

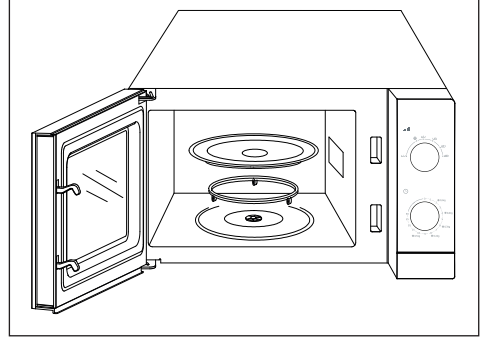
Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sütçüce / İSTANBUL

www.beko.com

- لتنظيف القاعدة الداخلية للفرن اخلع الصينية الزجاجية الدوارة ودعامة البكرة الدوارة. اغسل الصينية الزجاجية الدوارة ودعامة البكرة الدوارة في ماء صابوني. بعد ذلك اشطفها وجففها.
- قبل البدء في تشغيل الفرن ركب دعامة البكرة والصينية الزجاجية بشكل آمن.
- عند تنظيف الأسطح الداخلية لباب الفرن فاستخدم اسفنجة أو قطعة قماش ناعمة غير حكاكة.

لغرض النقل،

- انزع قابس الجهاز.
- قم بتغليف الصينية الزجاجية منعاً لتعرضها للكسر وتحركها بداخل الفرن. انقلها على حدة إذا لزم الأمر.
- الصق الباب الأمامي بالجسم.
- امنع تعرض الزجاج الأمامي والباب واللوحة لأية صدمات.
- انقل المنتج في وضعية عادية. لا تقم بإمالة على الجانب أو الظهر.



- افصل الفرن قبل تنظيفه.
- لا تستخدم منظفات حكاكة أو أصواف صلبة أو قطع تنظيف صلبة أو مواد كيميائية أكالة، مثل الكبريت أو الكلوريد على أي من أجزاء فرن المايكروويف.

الأسطح الخارجية

- لتنظيف الأسطح الخارجية للفرن قم أولاً بمسحها بقطعة قماش ناعمة مغمورة في ماء صابوني دافئ. بعد ذلك امسحها مرة أخرى بقطعة قماش ناعمة.
- لا تسمح بدخول المياه إلى فتحات التهوية لمنع تلف أجزاء التشغيل في الفرن. نظف لوحة التحكم بفرن المايكروويف فقط باستخدام قطعة قماش مبللة وناعمة.
- لا تستخدم مواد الإسبراي المنظفة أو كميات أكبر من الصابون والماء. يمكنها أن تسبب مشكلات في آلية التحكم.

الأسطح الداخلية

- لتنظيف الأسطح الداخلية للفرن:
- لغرض تعقيم البقع الجافة فضع كوباً من الماء وقم بغليه لمدة 2-3 دقائق.
- نظف الأسطح الداخلية والسقف بقطعة قماش ناعمة بالصابون. وجففها مرة أخرى بقطعة قماش ناعمة.
- للتخلص من الروائح بداخل الفرن قم بغلي خليط الماء مضافاً إليها بعض ملاعق عصير ليمون وضعها في داخل الفرن لوضع دقائق.

جدول التسخين

الطعام	مستوى الطاقة	زمن الطهي
1 كمية	1 طبق ()	2-3 دقائق
1-2 كمية	الطبق الأساسي مع الصوص ()	7-9 دقائق
2-4 كميات	شرائح اللحم السمكية مثل الهامبرجر، شرائح كرات اللحم المكورة ()	3-5 دقائق
2-3 كميات	شرائح اللحم الرفيعة مثل فيليه الاستيك ()	2-3 دقائق
2-3	قطع دجاج ()	3-4 دقائق
2 كميات	كسروله ()	9-12 دقيقة
2 كميات	خضروات ()	3-4 دقائق
1-2	ذرة ()	3-4 دقائق
2-3	كعك ()	45-60 ثانية
1	فطيرة كاملة ()	3-7 دقائق
1-2 شرائح	فطيرة ()	1-2 دقائق
3-4	نقانق ()	1-2 دقائق
4	سجق ()	1-2 دقائق

التسخين

يمكنك إعادة تسخين الطعام المتبقي أو المطهي بسرعة وبفعالية دون أن تفقد طراوتها ومذاقها.

أثناء التسخين غط الطعام بغطاء أو ورق لف بلاستيكي مناسب للمايكروويف حتى يمكن حمايتها من الرطوبة. تغطية الطعام سوف يحميه من التعرض للسخونة ويزيد من سرعة معدل التسخين. ومن شأن ذلك أيضاً تجنب الانسكابات. احرص على لف السنوتشات والكعك الصغير في مناشف ورقية لامتصاص الرطوبة عنها ومنعاً لتعجنها. احرص بوجه عام على توزيع الطعام في وعاء مسطح. قد يكون من الضروري أن يتم خلط وتدوير الطعام من وقت لآخر لتسخينه.

إذابة التجمد

جدول إذابة التجمد

يرجى قراءة معلومات عن إذابة التجمد.

الطعام	الزمن الموصى به	كجم
نفاثق	5-6 دقائق	500 جم
لحم مفروم	8-10 دقائق	500 جم
كلاري	8-12 دقيقة	1 كجم
كبد	6-7 دقائق	500 جم
شرائح لحم ضلع الضأن	15-20 دقيقة	1.5-2 كجم
كليك مستدير	20-25 دقائق	1.5-2 كجم
مكعبات لحم	7-8 دقائق	500 جم
فيليه لحم بقري	10-12 دقيقة	1 كجم
لحم ضلع عجالي	9-10 دقائق	500 جم
لحم مفروم (عجالي)	4-5 دقائق	500 جم
سنتيك عجالي	6-8 دقائق	500 جم
لحم قدم أو كتف ضأن مشوي	28-30 دقائق	2-2.3 كجم
الدجاجة بالكامل	26-30 دقيقة	1.2-1.5 كجم
قطع دجاج	14-17 دقيقة	1.2-1.5 كجم
صدر دجاج (مع العظم)	10-14 دقيقة	1-1.5 كجم
قطع دجاج (ديوس)	9-10 دقائق	500 جم
قطع دجاج (جناح)	8-12 دقيقة	700 جم
قطع ديك رومي	14-16 دقيقة	1-1.5 كجم
صدر ديك رومي (مع العظم)	18-22 دقيقة	2-2.5 كجم

إذابة التجمد عن الطعام في وقت قصير يعد إحدى أكبر المزايا التي تميز فرن المايكروويف. أولاً اخلع أسلاك التثبيت المعدنية لحقائب الطعام المجمد واستبدلها بلوالب أو مطاط. افتح العلبة المصنوعة من مواد، مثل الكرتون قبل وضعها في الفرن. اقطع أو خرم العبوات أو الحقائب البلاستيكية. إذا كان الطعام في عبوة ورق الألومنيوم، فاخلع ورق الألومنيوم وضع الطعام في وعاء مناسب. (إذا كان الطعام المجمد به جلد فتخلص منه أولاً.) ثبت الحقيبة البلاستيكية على الطعام لتوفير إمكانية إذابة التجمد بشكل سليم.

