



إل جي

فرن المايكروويف/الشواية/الجمعي دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MG-6045W

MG-6045WB

MG-6045WS

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 بون 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. حرّك السوائل قبل وضع الأثناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.

٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلا في الفرن ثم حرّكه مرة اخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال).
خذ عناية عند تناول الوعاء.

⚠ تحذير

دائماً 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.

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 متعطلا. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن باحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل: (١) الباب (اللوي) ، (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 - ١٦	الطبخ التلقائي
١٧	إذابة الثلج التلقائية
١٨	دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن
١٩	إذابة الثلج السريعة
٢٠	قائمة إذابة الثلج التلقائية
٢١ - ٢٢	التشوية التلقائية
٢٣	الطبخ الأكثر (⚡) أو الأقل (⚡)
٢٤	أو إعادة التسخين إرشادات التسخين
٢٥	جدول الحضار الطازج
٢٦	دليل الطبخ بالشواية
	تحذيرات من أجل السلامة
٢٧ - ٢٨	اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل
٢٩	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
٣٠ - ٣١	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٣٢	أسئلة وأجوبة
٣٣	تعليمات توصيل القابس/المواصفات الفنية

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 بون 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 بواردة 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.

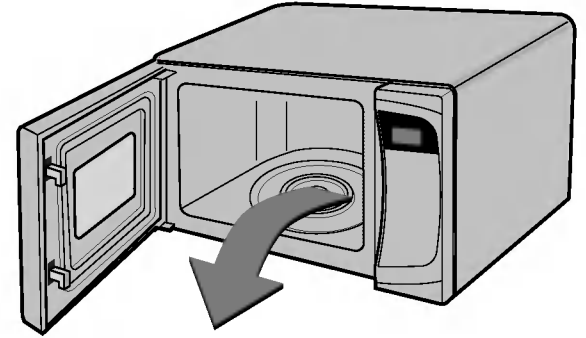
جهاز أمان تام

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.

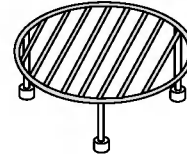
إخراج الفرن من الكرتون وتثبيت الفرن

عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام 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.

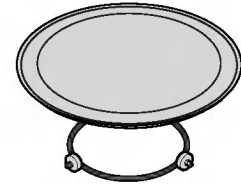
1 اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



صينية زجاجية

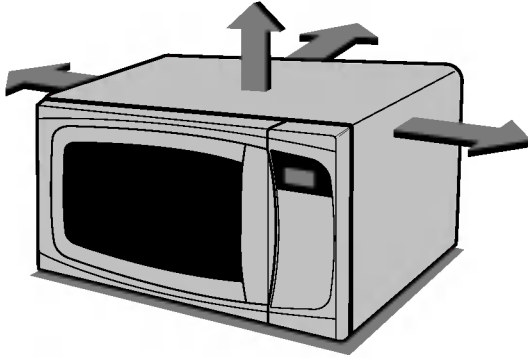


رف



حلقة بورانية

2 ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ 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.



6 اضغط على زر الإيقاف/المسح ، واضغط على زر التشغيل مرة لضبط ٣٠ ثانية من وقت الطبخ.

7 يبدأ العد التنازلي من ٣٠ ثانية في العرض. عند الوصول الى ٠ ، تنطلق صفارة. افتح باب الفرن وتأكد من درجة حرارة الماء . إذا عمل الفرن ، لا بد من أن يكون الماء دافئاً. خذ عناية عند إخراج الوعاء لأنه قد يكون ساخناً.



الآن تم تركيب الفرن

8 حرّك محتويات الزجاجات والجرات لأغذية الرضيع وأفحص درجة حرارتها قبل استخدامها ، من أجل تجنب الاحتراق.

3 صل قابس الفرن الى مقبس نموذجي في المنزل . وتأكد من أن فرنك موصول فقط الى المقبس. إذا لم يعمل فرنك كما ينبغي، انزعه من المقبس الكهربائي ثم صله اليه مرة ثانية.

4 افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب. ضع مسند اللفة داخل الفرن وضع الصينية الزجاجية عليه.

