



إل جي

# فرن المايكروويف/الشواية/الجمعي دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

**MG-604W**

P/No: 3828W5A3912

# الوقاية

## الوقاية لتجنب التعريض 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 الفقائيع. 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 لجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال).
- خذ عناية عند تناول الوعاء.

## تحذير

دائما اترك الطعام يبرد قليلا داخل الفرن بعد طبخه وافحص درجة حرارة 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.

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

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 متعللا. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن باحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل: (١) الباب (الروي) ، (٢) المفصلات والمزلاج (مسكور أو مرخو) ، (٣) أختام الباب وأسطحها.

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
٤ - ٥	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الأطفال
٨	الطبخ بطاقة المايكروويف
٩	مستوى طاقة المايكروويف
١٠	الطبخ على خطوتين
١١	التشغيل السريع
١٢	الطبخ بالشواية
١٣	الطبخ الجمعي
١٤ - ١٥	الطبخ التلقائي
١٦ - ١٧	إذابة الثلج التلقائية
١٨ - ١٩	إذابة الثلج السريعة
٢٠	المؤقت
٢١	الطبخ الأكثر (+) أو الأقل (-)
٢٢	إت التسخن أه إعادة الت
٢٣	جدول الخضار الطازج
٢٤	دليل الطبخ بالشواية
٢٥	تحذيرات من أجل السلامة
٢٦	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
	خصائص المواد الغذائية
٢٧ - ٢٨	والطبخ بفرن المايكروويف
٢٩	أسئلة وأجوبة
٣٠	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 دوازة 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 الانواعي في النهاية ستسخن بفعل الحرارة الناتجة عن الطعام المطبوخ.

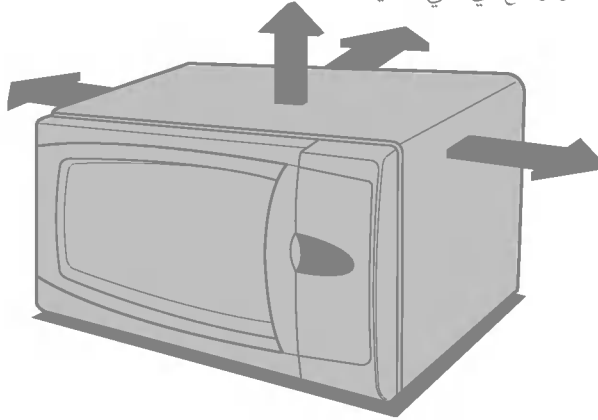
## جهاز أمان تام

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.

# إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

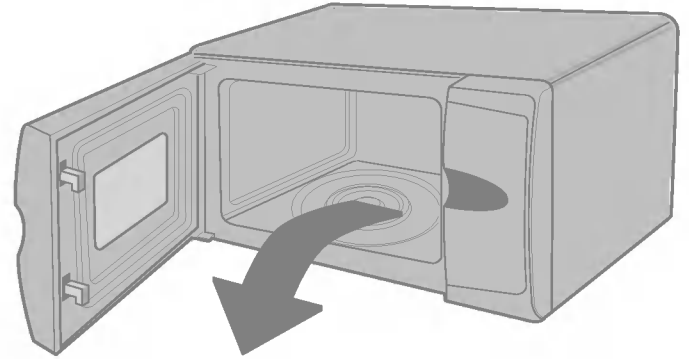
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور أثناء نقل الجاه

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 ٨ 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.

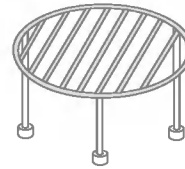


هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

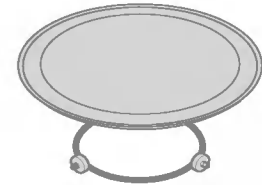
١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



صينية زجاجية



رف عالي

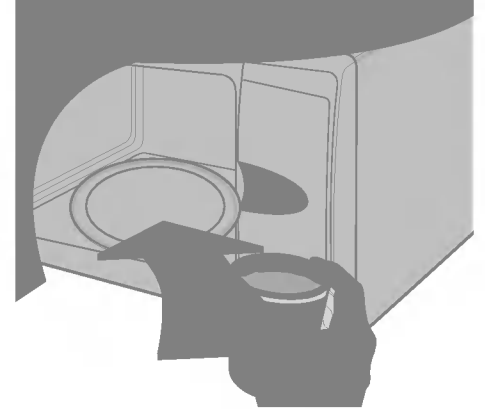


حلقة دورانية

٣ 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 بسحب مقبض الباب. ضع الحلقة الدورانية داخل لفرن وضع فوقها الصينية الزجاجية.