(بينما يتم إذابة التجمد عن كميات كبيرة من اللحم فلا تنس تغطية الأجزاء الرفيعة من الدجاج لإبطاء عملية التسخين. وإلا فسوف تجف الأجزاء الخارجية أو أنها حتى تبدأ في أن يتم طهيها.)

احرص دائماً على أن يكون زمن إذابة التجمد قصيراً. إذا ظل الطعام المذاب عنه التجمد متجمداً من الداخل فأعدّه إلى فرن المايكروويف ليذوب عنه التجمد بشكل أفضل. اترك بعض الوقت أيضاً للتكثف أثناء إذابة التجمد، لأن عملية إذابة التجمد سوف تستمر أثناء التكثف.

فترة إذابة التجمد تعتمد على مستوى تجميد الطعام. إن أمكن فقم بتدوير أو إبعاد الطعام المذاب أثناء إذابة التجمد أو التكثف.

جدول إذابة التجمد يحتوي على قيم تقريبية لمساعدتك.

جدول الطهي

الطعام	مستوى الطاقة	زمن الطهي
بيض وجبن		
بيض محمر	()	دقيقة إلى دقيقتين لكل بيضة
بيض ممزوج الصفار والبياض	()	45/90 ثانية لنوبان الزبد ودقيقة إلى دقيقتين لكل بيضة
حلو بالبيض (كاستر كراميل) 20 × 20 سم	()	15-19 دقائق
خضروات		
خضروات (الشخص واحد)	()	1.5-3 دقائق
فاصوليا خضراء	()	~ 500 جم فترة 8-12 دقيقة
كرنب (مفروم طازج)	()	6-8 دقائق لكمية ~ 500 جم
جزر (مفروم طازج)	()	3-6 دقائق لكمية ~ 200 جم
ذرة (قطعان طازجتان)	()	5-9 دقائق
عيش الغراب (مفروم طازج)	()	2-3 دقائق لكمية ~ 230 جم
بطاطس (4 قطع، 170-230 جم لكل منها)	()	10-15 دقيقة
سبانخ (طازج، أوراق)	()	5-8 دقائق لكمية ~ 500 جم
حبوب		
1/2 شوفان سريع الغليان (الماء: 1 كوب)	()	1-2 دقائق
1/2 شوفان بطيء الغليان (الماء: 1 كوب)	()	2-4 دقائق
1/2 حبوب هرس (المياه: 2 كوب)	()	2-3 دقائق
كيك		
كيك الجزر	()	9-12 دقيقة
كيك سادة أو شكولاتة (في وعاء مستدير)	()	5-6 دقائق
كيك مستدير	()	5-5.5 دقائق
كيك صغير في قالب	()	2-2.5 دقائق
كعك صغير (وعاء مربع)	()	3-6 دقائق
حساء/مشروبات		
لشخص واحد	()	2-3 دقائق

جدول الطهي

بفضل خاصية الطهي بالموجات متناهية الصغر فترك الطعام لبعض الوقت بعد انتهاء الطهي. هذه الفترة تستمر مدة من 5 إلى 10 دقائق بالنسبة للحوم وفترة 2 إلى 3 دقائق للخضروات.

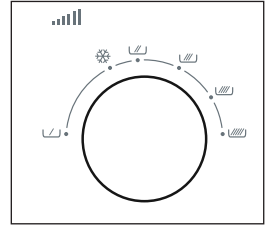
الطعام	مستوى الطاقة	زمن الطهي
اللحوم		
لحم بقري مفروم	(//)	3-5 دقائق لكمية ~ 500 جم
كرة اللحم	(//)	9-12 دقيقة لكمية ~ 500 جم
هامبرجر	(//)	4-5 دقائق لكمية ~ 500 جم
لحم ستيك (3 قطع بسمك 0.5 سم)	(//)	1.5-2.5 دقيقة
لحم حملان مشوي، ساق أو كتف	(//) - (//)	8-10 دقائق لكمية ~ 500 جم
لحم عجالي، نزاع مشوي	(//) - (//)	9-10 دقائق لكمية ~ 500 جم
مكعبات لحم عجالي/ضأن (3-4 قطع)	(//)	~ 6-8 دقائق
دواجن		
قطع دجاج (صدر واحد)	(//)	2-3.5 دقائق
قطع دجاج (ديوس واحد)	(//)	1.5-2.5 دقيقة
الدجاجة بالكامل	(//)	9-10 دقائق لكمية ~ 500 جم
كسروله (الشخص واحد)	(//)	1.5-3.5 دقائق
صدر ديك رومي	(//)	8-9 دقائق لكمية ~ 500 جم
سمك وطعام بحري		
فيليه / شرائح (170-230 جم)	(//)	1.5-2.5 دقيقة
سمكة بالكامل	(//)	7-9 دقائق لكمية ~ 500 جم

- أزمنة الطهي في الجدول الغرض منها توفير المعلومات فقط. يمكنك زيادة أو تقليل زمن الطهي بحسب الطبق المراد إعداده.
- القيم الموضحة في الجدول مختبرة معملياً. يمكنك اكتشاف مذاقات مختلفة بما يتواءم مع طيفك وعادات طهيك من خلال تغيير الزمن.