5 املا وعاء أمانى للمايكروويف بـ ٣٠٠ مليلتر (١/٢ باينت) من الماء. ضعه على الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن. إذا كان عندك أي شك في استخدام أي نوع من الوعاء يرجى مراجعة صفحة ٢٩.



كيفية ضبط الساعة

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



تأكد من أنك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.
1
اضغط على زر إيقاف/مسح.



2
اضغط على زر ضبط الساعة مرة.
إذا أردت 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 واصله اليه مرة أخرى.)



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.



4
اضغط على زر تشغيل 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 اعادة 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 الأطفال



اضغط على زر إيقاف/مسح.



ابق ضاغطة على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة. وعندها يتم ضبط وظيفة إغلاق الأطفال.

ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.

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



ويبقى س "L" على العرض لمعرفة ضبط إغلاق الأطفال.



لإلغاء وظيفة إغلاق الأطفال، ابق ضاغطة على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "L"، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.

الطبخ بطاقة المايكروويف

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



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

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر مايكروويف مرتين لاختيار طاقة ٨٠%.
عندها يظهر "720" على العرض.



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



اضغط على زر تشغيل.



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

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

مستوى طاقة المايكروويف

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

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



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 إيقاف/مسح.



اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ١.



اضغط على زر مايكروويف مرة لاختيار الطاقة العالية.



اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.
اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ٢.



اضغط على زر مايكروويف مرة لاختيار ٣٦٠ طاقة.



اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.
اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

اضغط على زر تشغيل.



أثناء الطبخ على الخطوتين ، يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. اغلق باب الفرن واضغط على زر تشغيل ويستمر الطبخ على الخطوتين.

عند انتهاء الخطوة الأولى من الطبخ، تنطلق صفارة وتبدأ الخطوة الثانية من الطبخ.

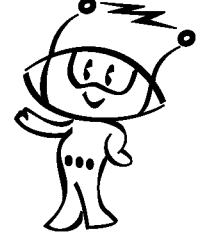
لإلغاء البرنامج، اضغط على زر إيقاف/مسح مرتين.

التشغيل السريع

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



اضغط على زر إيقاف/مسح.



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

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

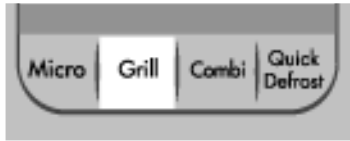
أثناء تشغيل سريع السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية بالضغط على زر تشغيل عدة مرات.

الطبخ بالشواية

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



اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر شواية.



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

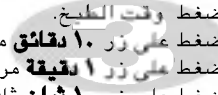


اضغط وقت الطبخ.

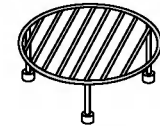
اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة مرتين.

اضغط على زر ١٠ ثوان ثلاث مرات.



هذه الميزة تسمح لك بتشويهِ الطعام
وتحمير وترقيقه بسرعة.



اضغط على زر تشغيل.



الطبخ الجمعي

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



اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر جمعي.



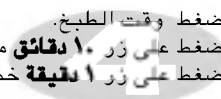
اضبط على زر ميكروويف مرتين لاختيار ٢٠% من الطاقة.



اضغط وقت الطبخ.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرتين.

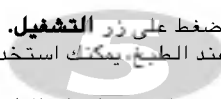
اضغط على زر ١ دقيقة خمس مرات.



اضغط على زر التشغيل.

عند الطبخ، يمكنك استخدام زري +/- لزيادة/خفض وقت الطبخ.

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لان 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.

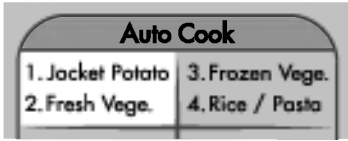
والسخانة من المرو يشوي أسطح الطعام أثناء تسخين داخلية الطعام **بالميكروويف**. فوق من هذا، لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن.

الطبخ التلقائي

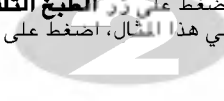
في المثال التالي ، تعرف كيفية طبخ البطاطس بقشرة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



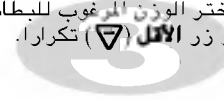
اضغط على زر **الطبخ التلقائي** لنوع الطعام المطلوب.
في هذا المثال، اضغط على زر البطاطس بقشرة.



