شخص	٢-١ شخص	الماء، ماء مغلي	كسر كتلة شعيرية النودلز وضعها في إناء كبير مسوم باستخدامه مع الميكروويف. صب الماء المغلي على شعيرية النودلز وقم بتغطيتها دون غطاء. بعد إصدار الفون صوت تبييه عند مرور نصف الوقت، قم بتقليبها جيداً ثم اضغظ "تشغيل" (start) للمتابعة. بعد الطهي و مرور دقيقتين كعدة انتظار، قم بتقليبها ثم تقديمها.
A-7	العصيدة	٢-١ شخص	٢-١ شخص	السوفال: درجة حرارة الغرفة الماء واللبن: بارد	ضع السوفال الجاف والماء أو اللبن في إناء مسوم باستخدامه مع الميكروويف وقم بتغطيتها دون غطاء. بعد إصدار الفون صوت تبييه، قم بتقليبها جيداً ثم اضغظ "تشغيل" (start) للمتابعة. بعد انتهاء الطهي، قم بتقليبها جيداً ثم ضع عمل أو سكر بني على الجزء العلوي منه.

جدول وجبات الأرز/المعجنات

نوع الطعام	الكمية	الإجراء
الفاشار	٨٥-١٠٠ جرام عدد ١ عبوة	استخدم كيساً واحداً فقط من أكياس الفاشار المخصصة للطهي في الميكروويف في كل مرة. نوحى الحار عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتح. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
البطاطس	من ١ إلى ٦ ثمرات من البطاطس.	اقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة، اتركها لمدة ٣-٥ دقائق. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامها مرة أخرى.
الخضراوات الطازجة	من ١ إلى ٤ أكواب	ضع الخضراوات الطازجة في طبق مسوم باستخدامه مع الميكروويف وأضف ملعقتين كبيرتين من الماء. غطي الطبق باستخدام ورق الميكروويف الحراري أو غطاء بلاستيكي مسوم باستخدامه مع الميكروويف. استخدم استخدام غطاء زجاجي إلى الحصول على أفضل النتائج (يؤدي إذا قمت باستخدام الغطاء البلاستيكي، فتأكد من ترك فتحة صغيرة بالقرب من حافة الطبق للتهوية. أخرج الخضراوات من الفرن، وقم بتغطيتها لمدة دقيقتين، ثم قم بتقليبها أو تقديمها. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامها مرة أخرى.
وجبات لفراد واحد	٢٢٠-٤٠٠ جرام	أخرج الطعام من الغلاف الخارجي واتبع التعليمات الموضحة على العبوة والخاصة بالتغطية والانتظار. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامها مرة أخرى.

استخدام أزرار "الطهي الفوري" (Instant Cook)

- اضغط على الزر "طبخ سريع" (Instant Cook) المقابل للطعام الذي تقوم بطهيها (علي سبيل المثال، المشروبات). تعرض شاشة العرض حجم التقديم الأول: (زبومض كل من إدخال (ENTER) "الكمية" (QTY):).
- كرر الضغط على الزر لاختيار حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة. عند تحديد حجم التقديم الصحيح، يبدأ الميكروويف الطهي بشكل تلقائي.

سيصدر الفون صوت تبييه. بمجرد انتهاء وقت الطهي، تم إصدار الفون صوت تبييه كل دقيقة.

ملاحظات	الوزن	نوع الطعام
المشروبات	نصف كوب كوب كوبان	استخدم كوب قياس أو كوب خزفي للقياس؛ يترك بدون غطاء. ضع المشرب في الفرن. قلب جيداً بعد التسخين.
تسخين البعيزا	شريحة شريحتان ٣ شرائح ٤ شرائح	ضع البعيزا في طبق مسوم باستخدامه في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لتسريح البعيزا تجاه حافة الطبق. لا تضع الشرائح فوق بعضها، ولا تغطيتها. اتركها لمدة دقيقة أو اثنتين قبل التقديم.

استخدام أزرار "الأرز/المعجنات" (Rice/Pasta)

- على الزر "الأرز/المعجنات" (Rice/Pasta) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيها. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).
- اضغط على الزر "الأرز/المعجنات" (Rice/Pasta) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع جدول وجبات الأرز/المعجنات أدناه)
- يغظ على أزرار الأرقام ١ أو ٢ أو ٣ لتحديد حجم التقديم الذي تريده. (راجع جدول وجبات الأرز/المعجنات أدناه لمعرفة أحجام التقديم).
- اضغط على الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي.

التشغيل

- استخدام أزرار "اللحوم/الأسماك" (Meat/Fish)
- اضغط على الزر "اللحوم/الأسماك" (Meat/Fish) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيها. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).
 - اضغط على الزر "اللحوم/الأسماك" (Meat/Fish) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريد.
 - اضغط على أزرار الأرقام ١ أو ٢ أو ٣ لتحديد حجم التقديم الذي تريد.
 - اضغط على الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي.

