



إل جي

فرن المايكروويف دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

كيفية قراءة شهر وسنة الإنتاج في الرقعة اللاصقة على اللوحة الخلفية للجهاز

MS-3942DPZ
MS-4842DPZ
MS-3942DPB



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 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 (اللووي) ، (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

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 الجودون أن تترك أثرا. غير أن أفران المايكروويف فيها ماجنيترون مصمم لاستغلال هذه الطلقة 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

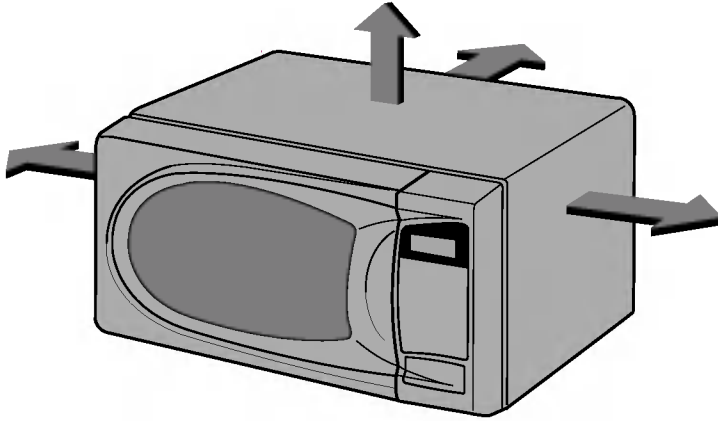
فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امانا. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك وراءها أى طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

- 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 للمدة الأكثر أو الأقل
- ١٣ - ١٤ _____ إذابة الثلج التلقائية
- ١٥ - ١٦ _____ إذابة الثلج السريعة
- ١٧ - ١٩ _____ قائمة طعام عربي
- ٢٠ - ٢١ _____ طبخ تلقائي
- ٢٢ _____ المؤقت
- ٢٣ _____ تحذيرات هامة من أجل السلامة
- ٢٤ _____ أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
خصائص المواد الغذائية
- ٢٥ - ٢٦ _____ والطبخ بفرن المايكروويف
- ٢٧ _____ أسئلة وأجوبة
- ٢٨ _____ تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

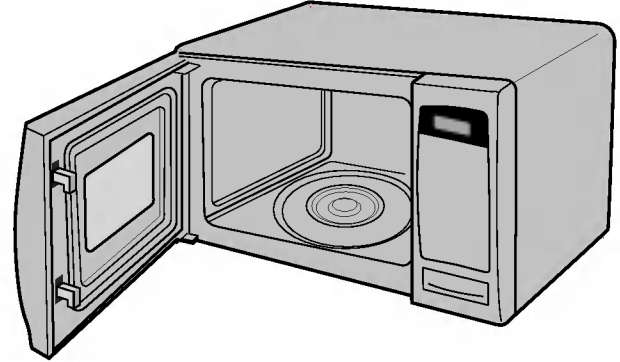
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

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.

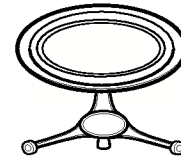


هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



صينية زجاجية



حلقة دورانية

٣ تأكد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج. اذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابس وادخله مرة اخرى 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 باحكام. اذا كانت لديك شكوك بنوع الأتية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٢٤.

٦ اضغط على زر

التشغيل

ست مرات

لتنظيف

فترة الطبخ

ثلاث دقائق .

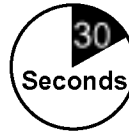
ستسمع صفرة

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. اذا كان الفرن قد عمل جيدا سيكون الماء دافئا. احتس عند رفع الأتية لانه قد يكون ساخنا.



جهاز الفرن الآن تم تركيبه



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

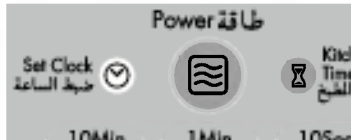


اضغط على زر ضبط الساعة مرة اخرى.

إذا أردت استخدام الساعة بنظام ٢٤ ساعة، اضغط على زر الساعة مرة واحدة.
إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واصله اليه مرة اخرى.)



اضغط على زر ١٠ دقائق اربع مرات.
اضغط على زر ١ دقيقة ثلاث مرات.
اضغط على زر ١٠ ثوان خمس مرات.



اضغط على زر ضبط 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 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 ضاغطا 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.