تسمح وظيفة الطبخ التلقائي لك
بطبخ معظم الاطعمة المفضلة باختيار
نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.



اختر الوزن المرغوب للبطاطس بقشرة بالضغط على زر **الأكثر** (▲)
أو زر **الأقل** (▼) تكراراً.



اضغط على زر تشغيل.



القائمة	مدى الوزن	الأواني	درجة الحرارة في البداية	الإرشادات
البطاطس بقشرة	١,٠-٠,٢ كغم	الصينية الزجاجية	درجة حرارة الغرفة	١. اختر البطاطس من الحجم المتوسط بـ ١٨٠-٢٢٠ غرام. اغسل البطاطس وجففها. واثقب البطاطس بالشوكة عدة مرات. ٢. ضع البطاطس في الفرن. ٣. بعد الطبخ، اتركها بتغطيتها برقاقة ألنيومية لمدة ٥ دقائق.
الخضار الطازج	٠,٨-٠,٢ كغم	الوعاء الأمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	١. ضع الخضار في وقاء أمانى للمايكروويف. واطفئ كمية من الماء حسب كمية الطعام. ٢** . ٢ كغم - ٤ كغم : ملعقتا الطعام من الماء ٣** . ٥ كغم - ٨ كغم : ٤ ملاعق الطعام من الماء ٢. غطيها بلفة بلاستيكية . ضع الطعام في الفرن. ٣. بعد الطبخ، حرّك الطعام لمدة ٣-٤ ثوان. واطفئها بغطاء لمدة ٣ دقائق.
الخضار المجمد	٠,٨-٠,٢ كغم	الوعاء الأمانى للمايكروويف	مجمدة	١. ضع الخضار في وقاء أمانى للمايكروويف. واطفئ كمية من الماء حسب كمية الطعام. ٢** . ٢ كغم - ٤ كغم : ملعقتا الطعام من الماء ٣** . ٥ كغم - ٨ كغم : ٤ ملاعق الطعام من الماء ٢. غطيها بلفة بلاستيكية . ضع الطعام في الفرن. بعد الطبخ، حرّك الطعام لمدة ٣-٤ ثوان. واطفئها بغطاء لمدة ٣ دقائق.
الأرز/الباستا	٠,٣-٠,١ كغم	الوعاء الأمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة (الأرز)	١. ضع الأرز/الباستا والماء المغلى مع ربع ملعقة شاي من الملح في الوعاء الكبير بعمق. وضع الطعام في الفرن. ٢. بعد الطبخ، حرّكها. واطفئها بتغطيتها لمدة ٥ دقائق. ملاحظات : الأرز : اطفئ ٣٠٠ مليلتر من الماء المغلى في ١٠٠ غرام من الأرز الأبيض. واطفئها بلفة بلاستيكية بفتحات. الباستا : اطفئ ٤٠٠ مليلتر من الماء المغلى في ١٠٠ غرام من الأرز الأبيض. ولا تغطيها. واطفئها مرتين على الأقل أثناء الطبخ لمنع التكتل.