جدول وجبات اللحوم/الأسماك

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	صدور الدجاج	٢٥٠ - ٣٠٠ جرام	مئج	اختر صدور الدجاج الطازجة وقم بتفقيها من ٣ - ٤ دقائق باستخدام سكين حادة على امتداد الصدر، ثم قم بطهيها بشكل عادي أو انقعها أولاً في التوابل المفضلة لديك لمدة ساعتين أو طوال الليل وهي مغلاة في التلابة. أو انثر عليها صلصة فول الصويا أو عصير الليمون أو توابل الملح أو الفلفل المفضلة لديك. ثم غطيها بغطائها. بعد مرور نصف وقت الطهي، طبق عادي أو طبق بترس وقم بطهيها. بعد مرور نصف وقت الطهي، يصد الفون صوت تبييه - قم بتقليب الصدور ثم اضغط "تشغيل" (start) للمتابعة. بعد طهي الصدور، اتركها لمدة ٣-٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-2	شرايح السمك	٢٠٠ - ١٥٠ جرام ٣٠٠ - ٢٥٠ جرام ٤٠٠ - ٣٥٠ جرام	مئج	اختر شرائح السمك الطازجة وقم بطهيها بشكل عادي أو انقعها في الماء المالح أو الخل لمدة ساعتين أو طوال الليل وهي مغلاة في التلابة. أو انثر عليها عصير الليمون أو التوابل المفضلة لديك خاصة الليمون الخفيف أو الملح أو الفلفل. ثم غطيها بغطائها. بعد طهيها، طبق عادي أو طبق بترس وقم بطهيها. بعد طهي شرائح السمك، اتركها لمدة ٣ دقائق. ثم قم بالتقديم.

جدول وجبات اللحوم/الأسماك

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-3	الأطبقة البحرية	٢٠٠ - ١٥٠ جرام ٣٠٠ - ٢٥٠ جرام ٤٠٠ - ٣٥٠ جرام	مئج	اختر الأطبقة البحرية الطازجة وضعها على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بترس. انثر عليها عصير الليمون أو ملح حسب الحاجة، ثم قم بتغطيتها بورق خبز مثل ورق الزبد - وضعها معاً على شكل دائرة في طبق ثم قم بطهيها. بعد الطهي اترك الطعام لمدة ٣ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-4	الطاجين	طبق واحد	مئج	مكونات الطاجين: ثمرتان جزر متوسطتان الحجم (من ١٨٥ إلى ١١٠ جرام قبل التقشير)، ثمرتان بصل متوسطتان الحجم (من ١١٠ إلى ١٤٠ جرام قبل التقشير)، ثمرتان بطاطس متوسطتان الحجم (من ١٦٥ إلى ١٩٥ جرام قبل التقشير)، ٤٥٠ - ٤٥٠ جرام من لحم الكفتير المفروم، ملعقة ملح صغيرة، كوب ماء، ملعقة صغيرة فلفل، قشر الخبز اوات وقطعها إلى شرائح سمكها بوصة واحدة، ثم قم بتشكيل اللحم البقري إلى ١٢ ثمرة صغيرة ومسطحة ومستديرة الشكل باستخدام حلقة التقطيع التي يتكون سمكها من ٢ بوصة. قم بعد ذلك بتسوية سطح شرائح اللحم، في طاجن حجمه نصف جالون، ضع نصف شرائح اللحم البقري ونصف ثمار الجزر والبصل والبطاطس. وأضف الملح والفلفل. ضع طبقات أخرى مماثلة، وتأكد من أن الطبقة العليا من شرائح اللحم البقري مغلاة تماماً بالخبز اوات. أضف الماء. اضغط الطبقات إلى أسفل الطاجين. ثم قم بتغطيتها. وبعد الطهي، اترك الطاجين لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-5	لحم الخنزير المقدد	١٢٥ - ١٠٠ جرام ٢٢٥ - ٢٠٠ جرام ٣٢٥ - ٣٠٠ جرام	مئج	اختر شرائح لحم الخنزير المقدد الطازج من الجزر أو مشجر الأطبقة أو الموز ماركرت. ضع فوطه ورقية ماصة على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بترس وقم بالتغطية باستخدام فوطه ورقية أخرى، وقم بعد ذلك بالطهي. ثم قم بالتقديم.
A-6	كرات اللحم	طبق واحد	مئج	مكونات كرات اللحم: ٤٥٠ - ٤٥٠ جرام من اللحم البقري المفروم، وكوب من البصل المقطع، وببضة مخفوقة، ملعقة صغيرة من الملح، وعلقة صغيرة من الفلفل، مملعتين كبيرتين من الماء. اخلط كافة تلك المكونات وقم بتقليبها جيداً. ثم قم بتشكيلها على هيئة كرات لحم حجمها ٢٠ × (٢٥ مللي). ضع كرات اللحم في إباد. قم بتغطيتها برقاعة من ورق الميكروويف الحراري مع ترك فتحة حجمها حوالي ٥٠ مللي للتهوية. وبعد الطهي، اتركها لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-7	رغيف اللحم	طبق واحد	مئج	مكونات رغيف اللحم: ٦٧٥ - ٦٧٥ جرام من لحم الكفتير المفروم، كوب من كسرات الجزر الخفيف، كوب من البصل المقطع، كوب من الفلفل الأخضر المقطع، كوب لرن، ببضة، مملعتين كبيرتين من الكاتشاب، ملعقة صغيرة فلفل، ملعقة صغيرة ملح. اخلط كافة تلك المكونات، واخططها جيداً. ضع خليط اللحم في طبق وقم بتشكيله ليصبح على هيئة رغيف. ثم يمهده سطحه العلوي. وقم بتغطيته بغطاء من البلاستيك مع ترك فتحة حجمها حوالي ٢ بوصة للتهوية. ضعه في الفرن بشكل موزني لتقدمة الفرن. بعد الطهي، اتركها لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.