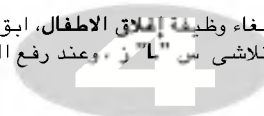
فرن المايكروويف له مميزات السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ. في حالة ضبط إغلاق الأطفال، لا يمكنك تشغيل أية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ. ولكن يمكن للأطفال فتح باب الفرن.



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



لإلغاء وظيفة إغلاق الأطفال، ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى س "L" ز. 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 طاقة مرتين لاختيار طاقة ٨٠٪. عندها يظهر "P-80" 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	زر طاقة	اضغط على
العالي	مرة	٨٠٪
المتوسط	مرتين	٨٠٪
العالي	٣ مرات	٦٠٪
المتوسط	٤ مرات	٤٠٪
الانابة	٥ مرات	٢٠٪
المتوسط المنخفض		
المنخفض		

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



اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ١.

اضغط على زر طاقة 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 طاقة مرة لاختيار ٤٠٪ 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

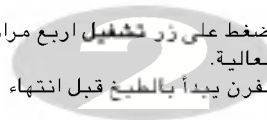
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ على الطاقة العالية لمدة دقيقتين.



اضغط على زر إيقاف/مسح.

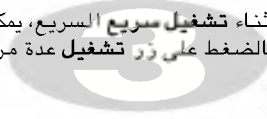


اضغط على زر تشغيل اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.
الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.



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 ١٠ دقائق بالضغط على زر تشغيل عدة مرات.

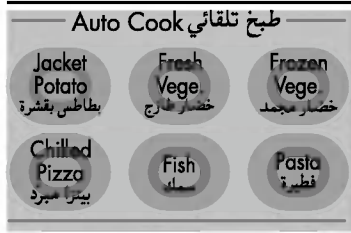


الطبخ للمدة الأكثر أو الأقل

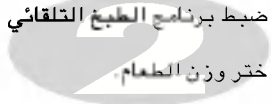
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية تغيير الطبخ التلقائي الذي تم ضبطه مسبقا للمدة الأكثر أو الأقل من وقت الطبخ.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



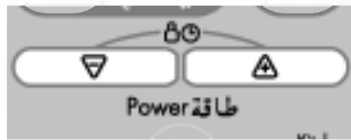
اضبط برنامج الطبخ التلقائي المطلوب.



اختر وزن الطعام.

اضغط على زر تشغيل.

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



اضبط على زر أكثر (Δ).

عندها يزيد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.

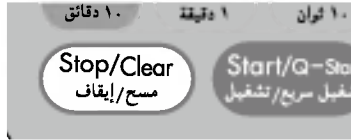
اضبط على زر أقل (∇).

عندها ينقص وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.

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

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 الأسماك 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 كلج من الدجاج المجمد.



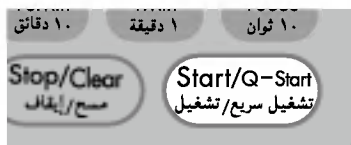
اضغط على زر إيقاف/مسح.
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



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 تشغيل.

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

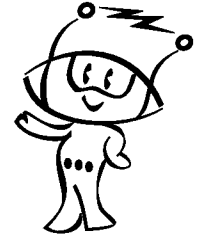
الصنف	اضغط على زر إذابة الثلج
لحم	مرة
دجاج	مرتين
سمك	٣ مرات
خبز	٤ مرات

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

النوع		الطعام	دقيقة/أقصى كمية
١. لحم	لحم البقرة	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 ضلعها (٤٥٠ جرام/ سماكة ١.٢ سم)	١,٠/٤ كلج
٢. دجاج	المقلي التركي	كامل (أقل من ٢ كلج) ، قطعة من صدور الدجاج(بدون عظم) ، الأرجل. صدور (أقل من ٢.٥ كلج).	١,٠/٤ كلج
٣. سمك	السمك المحار	قطعة مستطيلة شرايح ، كامل لحم سلطعون ، أذيال الكركند ، الأربيان، الاسقلوب	١,٠/٤ كلج
٤. خبز		شريحة الخبز الاحمر/الابيض، رغيف من الخبز الابيض/الاحمر، قضيب الخبز الفرنسي، باجوت، الهلالية	١,٠/٥,٠ كلج



- الفائدة من نظام إذابة الثلج التلقائية هي تعيين عملية إذابة الثلج التلقائية ولك مثل عمليات إذابة الثلج التقليدية يجب فحص المادة الغذائية أثناء عملية إذابة الثلج.
- من أجل الحصول على أفضل النتائج أرفع 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 صفائح منشفة المطبخ. رغيف الخبز المستطيل يجب قطعه نصفين قبل عملية إذابة الثلج.
- عند الانتهاء من إذابة الثلج، انتظر حتى يذاب الثلج تماما.
- على سبيل المثال، قطعة كبيرة من اللحم والدجاج الكامل لا بد من الانتظار لمدة ٣٠ دقيقة قبل الطبخ.