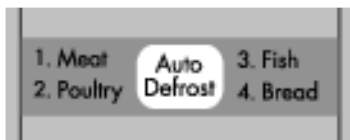
القائمة	مدى الوزن	الأواني	درجة الحرارة في البداية	الإرشادات
السّمك	٠,٢-٠,٩ كغم	الرف	طازج (ميرد)	١. نَظِّفه وِجَقِّفه. وضع الطعام على الرف. ٢. عند انطلاق الصفارة ، قلب الطعام. ٣. بعد الطبخ، اترك الطعام بتغطيته برقاقة أَلْمِنيومية لمدة دقيقتين.
البييتزا المجمدة	٠,٢-٠,٥ كغم	الرف الصينية المعدنية	مجمدة	١. انزع جميع التغليفات منها وضعها على الرف على الصينية المعدنية. ٢. بعد الطبخ ، اتركها لمدة دقيقة واحدة.
شرائح البطاطس المقلية	٠,٢-٠,٤ كغم	الرف الصينية المعدنية	مجمدة	١. انثر منتجات البطاطس المجمدة على الصينية المعدنية. ومن أجل أفضل النتائج ، رتبها بطبقة فردية. وضع الطعام على الرف. ٢. عند انطلاق الصفارة ، قلب الطعام. ٣. بعد الطبخ ، قَدِّمها.
الغرتن	٠,٥-١,٢ كغم	الطبق المضاد للحرارة الرف	درجة حرارة الغرفة	استخدم هذا المفتاح لطبخ الغرتن في المنزل. * غرتن البطاطس * المحتويات ٧٥٠ غرام من البطاطس المقشورة ، ١٠٠ غرام من الجبن المشرح ٥٠ غرام من البيضات المطحونة ٢٠٠ غرام من المزيج بين الحليب والكريم ٥ غرام من الملح الطريقة ١. اقطع البطاطس الى الشرائح بسماكة ٣ ملم أو ٤ ملم املأ الصحن بحوالي نصف كمية البطاطس وغطها بحوالي نصف الجبن. ٢. اضع البطاطس المتبقية وغطها بالجبن المتبقي. ٣. امزج البيضات والكريم والملح معا وصبّ المزيج على البطاطس. ٤. ضع الطبق الجاهز على الرف. ٥. بعد الطبخ ، اتركها لمدة ٥ دقائق.

إذابة الثلج التلقائية

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الأطعمة 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 الأطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الأسماك بسرعة أكثر أحيانا في حالة ان طبخ الأسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الأجزاء 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.



اضغط على زر **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.



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



ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه.
اضغط على زر **الأكثر** أربع عشرة مرة لإدخال ١.٤ كجم.



اضغط على زر **تشغيل**.

أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. لزل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر **تشغيل** لإذابة الثلج.

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 الماكروويف وضعه في الصينية الزجاجية بدون غطاء.
- * عند الحاجة، احجب المناطق القليلة اللحم أو الدجاجة برقاقة من الألومنيوم . هذا الأمر يحمي المناطق الرقيقة 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. وازل 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	الأناء	حدود الوزن	الصنف
<p>اللحم 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>الدجاجة الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم) .عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.</p> <p>السمك شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.</p>	وعاء مناسب للماكروويف (صحن ، طبق)	١,٠-٤,٠ كجم	<p>اللحم (DEF1)</p> <p>الدجاجة (DEF2)</p> <p>السمك (DEF3)</p>
شرائح الخبز ، كعكة الشعير، الباغيتيه... الخ.	فوطه ورقية أو صحن مسطح	١,٠-٠,٥ كجم	الخبز (DEF4)

إذابة الثلج السريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥.٠ كلج من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسّمك المشروح بسرعة.
هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٥.٠ كلج من الدجاج المجمّد.



اضغط على زر **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.



اضغط على زر **إذابة ثلج سريعة** مرة.
(ضع ٥.٠ كجم من اللحم).

يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

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.

أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب 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 **تشغيل** لإذابة الثلج.

الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء فتح الباب.

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.

التشوية التلقائية

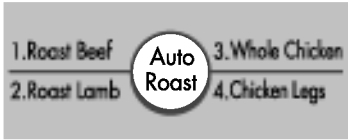
في المثال التالي ، تعرف كيفية طبخ الحمل المشوي.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



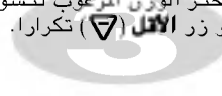
تسمح وظيفة الطبخ التلقائي لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.



اضغط على زر **التشوية التلقائية** لنوع الطعام المطلوب. في هذا المثال، اضغط على زر تشوية الحمل.



اختر الوزن المرغوب لتشوية الحمل بالضغط على زر **الأكثر** (▲) أو زر **الأقل** (▼) تكراراً.



اضغط على زر **تشغيل**.