التشغيل

- استخدام الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar)**
- اضغط على الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بظهيته. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).
 - اضغط على الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "جدول الوجبات الخفيفة" أدناه)
 - اضغط على زر الأرقام ١ أو ٢ أو ٣ لتحديد حجم التقديم الذي تريده. يتوفر الزر ١ فقط (حجم التقديم) للزور تيلا
 - راجع "جدول الوجبات الخفيفة" أدناه لمعرفة أحجام التقديم.

جدول الوجبات الخفيفة

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	التورتيلا	٤٠٠ جرام	مثلج	قص الجزء العلوي من كيس التورتيلا، وأخرج كيس التكهة، ثم ضع كيس التورتيلا في وسط القرص الدوار بالميكروويف مباشرة، قم بالتسخين. استخدم التورتيلا الساخنة فوراً حسب الحاجة.
A-2	اجنحة الدجاج	٥-٤ قطع ١٠-٨ قطع	مثلج	ضع الاجنحة في طبق على شكل دائرة. ثم قم بتغطيتها بالورق الشعبي.
A-3	القطاير المجمدة	٦٠-٥٠ جرام ١١٠-١٠٠ جرام ١٦٠-١٥٠ جرام	مجمدة	ضع القطاير المجمدة في فرن الميكروويف على طبق مسطح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بزر كس غير مغطى. وقم بالتسخين. بعد الطهي اترك القطاير لمدة دقيقة واحدة. ثم قم بالتقديم.
A-4	طعام الأطفال	٧٠ جرام ١١٠ جرام ١٧٠ جرام	درجة حرارة الغرفة	انزع الجزء العلوي العلوي من برطمانات اطعمة الأطفال في درجة حرارة الغرفة. انزع الغطاء البلاستيكي وغطاء المعدني من البرطمانات، واستبدل الغطاء مع التخلص من الغطاء المعدني. ضع البرطمان في وسط القرص الدوار واضبط الميكروويف على مستوى طاقة أعلى حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. وقم بالتقليب جيداً. ثم قم بالتقديم. لا يمكن استخدام المتبقي زيادة/انقاص (More/Less) مع المتبقي الخاص بطعام الأطفال.
A-5	خبز التوم	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٦٠٠ جرام	مثلج	أخرج قطع خبز التوم من العمود وضعها في فرن الميكروويف على طبق مسطح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بزر كس. بعد الطهي، اترك قطع خبز التوم لمدة ٣ دقائق حتى تتم إدارة الزبد في الجزء الأوسط بالكامل. ثم قم بالتقديم.
A-6	قطع الدجاج	٤ قطع ٨ قطع	مثلج	ضع فوطه ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطه الورقية. ولا تغطيتها. واتركها لمدة ١٠ دقائق.
A-7	قطع البطاطس	٤ قطع ٨ قطع	درجة حرارة الغرفة	قطع البطاطس إلى ٤ أجزاء متساوية. وانزع قطع البطاطس، تاركاً حوالي ١،٤ بوصة في القطعة. ضع قشر البطاطس في طبق على شكل دائرة، ثم اترك اللحم المتخفف والصل والجبن. اضبط الميكروويف على أعلى مستوى للطاقة حتى تتم إدارة الجبن.

- إزالة أوماتيكية للتلحاح**
- لزيادة الأظعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام ويقوم الميكروويف بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.
- اضغط على الزر "إزالة أوماتيكية للتلحاح" (Auto Defrost). يظهر "١" على الشاشة. (يوميض كل من "ENTER" (إدخال) و"kg" (كيلوجرام)).
 - لضبط نوع الطعام، اضغط على الزر "إزالة أوماتيكية للتلحاح" بشكل متكرر. كما يمكنك أيضاً استخدام زر الأرقام لإدخال وزن الطعام مباشرة.
 - يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢ كيلوجرام (باستثناء الجبن).
 - اضغط على الزر "Start" (تشغيل). ستعرض الشاشة وقت الطهي أثناء فك التجميد، وسيصدر القرن صوت تبيه لتذكيرك بقلب الطعام.
 - افتح باب الفرن، واقبب الطعام.
 - اضغط على الزر "تشغيل" لاستئناف فك التجميد.