٥ املأ وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن بإحكام. إذا كانت لديك شكوك بنوع الأنوية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٢٦.



٦ اضغط على زر التشغيل



ستمرات لتنظيف فترة الطبخ ثلاث دقائق . ستسمع صفره 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 صينية ثلاث مرات. افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. إذا كان الفرن قد عمل جيداً سيكون الماء فقناً. احتس عند رفع الأثناء لأنه قد يكون ساخناً.

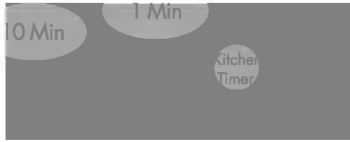


# كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.  
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت 35:14 بعد الظهر عند استخدام ٢٤ ساعة.  
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



تأكد من أن الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من  
الخطوة 1. اضغط على زر إيقاف/مسح.



الخطوة 2. اضغط على زر ضبط الساعة مرة.  
إذا أُرِيدَ استخدام الساعة بنظام ١٢ ساعة، اضغط على زر الساعة مرة واحدة.  
إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واوصله اليه مرة أخرى.)



الخطوة 3. اضغط على زر ١٠ دقائق خمس عشرة مرة.  
اضغط على زر ١ دقيقة ثلاث مرات.  
اضغط على زر ١٠ ثوان خمس مرات.  
إذا ضغطت على زر (١٠ دقائق / ١ دقيقة / ١٠ ثوان) وبقيت الضغط، يزيد الوقت بسرعة.



الخطوة 4. اضغط على زر الساعة لضبط الساعة.  
الخطوة 5.

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 أخرى واعد ضبط الساعة.

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

# إغلاق الأطفال



اضغط على زر إيقاف/مسح.



ابق ضاغطة على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارة الإنذار. **2** وعندها يتوسط وظيفة إغلاق الأطفال.

ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.



وبعد **3** دقائق من معرفة ضبط إغلاق الأطفال.



لإلغاء وظيفة إغلاق الأطفال، ابق ضاغطة على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى **4** عند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.



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

# الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠٪ من الطاقة لمدة خمس دقائق و ٣٠ ثانية.



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

الطاقة	زر طاقة	اضغط على
العالي	مرة	١٠٠٪
المتوسط	مرتين	٨٠٪
العالي		
المتوسط	٣ مرات	٦٠٪
الاذابة		
المتوسط المنخفض	٤ مرات	٤٠٪
المنخفض	٥ مرات	٢٠٪

١ تأكد من انك تكيّب فرن المايكروويف بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق لهذا الدليل.

اضغط على زر إيقاف/مسح.

٢ اضغط على زر الطاقة مرتين لاختيار طاقة ٨٠٪. عندها سيظهر "720" على العرض.

٣ اضغط على زر ١ دقيقة واحدة خمس مرات. اضغط على زر ١٠ ثوان ثلاث مرات.

اضغط على زر إيقاف/مسح.





# 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 .



الاستخدام	قوة الخروج	مستوى الطاقة
<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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة جميع انواع من الاطعمة</li> <li>• تشوية اللحم والدجاج</li> <li>• طبخ الفطر والمحار</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>• اذابة 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

# الطبخ على خطوتين

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على خطوتين. يتم طبخ الطعام على الخطوة الأولى لمدة ١١ دقيقة على الطاقة العالية ويتم الطبخ على الخطوة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على ٣٦٠ الطاقة.



اضغط على زر **مسح/**



اضبط البرنامج لوقت الطبخ للخطوة ١.

اضغط على زر **2** لمدة مرة لاختيار الطاقة العالية.

اضغط على زر **10** دقائق مرة.

اضغط على زر **1** دقيقة واحدة مرة.



اضبط البرنامج لوقت الطبخ للخطوة ٢.

اضغط على زر **3** لمدة مرة لاختيار ٣٦٠ طاقة.

