



# فرن المايكروويف

## دليل المستخدم ودليل الطبخ

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

**MS-305CLZ**

كيفية كتابة تاريخ الإنتاج

كيفية قراءة تاريخ الانتاج

: رقعة مكبوت عليها تاريخ الانتاج مبلصقة على اللوحة الخلفية للجهاز ويمكنك ان تقرأه كما يلي.

مثلا ( 8 0 5 K M 0 0 0 0 1 )

سنة الانتاج ( الرقم الأخير )

شهر الانتاج

رمز الجهاز

الرقم المسلسل

سنة الانتاج : راء الرقم المسلسل المكتوب في لوحة الاسم المصقفة  
باللوح الخلفية لكل جهاز.

November, 1999  
Printed in Korea

P/No. 3828W5A1401



## الوقاية

الوقاية لتجنب التعرض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

عند تسخين السوائل كالحساء والشوربة والمشروبات في فرن المايكروويف قد يحدث احيانا زيادة تسخين هذه السوائل فوق درجة الغليان دون مشاهدة الفقاقيع. هذا قد يؤدي الى انسكاب السائل من الوعاء. لتجنب حدوث ذلك اتبع الخطوات التالية :

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.
٢. لا تسخنها فترة طويلة.
٣. حرك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.
٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلا في الفرن ثم حركه مرة اخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال).

### تحذير

دائما اترك الطعام يبرد قليلا داخل الفرن بعد طبخه وافحص درجة حرارته قبل استهلاكه خاصة محتويات زجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال.

لا يمكنك تشغيل الفرن والباب مفتوحا بسبب وجود قفل أمن تشابكي في نظام الباب. قفل الأمن التشابكي يوقف عمل الفرن وعملية الطبخ تلقائيا عن فتح الباب. لذلك يجب عدم التلاعب بقفل الأمن التشابكي حتى لا ينتج تعرض مؤذي للطاقة الناتجة عن فرن المايكروويف.

لا تضع أي مادة بين مقدمة الفرن والباب كذلك لا تسمح لبقايا مواد التنظيف أو الطعام بالتراكم عند سطح إغلاق باب الفرن.

لا تشغل الفرن اذا كان تالفا أو متعطلا. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن باحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل في الباب أو سطوحه.

يجب عدم تعديل أو تطليح الفرن إلا بواسطة خبير فني مخصص.

### تحذير

الرجاء التأكد من الوقت المحدد للطبخ جيدا لأن زيادة الطبخ قد يؤدي الى احتراق الطعام وبالتالي إتلاف الفرن.

## المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٥~٤	فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الأطفال
٨	الطبخ بطاقة المايكروويف
٩	مستوى طاقة المايكروويف
١٠	التشغيل السريع
١٢~١١	الطبخ التلقائي
١٤~١٣	إذابة الثلج التلقائية
١٥	المؤقت
١٦	الطبخ الأكثر أو الأقل
١٧	تحذيرات من أجل السلامة
١٨	أواني الطبخ الامانية بفرن المايكروويف خصائص المواد الغذائية
٢٠~١٩	والطبخ بفرن المايكروويف
٢١	أسئلة وأجوبة
٢٢	تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

### كيف يعمل فرن المايكروويف

المايكروويف نوع من أنواع الطاقة مثل موجات الراديو والتلفزيون وأشعة الإضاءة في النهار. تنتشر موجات المايكرو عادة في الاتجاه الخارجي وتنتشر في الجو دون أن تترك أثرا. غير أن أفران المايكروويف فيها ماجنيترون مصمم لاستغلال هذه الطاقة في أفران المايكروويف. الكهرباء أيضا تخضع لقاعدة الماجنيترون مستخدمة لإنتاج طاقة المايكروويف.

موجات المايكرو تدخل منطقة الطبخ من خلال فتحات الفرن. صينية دواية موجودة في أسفل الفرن. موجات المايكرو لا يمكنها اختراق الجدران المعدنية للفرن لكنها تخترق المواد الأخرى كالزجاج والبويسيلان وعرق الطبخ وهي مواد مصنوع منها أطباق الطبخ في فرن المايكروويف.