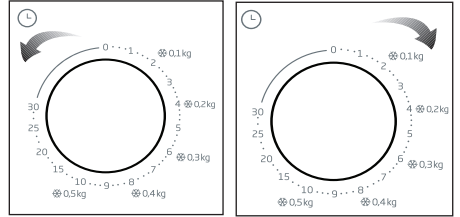
أكبر، حتى بعد انطفاء الفرن. تستمر عملية الطهي، ليس بسبب فرن المايكرويف، لكن بسبب الطاقة بداخل الطعام. زمن الانتظار يمكن أن يتغير بحسب الأكلة. في بعض الحالات تكون هذه الفترة قصيرة، بحيث تجعلك تخرج الطعام من الفرن وتضعه على طبق التقديم. هذا الزمن يمكن أن يزيد إلى 10 دقائق في الأطعمة الكبيرة.

تشغيل فرنك

1. احرص دائماً على توصيل فرنك بمقابس مؤرصة.
2. افتح الباب الأمامي.



3. ضع الأكلة أو صينية الأكل على صينية دوارة في الفرن.



4. أدر زر ضبط الوقت في اتجاه عقارب الساعة لضبط الوقت المرغوب. أو لاقم بمواءمة الوقت المرغوب قليلاً لضبط الوقت بشكل صحيح. بعد ذلك ارجع إلى الوقت المرغوب.
5. أغلق الباب الأمامي بشكل آمن. سوف تضيء لمبة الفرن وسوف يبدأ في العمل. لن يبدأ عمل الفرن إذا لم يكن الباب مغلقاً بشكل آمن.
6. فتح الباب من وقت لآخر لخلط أو فحص الأكلة يمكن أن يتسبب في التثويش على عملية الطهي. عملية الطهي وضبط الوقت سوف تتوقفان عند قيامك بفتح الباب الأمامي وسوف تستمر عند غلق الباب الأمامي من جديد.
7. يمكنك إيقاف الفرن من خلال فتح الباب الأمامي أثناء الطهي. لا تنس أن تضبط الوقت على الوضع (0) إذا لم تكن ترغب في مواصلة الطهي.
8. سوف يتم تفعيل الصافرة في نهاية زقت الطهي المضبوط. تنطفئ لمبة الفرن وتنتهي عملية الطهي أوتوماتيكياً.

وضع الطعام

مقدار الطعام

بزيادة الطعام الذي يمكنك طهيهِ بزيادة الوقت الذي سوف يستغرقه. مضاعفة كمية الطعام يعني مضاعفة الوقت المستغرق.

محتوى الرطوبة

زمن الطهي سوف يتغير اعتماداً على كمية المرق، حيث إن فرن المايكروويف حساس للرطوبة. الطعام بالمرق الطبيعي (خضروات وأسماك ودواجن) سوف يتم طهيهِ بسرعة وسهولة. يقترح إضافة الماء عند طهي الطعام الجاف، مثل الأرز والبقوليات في المايكروويف.

التكثف

الرطوبة في مواد الطعام يمكن في بعض الأحيان أن تتسبب في تكثف الماء بداخل الفرن أثناء الطهي. هذا أمر عادي. وبوجه عام، فإن الأطعمة المغطاة سوف تتسبب في تكون ماء متكثف أقل.

السكر

احرص على اتباع الاقتراحات الواردة في كتب الطهي في المايكروويف عند طهي أطعمة، مثل البودينج أو التارت التي تحتوي على كمية كبيرة للغاية من السكر أو الزبد. إذا ما تجاوزت الزمن المقترح فيمكنك أن تتسبب في حرق الطعام أو الإضرار بالفرن.

تقليل الضغط في الأطعمة

العديد من الأطعمة تكون مغطاة بطبقة صدفية. يمكن أن تتصدع هذه الطبقة جراء الضغط المتكون أثناء الطهي. تجنباً لهذه الأمور فيجب أن يتم وخز الجلد أو الصدفية بشوكة أو سكين. هذه العملية يجب أن يتم تطبيقها على البطاطس أو كبِد الدجاج أو صفار البيض أو النقانق وبعض الفواكه.

الخط وتدوير الطعام أثناء الطهي

يعد الخط وتدوير الطعام أثناء الطهي أمراً هاماً فيما يتعلق بطهي كل الأجزاء بقدر مناسب.

أزمنة الطهي المختلفة

احرص دائماً على البدء بتجريب زمن الطهي الأدنى والتحقق مما إذا كان الطعام مطهياً أم لا. أزمنة الطهي الواردة في دليل المستخدم هذا هي قيم تقريبية. أزمنة الطهي يمكن أن تتباين بحسب مقاسات وقطعيات الأطعمة والأوعية التي يتم الطهي فيها.

زمن الانتظار

احرص دائماً على الانتظار وترك الطعام بعض الوقت بعد إخراجهِ من الفرن. إبقاء الطعام لبعض الوقت بعد إذابة التجمد والطهي وإعادة التسخين سوف تكون له دائماً نتائج أفضل. نظراً لتبديد حرارة الطعام بشكل جيد. في أفران المايكروويف فإن الطعام يستمر طهيهِ لوقت

- سوف تحصل على أفضل النتائج إذا ما وضعت الطعام في الطبق. يمكن أن يتم تحقيق الأمر بطرق عديدة للحصول على نتائج أفضل.
- إذا كنت ستطهو قطع كثير للغاية من نفس النوع (مثل البطاطس بقشرها) فضعها في شكل دائري.
- عند طهي طعام متباين القطعيات والسمك، وضع الجزء الأصغر والأخف في وسط الوعاء. ومن ثم، فيمكنك طهي هذه القطعة في النهاية.
- ضع الطعام غير منتظم القطعية، مثل السمك بالطريقة التي تجعل أطرافه في وسط الوعاء.
- عند حفظ وجبة ما في الثلاجة أو تسخينها فضع الجزء السميك والكثيف للخارج والجزء الرفيع الأمل سماكة إلى الداخل.
- ضع قطع اللحم المفروم أعلى بعضها البعض.
- القطع الأكثر سماكة، مثل النقانق واللحم المفروم لا يتعين أن يتم وضعها بالقرب من بعضها البعض.
- قم بتسخين المرق والصوص في أوعية منفصلة. يفضل استخدام الأوعية الضيقة والطويلة عن العريضة الطويلة. لا تملأ أكثر من 2/3 الوعاء عند تسخين الوعاء أو الصوص أو الحساء.
- إذا كنت ستطهو السمكة بالكامل فقطعها، وبذلك فسوف تتجنب تشقق الجلد.
- احرص على تغطية الرأس والأجزاء الطرفية من السمكة بورق ألومنيوم لحمايتها من الطهي المفرط.
- إذا كنت تستخدم ورقاً مشدوداً أو حقيبته أو ورق زيت فاحرص على عمل فجوة أو اترك فتحة صغيرة لتصرف البخار.
- الطعام المحتوي على قطع صغيرة سوف يتم طهيهِ أسرع من ذلك المحتوي على قطع كبيرة والمحتوي على قطع منتظمة سوف يتم طهيهِ أسرع من المحتوي على قطع غير منتظمة. قطع الطعام في أحجام متساوية ومنتظمة لطهيها بأفضل طريقة.
- اقتراحات صغيرة