إذابة الثلج السريعة

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



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



اضغط على زر إذابة ثلج سريعة مرة.
(ضع ٥.٥ 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 برفاقة 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.

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ كبسه.

قائمة طعام عربي



من اختيار قائمة طعام عربي، اختر نوع الطعام المطلوب. في هذه المرة، اضغط على زر كبسه مرة.

وعندها يبدأ فرن المايكروويف بالتشغيل تلقائياً.

وظيفة الطبخ العربي تسمح لك بطبخ الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام. الأرز والكبسه وأم علي وبودنج الأرز هي قائمة الأرز التلقائية التي تطلب وزن الطعام الذي تدخله.

الطعام	المحتويات	الإناء	الطريقة
--------	-----------	--------	---------

الأرز

الأرز (حبة طويلة)	١٠٠ جرام	٢٠٠ جرام	٣٠٠ جرام	٤٠٠ جرام
ماء حار	٣٠٠ ملل	٥٧٥ ملل	٨٠٠ ملل	١٠٠٠ ملل
	٥ جرام	٥ جرام	١٠ جرام	١٠ جرام

إناء أمانى
لفرن المايكروويف

١. اغسل الأرز وصرّف الماء مه.
٢. ضع الأرز والملح والماء الحار في وعاء كبير بعمق.
٣. بدون غطاء، ضع في الفرن.
٤. عند انطلاق صفارة، حرّكها.
- للحصول على النتائج الأفضل ، صرّف الماء واغسل تحت الماء البارد من جديد.
- وصرّف الماء. وضعها في الفرن بدون غطاء.
٥. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ.
٦. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق بالغطاء.

الكسبه

دجاجة واحدة مقطوعة الى ٥ أو ٨ قطع
٣٠٠ جرام من الأرز
بصل مفروم واحد
حبّتان من الطماطم المفروم
ملقعة طعام من عجّين طماطم
١٥ جرام من الزبد
ملقعة شاي من التوابل المطحونة من
(الفلفل الأسود، الكمون ، الهيل)
١,٥ ملقعة طعام من الملح أو مقدار كما تريده.
٤٠٠ ملل من الماء المغلى
(تقديم لـ ٤-٥ أشخاص)

إناء أمانى
لفرن المايكروويف

١. اغسل الدجاج وامسحه بالملح والدقيق واغسله مرة أخرى.
- ثم اقطع الدجاج الى ٦ أو ٨ قطع.
٢. ضع قطع الدجاج والزبد والبصل وعجّين الطماطم ، الملح، التوابل والماء المغلى في وعاء كبير بعمق (حوالي ٣ لتر).
٣. غطي الوعاء بغطاء. ضع الوعاء في الفرن ابدأ بالطبخ.
٤. عند انطلاق صفارة، يتوقف الفرن . واخرج الوعاء من الفرن وحرّكه.
٥. أثناء الطبخ، حرّكه عند الحاجة.
٦. قدّمه بعد وضعه في الصحن المستعد.