موجات المايكرو لا تسخن أواني الطبخ مع أن هذه الأنواع في النهاية ستسخن بفعل الحرارة الناتجة عن الطعام المطبوخ.

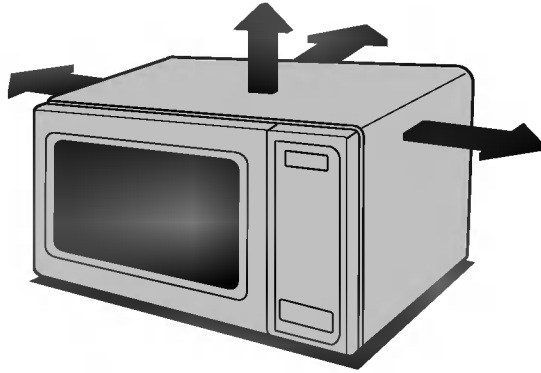
### جهاز أمان تام

فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امانا. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

## فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن

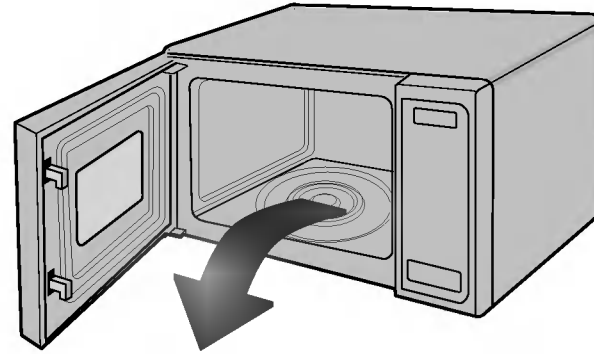
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٣٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ١٠ سم عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.



هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



صينية زجاجية

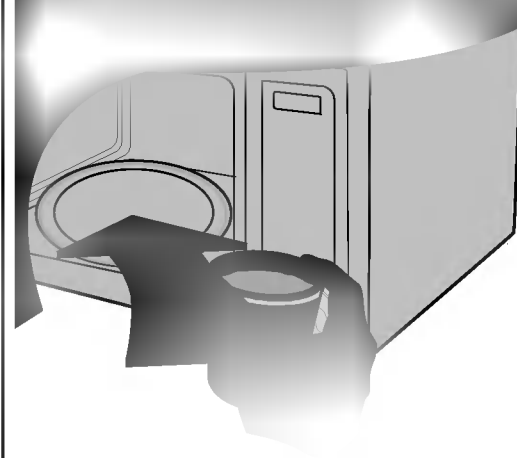


حلقة دورانية

٣  
اوصل قابس الفرن في مخرج التيار الكهربائي  
العادي في المنزل. تأكد أن قابس الفرن وحده فقط  
في ذلك المخرج. إذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع  
القابس وادخله مرة أخرى في المخرج الكهربائي.

٤  
افتح باب الفرن بالضغط على زر فتح الباب. ضع  
الحلقة الدورانية داخل لفرن وضع فوقها الصينية  
الزجاجية.

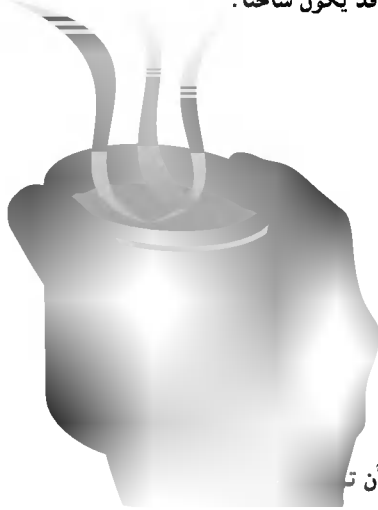
٥  
املا وعاء أمني الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر  
من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية واغلق  
باب الفرن بإحكام. إذا كانت لديك شكوك بنوع الأنية  
التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ١٩.