اضغط على زر **10** دقائق مرة.

اضغط على زر **1** دقيقة واحدة مرة.



اضغط على زر **مسح/**



# التشغيل السريع

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



اضغط على زر التشغيل/مسح.



يفضل تشغيل سريع السريع، يمكنك ضبط الطبخ على الطاقة العالية على فترة ٣٠ ثانية مع لمس زر تشغيل.



اضغط على زر تشغيل اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية. **2** الفرن على الطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.

أثناء تشغيل سريع السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ١٠ دقائق بالضغط على زر تشغيل عدة مرات. **3**

# الطبخ بالشواية

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ بالشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



اضغط على المسح.



اضغط



اضغط وقت الطبخ.  
اضغط على زر لاقائق مرة.  
اضغط زر الدقيقة مرتين.  
اضغط على زر ١٠ ثوان ثلاث مرات.



اضغط على زر

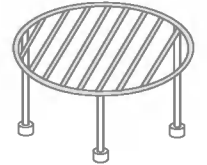


الفرن من هذا الموديل مزودة بالشواية من المرو ، فلا حاجة الى التسخين المسبق.

هذه الميزة تسمح لك بتشويه الطعام وتحمير وترقيقه بسرعة.

يمكنك استخدام رف التشوية في الموقع العالي أو الموقع المنخفض، وفقا لنوع وحجم من الطعام.

رف عالي



# الطبخ الجمعي

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية برمجة الفرن مع الوضعية الجمعية Co-3 لوقت الطبخ بـ ٢٥ دقيقة.



اضغط على زر التشغيل.



اضغط على زر الطبخ الجمعي ثلاث مرات.  
وعندها سيظهر "Co-3" على العرض.



اضغط وقت الطبخ.  
اضغط على زر ١٠ دقائق مرتين.  
اضغط زر الدقيقة خمس مرات.



اضغط على زر التشغيل.  
عند الطبخ يمكنك استخدام زري ١/٤ - لزيادة/خفض وقت الطبخ.  
خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء يكون ساخنا جدا.



الفرن له وظيفة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بواسطة السخانة والميكروويف في نفس الوقت أو على التوالي. عادة هذا يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

والسخانة من المرو يشوي أسطح الطعام أثناء تسخين داخلية الطعام بالميكروويف. فوق من هذا، لا تحتاج الى التسخين المسبق للفرن.

## وضعية الطبخ الجمعي

الصف	طاقة المايكروويف (%)	طاقة التسخين (%)
Co-1	٢٠	٨٠
Co-2	٤٠	٦٠
Co-3	٦٠	٤٠

# الطبخ التلقائي

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية طبخ ٠,٦ كجم من البطاطس بالقشرة.



اضغط على **المسح**.



اضغط على **التلقائي**.



اضغط على **الأكثر** (خمسة مرات لإدخال ٠,٦ كجم).



الطبخ التلقائي يسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة من خلال اختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