انظر صفحة ١٣ للرجوع إلى دليل إزالة أوماتيكية للتلحاح

- إعادة أوماتيكية للتسخين**
- لتسخين الطعام، حدد نوع الطبق وعدد الأطباق المراد تسخينها، وسيقوم الميكروويف تلقائياً بضبط وقت التسخين.
- اضغط على الزر "إعادة أوماتيكية للتسخين" (Auto Reheat) بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق المراد تسخينه. يكون حجم التقديم الأولي لكل طبق هو كمية تكفي لشخص واحد.
 - ممكنك تحديد كمية تصل إلى أربعة فناجين للطاجن وتسخين المعجنات وتسخين الأرز. يتوفر خيار التقديم واحد فقط لطبق طعام.
 - تعرض الشاشة الطبق والكمية التي قسمت باختيارها.
 - استخدم زر الأرقام لزيادة حجم التقديم. على سبيل المثال، بالنسبة لكمية تكفي ٣ أشخاص، اضغط على الزر ٣ (راجع جدول التسخين التلقائي الموجود أدناه والخاص بحجم التقديم). تعرض الشاشة عدد الأطباق التي قسمت قيمت بتحديدك لها:
 - اضغط على الزر "Start" (تشغيل). ستعرض الشاشة وقت الطهي.

جدول إعادة أوماتيكية للتسخين

نوع الطعام	الكود	الوزن	ملاحظات
طبق الطعام	A-1	حجم تقديم ١	استخدم فقط الأظعمة الطهيية مسبقاً للتلحاح. غطلي الطبق بغطاء من ورق البلاستيك أو الورق الشعبي به فتحات تهوية.
الطاجن	A-2	١١-٨٥ جرام	المختبرات
المعجنات	A-3	١١-٨٥ جرام أو الدواجن أو الأسماك وحتى ١٧٠ جرام بالخطم)	
الأرز	A-4	٢/١ كوب من المواد الشوية (البطاطس، المعجنات، الأرز، وغير ذلك)	
الحساء، العلب	A-5	٢/١ كوب من الخضروات (حوالي ١١٠-٨٥ جرام)	
			استخدم الأظعمة المثلجة فقط. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية.
			قلب الطعام جيداً قبل التقديم.

التشغيل

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمحتلين مختلفين من الطهي، كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاصين به. ويتيح لك زر الطاقة التحكم في شدة الحرارة من دافئ (١) إلى عالي (٥).

الطهي على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت الطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى "عالي" تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر "مستوى الطاقة" (Power Level).

- ١ استخدام أزرار الأرقام لضبط وقت الطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءاً من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و ٥٩ ثانية. على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام ٢، ٠٠، ٥٠، ٠٠.
- ٢ إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى "عالي"، اضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level)، ثم استخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى طاقة.

مستويات الطاقة:

- | | |
|------------------------------------|---|
| ١ = مستوى الطاقة: ١٠ (دافئ) | ٦ = مستوى الطاقة: ٦٠ (تحت نقطة التجمد مباشرة) |
| ٢ = مستوى الطاقة: ٢٠ (منخفض) | ٧ = مستوى الطاقة: ٧٠ (متوسط عالي) |
| ٣ = مستوى الطاقة: ٣٠ (فك التجميد) | ٨ = مستوى الطاقة: ٨٠ (تسخين) |
| ٤ = مستوى الطاقة: ٤٠ (متوسط منخفض) | ٩ = مستوى الطاقة: ٩٠ (عالي) |
| ٥ = مستوى الطاقة: ٥٠ (متوسط) | ١٠ = مستوى الطاقة: ١٠٠ (عالي) |

- ٣ اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط الزر "توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel) قبل ضغط "تشغيل" (Start) وأعد إدخال كلغة الإرشادات.
- تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك ضبط عدة مراحل من الطهي بالميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

- ١ أبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة.
- عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب ضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level) قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.
- لضبط مستوى الطاقة على المستوى "عالي" لمرحلة طهي معينة، اضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level) مرتين.

٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي ثاني.

٣ اضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level)، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤ اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي.

يمكنك التحقق من مستوى الطاقة أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level).

وضع العرض

يمكن استخدام وضع العرض "لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١ اضغط على الزر ٠ والزرين ١ أو ٣ في نفس الوقت تقريباً.

لإيقاف تشغيل وضع العرض، كرر الخطوة ١ أعلاه.

استخدام الزرين "أكثر/أقل" (More/Less)

يسمح لك الزران "أكثر/أقل" (More/Less) بضبط أوقات طهي معينة مسبقاً. يتم استخدامها فقط في أوضاع طهي "الأرز/العجائن" و"اللحوم والأسماك" و"الوجبات الخفيفة" وإعادة أوتوماتيكية للتسخين و"تسخين البينزا" و"المشروبات" و"مدة الطهي" و"ضبط مؤقت الطبخ". كما يستخدم الزران "أكثر/أقل" (More/Less) فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل باستخدام أحد تلك الإجراءات.

ولا يمكن استخدام خاصية "أكثر/أقل" (More/Less) أثناء استخدام الزر "الطهي باستخدام الحس" (Sensor Cook).

لا يمكن استخدام الزر "أكثر/أقل" (More/Less) مع الزر "إزالة أوتوماتيكية للثلج" (Auto Defrost).