٦  
اضغط على زر  
التشغيل  
ست مرات  
لتنظيف  
فترة  
الطبخ  
ثلاث دقائق . ستسمع  
صفرة كل مرة تضغط فيها  
الزر. سيبدأ الفرن بالعمل  
قبل انتهاء الضغط السادس.  
لا تنزع من ذلك.



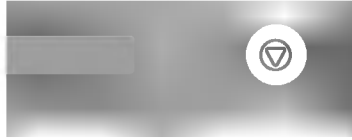
٧  
شاشة العرض ستبدأ العد التنازلي ثلاث دقائق.  
وعندما تصل الى صفر ستنتقل صفارة ثلاث  
مرات. افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. إذا  
كان الفرن قد عمل جيداً سيكون الماء دافئاً. احتسب عند  
رفع الأثناء لأنه قد يكون ساخناً.



جهاز الفرن الآن تم

## كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة. في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت 4:35 بعد الظهر عند استخدام ١٢ ساعة. تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



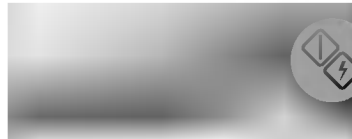
١ تأكد من انك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر الإيقاف/المسح.



٢ اضغط على زر الساعة مرة اخرى.

(إذا أردت استخدام الوضعيات الاختيارية المختلفة، اضغط على زر الساعة مرة واحدة. إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واصله اليه مرة اخرى.)



٣ اضغط على زر ١٠ دقائق اربع مرات. اضغط على زر دقيقة ثلاث مرات. اضغط على زر ١٠ ثواني خمس مرات.

إذا ضغطت على زر (١٠ دقائق/دقيقة/١٠ ثواني) وبقيت الضغط، يزيد الوقت بسرعة.



٤ اضغط على زر الساعة لضبط الساعة.

وتبدأ الساعة بالعد.

عند توصيل قابس الفرن الى مخرج التيار الجداري لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه، يظهر "0" على زجاج العرض؛ يجب عليك إعادة ضبط الساعة.

إذا كانت الساعة ( زجاج العرض) تشير الى أي رمز غريب، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة اخرى واعد ضبط الساعة.

أثناء ضبط الساعة، لا تظهر النقطتان على العرض، وعند ضبط الساعة، تومض النقطتان.

# إغلاق الاطفال

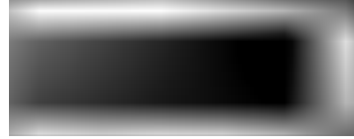


١ اضغط على زر الإيقاف/المسح.



٢ ابق ضاغطا على زر الإيقاف/المسح حتى يظهر " L " على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة. وعندها يتم ضبط وظيفة إغلاق الاطفال.

ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.



٣ ويبقى " L " على العرض لمعرفة ضبط إغلاق الاطفال.



٤ لإلغاء وظيفة إغلاق الاطفال، ابق ضاغطا على زر الإيقاف/المسح حتى يتلاشى " L " ، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة .



فرن المايكروويف له مميزة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ. في حالة ضبط إغلاق الاطفال، لا يمكنك تشغيل اية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ. ولكن يمكن للاطفال فتح باب الفرن!

## الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠٪ من الطاقة لمدة خمس دقائق و٣٠ ثانية.

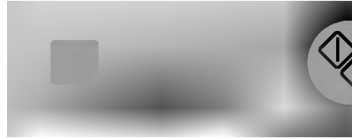


١ تأكد من ان تركيب فرن المايكروويف بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر الإيقاف/المسح.



٢ اضغط على زر الطاقة مرتين لاختيار طاقة ٨٠٪. عندها يظهر "P-80" على العرض.



٣ اضغط على زر دقيقة واحدة خمس مرات. اضغط على زر ١٠ ثواني ثلاث مرات.



٤ اضغط على زر التشغيل.



فرن المايكروويف له خمسة مستويات من طاقة المايكروويف. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالية تلقائياً ويمكنك اختيار مستويات مختلفة من الطاقة بالضغط على زر الطاقة عدة مرات.