صنف الطعام	درجة حرارة الطعام	الأواني	الوزن المحدود	التعليمات
١. بطاطس بالقشرة	درجة حرارة الغرفة	صينية زجاجية	٠,١ كجم - ١,٠ كجم	اغسل البطاطس وجففها واتقدها بشوكة عدة مرات. ضع البطاطس مع ثلاث قطع من الفوطة الورقية في وسط الصينية الزجاجية. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق بتغطيتها برفافة ألنيومية.
٢. الخضراوات الطازجة	درجة حرارة الغرفة	وعاء أمانى للمايكروويف	٠,٢ كجم - ٠,٨ كجم	ضع الخضراوات في الوعاء الأمانى للمايكروويف. اضع الماء إليها. غطيها بلفة بلاستيكية. بعد الطبخ، حرّكها واتركها لمدة دقيقتين للانتظار. واطفئ كمية من الماء حسب كمية الطعام. ** ٠,٢ كجم - ٠,٤ كجم : ملعقة طعام ** ٠,٥ كجم - ٠,٨ كجم : ٤ ملاعق طعام
٣. الخضراوات المجمدة	مجمدة	وعاء أمانى للمايكروويف	٠,٢ كجم - ٠,٨ كجم	ضع الخضراوات في الوعاء الأمانى للمايكروويف. اضع الماء إليها. غطيها بلفة بلاستيكية. بعد الطبخ، حرّكها واتركها لمدة دقيقتين للانتظار. واطفئ كمية من الماء حسب كمية الطعام. ** ٠,٢ كجم - ٠,٤ كجم : ملعقة طعام ** ٠,٥ كجم - ٠,٨ كجم : ٤ ملاعق طعام
٤. البيتزا المبردة	مبردة	الرف المرتفع	٠,٢ كجم - ٠,٤ كجم	هذه الوظيفة مناسبة لإعادة تسخين البيتزا المبردة. ضع البيتزا المبردة على الرف المرتفع فوق الصينية الزجاجية. بعد الطبخ، اخرج البيتزا فوراً. وانتظر لمدة ٢-٣ دقائق.
٥. شرائح البطاطس المقلية	مجمدة	الرف المرتفع	٠,٢ كجم - ٠,٤ كجم	انثر شرائح البطاطس المجمدة على الصحن المقاوم للحرارة على الرف المرتفع فوق الصينية الزجاجية. لأفضل نتائج من الطبخ، اطبخها بطبقة فردية. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن وانتظر لمدة دقيقة - دقيقتين.
٦. أجزاء الدجاجة	مبردة	الرف المرتفع	٠,٢ كجم - ٠,٨ كجم	اغسل أجزاء الدجاجة وجفف جلدّها. امسح أرجل الدجاجات بالمرغرين أو الزبدة المذابة. ضعها على الرف المرتفع فوق الصينية الزجاجية. ثم ضع صحنًا مناسب الحجم لجمع القطرات تحت الرف المرتفع. عند انطلاق الصفارة من الفرن، قلب قطع الدجاجة. ثم اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٢-٥ دقائق بتغطيتها برفافة ألنيومية.

# 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 أحياناً في حالة ان طبخ الأسماك التي لا تزال مجمدة قليلاً. 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.



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



1 اضغط على إيقاف/مسح. قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ لمسح الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



2 اضغط على زر إذابة الثلج التلقائية مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج للدجاج. عندها تظهر "DEF2" في زجاج العرض.



3 ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه. اضغط على زر 1,٤ كجم. أكثر أربع عشرة مرة لإدخال ١,٤ كجم.



4 اضغط على زر إيقاف/مسح.

الصنف اضغط على زر إذابة الثلج

لحم	مرة
دجاج	مرتين
سمك	٣ مرات
خبز	٤ مرات

5 أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، وأقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. إذا تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر إيقاف/مسح. الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء فتح الباب.



## دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

- \* الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه لا بد من وضعه في الوعاء الأمني لطاقة المايكروويف وضعه في الصينية الزجاجية بدون غطاء.
- \* عند الحاجة، احجب المناطق القليلة اللحم أو الدجاجة برقاقة من الألومنيوم . هذا الأمر يحمي المناطق الرفيعة من تسخينها أثناء إذابة الثلج. تأكد من عدم ملامسة الرقاقة من الألومنيوم بالجدران في الفرن.
- \* أفضل المواد مثل المطحون من اللحم والمفروم منه والمقطوع من اللحم على قدر الإمكان.
- \* عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. وأزل الأجزاء المذابة.
- \* واصل إذابة الأجزاء الباقية. بعد عملية إذابة الثلج، اترك حتى يذاب تماما.
- \* على سبيل المثال، لا بد من ترك الوصلات من اللحم والدجاجة الكاملة لمدة ساعة واحدة على الأقل قبل الطهو.

الطعام	الأثناء	حدود الوزن	الصنف
<p><b>اللحم</b> اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم ( ٢ سم ) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة.</p> <p><b>الدجاجة</b> الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركيبة (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.</p> <p><b>السماك</b> شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.</p>	<p>وعاء مناسب للمايكروويف (صحن ، طبق)</p>	٠,١-٠,٤ كجم	<p><b>اللحم</b> <b>الدجاجة</b> <b>السماك</b></p>
<p>شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.</p>	<p>فوطية ورقية أو صحن مسطح</p>	٠,١-٠,٥ كجم	<p><b>الخبز</b></p>

# إذابة الثلج السريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥.٥ . كلج من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسّمك المشرح بسرعة.  
هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط . في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٥.٥ كلج من الدجاج المجمّد.