القائمة	مدى الوزن	الأواني	درجة الحرارة في البداية	الإرشادات
تشوية لحم البقر	١,٥-٠,٥ كغم	الرف الصينية المعدنية	مبرد	١. امسح اللحم بالزيت. ٢. ضعها على الرف على الصينية المعدنية. ٣. عند انطلاق الصفارة ، قلب الطعام. ٤. بعد الطبخ ، اتركها بتغطيتها برقاقة ألنيومية لمدة ١٠ دقائق.
تشوية الحمل	١,٥-٠,٥ كغم	الرف الصينية المعدنية	مبرد	١. امسح اللحم بالزيت. ٢. ضعها على الرف على الصينية المعدنية. ٣. عند انطلاق الصفارة ، قلب الطعام. ٤. بعد الطبخ ، اتركها بتغطيتها برقاقة ألنيومية لمدة ١٠ دقائق.
تشوية الدجاجة الكاملة	١,٥-٠,٨ كغم	الرف الصينية المعدنية	مبرد	١. اغسلها وجفّفها. وامسح الدجاجة بالزيت. واربط قدميها بخيط قطني. ٢. ضعها على الرف على الصينية المعدنية. ٣. عند انطلاق الصفارة ، قلب الطعام. ٤. بعد الطبخ ، اتركها بتغطيتها برقاقة ألنيومية لمدة ١٠ دقائق.
أرجل الدجاجة	٠,٨-٠,٢ كغم	الرف الصينية المعدنية	مبرد	١. اغسلها وجفّفها. وامسح قطع الدجاجة بالزيت. ٢. ضعها على الرف على الصينية المعدنية. ٣. عند انطلاق الصفارة ، قلب الطعام. ٤. بعد الطبخ ، اتركها بتغطيتها برقاقة ألنيومية لمدة دقيقتين.

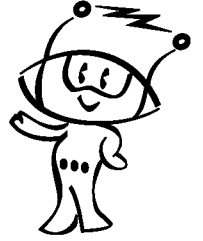
الطبخ

الأكثر (⚠) أو الأقل (▽)

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

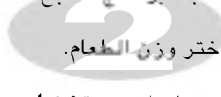


اضغط على زر إيقاف/مسح.

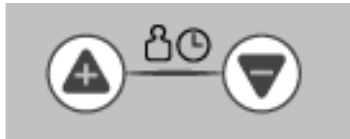


اضبط برنامج الطبخ التلقائي المطلوب.

اختر وزن الطعام.



اضغط على زر تشغيل.



اضغط على زر الأكثر (⚠) مرة.
ويزيد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.

اضغط على زر الأقل (▽) مرة.
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.

أو إعادة التسخين إرشادات 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 العلب 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.

المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	التعليمات الخاصة
البطاطس المعجون ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٢ دقائق ٥ - ٨ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
القول المخبوز ١ كوب	١.٥ - ٣ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
فطيرة مع الصلصة ١ كوب ٤ أكواب	٢.٥ - ٤ دقائق ٧.٥ - ١١ دقيقة	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الأرز ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٣.٥ دقائق ٤ - ٦.٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
سندويتش أو كعكة ملفوفة ١ لفة	١٥ - ٣٠ ثانية	لفه بالفلوطة الورقية وضعه على رف زجاج قابل للمايكروويف.
الخضار ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٤ دقائق ٥ - ٨ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الضياء لشخص (٨ أونس)	١.٥ - ٢.٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.

المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	التعليمات الخاصة
٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)	١ - ٢ دقيقة	ضع اللحم المشرح على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية. ملاحظة: مرق اللحم والصلصة تساعد في الاحتفاظ بعصارة اللحم.
فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢ - ٣.٥ دقائق ١.٥ - ٢ دقائق	ضع قطع من الدجاج على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.
سمك مشرح (٦-٨ أونس)	٢ - ٤ دقائق	ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.
لا زانيا لشخص (١٠.٥ أونس)	٤ - ٦ دقائق	ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.
الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب	١ - ٣.٥ دقائق ٥ - ٨ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الكاسيرول كريم أو جبنة 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 مشوي ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة	١ - ٢.٥ دقائق	اعد تسخين الحشوات والكعكة منفصلا. اطبخ الحشوات في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء حركها مرة. سخن الكعكة كما مبين في الجدول أدناه.