الطاقة	اضغط على زر الطاقة	٪
العالي الأقصى	١	٪١٠٠
المتوسط العالي	٥	٪٨٠
المتوسط	٤	٪٦٠
الاذابة المتوسط المنخفض	٣	٪٤٠
المنخفض	٢	٪٢٠



## مستوى طاقة المايكروويف

فرن المايكروويف مزود بخمس مستويات لطاقة المايكروويف لمنحك الخيار والمرونة في التحكم بتشغيله وعملية الطبخ. الجدول بأدناه يحتوى على بعض الأطعمة ومستوى طاقة الطبخ الموصى بها عند استخدام هذا الفرن .

<ul style="list-style-type: none"> <li>• تغلية الماء</li> <li>• تحمير لحم البقرة المفروم</li> <li>• طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ</li> </ul>	٪١٠٠	العالي، الأقصى
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة جميع انواع من الاطعمة</li> <li>• تشوية اللحم والدجاج</li> <li>• طبخ الفطر والحار</li> <li>• طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات</li> </ul>	٪٨٠	المتوسط العالي
<ul style="list-style-type: none"> <li>• خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة</li> <li>• اعداد البيضات</li> <li>• طبخ كاستارد</li> <li>• إعداد الأرز، الحساء</li> </ul>	٪٦٠	المتوسط
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة</li> <li>• إذابة الزبدة والشوكولات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل</li> </ul>	٪٤٠	إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تليين الزبدة والجبنة</li> <li>• تليين الايسكريم</li> <li>• تكثير خميرة في العجين</li> </ul>	٪٢٠	المنخفض/الداقي



## التشغيل السريع

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ على الطاقة العالية لمدة دقيقتين.



١  
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



٢  
اضغط على زر التشغيل اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.  
الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.

٤

أثناء الطبخ بالتشغيل السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ١٠ دقائق بالضغط على زر التشغيل عدة مرات.



بفضل وظيفة التشغيل السريع، يمكنك ضبط الطبخ على الطاقة العالية على فترة ٣٠ ثانية مع لمس زر التشغيل.

# الطبخ التلقائي

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية طبخ ٠.٦ كلج من البطاطس مع الجاكت



١  
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



٢  
اضغط على زر الطبخ التلقائي لاختيار نوع الطعام المراد طبخه.  
على سبيل المثال، اضغط على زر البطاطس بالقشرة.

الطبخ التلقائي يسمح لك بطبخ معظم  
الاطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع  
الطعام وإدخال الوزن من الطعام.



٣  
اختر الوزن المرغوب فيه من البطاطس.  
اضغط على زر MORE خمس مرات لإدخال ٠.٦ كلج.  
إذا ضغطت على زر MORE/ LESS وبقيت الضغط، يزيد/يخفف  
الوزن بسرعة.



٤  
اضغط على زر التشغيل.

<p>اغسل البطاطس وجفّفه واتّقبه بشوكة عدة مرات. ضع البطاطس مع ثلاث فوطات ورقية في وسط الصينية الزجاجية. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق.</p>	١ - ٠,١ كلج	صينية زجاجية	درجة حرارة الغرفة	١. بطاطس بالقشرة
<p>ضع الخضار المعد في وعاء مناسب الحجم. (على سبيل المثال، طبق كاسيرون) اضف ٢٠ مليلتر من الماء لكل ٠,٢ كلج من الخضار. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق.</p>	٢ - ٠,٨ كلج	صينية زجاجية	درجة حرارة الغرفة	٢. الخضار الطازج

## إذابة الثلج التلقائية

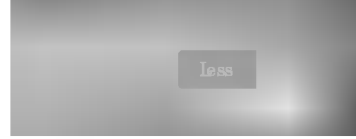
بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصي بأنك تفحص الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعناية الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الاسماك بسرعة أكثر أحيانا في حالة ان طبخ الاسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الاجزاء الصغيرة من الخبز مثل رغيف صغير من الخبز. هذه العملية تحتاج الى وقت الانتظار حتى تتم إذابة وسط الطعام. في المثال التالي، يعرف كيفية إذابة ١,٤ كجم من الدجاج المجمد.