Start  
Quick Start

1 اضغط على إيقاف/مسح.  
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.

2 اضغط على إعداد إذابة ثلج سريعة مرة.  
(ضع ٥ كلج من اللحم).

يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

3 أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام من أجله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجب الفرن للثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر تشغيل إذابة الثلج.  
الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء فتح الباب.



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

## قائمة إذابة الثلج التلقائية

اسحب اللحم تماما من تغليفه. ضع اللحم المفروم على صينية أمانية للمايكروويف. عند إنطلاق صفارات، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف، قلب اللحم المفروم واعد وضعه في فرن المايكروويف. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. عند نهاية البرنامج، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف، غطيه برقاقة معدنية وانتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة أو حتى تتم الإذابة تماما.

الصنف	الوزن	الأواني	التعليمات
اللحم المفروم	٠,٥ كجم	أواني خاصة للمايكروويف (صحن مسطح)	لحم مفروم قلب الطعام عن انطلاق صفارة. بعد الإذابة، انتظر لمدة ٥ - ١٥ دقيقة.

# المؤقت

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية ضبط المؤقت لمدة ١٥ دقيقة.



اضغط على **المسح**.



اضغط على **الطبخ**.



لإدخال وقت جديد تنازله.

اضغط على **3** دقائق مرة.

اضغط على زر دقيقة واحدة خمس مرات.



اضغط على **تشغيل**.

الوقت يبدأ بحساره على شاشة العرض بدون طبخ أو تسخين في الفرن.

تنطلق صفارة وتظهر كلمة "النهاية".

على شاشة العرض في نهاية تنازل الوقت.



الفرن له وظيفة مؤقت يمكنك استخدامها بدون طبخ. عنده استخدام المؤقت كصفته مؤقت مستقل فقط، لا يعمل الفرن. يتنازل المؤقت الوقت فقط بثوان.

# الطبخ

## الأكثر (+) أو الأقل (-)

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية تغيير برامج الطبخ التلقائي التي تم ضبطها مسبقاً لمدة الطبخ أكثر أو أقل.



اضغط على زر **Start Quick Start**.



اضغط على زر **Stop Clear**.



اضغط على زر **More** مرة واحدة.  
ويؤدي هذا إلى ظهور قائمة الخيارات.



اضغط على زر **الأقل (-)** مرة واحدة.  
وينخفض وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.  
إذا بقيت ضاغطة على زر **+/-**، يزيد/ينخفض الوقت بسرعة.



إذا وجدت أن طبخ الطعام انتهى أو يجري الطبخ عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بالضغط على زر **+/-**.

عند الطبخ بدون وظيفة طبخ أوتوماتيكية، يمكنك تمديد وقت الطبخ في أي مرحلة بالضغط على زر **+/-**. ولا حاجة إلى إيقاف عملية الطبخ.

## إرشادات إعادة التسخين

من أجل تسخين الطعام أو إعادة تسخينه في فرن المايكروويف بنجاح ، من المهم اتباع الإرشادات المختلفة. قس كمية من الطعام من أجل تحديد الوقت المطلوب لتسخينه. رتب الطعام على شكل دائري من أجل الحصول على أفضل نتيجة. ويتم تسخين الطعام في درجة حرارة الغرفة بسرعة أكثر من الطعام المبرد. لا بد من إخراج الطعام من العلبة ووضعه في الوعاء المناسب للمايكروويف. يتم تسخين الطعام بالتساوي أكثر في حالة تغطية الطعام بالغطاء المناسب للمايكروويف أو الملف البلاستيكي مع فتحات التهوية. ازل الغطاء بعناية لتجنب الاحتراق من البخار الساخن. استخدم الجدول التالي كدليل لتسخين الطعام المطبوخ.