إذابة التجمد:

- قطعة العبوة يمكنها أن تغير زمن إذابة التجمد. العبوات السطحية المرعبة سوف تذيب التجمد بمعدل أسرع مقارنة بالأوعية العميقة.
- أفضل القطع عن بعضها البعض، حيث إنه يمكن إذابة التجمد عنها. وبالتالي فإن القطع الأخرى سوف يذوب التجمد عنها بمعدل أسرع.
- احرص على تغطية أجزاء الطعام التي تبدأ في السخونة بقطع صغيرة من ورق الألومنيوم. عيدان خلة الأسنان سوف تساعد على إبقاء ورق الألومنيوم في موضعه.

الأوعية الزجاجية

الأوعية الزجاجية باللغة الرفع والكريستالية المحتوية على رصاص لا يتعين أن يتم استخدامها.

الأوعية - الحقائب البلاستيكية

الأوعية والأغطية والحقائب الميلايين المستخدمة لأغراض التجميد أو الحفظ لا يتعين أن يتم استخدامها.

الورق

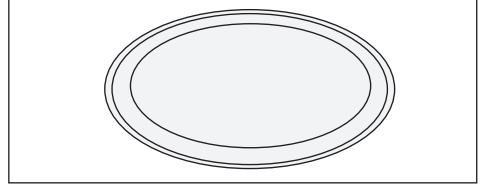
لا توجد أنواع ورق مناسبة للطهي لفترات طويلة في أفران المايكروويف. من شأن ذلك أن يتسبب في إضرار النار في الورق.

الأوعية الخشبية أو الخوص

الأوعية الخشبية الكبيرة لا يتعين أن يتم استخدامها، حيث إن طاقة المايكروويف تتسبب في جفاف الخشب وتقصفه.

الاكسسوارات

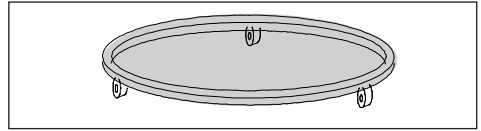
صينية زجاجية للبكرة



استخدام الصينية الزجاجية في كل أنواع الطهي، حيث إن الصينية الزجاجية سوف تقوم بتجميع كل سوائل الوجبات وقطع الطعام المتساقطة. وإلا فإن الأكلة سوف تتسكب في الفرن وتجف. يمكن غسل الصينية الزجاجية في غسالة الأطباق.

- ضع الصينية الزجاجية على دعامة البكرة.

دعامة البكرة



دعامة البكرة يجب أن يتم وضعها أسفل الصينية الزجاجية. لا تضع أية صينية أخرى بعيداً عن الصينية الزجاجية على دعامة البكرة. اغسل دعامة البكرة بماء صابوني دافئ على الأقل مرة في الأسبوع. يجب أن يتم تركيب دعامة البكرة بشكل آمن في موضعها.

مزايا فرن المايكروويف

• كذلك فإنه يمكن الاستفادة من فرن المايكروويف بدرجة كبيرة فيما يتعلق بزمن الطهي. يمكن أن يتم ضبط زمن الطهي في المايكروويف، بحيث يكون أقل بمقدار ثلاث أو أربع مرات مقارنة بالأفران العادية. وهو ما يعتمد أيضاً على سمك ودرجة حرارة وكمية الأكلة المراد طهيها.

الوجبات تحتفظ بمذاقها الطبيعي تماماً عند طهيها مع المصوص الخاص بها من خلال استخدام بهارات أقل أو عدم استخدامها على الإطلاق.

• فرن المايكروويف سوف يوفر خاصية توفير الطاقة. لا يتم استهلاك الطاقة فقط أثناء الطهي. الطهي باستخدام فرن المايكروويف لا يحتوي على زمن التسخين الأولي أو التبريد، كما أنه لا يضيع أي قدر من الطاقة. فقط الوجبة يتم تسخينها أثناء الطهي. حيث إن المطبخ لا يتم تسخينه، فإن الأفراد في المطبخ لن يشعروا بعدم الراحة.

- الطهي في المايكروويف يعني أيضاً غسل عدد أطباق أقل. يمكن أن يتم طهي الأكلات وتقديمها في نفس الوعاء. نظراً لأن الوعاء لا يتم تسخينه أثناء الطهي. الأغذية المنسكبة والمواد المتبقية لا تحترق على جدران الفرن، فسوف يكون أسهل تنظيف الفرن.
- لا داعي للقلق إذا ما نسبت إذابة الثلج عن الطعام. فرن المايكروويف يمكنه إذابة التجمد عن الطعام المتجمد في بضع دقائق، وهو ما يسمح بالبدء في الطهي على الفور.

نظرية الطهي في المايكروويف

الصمام المفرغ داخل فرن المايكروويف يولد موجات متناهية الصغر عند تشغيله. جدران الفرن تعكس طاقة المايكروويف مباشرة إلى الطعام. الاهتزازات عالية السرعة تنشأ في جزئيات الطعام. هذه الاهتزازات سوف تولد الحرارة المطلوبة لطهي الطعام. إذا ما فتحت باب الفرن أثناء أو في نهاية الطهي سوف يتوقف انبعثات الموجات متناهية الصغر وسوف تتوقف عملية الطهي. وهذا لسلامتك.

سطح اللحم أو الدجاج لا يحمر في عملية الطهي بالمايكروويف كما هو الحال في الأفران العادية. لكن في داخل الطعام وخارجه يتم الطهي.

حاويات الطهي في المايكروويف

استخدم حاويات مستديرة للطهي بدلاً من الأوعية الإهليجية أو المربعة. وإلا فإن الطعام الذي يتبقى على الأطراف سوف يتأثر أكثر بالموجات الصغيرة والأطراف سوف يتم طهيها بشكل مبالغ.