١ اضغط على زر الإيقاف/المسح.  
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



٢ اضغط على زر إذابة الثلج التلقائية مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج للدجاج. وعندها تظهر "def2" في زجاج العرض.



٣ ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه.  
اضغط على زر MORE اربع عشرة مرة لإدخال ١,٤ كجم.



٤ اضغط على زر التشغيل.







٥ أثناء إذابة الثلج، تنطلق "صفارة" من الفرن عند فتح باب الفرن، واقرب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر التشغيل لإذابة الثلج.  
الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء فتح الباب.

فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات الإذابة: - اللحم والدجاج والخبز؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج التلقائية عدة مرات لاختيار مستويات الطاقة المختلفة.

الصنف	اضغط على زر إذابة الثلج
اللحم	١
الدجاج	٢
السمك	٣
الخبز	٤

## قائمة إذابة الثلج التلقائية

	٤/٠.١ كلج	لحم مفروم، لحم مشرح، مكعبات لحم للحساء ، قطعة اللحم، لحم يشوى ، قطعة لحم من كفل البقرة، برجر البقرة الحمل المفروم (سماكة ٢,٥ سم)، حمل يشوى شريحة لحم تشوى مع ضلعه (٤٥٠ جرام/ سماكة ١.٢ سم)	لحم البقرة الحمل العجل	اللحم
	٤/٠.١ كلج	كامل (أقل من ٢ كلج) ، قطعة من صدور الدجاج(بدون عظم) ، الأرجل صدور (أقل من ٢.٥ كلج)	المقلي التركي	الدجاج
	٤/٠.١ كلج	سمك كامل مشرح ، سمك مقطوع مشرح سرطان، كركند ، روبيان اسقلوب	السمك المحار	السمك
	٠.٥/٠.١ كلج	شريحة الخبز الاحمر/الابيض، رغيف من الخبز الابيض/الاحمر، قضيب الخبز الفرنسي، باجوت، الهلالية		الخبز

- الفائدة من نظام اذابة الثلج التلقائية هي تعيين عملية اذابة الثلج التلقائية ولك مثل عمليات اذابة الثلج التقليدية يجب فحص المادة الغذائية أثناء عملية إذابة الثلج.
- من أجل الحصول على أفضل النتائج ارفع الأسماك واللحوم والدجاج من الورق أو البلاستيك الأساسية المغطاة أو الملفوفة به. اذا لم تفعل ذلك فان البلاستيك قد يلتصق أو يحتفظ بداخله بنظرات الندى أو ماء المادة الغذائية والذي يؤدي الى بدء طبخ سطح المادة الغذائية.
- ضع المادة الغذائية في وعاء زجاجي عميق.
- يجب أن يكون الطعام فيه جليد قليل في وسطه عند رقعة من الفرن.
- عند مواجهة صعوبة في رفع اللفافة عن المادة الغذائية. ضعه في الفرن لإذابة الثلج لفترة قصيرة تعادل ربع فترة لذابة الثلج الموجودة على الشاشة عند البدء لعملية إذابة الثلج. ارفع الطعام من الفرن وازع عنه الغطاء البلاستيكي أو الورق.
- شرائح الخبز يجب وضعها بين صفايح منشفة المطبخ. رغيف الخبز المستطيل يجب قطعه نصفين قبل عملية اذابة الثلج.

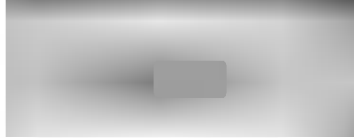


# المؤقت

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية ضبط المؤقت لمدة ١٥ دقائق.



١  
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



٢  
اضغط على زر مؤقت الطبخ.



٣  
لإدخال الوقت الذي تريد عده التنازلي  
اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.  
اضغط على زر دقيقة ٥ مرات.



٤  
اضغط على زر START (التشغيل).

يبدأ المؤقت بالعد التنازلي على زجاج العرض بدون تشغيل الطبخ أو التسخين في الفرن. وتنطلق الصفارة عند وصول العد التنازلي الى نهايته.