التعليمات	المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)
ضع اللحم المشرح على صحن قابل للمايكروويف. غطيها بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية. *ملاحظة: مرق اللحم والصلصة تساعد في الاحتفاظ بعصارة اللحم.	٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)	١ - ٢ دقيقة
ضع قطع من الدجاج على صحن قابل للمايكروويف. غطيها بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢ - ٣ دقائق ١,٥ - ٣ دقائق
ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطيها بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	سمك مشرح (٦-٨ أونس)	٢ - ٤ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	لازانيا لشخص (١٠,٥ أونس)	٤ - ٦ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب	١ - ٣ دقائق ٥ - ٨ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب	١,٥ - ٣ دقائق ٣,٥ - ٥,٥ دقائق
اعد تسخين الحشوات والكمكة منفصلا. اطبخ الحشوات في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حركها مرة. سخن الكمكة كما مبين في الجدول أدناه.	لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقرة مشوى ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كمكة	١ - ٢,٥ دقائق

التعليمات	المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)	١ - ٢ دقيقة
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢ - ٣ دقائق ١,٥ - ٣ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	سمك مشرح (٦-٨ أونس)	٢ - ٤ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	لازانيا لشخص (١٠,٥ أونس)	٤ - ٦ دقائق
لفه بالفوطة الورقية ووضعه على رف زجاج قابل للمايكروويف.	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب	١ - ٣ دقائق ٥ - ٨ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب	١,٥ - ٣ دقائق ٣,٥ - ٥,٥ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقرة مشوى ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كمكة	١ - ٢,٥ دقائق

# جدول الخضار الطازج

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٢-٣ دقائق	رتبه و اضف ملعقتي طعام من الماء وملعقتي طعام من العصارة اليه وغطيه.	٥-٨ ١٠-١٢	٢ متوسط ٤ متوسط	خرشوف (٨ أونس لكل)
٢-٣ دقائق	اضف نصف كوب من الماء اليها وغطيه.	٢-٧	١ باوند	براعم جديدة من هليون طازج
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بـ ٠.٥ - ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٨-١٢	١ باوند	القول الاخضر والقول الشمعي
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ١.٥-١ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	١٤-١٨	١ باوند	جذر شمندر طازج
٢-٣ دقائق	ضع البركولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٥-٩	١ باوند	براعم جديدة من البركولي
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ١.٥-١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٦-٨	١ باوند	كرنب مفروم طازج
٢-٣ دقائق	ضع ربع كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٢-٦	كوبان	جزر مشوح طازج
٢-٣ دقائق	رتبه وضع ربع كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٧-١١	١ باوند	قرنبيط كامل طازج
٢-٣ دقائق	اشرحها وضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ٠.٥-١ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٢-٥ ٧-٩	كوبان ٤ أكواب	زهيرات كرفس مشوح طازج

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٢-٣ دقائق	اقشرها و اضف ملعقتي طعام من الماء في نصف صحن الخبز بـ ٠.٥-١ كوارتر. وغطيه.	٥-٩	كوزان	الذرة الطازجة
٢-٣ دقائق	ضع الفطر في نصف في الكاسيرول بغطاء بـ ٠.٥-١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢-٣,٥	٠.٥ باوند	الفطر الطازج المشوح
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٠.٥-١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٤-٨	١ باوند	الجزر الأبيض الطازج والمشوح
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٠.٥-١ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٧-١٠	٤ أكواب	حبة البسلة الفصوات والطازجة
٢-٣ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٥-١٠ ٧-١٣	٢ متوسط ٤ متوسط	البطاطس الحلوة الكاملة للخبز (٦-٨ أونس لكل)
٢-٣ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٥-٨ ٩-١٥	حبتان ٤ حبات	البطاطس البيضاء الكاملة للخبز (٦-٨ أونس لكل)
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ١ كوارتر.	٥-٨	١ باوند	اسفناج طازج
٢-٣ دقائق	اقطعها الى نصفين. ازل البذور منها. ضعها في طبق الخبز بـ ٨x٨ بوصة. وغطيه.	٧-٩	١ متوسط	جوزة البلوط الجوزة الأرمدة الطازجة
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٠.٥-١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٥-٨	١ باوند	القرع الصيفي الطازج والمشوح
٢-٣ دقائق	اثقبه. ضعه على فوطتين ورقيتين. قلبه واعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٧-١٠	١ باوند	القرع الصيفي الطازج والكامل

# دليل الطبخ بالشواية

## التعليمات لتشوية اللحم على الشواية

- \* بالنسبة للدهن البارز من اللحم، اقطعه وعندها تأكد من عدم قطعه بشكل مائل.
- (هذا يوقف رفع الدكان من الدهن.)
- \* رتب اللحم على الرف. وامسحه بالزبدة المذابة أو الزيت.
- \* خلال الطبخ، قلب اللحم.