- ١ لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي، اضغط على الزر "زيادة" (٩).
 - ٢ لتقليل وقت إجراء طهي تلقائي، اضغط على الزر "انقاص" (١).
- إذا كنت ترغب في زيادة/تقليل في الوضع "مدة الطهي"، لضبط وقت الطبخ. مقدار ١٠ ثوان، اضغط على الزرين "زيادة" (٩) أو "انقاص" (١).

تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

- ١ اضغط على الزر "صوت" (Sound). يظهر "تشغيل" (ON) على شاشة العرض.
- ٢ (بومض الزر "تشغيل" (START))
- ٣ لإيقاف تشغيل الصوت مرة أخرى، اضغط على الزر "صوت" (Sound). تعرض الشاشة: "إيقاف" (OFF) قم بإيقاف التشغيل. بومض الزر "تشغيل" (START) اضغط على الزر "تشغيل" (START) تعود الشاشة لعرض الوقت

استخدام مؤقت المطبخ

- ١ اضغط على الزر "مؤقت المطبخ" (Kitchen Timer).
 - ٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط الفترة الزمنية التي تريدها.
 - ٣ اضغط "تشغيل" (Start) لتشغيل "مؤقت المطبخ" (Kitchen Timer).
 - ٤ يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.
- ملاحظة: لا يمكن تشغيل الميكروويف أثناء استخدام "مؤقت المطبخ".

ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١ اضغط على الزر "٠" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر "٣". يظهر "Loc" (تأمين)

على شاشة العرض.

بعد ذلك، لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة المذكورة أعلاه.

إرشادات الطهي

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية - تستخدم للتسخين أو الطهي.
- طبق التصغير الخاص بالميكروويف - يستخدم للتصغير الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل؛ شرائح اللحم أو البانكيك. اتبع الإرشادات المرفقة مع طبق التصغير.
- غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامها في الميكروويف - يستخدم لتصغير الأجزاء الخارجية والسماح لخروج بعض من البخار ولكن تجنب وضعه مباشرة على الطعام.
- الفروق الشبكي - يستخدم كغطاء لمنع تآكل الطعام.
- الفوط الورقية وفوط المائدة - تستخدم لتسخين لمدد قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتقع تحت الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- الأطباق والأكواب الورقية - تستخدم في تسخين الطعام لمدد زمنية قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- ميزان الحرارة - استخدم ميزان الحرارة الذي يحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من مواضع متعددة.
- يمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المجدد

- ورق الألومنيوم - استخدم شرائح رقيقة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألومنيوم إلى تعرض الفرن للتلوث، لذا يجب توخي الحذر.
- أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية - يمكنك استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave Safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق ذات الحواف المعدنية.
- الأواني البلاستيكية - يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). وقد تتصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- الأواني المصنوعة من القش والخشب - تستخدم للتسخين لمدد قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.
- الزجاجات التي لا يوصى باستخدامها - قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرقيق في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- الأكياس الورقية - من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران، ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المصنعة خصيصاً للاستخدام في الميكروويف.
- الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البوليسترين - قد تتصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام - حاويات السمن النباتي يمكن أن تتصهر في الميكروويف.
- الأواني المعدنية - قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي

إذا لم تكن واثقاً من أن طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:



٢ اضعظ الزر "دقيقة+" (One Minute) مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام مستوى الطاقة "عالي".

يجب أن تكون المياه دايفة والطبق المراد اختياره بارداً. إذا أصبح الطبق دافئاً، دل ذلك على أنه يتصاح طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطماطم والخضروات أثناء الطهي ليم توزيع الحرارة بشكل متساو. يتصاح الطعام الموجود في جانب الطبق قدر أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر، لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكبر سمكاً تجاه الجزء الخارجي للفرن للوقت الدوار لتلقي قدر أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء الأرفع السمك تجاه وسط القرص الدوار.

حمية الطعام

قم بحمية الطعام بواسطة لفة بشرائح رقيقة من رقائق الألومنيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية، أطراف أرجل وأجنحة الدجاج وذوايا أطباق الخبز الرقيقة الشكل.

استخدام كميات قليلة من ورق الألومنيوم

لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في رعاية الأهمية خاصة مع الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم المجففة للشي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهية في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت لإكمال نضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضروات الكاملة. تحتاج قطع اللحم الكبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعرض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل، الحساء أو مشروبات الشيكولاتة الساخنة، عند إكمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قم بتقليبه جيداً والتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء، لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساو أو تركها لمدة من الوقت ليم توزيع الحرارة بشكل متساو. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لمساعدتها على الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع نوعية أو أواني الطهي المستخدمة في مادة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس والبيض والسجق، لمنع انفجارها.
- لا يوصى بالتقليب بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود في مكونات حلوى الدونات سيكون أكثر سخونة من الكعكة. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- حفظ الأطعمة في المنزل بواسطة الميكروويف غير موصى به لأنه قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن طاقة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، إلا أن الحرارة تنتقل في أغلب الأحيان إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.
- لا يوصى بتسخين الحلويات في الميكروويف، حيث يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة عالية للغاية. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض لأي إصابات.