فرن المايكروويف له مؤقت يمكنك استخدامه بدون تشغيل وظيفة الطبخ. عند استخدام المؤقت كمؤقت منفصل، لا يعمل الفرن. وعندها يبدأ المؤقت بالعد التنازلي بالثواني.

# الطبخ

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية تغيير الطبخ التلقائي الذي تم ضبطه مسبقا للمدة الأكثر أو الأقل من وقت الطبخ.

## للمدة الأكثر MORE أو الأقل IESS



١ اضغط على زر الإيقاف/المسح.



٢ اضبط برنامج الطبخ التلقائي المطلوب.

اختر وزن الطعام.

اضغط على زر التشغيل.

إذا وجدت ان الطعام يتم طبخه المفرطاً أو لا يتم الطبخ تماماً عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة وقت الطبخ أو خفضه بالضغط على زر MORE/IESS .

عند الطبخ بدون وظيفة الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة وقت الطبخ في أي وقت بالضغط على زر MORE/IESS . لا تحتاج الى إيقاف الفرن عن الطبخ.



٣ اضبط على زر الأكثر MORE . عندها يزيد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.

اضغط على زر الأقل LESS . عندها ينقص وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر. إذا ضغطت على زر MORE/LESS وبقية الضغط، يزيد/ينقص الوقت بسرعة.



# تحذيرات من أجل السلامة

تنبيه

تأكد من الاوقات المخصصة للطبخ جيدا لان زيادة الطبخ عن الوقت المحدد تؤدي الى إحداث الحرائق وإتلاف الفرن.

١٠. الكميات القليلة من الطعام تحتاج الى وقت أقصر للطبخ أو التسخين. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.
١١. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ١٠ سم خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشابهه في الفرن احرق ثقبا في قشرتها.
١٣. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتتفجر.
١٤. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.
١٥. انزع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو ازالة الجليد منه . لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين أو الطبخ.
١٦. اذا كان باب الفرن مصابا بالضرر، يجب عليك عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بالفني المختص للخدمات.
١٧. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن أوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
١٨. عند طبخ او تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة انتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة إفساد أوعية .
١٩. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف إلا عند توفير التعليمات المناسبة بحيث يستخدم الأطفال الفرن بطريقة آمنة ويعرف خطر التشغيل غير المناسب.
٢٠. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى بالأوعية المغطاة بإحكام لانها قد تنفجر.

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو اي جزء من أمام الفرن. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كاس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المايكرو اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحترق اذا سخنت لفترة طويلة.
٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوفة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستسخن وتتفحم . لا تستخدم أواني معدنية أو أواني فخارية مرجعة بمواد معدنية ( كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية.المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها إتلاف الفرن.
٧. لا تشغيل الفرن أثناء وجود حافظ بين بأن الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فوراً بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.

# أواني الطبخ الأمانية

## بفرن المايكروويف

لا تستخدم أبداً أواني معدنية أو يدخل في تركيبها معادن في فرن المايكروويف.

موجات المايكروويف لا تخترق المعادن وإنما ترتد عنها - مثلما ترتد عن جدران فرن المايكروويف المعدنية - وتتسبب في تشكيل " أقواس " كهربائية تشبه الصواعق أو البرق.

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف.

اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمن. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا أمنياً للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

### أطباق الطعام

كثير من انواع الاطباق يمكن استخدامها في الفرن : إذا كان لديك شك فانظر في دليل الارشادات من المنتج أو اختبر الطبق في الفرن بنفسك.

### الاولاني الزجاجية

الاولاني الزجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الاولاني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكاسات الخمرة وما شابهها في الفرن لانها ستنكسر عندما يسخن الطعام.

### أواني الحفظ البلاستيكية

يمكن استخدامها للاطعمة سريعة التسخين غير أنه يجب عدم استخدامها لطبخ الاطعمة التي تحتاج الى فترة في الفرن لان الطعام الساخن سيذيب البلاستيك أو يلتصق به.