جدول الخضار الطازج

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٢-٣ دقائق	رتبه واضف ملعقتي طعام من الماء وملعقتي طعام من العصارة اليه وغطيه.	٥ - ٨ ١٠ - ١٣	٢ متوسط ٤ متوسط	خرشوف (٨ أونس لكل)
٢-٣ دقائق	اضف نصف كوب من الماء اليها وغطيه.	٣ - 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	الفول الاخضر والفول الشمعي
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ١.٠ - ١.٥ 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 ٠.٥ - 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.	٣ - ٦	كوبان	جزر مشرح 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.	٣ - ٥ ٧ - ٩	كوبان ٤ اكواب	زهيرات كرفس مشرح طازج

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٢-٣ دقائق	اقشرها واضف ملعقتي طعام من الماء في نصف صحن الخبز بـ ٠.٥ - ١ كوارتر. وغطيه.	٥ - ٩	كوزان	الثرة 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 المشرح
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 والمشرح
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٠.٥ - ١ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٧ - ١٠	٤ اكواب	حبة البسلة الفضرة والطازجه
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	حيتان 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	اسفاناخ طازج
٢-٣ دقائق	اقطعها الي 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. حركه أثناء الطبخ.	٥ - ٨	١ باوند	القرع الصيفي الطازج والمشرح
٢-٣ دقائق	اثقبه. ضعه على فوطتين ورقيتين. قلبه واعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٧ - ١٠	١ باوند	القرع الصيفي والكامل

دليل الطبخ بالشواية

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 (بدققة)	اللمحات
شرائح السمك سمائة ١ سم (١/٢") سمائة ١.٥ سم (١/٢")	٢٣. جرام ٢٣. جرام	١٧-٢١ ٢٠-٢٤	امسح شوائح السمك بالزبدة المذابة وقلبها أثناء الطبخ عند مرور نصف وقت الطبخ.
شوائح السمك سمائة ٢.٥ سم (١")	٢٣. جرام	٢٤-٢٨	
السمك الكامل	٢٢٥-٣٥٠. جرام لكل سمك ٤٥. جرام	١٦-٢٠. ٢٤-٢٨	اترك السمك السميك والسمك الزيتي لمدة إضافية .
الأسقلوب القريديس النقي	٤٥. جرام ٤٥. جرام	١٦-٢٠. ١٦-٢٠.	اطري جيدا أثناء الطبخ.

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.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدققة)	اللمحات
بوغور من البقر	٥٠. جرام * ١٠٠. جرام *	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 (بسمائة ٢.٥ سم (١")) غير منضج جيدا منضج متوسط منضج جيدا	٢٣. جرام * ٢٣. جرام * ٢٣. جرام *	١٨-٢٠. ٢٢-٢٤ ٢٦-٢٨	
مرفوم الحمل (بسمائة ٢.٥ سم (١"))	٢٣. جرام *	٢٥-٣٢	

⚠️ تنبيه

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

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

١. 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. انزع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو إزالة 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 بإي 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 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 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.

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

٢١. استخدم فقط الأواني التي تناسب للاستخدام في فرن المايكروويف .

٢٢. عند تسخين الطعام في الأوعية البلاستيكية أو الورقية ، لا تصرف عينيك عن الفرن

٢٣. إذا شاهدت الدخان ، اوقف الجهاز عن العمل وانزع القابس من مخرج التيار واترك الباب مغلقاً من أجل إعاقة أي لهب ؛

٢٤. تسخين المشروبات في فرن المايكروويف قد يؤدي الى فيضان المشروبات، لذلك لا بد من أخذ عناية عند تناول الوعاء.

٢٥. محتويات الأطعمة في الزجاجات وأطعمة الطفل في القارورة تحركها أو تهزها ولا بد من فحص درجة الحرارة قبل الاستخدام من أجل تجنب احتراقها.

٢٦. البيضيات بقشراتها والبيضيات بعد تغليتها لا بد من عدم تسخينها في فرن المايكروويف لأنها قد تنفجر حتى لو بعد انتهاء التسخين في فرن المايكروويف.

٢٧. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجويف والأجزاء المتجاورة :

٢٨. لا بد من تنظيف الفرن نوريا وإزالة أي قطعة من الطعام من الفرن.

٢٩. الفشل في محافظة الفرن في حالته النظيفة قد يؤدي الى تشويه أسطح الفرن التي قد تؤثر على عمر الجهاز وقد يؤدي الى إحداث الحالة الخطيرة.