• الموجات متناهية الصغر يمكنها أن تخترق المواد، مثل الورق والبلاستيك والزجاج والخزف بدون إنتاج أي حرارة. أوعية الطهي المصنوعة من هذه المواد يمكن أن تكون مناسبة للاستخدام في الطهي في بعض الحالات.

• يمكنك استخدام الطريقة التالية للتحقق مما إذا كان الوعاء الذي سوف تستخدمه لوضع الطعام فيه مناسباً للطهي في المايكروويف.

ضع الوعاء الفارغ مع كوب ماء زجاجي عليه في صينية زجاجية في فرن المايكروويف واختر مستوى الطاقة الأقصى وشغله لمدة 60 ثانية. الأوعية التي تزيد حرارتها بعد هذه العملية لا يتعين أن يتم استخدامها.

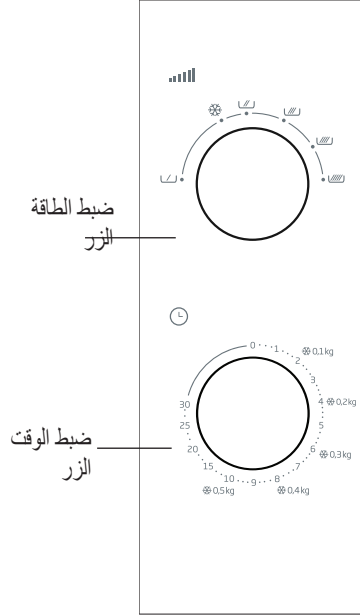
الأوعية المعدنية - الرقائق المعدنية

الأوعية المعدنية تعكس الموجات متناهية الصغر بعيداً عن الطعام. وبالتالي فلا تستخدمها. رقائق الألومنيوم في صورة قطع أو شرائح صغيرة يمكن أن يتم استخدامها لتغطية الأجنحة والأرجل أو الأجزاء التي تظل على الطرف، مثل قمة مفصل الديك الرومي. صواني الطهي المستوية بعظم يقل عن 1.5 سم على الأطراف يمكن أيضاً أن يتم استخدامها، وعلى أية حال ففي مثل هذه الحالات يتعين أن يتم استخدام ورق الزيت أو ورق الف المشدود بدلاً من رقائق الألومنيوم.

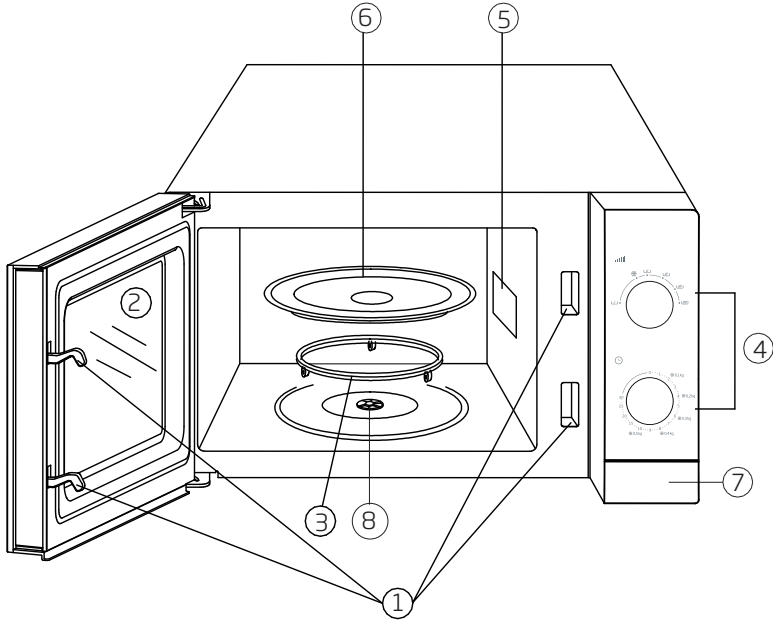
لوحة التحكم

ضبط الطاقة

زر الضبط في الجزء السفلي من لوحة التحكم سوف يتيح لك إمكانية استخدام أي من مستويات الطاقة المختلفة الستة. الجدول التالي يحتوي على بعض الوجبات البسيطة ومستويات الطاقة ذات الصلة لغرض طهيها في فرن المايكروويف.



مستوى الطاقة	الاستخدام
عالم 700 واط	- ماء يغلي - لحم مفروم محمر - طهي الدجاج/الديك الرومي والسمك والخضروات - طهي اللحم المفروم
متوسط-عالم 600 واط	- إعادة تسخين كل أنواع الطعام - طهي اللحم والدجاج - طهي فطر عيش الغراب - طهي الأغذية المحتوية على جبن أو بيض
متوسط 460 واط	- خبز الكيك والحلويات - طهي البيض - طهي الحساء أو الأرز
متوسط - منخفض 350 واط	- إذابة الزبد والشكولاتة
إذابة التجمد	- إذابة التجمد عن كل أنواع الطعام المجمد
منخفض 120 واط	- تنعيم الزبد والجبن - تنعيم الأيس كريم - رفع مستوى عجينة الخميرة



العرض الخارجي	452 مم	452 مم
العرض الخارجي	312 مم	312 مم
الارتفاع الخارجي	262 مم	262 مم
سعة الفرن	20 لتر	20 لتر
الوزن	11 كجم	11 كجم
جهد التيار الكهربائي:	230-240 فلت~50 هرتز	230-240 فلت~50 هرتز
طاقة الخرج	700 واط	700 واط
الطاقة الكلية	1200 واط	1200 واط
الوقت	0-30 دقائق	0-30 دقائق
اللون	فضي	أبيض

1. نظام قفل الباب
2. زجاج الباب الأمامي
3. دعامة البكرة
4. لوحة التحكم
5. دليل فرن المايكروويف
6. صينية زجاجية للبكرة
7. مفتاح فتح الباب
8. عمود

تأكد من قراءة دليل المستخدم قبل تشغيل الفرن. يرجى قراءة دليل المستخدم قبل تشغيل الفرن. يرجى قراءة دليل المستخدم قبل تشغيل الفرن. يرجى قراءة دليل المستخدم قبل تشغيل الفرن.