### الورق

الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وان تكون الاطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا للفظ الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الاوراق التي تم إعادة دورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي الى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروويف.

### أكياس الطبخ البلاستيكية

إذا كانت مصنوعة خصيصا لعمليات الطبخ فانها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تأكد ان تعمل شقا في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم اكياس البلاستيك العادية أبدا في فرن المايكروويف لانها ستذوب وتتمزق.

### أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

يوجد أنواع عديدة واشكال مختلفة واحجام متعددة من اواني الطبخ في المايكروويف. ومن المحتمل انك تستطيع استخدام ما لديك في فرن المايكروويف بدلا من شراء أواني جديدة.

### الحزف والسيراميك والأواني الحجرية :

الاولاني المصنوعة من هذه المواد عادة مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف ومع ذلك يجب اختبارها أولا.

### تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروويف.

لا بد من فحص الأواني للتأكد من انها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

# خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.  
بقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة بالبيجع الوسائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ الى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل احكام غلق الباب. انزع البيجع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.
٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.  
نظف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجففه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء والفعالة في الفرن يجب عدم السماح بتسرب الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. للتنظيف لوحة القيادة افتح باب الفرن لتمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقاف بعد عملية التنظيف.
٣. إذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فان هذا لا يدل على تعطل الفرن دائماً توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.
٤. الباب ومفاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائماً. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبن لتنظيفها ثم جففها جيداً.  
لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.  
الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائماً بقطعة من القماش المبلول.

## التحريك

التحريك من أهم أساليب طبخ المايكروويف. في الطبخ العادي يجري تحريك المواد الغذائية من أجل مزجها مع بعضها جيداً. ولكن في فرن المايكروويف يجري تحريكها من أجل انتشار وتوزيع الحرارة. دائماً حرك المواد الغذائية من الخارج باتجاه الوسط لأن الأجزاء الخارجية من الطعام تسخن دائماً بسرعة.

## قلب المواد الغذائية

المواد الغذائية الكبيرة الحجم والسميكة مثل الدجاجة الكاملة يجب قلب عاليها سافلها حتى يستوى السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحوم المقطعة.

## وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكرو موجبة أو لا الى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل متساوي.

## الوقاية

صفائح الألمنيوم (الفويل) الرقيقة التي تحجب موجات المايكروويف يمكن وضعها على زوايا وأطراف المواد الغذائية المربعة والمستطيلة لمنع نضوج هذه الأجزاء بسرعة قبل غيرها. لا تستخدم صفائح الألمنيوم السميكة أو الكثيرة أبداً لأن ذلك يؤدي الى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماماً عند الاستخدام.

## رفع المستوى

المواد الغذائية السميكة ذو الكثيفة من الأفضل رفع مستوى وضعها حتى يمتص الجزء السفلي موجات المايكروويف مثل الأطراف والسطح.

## الثقب

المواد الغذائية بالقشرة، الجلد أو الفشاء تكاد تندفع في الفرن الا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقعقة والمحارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

## اختبار الذوق عند الطبخ

نظراً لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نوق الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق الى طبخها فانتظر مدة لانتهاؤ الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و١٥٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

## وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٣ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلاً بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

# خصائص المواد الغذائية

## والطبخ بفرن المايكروويف

### مراقبة الأمور جيدا

الوصفات التالية إعداد الطعام جرى وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائما راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود بزر خاص للإضاءة الذي يشتغل تلقائيا أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى تقدم عملية الطبخ. الإرشادات الموجودة في وصفات إعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب اعتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. إذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

### العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والجليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام ينظر غير كامل الطبخ عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعاً لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من اللازم يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضجيه بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا إلى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهاءه.

### كثافة المادة المطبوخة

الأطعمة الخفيفة مثل الكعك والخبز تستوي بسرعة أكبر من مواد الطبخ الكثيفة مثل اللحم والدجاج المحمر. يجب الاعتناء عند طبخ المواد الغذائية الخفيفة أن لا تجف أطرافها.