الطعام	المحتويات	الإناء	الطريقة
أم علي	٢٠٠ جرام من الفطيرة التي أعدها مسبقا (اخبزها حتى تصبح حمرة ومقرقة ثم اقطع الفطيرة الرقيقة ١٢٠ جرام من السكر ٧٥٠ ملل من الكريمة المخفوق ٢٥٠ جرام من الحليب ٣ ملاعق طعام من نشاء الذرة ٦٠ جرام من الزبيب الناعم ٦٠ جرام من الجوز المفروم ٦٠ جرام من اللوزة المشوية المفرومة ٦٠ جرام من الفستق المشوي غير المملح (التقديم لـ ٤-٥ أشخاص)	إناء أمانى لفرن المايكروويف	١. ضع السكر والكريم والحليب والنشاء في وعاء كبير بعمق. (وعاء ٣ لترت تقريبا) ٢. ضع الوعاء في وسط الفرن. ٣. أثناء الطبخ بدون غطاء، حرّكه عدة مرات. ٤. بعد الطبخ، اضع القطع المتوسطة الحجم من الفطيرة الرقيقة في المزيج. ثم امزجه جيدا. ٥. صب نصف المزيج للفطيرة في وعاء مناسب وانثر نصف الزبيب والجوز واللوزة عليها. صب النصف الآخر من مزيج الفطيرة وغطي عليها بطبقة كريم وانثر الفستق واللوزة والزبيب على أعلى الفطيرة وقدمها في حالتها الساخنة.
بودنغ الأرز	٢٥٠ جرام من الأرز (حبة صغيرة) ٤٠٠ ملل من الماء ٤٠٠ جرام من السكر ٦٠٠ ملل من الحليب ملعقتا طعام من ماء الورد نصف ملعقة شاي من الهيل المطحون الفستق واللوزة (التقديم لـ ٤ أشخاص)	إناء أمانى لفرن المايكروويف	١. نظّف واغسل الأرز. ٢. صب الماء والأرز في وعاء كبير بعمق. ٣. ضع الوعاء بدون غطاء في الفرن وأبدأ بالطبخ. ٤. عند انطلاق صفارة، يتوقف الفرن. اخرج الوعاء من الفرن وحرّكه مرة . واطفئ السكر والحليب والهيل وماء الورد والجوز واللوزة عليه. ٥. اضغط على زر التشغيل لمتابعة الطبخ. التحريك مطلوب من حين إلى آخر والفت انتباها لكي لا يلصق، خاصة اقترابا من النهاية. ٦. بعد الطبخ، صبه في وعاء واتركه ليصبح باردا. قدم بودنغ الأرز المبرّد جيدا مع تزيينه بالفستق واللوزة.

الطبخ التلقائي

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية طبخ ٦.٠ كجم من البطاطس بالقشرة.



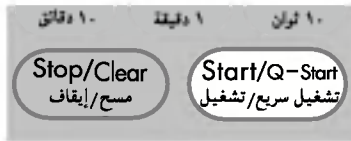
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر خضار طازج خمس مرات لاختيار الخضار الطازج.



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



اضغط على زر تشغيل.



نوع الطعام	الأوعية	الوزن المحدود	التعليمات										
١. بطاطس بقشرة	-	١,٠ - ١,٠ كجم	اغسل البطاطس وجففها واثقبها بشوكة عدة مرات. ضع البطاطس مع ثلاث فوطات ورقية في وسط الصينية الزجاجية. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق.										
٢. خضار طازج	وعاء أمانى للمايكروويف	٠,٨ - ٠,٢ كجم	ضع الخضراوات التي اعدتها في وعاء مناسب حجم (على سبيل المثال، كاسيرول). اضف ٣٠ مليلتر من الماء لكل ٠,٢ كجم من الخضراوات. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق.										
٣. الخضار المجمد	وعاء أمانى للمايكروويف	٠,٨ - ٠,٢ كجم	ضع الخضراوات في وعاء أمانى للمايكروويف. اضف اليها الماء. غطيها باللف. بعد الطبخ، حرّكها وانتظر لمدة دقيقتين. اضف اليها كمية الماء مناسبة لكمية الخضراوات. ** ٠,٢ كجم - ٠,٤ كجم : ملعقتا طعام ** ٠,٥ كجم - ٠,٨ كجم : ٤ ملاعق طعام										
٤. البيتزا المبرّد	وعاء أمانى للمايكروويف	٠,٤ - ٠,٢ كجم	هذه الوظيفة تستخدم لإعادة تسخين البيتزا المبرّد . ضع البيتزا المبرّد على الصحن الأمانى للمايكروويف. بعد الطبخ، انتظر لمدة دقيقة واحدة.										
٥. السمك الطازج	صحن مسطح أمانى للمايكروويف	٠,٦ - ٠,١ كجم	السمك الكامل ، شرائح السمك - السمك الدسم : السلمون ، الإسقمري - السمك الأبيض : القد ، الحدوق رتّب السمك بطبقة فردية في الصحن الكبير المسطح الامانى للمايكروويف. غطي الصحن بلف بلاستيكي واثقب الف في بعض الأماكن. ضع الصحن على الصينية الزجاجية. اضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. بعد الطبخ، اخرج الصحن من الفرن. انتظر لمدة ٣ دقائق قبل التقديم.										
٦. الفطيرة	وعاء أمانى للمايكروويف	٠,٣ - ٠,١ كجم	ضع الأرز والماء المغلى مع ربع ملعقة طعام من الملح في وعاء كبير بعمق.										
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>الفطيرة</th> <th>٠,١ كجم</th> <th>٠,٢ كجم</th> <th>٠,٣ كجم</th> <th>الغطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الماء المغلى</td> <td>٤٠٠ ملل</td> <td>٨٠٠ ملل</td> <td>١٢٠٠ ملل</td> <td>لا</td> </tr> </tbody> </table> <p>أثناء الطبخ، حرّك عدة مرات. بعد الطبخ انتظر لمدة دقيقة أو دقيقتين بالغطاء. اشطف الفطيرة بالماء البارد.</p>	الفطيرة	٠,١ كجم	٠,٢ كجم	٠,٣ كجم	الغطاء	الماء المغلى	٤٠٠ ملل	٨٠٠ ملل	١٢٠٠ ملل	لا
الفطيرة	٠,١ كجم	٠,٢ كجم	٠,٣ كجم	الغطاء									
الماء المغلى	٤٠٠ ملل	٨٠٠ ملل	١٢٠٠ ملل	لا									