1 تعليمات هامة للسلامة والبيئة

- **تحذير:** لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون مراقبة إذا ما تم إصدار تعليمات مناسبة بالشكل الذي يسمح للطفل باستخدام فرن المايكروويف بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير المناسب.

1.4 متوافق مع تشريعات WEEE وتشريعات التخلص من المنتجات الفاسدة.

هذا المنتج لا يشمل مواد مؤذية أو محظورة من تلك المشار إليها في "تشريعات الإشراف على النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية" المصدرة من وزارة البيئة والتخطيط العمراني. متوافق مع توجيهات WEEE. تم تصنيع الجهاز من أجزاء ومواد عالية



الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. ولذلك، لا تتخلص من المنتج في النفايات المنزلية العادية مع انتهاء فترة خدمته. بل عليك أخذه إلى نقطة التجميع لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. اسأل السلطات المحلية في منطقتك عن نقاط التجميع. ساعد على حماية البيئة والموارد الطبيعية بإعادة تدوير المنتجات المستخدمة.

1.5 معلومات التعبئة

صنعت مواد تعبئة المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للقوانين الوطنية. لا تتخلص من أجزاء التعبئة مع النفايات المنزلية أو غيرها من النفايات. خذها إلى نقاط تجميع مواد التعبئة المخصصة من خلال السلطات



المحلية.

1 تعليمات هامة للسلامة والبيئة

- **تحذير:** إذا تلف الباب أو قفل الباب، لا يجب تشغيل الفرن حتى يقوم بإصلاحه شخص مؤهل.
 - **تحذير:** من الخطر على أي إنسان غير ذلك الكفاء أن يقوم بتنفيذ أية مهمة صيانة أو إصلاح تتضمن خلع الغطاء الموفر للحماية من التعرض لطاقة المايكروويف.
 - **تحذير:** السوائل والأغذية الأخرى لا يجب أن يتم تسخينها في حاويات مبرشمة، حيث إنها تكون عرضة للانفجار.
 - يجب تنظيف الفرن بانتظام مع إزالة أي بقايا أطعمة.
 - يتعين أن تكون هناك مسافة 20 سم فراغ أعلى سطح الفرن.
 - لا تستخدم الجهاز لغرض بخلاف الغرض المُعد من أجله.
 - لا تستخدم الجهاز كمصدر للحرارة.
 - فرن المايكروويف مُعد لفك التجميد، أو الطهي، أو تسوية الطعام فقط.
 - لا تطهو الأطعمة طهيًا زائدًا؛ وإلا قد تتسبب في حدوث حريق.
 - لا تستخدم المنظفات بالبخار لتنظيف الجهاز.
- ## 1.3 سلامة الأطفال
- يوصى بتوخي الحذر البالغ عند استخدام الجهاز بالقرب من الأطفال أو الأفراد ذوي الإعاقة البدنية، أو الحسية، أو الذهنية.
 - يمكن استخدام هذا الجهاز من خلال الأطفال الذين هم بعمر 8 أو أكبر ومن خلال الأشخاص الذين لديهم إعاقة بدنية، أو حسية، أو ذهنية، أو الذين ليس لديهم خبرة أو معرفة طالما أنهم يخضعوا لرقابة فيما يتعلق بسلامة استخدام المنتج أو يتم توجيههم وفقاً لذلك أو يفهمون مخاطر استخدام المنتج. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز القيام بعمليات الصيانة والتنظيف من خلال الأطفال ما لم يكونوا خاضعين لرقابة البالغين.
 - خطر الاختناق! حافظ على جميع مواد التعبئة بعيداً عن الأطفال.
 - لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون مراقبة إذا ما تم إصدار تعليمات مناسبة بالشكل الذي يسمح للطفل باستخدام فرن المايكروويف بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير المناسب.
 - بسبب الحرارة الزائدة التي تنشأ في أوضاع الشواية و الوضع المزدوج، لا يتم السماح للأطفال باستخدام هذه الأوضاع سوى تحت رقابة البالغين.
 - عليك الاحتفاظ بالمنتج وكابل الطاقة بحيث لا يُمكن للأطفال بعمر أدنى من 8 سنوات الوصول إليهم.
 - أثناء ما يكون الجهاز قيد الاستخدام، قد تكون الأسطح الظاهرة ساخنة جداً. عليك إبعاد الأطفال.
 - ليس الغرض من هذا المنتج استخدامه من قبل الأشخاص (بما يشمل الأطفال) ذوي القدرات البدنية، أو الحسية، أو الذهنية المنخفضة، أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة. إلا إذا تمت مراقبتهم أو إعطاء التعليمات لهم فيما يختص باستخدام المنتج من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
 - ينبغي مراقبة الأطفال الصغار للتأكد من عدم لعبهم بالمنتج.

1.1.2 سلامة المنتج

- لا تسحب كابل طاقة الجهاز لفصله عن مزود الطاقة، ولا تقم بلف كابل الطاقة حول الجهاز أبداً.
- لا تغمر الجهاز أو كابل الطاقة أو قابس الطاقة في المياه أو في أي سوائل أخرى. لا تحمل الجهاز تحت المياه الجارية.
- عند تسخين الطعام في حاويات بلاستيكية أو ورقية، عليك تفقد الفرن بشكل متكرر بسبب احتمالية الاشتعال.
- عليك إزالة سلاسل الأسلاك و/أو المقابض المعدنية للأكياس الورقية أو البلاستيكية قبل وضع الأكياس المناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف في الفرن.
- إذا لاحظت وجود أبخرة فاطفي الجهاز أو افصله واحتفظ بالباب مغلقاً للتخلص من أي لهب.
- لا تستخدم داخل الفرن لتخزين أي شيء. لا تترك عناصر ورقية، أو مواد طهي، أو أطعمة بداخل الفرن عند عدم استخدامه.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات أغذية الأطفال أو هزها ويجب فحص درجة الحرارة قبل الاستهلاك، وذلك لتجنب الحروق.

تسخين المشروبات في فرن المايكروويف قد يتسبب في غليانها وتناثرها حول المكان بعد إخراجها من الفرن؛ لذا عليك توخي الحذر عند إمساك الحاويات.

لا تقم بشي أي شيء في الفرن. قد يؤدي الزيت الساخن إلى إتلاف مكونات ومواد الفرن، وقد يتسبب في حروق بالبشرة.