### ارتفاع المادة الغذائية

الجزء العلوي من المواد الغذائية المرتفعة خاصة عند التحمير سينضج بسرعة أكبر من إستواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

### نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تنجذب إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تحمير اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضراوات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغطيتها حتى تحتفظ بالبخار.

### محتويات الطعام من العظام والدهون

العظام موصلة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبوخة تجذب إليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيدا عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحومها في الفرن حتى لا تنضج بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواء بعضها عن الآخر.

### كمية الطعام

عدد موجات المايكروويف في الفرن ثابتة بغض النظر عن كمية الطعام الجاري طبخه. لذلك كلما زادت كمية المواد الغذائية الموضوعة في الفرن للطبخ كلما زاد طول الوقت الذي تحتاجه للاستواء.

### شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢,٥ سم داخل المواد الغذائية: القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع انتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل. ويعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢,٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميكة: تخترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

### التغطية

تغطية الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي إلى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع أطرافه المنطوية لمنع شقه.

### التحمير

لحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستتحمر بفعل الدهون الموجودة فيها. المواد الغذائية المطبوخة لفترة زمنية أقصر يمكن دهنها بمواد التحمير للحصول على اللون المرغوب. وبما أن كمية قليلة من صلصة التحمير تضاف إلى المادة المطبوخة فإن التكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

### التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع تلويث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندما قد يحدث تجفيف الطعام قليلا لأنها تجعل الغطاء رخوا.

### الترتيب والمسافات

أنواع الأطعمة المختلفة كالبطاطس والكعك الصغير تستوي بسرعة أكبر إذا كانت مرتبة على شكل دائري بينها مسافات متساوية لا تضع المواد الغذائية فوق بعضها أبداً.

# أسئلة

## وأجوبة

- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟  
ح. نعم، اذا أجرى استخدام احدي الطريقتين التاليتين.  
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكروويف.  
٢. فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزاي معينة مناسبة للتنضيج النهائي.
- نقد التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة انضاجه قد يؤدي الى احتراقه.
- تحذير  
لا تستخدم ابداً اكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابدا عمل فشار من بقايا حبات الذرة.
- س. لماذا لا يتطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدد في دليل الطبخ ؟  
ح. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتتأكد بأنك قمت بتنفيذ الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين .... المشكلة الأكثر حدوثاً هي التعود على الطبخ في المايكروويف. الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والأبعاد قد تتطلب فترة طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

- س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟  
ح. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن. لمبة الضوء قد احترقت باب الفرن غير مغلق
- س. هل قمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض ؟  
ح. لا. الشاشة المعدنية ترد الطاقة الى داخل الفرن. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.
- س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟  
ح. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.
- س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغاً ؟  
ح. نعم. لا تشغله فارغاً أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.
- س. لماذا تققع البيضات احيانا ؟  
ح. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يفقع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق الصفار بنكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبدا بدون خزق القشرة.
- س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد أنتهاء عملية الطبخ ؟  
ح. بعد انتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي. فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

## تعليمات توصيل القابس / المواصفات التقنية

### المواصفات التقنية

MS-305CLZ	
مصدر الطاقة	٢٢. فولت تيار متردد، ٦٠/٥٠ هرتز
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
استهلاك الطاقة	١٣٥٠ واط

### التنبيهات

#### لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعا للرموز التالية  
أزرق : محايد  
بنّي : حي  
أخضر وأصفر : أرضي

إذا لا تتطابق الالوان لاسلاك هذا الجهاز مع الالوان التعريفية  
في المقبس الكهربائي بمنزلك ، اتبع الخطوات التالية :

السلك باللون الأزرق يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه  
حرف اللغة الانجليزية N أو لونه أسود.

السلك باللون البني يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه  
حرف اللغة الانجليزية L أو لونه أحمر.

السلك باللون الأخضر أو اللون الأصفر يجب وصله بمخرج  
المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية E أو عليه رمز  
الأرض  $\perp$  أو لونه أخضر.