## ضع السمك والأطعمة البحرية على الرف.

ولا بد من وضع السمك الكامل بشكل قصري في جانبي الصحن قبل التشوية. امسح السمك والأطعمة البحرية بالزبدة أو المرغرين المذاب أو الزيت قبل الطبخ وأثناء الطبخ. هذا يساعد على إيقاف تجفيف السمك. اعمل التشوية للمدة الموصى بها في الجدول. ولا بد من أخذ العناية عند تقليب السمك الكامل وشرائح السمك أثناء تشويتها. إذا أردت الشرائح السميكة من السمك، فيمكنك تقليبها أثناء التشوية أيضا.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدقيقة)	اللمحات
شرائح السمك سمكة ١ سم (١/٢") سمكة ١,٥ سم (١/٢")	٢٣٠ جرام ٢٣٠ جرام	١٧-٢١ ٢٠-٢٤	اطري بالزيت أو الزبدة المذابة. ولا بد من وضع المواد الرقيقة على رف الشواية. ويمكن وضع المواد السميكة على صينية جمع القطرات. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح السمك سمكة ٢,٥ سم (١")	٢٣٠ جرام	٢٤-٢٨	
السمك الكامل	٢٢٥-٣٥٠ جرام لكل سمك ٤٥٠ جرام	١٦-٢٠ ٢٤-٢٨	اترك السمك السميكة والسمك الزيتي لمدة إضافية.
الأسقلوب القرديس النقي	٤٥٠ جرام ٤٥٠ جرام	١٦-٢٠ ١٦-٢٠	اطري جيدا أثناء الطبخ.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدقيقة)	اللمحات
بوغور من البقر	٥٠ جرام × ٢ ١٠٠ جرام × ٢	١٣-١٦ ١٩-٢٣	اطري بالزيت أو الزبدة المذابة. ولا بد من وضع المواد الرقيقة على رف الشواية. ويمكن وضع المواد السميكة على صينية جمع القطرات. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح البقر (بسمكة ٢,٥ سم (١")) غير منضج جيدا منضج متوسط منضج جيدا	٢٣٠ جرام × ٢ ٢٣٠ جرام × ٢ ٢٣٠ جرام × ٢	١٨-٢٠ ٢٢-٢٤ ٢٦-٢٨	
مرفوم الحمل (بسمكة ٢,٥ سم (١"))	٢٣٠ جرام × ٢	٢٥-٣٢	



# تحذيرات من أجل السلامة

تنبيه  
تأكد من الاوقات المخصصة للطبخ جيدا لان زيادة الطبخ عن  
الوقت المحدد تؤذي 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 ٨ سم أو أكثر سم خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشابهه في الفرن اخرق ثقبا في قشرتها.
١٣. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتنفجر.
١٤. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.
١٥. اترع 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. ومن الخطر لأي شخص القيام بأي إصلاح مثل سحب أي غطاء يمنع التعريض لطاقة المايكروويف. 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 تتكرين 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 ستستخن وتتفحم . لا تستخدم اواني معدنية أو اواني فخارية مرجعة بمواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية. المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها اتلاف الفرن.
٧. لا تشغل 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 فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو اتلافها.

# 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:

## الطباق الطعام

كثير من أنواع الاطباق يمكن استخدامها في الفرن ؛ اذا كان لديك شك فانظر في دليل الارشادات من المنتج أو اختبار الطبق في الفرن بنفسك.

## الواني الزجاجية

الواني الجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكاسات الخمرة وما شابهها في الفرن لانها ستتكسر 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 للفاطعمة 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

اذا 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 أبداً في فرن المايكروويف لانها ستذوب وتمزق.

## 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.

## الخزف والسيراميك والواني الحجرية :

الواني المصنوعة من هذه المواد عادة مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف ومع ذلك يجب اختيارها أولا.

## تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروويف.  
لا تبد فحص الأواني للتأكد من انها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

# خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تنجذب الى 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 اليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيدا عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحومها في الفرن. حتى لا تنطبخ بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سوء بعضها عن الأخر.

## 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 السمكية تستوي مع انتقال الحرارة المولدة في الخارج الى الداخل. وبعنارة 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 السميك : تخترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدايرية الرقيقة.