عليك ثقب الطعام ذو القشرة السمكية مثل البطاطس، أو الكوسة، أو التفاح، أو الكستناء.

يجب وضع الجهاز بحيث يواجه الجانب الخلفي له للحائط.

قبل نقل الجهاز، يُرجى إحكام تثبيت القرص الدوار لمنع تلفه.

لا يجب أن يتم تسخين البيض في قشره والبيض المسلوق بالكامل في أفران المايكروويف، حيث إنها يمكن أن تنفجر حتى بعد انتهاء فترة تسخين المايكروويف.

لا تقم بإزالة الأجزاء في مؤخرة أو جانبي الجهاز، والتي تحمي مسافة الحد الأدنى بين جدران الكابينة والجهاز للسماح بالتوزيع المطلوب للهواء.

1.2 الاستخدام المرغوب

أي تهاون في المحافظة على نظافة الفرن يمكن أن يؤدي إلى تلوث السطح، الأمر الذي يمكن أن يؤثر على العمر الافتراضي للجهاز وهو ما يمكن أن ينتج عنه مواقف خطيرة.

تنظيف جوانب الباب والأجزاء ذات الصلة: استخدم ماء صابوني ساخناً. نظف الجهاز بققاز الغسل الذي لا يخدش. لا تستخدم مكشطة زجاجية أو معدنية للتنظيف.

هذا الجهاز من المجموعة 2 الفئة B ISM. تحتوي المجموعة 2 على جميع معدات ISM (الصناعية، والعلمية، والطبية) والتي تبث طاقة ترددات راديو و/أو تستخدم في صورة إشعاع إلكترومغناطيسي لمعالجة المواد، أو آلات إصدار الشرارة.

الآلات من الفئة B مُعدة للاستخدام في المرافق المنزلية والمرافق المتصلة بشكل مباشر مع شبكة مزود الطاقة منخفضة الجهد.

قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخناً للغاية عند الاستخدام.

- لا يتم تشغيل الجهاز سوى للغرض المُعد من أجله فقط على النحو المحدد في هذا الدليل. لا تستخدم الكيماويات الكاشطة أو البخار على هذا الجهاز. هذا الفرن مُعد خصيصاً لتسخين وطهي الطعام.
 - هو غير مُعد للاستخدامات الصناعية أو المعملية.
 - لا تستخدم جهازك لتجفيف الملابس أو أواني المطبخ.
 - يصبح الجهاز ساخن للغاية أثناء ما يكون قيد الاستخدام. عليك الانتباه لعدم لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
 - الفرن غير مصمم لتجفيف أي كائنات حية.
 - لا تقم بتشغيل الفرن وهو فارغ.
 - لا تستخدم إلا الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.
 - قد تصبح أواني الطهي ساخنة بسبب الحرارة المنقولة من الطعام الذي تم تسخينه إلى الأواني. قد تحتاج لقفازات الفرن لإمساك الأواني.
 - يجب فحص الأواني للتأكد من تناسبها للاستخدام في أفران المايكروويف.
 - لا تضع الفرن على الموقد أو أي أجهزة أخرى مولدة للحرارة. وإلا قد يتلف ويصبح الضمان لاغياً.
 - لا يجوز وضع فرن المايكروويف في كابينة غير متوافقة مع تعليمات التركيب.
 - قد يخرج البخار أثناء فتح الأغذية أو ورق القصدير بعد طهي الطعام.
 - عليك استخدام القفازات أثناء إخراج أي نوع من الطعام الذي تم تسخينه.
 - أثناء ما يكون الجهاز قيد الاستخدام، قد تكون الأسطح الظاهرة ساخنة جداً.
 - أثناء ما يكون الجهاز قيد الاستخدام، قد يكون الباب والزجاج الخارجي ساخنين للغاية.
- 1.1.1 السلامة الكهربائية**
- إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، فيجب استبداله بواسطة المصنع أو وكيل الخدمة أو أية أشخاص آخرين مؤهلين لتجنب المخاطر.
 - تلتزم أفران مايكروويف Beko بمعايير السلامة السارية؛ وعلى ذلك ففي حالة حدوث أي تلف بالجهاز، أو كابل الطاقة، يجب إصلاحه أو استبداله من خلال الوكيل، أو مركز الخدمة، أو أخصائي خدمة معتمد لتجنب أي خطر. أعمال الإصلاح الخاطئة أو غير المؤهلة قد تتسبب في خطر على المستخدم.
 - تأكد من توافق إمدادات الطاقة الخاصة بك مع المعلومات المقدمة على لوحة تصنيف الجهاز.
 - الطريقة الوحيدة لفصل الجهاز من مصدر الطاقة هي نزع قابس الطاقة من منفذ الطاقة.
 - لا تستخدم الجهاز سوى مع منفذ به طرف أرضي.
 - لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الطاقة أو الجهاز به عطب.
 - لا تستخدم هذا الجهاز مع كابل تمديد.
 - لا تلمس الجهاز أبداً ويديك مبتلتان أو رطبتان.
 - ضع الجهاز بطريقة يسهل من خلالها الوصول للقابس.
 - قم بحماية كابل الطاقة من التلف وذلك بعدم الضغط عليه أو ثنيه أو حكه بالحواف الحادة. حافظ على كابل الطاقة بعيداً عن الأسطح الساخنة وألسنة اللهب.
 - تأكد من عدم وجود خطر سحب كابل الطاقة مصادفة أو عدم إمكانية تعثر أحد به عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام.
 - انزع قابس الجهاز أثناء التنظيف وعند عدم استخدامه.