المؤقت

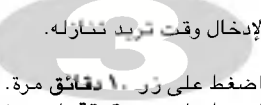
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية ضبط المؤقت لمدة ١٥ دقيقة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.

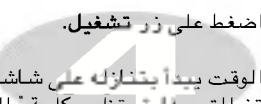


اضغط على زر مؤقت الطبخ.



لإدخال وقت تريد تنازله.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.
اضغط على زر دقيقة واحدة خمس مرات.



اضغط على زر تشغيل.

الوقت يبدأ بتنازله 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.

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.

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 اخرج 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 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 أو تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة أنتبه 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 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 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 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 بارداً فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمن. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخناً 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:

الاطباق الطعام

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

الاوواني الزجاجية

الاوواني الجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الاواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكسات 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 وأن تكون الاطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا لاف 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

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 أبدا في فرن المايكروويف لانها ستذوب وتتمزق.

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

يوجد أنواع عديدة واشكال 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 والوواني الحجرية :

الأواني 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 تبتد فحص الأواني للتأكد من أنها 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 وشحميها في الفرن. حتى لا تنطبخ بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواء بعضها من 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 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 السميكة : 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. ويمكن استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع اطرافه المنطوية لمنع شقه.

التحمير

للحوم 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 الى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

التغطية بالورق المضاد للدهن

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

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.

مراقبة الأمور جيدا

الوصفات التالية اعداد الطعام جرى وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في اعدادها 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 اعداد 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 اعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في اعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبد المثلجة والحليب 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 والكاستارد 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 اعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في اعداد 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 استواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

خصائص المواد الغذائية 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 قلب عاليها سافلها حتى يستوى السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحم المقطعة.

وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكروويف موجبة أولا إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكروويف ويستوى الطعام بشكل متساوي.

الوقاية

صفائح الألمنيوم (الفلويل) 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 أبدا لأن ذلك يؤدي إلى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماما عند الاستخدام.

رفع المستوى

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

الثقب

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

اختبار الذوق عند الطبخ

نظرا لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نواق الطعام كثيرا. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحوم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فانظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و ١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٢ إلى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يعضى وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة أنك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلا بعض الكعكات واليسكويت). 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 ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة البقع الوسائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ إلى 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 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 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 ؟
ح. 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.

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 ابدا عمل فشار من بقايا حبات الذرة.

س. لماذا لا يطبخ 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 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 ؟

ح. 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 ؟

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 فارغا ؟

ح. نعم. لا تشغله فارغا أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تفقع 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 أبداً 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 الفنية

التنبيهات

لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعاً للرموز التالية
أزرق : محاليد
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 البنّي 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 شبيهه من أجل
تجنب خطر؛

المواصفات الفنية

MS-4842DPZ	MS-3942DPZ	
٢٢ فولت تيار متردد. ٦٠/٥ هرتز		مصدر الطاقة
١٠٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)		الفولتية
٢٤٥٠ ميغاهرتز		تردد المايكروويف
٥٥٦ملم(عرض)×٢٢.٠ملم(ارتفاع)×٤٢٨ملم(عمق)	٥٧٢ملم(عرض)×٢٤٤ملم(ارتفاع)×٤٤٠ملم(عمق)	الأبعاد الخارجية
		استهلاك الطاقة
١٢٠٠ واط		المايكروويف

MS-3942DPB		
١٢٧ فولت ٦٠ هرتز		مصدر الطاقة
١٠٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)		الفولتية
٢٤٥٠ ميغاهرتز		تردد المايكروويف
٥٥٦ملم(عرض)×٢٢.٠ملم(ارتفاع)×٤٢٨ملم(عمق)		الأبعاد الخارجية
		استهلاك الطاقة
١٤٠٠ واط		المايكروويف