## التغطية

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

## التحمير

للحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستحمير 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 الى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية والأذواق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

## التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع توليث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته، وعندها قد يحدث تجفيف الطعام قليلا لانها تجعل الغطاء رخوا.

## الترتيب والمسافات

أنواع الأطعمة المختلفة كالبيطاطس والكمك الصغير تستوي بسرعة أكبر اذا كانت مرتبة على شكل دائري بينما مسافات متساوية لا تضع المواد الغذائية فوق بعضها أبدا.

## مراقبة الأمور جيداً

الوصفات التالية اعداد الطعام جرى وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائماً راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود بزر خاص للإضاءة الذي يشتغل تلقائياً 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. اذا 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 نسبياً للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند اسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحياناً للطبخ فترة أطول قليلاً أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعاً لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلاً من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من اللزوم يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك ان الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضجها بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجياً الى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهائه.

## 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 سينطبخ بسرعة أكبر من إستواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

# خصائص بفرن المايكروويف والطبخ بفرن المايكروويف

## التحريك

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

## قلب المواد الغذائية

المواد الغذائية الكبيرة الحجم والسميكة مثل الدجاجة الكاملة يجب قلبها 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 المايكروويف موجبة أو آلا إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لواء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكروويف ويستوي الطعام بشكل متساوي.

## الوقاية

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

## رفع المستوى

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

## الثقب

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

## اختيار الذوق عند الطبخ

نظرا لان سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختيار ذوق الطعام كثيرا. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها للحوم والدجاج مخرجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فانتظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٢ مئوية) و ١٥ ف (٨ مئوية) أثناء وقت الانتظار.

## وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٢ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلا بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

## تنظيف الفرن:

### ١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

بقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلاقه. من الأفضل مسحها فورا بمنشفة مبلولة البقع الوسائل في الفرن تتمص 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 غلاق الباب. انزع البقع 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. لتنظيف لوحة القيادة افتح باب الفرن لمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فورا. المس زر الإيقافبعد عملية التنظيف.

٣. اذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فان هذا لا يدل على تعطل الفرن دائما توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائما. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيدا.

لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.

الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائما بقطعة من القماش المبلول.

# أسئلة وأجوبة

- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟  
ج. نعم، إذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.  
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكروويف.  
٢. فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.

ننذ 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 أكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابدا عمل فشار من بقايا حبات الذرة.

س. لماذا لا يطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدد في دليل الطبخ ؟

- ج. 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 حدوثا 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 ؟

- ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.  
• لمبة الضوء قد احترقت  
• باب الفرن غير مغلق

س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض ؟  
ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟

- ج. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟

- ج. نعم. لا تشغله فارغا أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟

- ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يقق صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق الصفار بنكاشة أسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبدا بدون خزق القشرة.

س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد أنتهاء عملية الطبخ ؟

- ج. 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 الفنية

## التنبيهات

### لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعاً للرموز التالية  
أزرق أو أبيض - محايد  
بني أو أسود - موصل بالكهرباء  
أخضر وأصفر أو أخضر - أرضي

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

السلك باللون أزرق أو أبيض - محايد يجب وصله بمخرج المقبس  
المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية N أو لونه أسود.

السلك باللون بني أو أسود - موصل بالكهرباء 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  $\perp$  .

إذا حدث ضرر في سلك التيار الكهربائي، لا بد من تبديله من  
قبل المنتج أو مركز الخدمات له أو فني مؤهل شبيه من أجل  
تجنب خطر؛

### المواصفات الفنية

MG-604W			
مصدر الطاقة	٢٢٠ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز	٢٣٠ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز	٢٤٠ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز
الفولتية	٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس ايه تي سي ٦٠٧٠٥)		
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز		
الأبعاد الخارجية	٥٣٠ ملم (عرض) × ٣٢٢ ملم (ارتفاع) × ٤٠٤ ملم (عمق)		
استهلاك الطاقة			
المايكروويف	١٣٠٠ واط	١٣٥٠ واط	١٤٠٠ واط
الشواية	١١٥٠ واط	١٢٥٠ واط	١٣٥٠ واط
الجمعي	٢٤٠٠ واط	٢٥٥٠ واط	٢٧٠٠ واط