إرشادات الطهي

الطهي التلقائي باستخدام الجبس

- يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام الجبس" بطهي الطعام تلقائياً من خلال الكشف عن كمية البخار المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.
- عند طهي الطعام، تيمت أنواع عديدة من الأبخرة. يحدد "الطهي التلقائي باستخدام الجبس" مستوى الطاقة والوقت المناسبين بواسطة الكشف عن هذه الأبخرة المنبعثة من الطعام، مما يعني عدم الحاجة إلى تعيين مستوى الطاقة ووقت الطهي.
- عند تغطية إناء بالطعام الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام الجبس"، سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام الجبس" عن الأبخرة المنبعثة بعد تشبع الإناء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقت قصير، يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي. سيكون ذلك وقتاً جيداً لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائياً باستخدام الجبس، يمكن تبنيه بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة الخاصة التي تساعد على تحمير الأطعمة. مع ملاحظة أنه قد يؤدي إضافة الملح أو السكر إلى ظهور بُقع بيضاء اللون على الطعام، لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.
- يتم استخدام اللوحة الخاصة بالوظيفة "أكثر/أقل" (More/Less) في زيادة وقت الطهي أو إقصائه. يجب استخدام هذه الوظيفة لضبط درجة نضج الطعام لتناسب مع تفضيلاتك الشخصي.

الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام الجبس

- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة الموجودة في الجداول بهذا الكتيب.
- استخدم دوماً الأواني المسموحة باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي، اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب. قم دائماً بالتنظيف باستخدام الغطاء اللدني الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املاً الأواني إلى نصفها تقريباً.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة الطهي باستخدام الجبس، بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

- لا يوصى باستخدام ميزة الطهي التلقائي باستخدام الجبس في عملية طهي متتابعة، مثل تتابع إحدى عمليات الطهي بعد الأخرى.
- ركب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن الجبس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة، لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام الجبس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جداً أو منخفضة جداً.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر المواد المتطايرة من هذا المنظف على الجبس.
- تجنب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار ككيبف، حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء التلقائي للطهي باستخدام الجبس.
- حافظ دوماً على نظافة التجويف للفرن. امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة.
- تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم إلى أسفل. استخدم شرائح رقيقة من رقائق الألومنيوم لحماية أية أطراف أو قطع رقيقة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم	٨-١٢ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية - غير مطهو جيداً	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
حتى ٤ رطل.	٩-١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية - متوسط الطهي	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحة. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
حجم الخنزير بدون عظم أو عظم	١٢-١٦ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية - جيد	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحة. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
حتى ٤ رطل.	١٠-١٥ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية - جيد	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحة. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
حتى ٤ رطل.	مستوى الطاقة: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحة. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدجاج على الحامل الخاص بالشي المسموح استخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدجاج بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألومنيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرقيقة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدجاج مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الدجاج بالكامل	مدة الطهي: ١-٧ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية	ضع الدجاج مع جعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالتقليب عند مرور نصف الوقت. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاج وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ١٠-٥ دقائق.
حتى ٤ رطل.	مستوى الطاقة: متوسط عالي (٧).	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الجزء السمين تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالتقليب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاج وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ١٠-٥ دقائق.
قطع الدجاج	مدة الطهي: ١-٧ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام.	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الجزء السمين تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالتقليب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاج وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ١٠-٥ دقائق.
حتى ٢ رطل	٧٥ درجة مئوية متوسط عالي (٧)	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الجزء السمين تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالتقليب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاج وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ١٠-٥ دقائق.

تعليمات الطهي

دليل طهي الأطعمة البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالبيسخة المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء محكم الإغلاق ليمنع طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق النايلون سيقال احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تعرض للتسخين الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة للطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الشرائح حتى كيلو جرام ٠,٧	٧-١١ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام	قم بوضع الشرائح على الحامل الخاص بالبيسخة مع وضع الأجزاء المسبكة تجاه الجانب الخارجي للحامل ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. وأتركها لمدة ٣-٥ دقائق.
الشرائح الخالية حتى كيلو جرام ٠,٧	٤-٨ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام	ضع الشرائح الخالية في طبق الطهي، مع وضع الشرائح الرقيقة إلى أسفل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. إذا كان السمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. وأتركها لمدة ٣-٥ دقائق.
الجبيري حتى كيلو جرام ٠,٧	٤-٦ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام	ضع جات الجبيري في طبق الطهي دون تدخل ودون وضعه فوق بعض ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يصبح جافاً وغير شفاف، ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاثة مرات. وأتركها لمدة ٥ دقائق.