- عليك عدم اللعب بأي أجسام بين الجانب الأمامي وباب الفرن. لا تسمح للأتربة أو بقايا مواد التنظيف بالتراكم على أسطح الإغلاق.
- أي أعمال صيانة تتطلب إزالة الغطاء الذي يوفر الحماية ضد التعرض لطاقة الميكروويف لابد وأن لا يتم إجراؤها سوى من خلال الأشخاص/ فنيي الخدمة المعتمدين. وأي طريقة أخرى للقيام بذلك تمثل خطورة بالغة.
- جهازك مُعد للطي، والتسخين، وفك التجمد للأطعمة في المنزل. لا يجوز استخدامه لأغراض تجارية. لا تتحمل جهة التصنيع مسؤولية الأضرار الناشئة من إساءة الاستخدام.
- لا تستخدم هذا الجهاز خارج المنزل بالهواء الطلق، أو في الحمام، أو في البيئات الرطبة أو في الأماكن التي قد يصل إليه فيها البلب.
- لا تتحمل أي مسؤولية أو مطالبات بالضمان عن التلفيات التي تنشأ من إساءة الاستخدام أو المناولة غير المناسبة للجهاز.
- لا تحاول أبداً فك الجهاز. لن يتم قبول أي دعاوى ضمان بسبب الأعطال الناتجة عن سوء الاستخدام.
- لا تستخدم سوى الأجزاء الأصلية التي توصي بها جهة التصنيع.
- لا تترك الجهاز بدون رقابة طالما أنه قيد الاستخدام.
- عليك دائماً استخدام الجهاز على سطح مستقر، ومستو، ونظيف، وجاف وغير منزلق.
- لا يجب تشغيل الجهاز مع مؤقت ساعة خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، عليك تنظيف جميع الأجزاء. يرجى الإطلاع على التفاصيل في قسم "التنظيف والصيانة".

احرص على قراءة تعليمات السلامة الهامة بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

يحتوي هذا القسم على تعليمات السلامة التي ستساعدك على الحماية من مخاطر الحريق، أو الصعق الكهربائي، أو التعرض لتسرب طاقة الميكروويف، وتجنب خطر إصابة الأفراد أو الإضرار بالممتلكات. عدم اتباع هذه التعليمات من شأنه إلغاء الضمان.

1.1 السلامة العامة

- فرن المايكروويف مُعد لغرض تسخين الطعام والمشروبات. أعمال تجفيف الأغذية أو الملابس أو تسخين وسائد التدفئة والشيشاب والاسفنج والمناديل المبللة وما شابه يمكن أن تؤدي إلى وقوع مخاطر الإصابات أو الاشتعال أو إضرار حريق.
- هذا الجهاز مُعد للاستخدام المنزلي وبعض التطبيقات المشابهة مثل: مناطق المطبخ في المحلات والمقاهي وبيئات العمل الأخرى؛ بيوت المزارع؛ الاستخدام بواسطة العملاء في الفنادق أو المولات التجارية أو بيئات أنواع الإقامة الأخرى؛ في غرف النوم وبيئات الإفطار.
- لا تحاول بدء تشغيل الفرن عندما يكون باب الفرن مفتوحاً؛ وإلا قد تتعرض لطاقة مايكروويف ضارة. لا يجب تعطيل أفعال السلامة أو التلاعب بها.

13.....	زمن الانتظار
14.....	تشغيل فرنك
15.....	جدول الطهي
16.....	جدول الطهي
17.....	إذابة التجمد
17.....	جدول إذابة التجمد
18.....	جدول التسخين
18.....	التسخين
19	5 العناية والتنظيف
19.....	الأسطح الخارجية
19.....	الأسطح الداخلية
19.....	لغرض النقل،

4	1 تعليمات هامة للسلامة والبيئة
	احرص على قراءة
	تعليمات السلامة الهامة
4.....	بعناية واحفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.
4.....	1.1 السلامة العامة
5.....	1.1.1 السلامة الكهربائية
6.....	1.1.2 سلامة المنتج
6.....	1.2 الاستخدام المرغوب
7.....	1.3 سلامة الأطفال
	1.4 متوافق مع تشريعات WEEE وتشريعات التخلص من
8.....	المنتجات الفاسدة.
8.....	1.5 معلومات التعبئة

9	2 المواصفات الفنية للمنتج
10	3 توصيف المنتج

10.....	لوحة التحكم
10.....	ضبط الطاقة
11.....	الأكسسوارات
11.....	صينية زجاجية للبكرة
11.....	دعامة البكرة
11.....	مزايا فرن المايكروويف
11.....	نظرية الطهي في المايكروويف
11.....	حاربات الطهي في المايكروويف
11.....	الأوعية المعدنية - الرقائق المعدنية
12.....	الأوعية الزجاجية
12.....	الأوعية - الحقائب البلاستيكية
12.....	الورق
12.....	الأوعية الخشبية أو الخوص

13	4 تشغيل جهازك
13.....	وضع الطعام
13.....	لإذابة التجمد:
13.....	مقدار الطعام
13.....	محتوى الرطوبة
13.....	التكثف
13.....	السكر
13.....	تقليل الضغط في الأطعمة
13.....	الخلط وتدوير الطعام أثناء الطهي
13.....	أزمنة الطهي المختلفة




يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

عزيزي العميل،

شكراً لك على شرائك لمنتجات Beko. نأمل أن تحصل على أفضل النتائج من جهازك والذي قد تم تصنيعه بأعلى جودة وبأحدث التقنيات. وعلى ذلك، يرجى قراءة كامل دليل المستخدم هذا وجميع المستندات المصاحبة له بعناية قبل استخدام المنتج والاحتفاظ به كمرجع للاستخدام المستقبلي. إذا قمت بتسليم الجهاز لشخص آخر، أعطه دليل المستخدم أيضاً. اتبع التحذيرات والمعلومات في دليل المستخدم.

معاني الرموز

تستخدم الرموز التالية في مختلف أقسام دليل المستخدم هذا:

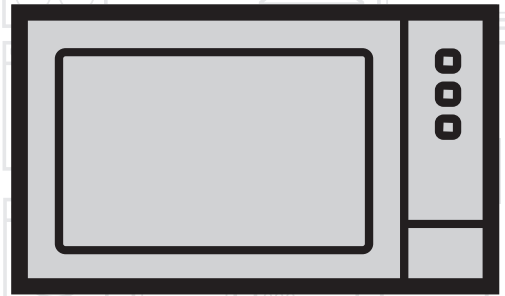
معلومات هامة و تنبيهات مفيدة عن الاستخدام.	
تحذيرات بشأن مواقف خطيرة تتعلق بسلامة الحياة والمشآت.	
تحذير أسطح ساخنة.	



وقد تم تصنيع هذا المنتج في مصانع عصرية وصديقة للبيئة دون إلحاق أي ضرر بالطبيعة.

فرن المايكروويف

دليل المستخدم



MOC 20100 W | MOC 20100 S

beko

01M-8849363200-1117-01