٣٠. استخدم مستشعر درجة الحرارة الموصى به للفرن فقط (للجهاز تسهيلة تستخدم مستشعر درجة حرارة).

٣١. إذا كان عنصر التسخين مزود مع الفرن، أثناء استخدام الجهاز، سيصبح ساخناً. لا بد من أخذ عناية لتجنب التماس عنصر التسخين داخل الفرن.

⚠ تحذير : إذا حدث الضرر في الباب أو أختام الباب ، لا بد من عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل فني مؤهل.

⚠ تحذير : من الخطر القيام بأي عملية صيانة أو عملية إصلاح مثل نزع غطاء الفرن الذي يحمي المستخدم من التعرض لطاقح المايكروويف من قبل أي شخص ليس الفني المؤهل .

⚠ تحذير : لا بد من عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى بعد وضعها في الوعاء المختوم لأنها قد تنفجر ؛

⚠ تحذير : اترك الأطفال يستخدمون الفرن بدون إشراف فقط بعد أن يتعرف على التعليمات المناسبة بحيث يستطيعون استخدام الفرن بطريقة آمنة ويفهمون الخطر في حالة تشغيل الفرن غير الصحيح.

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

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 للف الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الاوراق التي تم إعادة بورتها 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 وأشكال مختلفة وأحجام متعددة من اواني الطبخ في المايكروويف. ومن المحتمل انك تستطيع استخدام ما لديك في فرن المايكروويف بدلا من شراء أواني جديدة.

الخزف والسيراميك والأواني الحجرية :

الأواني المصنوعة من هذه المواد عادة مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف ومع ذلك يجب اختيارها أو لا.

تحذير

بعض الأواني التي تمتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروويف.
لا تيد فحص الأواني للتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

لا تستخدم أبداً أواني معدنية لو 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 آمناً 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 انواع الاطباق يمكن استخدامها في الفرن ؛ اذا كان لديك شك فانظر في دليل الإرشادات من المنتج أو اختبار الطباق في الفرن بنفسك.

الأواني الزجاجية

الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الاواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكاسات الخمر 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.

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

مراقبة الأمور جيدا

الوصفات التالية أعداد 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 يشغل تلقائيا أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى عملية الطبخ. الإرشادات الموجودة في وصفات إعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب اغتبارها 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 والليب 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 يظل غير كامل الطبخ عند اسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج احيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعا 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 والكستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك ان الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضيجه بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا 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.

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 تغليتها 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 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 للإستواء.

شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢.٥ سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السمكية تستوي مع إنتقال المولدة في الخارج الى الداخل. وبعبارة 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 : تحترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

التغطية

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

التحمير

للحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستحمر 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 والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع تلوين الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندما قد يحدث تجفيف الطعام قليلا لانها تجعل الغطاء رخاا.

الترتيب والمسافات

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

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

يقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة البقع 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 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 وجفّفه 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 لتمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر إيقافبعد عملية التنظيف.

٣. اذا 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 ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائماً. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لغات 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 الرقيقة 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 الكثافة 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 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 فاننتظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و١٥ 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 (مثلا بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

أسئلة وأجوبة

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 فارغاً ؟

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

س. لماذا تنفخ البيضات احياناً ؟

- ج. 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 أبداً 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.

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

- ج. نعم، اذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصاً للاستخدام فيفرن المايكروويف.
٢. فشار مصنوع مسبقاً خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتضييع النهائي.

نفذ 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 ابداً 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 أسباب 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.

تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

المواصفات الفنية

MG-604W/MG-604WB/MG-604WS	
مصدر الطاقة	٢٢٠ فولت تيار متردد ٦٠/٥ هرتز
الفولتية	٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس ايه تي سي ٦٠٧٠٥)
تردد المايكرووييف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٣٠ ملم(عرض) ٣٢٢* ملم(ارتفاع) ٤٤٣* ملم(عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكرووييف	١٣٠٠ واط
الشواية	١١٥٠ واط
الجمعي	٢٤٠٠ واط

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 الالوان لاسلاك هذا الجهاز مع الالوان 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؛