دليل طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشير ولا يتم أيضاً بتسخين البيض المطهي جيداً دون تقشير؛ لأنه قد ينفجر.
- قم دوماً بقلب البيض حتى لا ينفجر.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له، حيث يصبح جافاً إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضروات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل طهيها مباشرة. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضروات الكئيبة مثل البطاطس والجزر والفاصوليا والخضراء، أضف ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضروات الصغيرة الحجم (الجزر المقطع شرائح والبازلاء) أسرع من الخضروات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضروات الكاملة مثل البطاطس والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساوٍ إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- صنع دوماً الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكلي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية تجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائماً بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحة.
- يجب قلب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والجزر والباذنجان عدة ثقب قبل الطهي لمنع تعرضها لفتقارها.
- للطهي بشكل متساوٍ، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت كثافة الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضروات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم لتضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على النضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرة.

دليل "إزالة أوتوماتيكية للشحج"

- اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
١	اللحوم	٠,٠٠-٢,٠٠٠ جرام	٢٠-٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. قم بقلب اللحم عندما يُصدر الفرن صوت تجميد. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري وحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروى.
٢	الدواجن	٠,٠٠-٢,٠٠٠ جرام	٢٠-٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. قم بقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تجميد. يتناسب هذا البرنامج الدجاج كما كامل حجمها أو أجزائها.
٣	الأسماك	٠,٠٠-٢,٠٠٠ جرام	٢٠-٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تجميد. يتناسب هذا البرنامج الكاملة وشرائح السمك الغليية.
٤	الأطعمة البحرية	٠,٠٠-٢,٠٠٠ جرام	٢٠-٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تجميد. يتناسب هذا البرنامج طهي الجبيري والحار.
٥	الخيزر / الكعك	٠,٠٠-٢,٠٠٠ جرام	٥-٣٠ دقيقة	ضع الخيزر على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تجميد. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تجميد. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابها). يتناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخيزر سواء كان كاملاً أو شرائح أو أرغفة الخيزر بأنواعه والخيزر الفرنسي.
				ضع أرغفة الخيزر في شكل دائرة.
				يتناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المحبوز والبيسكوت وكعك الجبن الفطيرة الحلاة، وهو لا يتناسب الحلوى وكعك الفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغلف بالشوكولاته.

ملاحظات

- تحقق من مدى فك تجميد الأطعمة عندما يُصدر الفرن صوت تجميد. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إزالة تجميدها. لا تقم بعملية فك التجميد حتى تتم إزالة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألومنيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك تجميد الأجزاء الوسطى من الطعام. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألومنيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

تعليمات الطهي

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

٢٧٥ جرام من اللحم البقري المقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طولها ٠,٥ بوصة.
عدد نصف كوب من البصل المقطع.

عدد ٢ ملعقة دقيق كبيرة.

عدد ١ ملعقة كبيرة من صلصة وورسترشاير

عدد ١ ملعقة كبيرة من مرق اللحم البقري.

عدد ٢ ثمرة جزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ٠,٥ بوصة (حوالي ١ كوب)

عدد نصف كوب من الشعير

عدد ١ ورقة من نبات الشمعية

عدد ربع ملعقة كبيرة من الفلفل

عدد ١ عبوة (٢٥٠-٢٨٠) من البازلاء المجمدة، بعد فك تجميدها

١. قم بخلاط اللحم والبصل والدقيق وصلصة وورسترشاير جيداً في إناء. قم بالتغطية. قم بالطهي لمدة ٦-٨ دقائق في المستوى العالي (High) حتى يخفني اللون الوردي للحم وحم بالتقليب مرة.

٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وحم بتغطيته بغطاء. ثم قم بالطهي لمدة ١-٢ ساعة في المستوى المتوسط حتى ينضج اللحم والجزر، ثم

٣. ثم قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وحم بتغطيته بغطاء. وحم بطهيها لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم.

يكفي ٦ أشخاص.

طاجن البروكلي بالجبن

عدد ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي

عدد ربع كوب من البصل المقطع.

عدد ١,٥ ملعقة كبيرة من الدقيق

نصف ملعقة كبيرة من الملح

ربع ملعقة كبيرة من المستردة الجافة

عدد ١,٥ كوب من اللبن

عدد ربع كوب فلفل أحمر مقطع

٢٢٥ جرام (عدد ٢ كوب) من الجبن الشيدر المبشور

عدد ١ عبوة ٢٥٠-٢٨٠ جرام من البروكلي المقطع الجصم، بعد فك تجميده

عدد ٤ كوب من المكرونة المطهورة ذات الشكل الحزوني (٢٢٥ جرام).

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة ٢-١ دقيقة في المستوى العالي (٠) في طاجن حجمه نصف جالون حتى يصبح البصل ليناً، وحم بالتقليب مرة واحدة.

٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة ٣٠-٦٠ ثانية في المستوى المرتفع حتى درجة الغليان (٥). قم بإضافة اللبن وتقليبه حتى يصبح المزج أمسلاً.

٣. ثم أضف الفلفل الأحمر وتقليبه مع الخليط. وحم بالطهي لمدة ٢-٣ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى درجة الغليان وحتى يصبح سميكاً، ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في

تقليبه إلى أن يدوب.

٤. أضف البروكلي والمكرونة، ومزجها جيداً. وحم بتغطيته. وحم بالطهي لمدة ٤-٦ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى تتم عملية التسخين، ثم قم بالتقليب مرة واحدة. وحم بالتقليب قبل التقديم.

يكفي ٦ أشخاص.

سلطة البطاطس الدافئة

٩٠٠ جرام من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة

عدد ٤ شريحة من لحم الخنزير (غير المطهي) مقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة.

عدد ربع كوب من البصل المقطع.

عدد ٢ ملعقة كبيرة من السكر

ملعقة كبيرة من الملح

ملعقة كبيرة من الدقيق

نصف ملعقة من حبوب الكرفس

ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل

عدد ٢,٥ ملعقة كبيرة من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في إناء حجمه نصف جالون. وحم بتغطيته. قم بطهي البطاطس في المستوى العالي (٠) إلى أن تنضج (لمدة ٧-١٠ دقيقة)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتها ووضعها جانباً لكي تبرد قليلاً.

٢. قم بطهي لحم الخنزير في إناء متوسط الحجم في المستوى العالي (٠) حتى يصبح هشاً (لمدة ٢,٥ - ٣,٥ دقائق)؛ وحم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة من مرق الشواء.

٣. اخط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يتم النضج (لمدة ١,٥-٢,٥ دقيقة)؛ وحم بالتقليب مرة واحدة.

٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠-٤٠ ثانية). ثم أضف الخل بالإضافة إلى نصف كوب من الماء مع التقليب. قم بالطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويصبح سميكاً بعض الشيء (لمدة ١-٢ دقائق)؛ وحم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. ثم صب الخليط على البطاطس. وحم بالتقليب جيداً.

يكفي ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود

مقدار ١ كوب من البصل المقطع.

عدد ١ فص ثوم مفروم

عدد ٢ عبوة (وزن كل عبوة ٤٢٠-٤٢٠ جرام) من الفول الجاف

عدد ١ عبوة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٠-٤٥٠ جرام)

عدد ١ عبوة (٣٧٨-٤٠٥) جرام من مرق الدجاج.

عدد ١ عبوة (١٩٦-٢٤٠) جرام من الدرة

عدد ١ عبوة (١٠٠ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المقطع

عدد ٢-١ ملعقة كبيرة من الكمون حسب الذوق

١. ضع البصل والثوم في إناء حجمه ثلاثة أرباع جالون. قم بالتغطية. ثم قم بالطهي في المستوى العالي (٠) لمدة ٣-٤ دقيقة حتى يتم النضج.

٢. أضف عبوة واحدة من الفول وحم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المقادير المتبقية؛ وقلبها جيداً.

٣. تابع الطهي دون وضع الغطاء في المستوى العالي (٠) لمدة ١٠ دقائق؛ مع التقليب. اخفض مستوى الطاقة إلى متوسط واتركه لمدة ٥ دقائق. قم بالتقليب قبل التقديم.

يصنع حوالي نصف جالون

ملحق

دليل استكشاف المشكلات وحلها

قبل الاتصال بمسؤول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر التيار الكهربائي من طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربائي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل الفتح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوانٍ، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي مقصهر يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقلب الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلوث.
- اضغط الزر 'إلغاء' (Cancel) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربائي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناجمة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوانٍ، ثم صله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيعرض مؤشر الساعة "BB:BB"؛ أعد ضبط الساعة وأية تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي مقصهر يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام بطيء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٠ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص فولتي. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

تشاهد شرور أو ماس كهربائي.

- أخرج أية أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة وأترك مسافة بوصة (٢.٥ سم) واحدة على الأقل بين الورق والألمونيوم وجدران الفرن الداخلية.

القرص الدوار لزوج أو يصدر أصواتًا.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعة بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهاز الراديو أو التلفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر.
- انقل الميكروويف بعيدًا عن الأجهزة الأخرى، مثل التلفزيون أو الراديو.

العناية والتنظيف

- اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.
- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلصق بقايا الطعام والوسائط المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرة. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة الخشنة.
- للمساعدة في إزالة أجزاء الطعام والوسائط المتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فينجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة زكية للفرن) في كorb سعته

- ٤. فاجن بأعلى طاقة ولمدة ٥ دقائق حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعرضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرة. اغسل الصينية بحار بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلوث، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- إذا تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، قم بمسحه بقطعة قماش ناعمة. يمكن أن تتركم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يبدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبداً بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله، فقد يعرض ذلك أنوية الماجرون أو الصينية الزجاجية للتلوث. قد ترتب في ترك فينجان من الماء في الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلوث الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن بطريق الخطأ.

رسائل الخطأ

- في حالة ظهور الرسالة "Error1" و "Error3" على الشاشة، الرجاء تبريد الفرن لمدة ٥ دقائق على الأقل. في حالة تكرار ظهور تلك الرسائل، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا.
- إذا قمت بفتح الباب لمعرفة مدى نضج الطعام، تظهر الرسالة "Error4".
- في حالة ظهور الرسالة "Error2"، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا فوراً.

إذا واجهتك مشكلة لم تتمكن من حلها،

اتصل بالبايع المحلي أو

بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG