



إل جي فرن الميكرويف

دليل المالك

MH-6387AR
MH-6387ARS
MH-6387ARB
MH-6387TR

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

الاحتياطات

الاحتياطات اللازمة لتفادي التعرض لطاقة الميكرويف العالية

لا يمكن تشغيل الفرن عندما يكون الباب مفتوحاً نظراً لأن الباب مجهز بأقفال سلامة داخلية تعمل على فصل خواص الطهي عندما يكون الباب مفتوحاً . ويمكن أن يؤدي تشغيل الفرن أثناء فتح الباب إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكرويف ولذا فمن المهم عدم العبث بأقفال الباب.

تجنب وضع أي شئ بين الباب وبين واجهة الفرن الأمامية وتأكد من عدم تراكم بقايا الطعام أو المنظف على الأسطح المانعة للتسرب.

لا تحاول استخدام الفرن في حالة تعرضه للتلف ويجب التأكد من إغلاق باب الفرن بشكل صحيح وعدم وجود تلف أو انثناء في الباب (1) أو المفصلات والمزليج (2) (مكسورة أو سائبة) وحاشية الباب والأسطح المانعة للتسرب.
يجب الاستعانة بفني مؤهل فقط دون غيره لإصلاح أو ضبط الفرن.

تحذير

يرجى التأكد من ضبط وقت الطهي بشكل صحيح إذ يمكن أن يؤدي الطهي الزائد إلى اشتعال النار في الطعام مما يترتب عليه تعرض الفرن للتلف .

في حالة تسخين السوائل مثل الشوربة والصلصة وغيرها في فرن الميكرويف، يمكن أن تتم عملية الغليان دون ظهور فقاعات مما قد يؤدي إلى غليان السائل الساخن بشكل مفاجئ . وللحيلولة دون ذلك، يرجى اتباع الخطوات التالية:

١. تجنب استخدام الأواني مستقيمة الجوانب ذات الفتحات الضيقة.
٢. عدم استخدام درجة حرارة زائدة.
٣. احرص على تقليب السائل قبل وضع الإناء في الفرن ثم قلبه مرة ثانية أثناء عملية الغليان.
٤. بعد الانتهاء من عملية التسخين، اترك الإناء في الفرن لفترة قصيرة. احرص على تقليب أو رج المحتويات (وخاصة محتويات رضاعات الأطفال ومرطباتناط طعام الأطفال) ، وتأكد من درجة الحرارة جيداً قبل تناول الطعام (وخاصة محتويات رضاعات الأطفال ومرطباتناط أغذية الأطفال). يرجى توخي الحذر عند التعامل مع الوعاء.

تحذير

تحذير، احرص على ترك الطعام المطهو في الميكرويف لفترة بعد اخراجه وتأكد من درجة حرارته قبل تناوله ولاسيما مع محتويات رضاعات الأطفال ومرطباتناط أغذية الأطفال.

المحتويات

٢٠.....	الاحتياطات
٣.....	المحتويات
٤-٥.....	إزالة مواد التغليف والتركيب
٦.....	ضبط الساعة
٧.....	قفل لوحة المفاتيح
٨.....	الطهي بطاقة الميكرويف
٩.....	مستوى طاقة الميكرويف
١٠.....	خاصية التشغيل السريع
١١.....	خاصية الطهي بالشواية
١٢.....	خاصية الطهي المجمع
١٣-١٥.....	الطهي الذاتي
١٦-١٧.....	خاصية إذابة الثلج ذاتياً
١٨-١٩.....	خاصية إذابة الثلج السريعة
٢٠-٢٢.....	القائمة السريعة
٢٣.....	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٢٤.....	دليل الخضروات الطازجة
٢٥.....	دليل الطهي بالشواية
٢٦-٢٧.....	إرشادات هامة للسلامة
٢٨.....	الأوعية الآمنة للاستخدام في الميكرويف
٢٩-٣٠.....	خواص الطعام والطهي في أفران الميكرويف
٣١.....	أسئلة وأجوبة
٣٢.....	معلومات التوصيل والأسلاك المواصفات الفنية

ما هي طريقة عمل الميكرويف

تعتبر موجات الميكرويف (الموجات الدقيقة) نوع من أنواع الطاقة التي تتشابه مع موجات الراديو والتليفزيون وضوء النهار الطبيعي. وفي العادة، تنبعث هذه الموجات إلى الخارج وتسير عبر الغلاف الجوي وتتلاشى دون أن تترك أثراً. إلا أن أفران الميكرويف تحتوي على مغنطرون مصمم للاستفادة من الطاقة التي تحتوي عليها هذه الموجات حيث يتم استخدام الكهرباء المزود بها أنبوب المغنطرون لتوليد طاقة الميكرويف.

وتتوغل موجات الميكرويف في منطقة الطهي عبر فتحات في الفرن. كما يوجد رف دوار أو صينية أسفل الفرن ولا يمكن لموجات الميكرويف اختراق الجدران المعدنية للفرن ولكنها تستطيع اختراق بعض المواد الأخرى مثل الزجاج والخزف والورق وهي المواد التي تصنع منها الأواني الآمنة للاستخدام في الميكرويف.

وتجدر الإشارة إلى أن موجات الميكرويف لا تُسخن أوعية الطهي، إلا أن هذه الأوعية تصبح ساخنة في النهاية نتيجة الحرارة المنبعثة من الطعام.

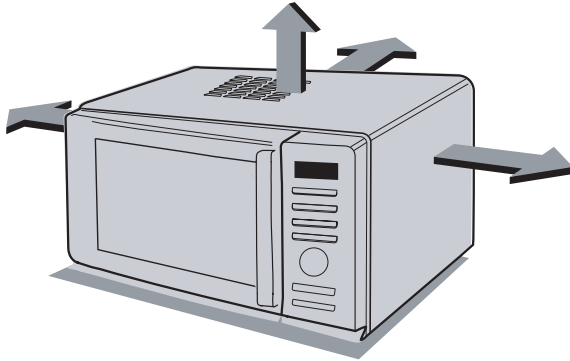
جهاز آمن للغاية

يعتبر هذا الجهاز واحداً من أكثر الأجهزة المنزلية أماناً حيث يتوقف تلقائياً عن العمل بمجرد فتح الباب بينما تتحول طاقة الميكرويف كلها إلى حرارة عند توغلها في الطعام بحيث لا تترك أي طاقة مترسبة قد تعرضك للضرر عند تناول الطعام.

إزالة مواد التغليف وتركيب الميكرويف

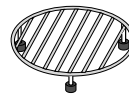
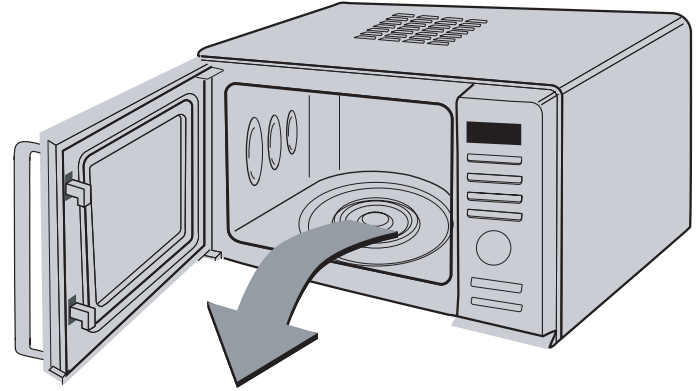
من خلال مطالعة الخطوات الأساسية الواردة في هاتين الصفحتين، يمكنك التأكد بسرعة من عمل الميكرويف بشكل جيد . يرجى الانتباه إلى الإرشادات الخاصة بمكان تثبيت الفرن . احرص على التخلص من كافة الإكسسوارات وأوراق التغليف بعد إزالة مواد التغليف من الميكرويف، ثم افحص الجهاز جيداً للتأكد من عدم تعرضه للتلف أثناء عملية التوصيل.

2 ضع الجهاز على سطح مستو بحيث لا يقل ارتفاعه عن 85 سم من الأرض مع مراعاة ترك مسافة فاصلة بينه وبين السقف لا تقل عن 35 سم وبين الخلف لا تقل عن 10 سم لتوفير التهوية المناسبة . يجب ألا تقل المسافة بين واجهة الفرن وبين حافة السطح عن 8 سم لمنع ميلان الفرن .
يوضع مخرج العادم فوق الفرن أو بجانبه، ويمكن أن يؤدي انسداد المنفذ إلى تلف الفرن .

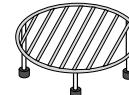
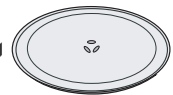


يجب عدم استخدام الفرن في أغراض تجارية.

1 قم بإزالة مواد التغليف من الميكرويف وثبته على سطح مستو.



الصينية الزجاجية



الحلقة الدوارة



رف الشواية

3

ضع القابس في مأخذ التيار العادي مع مراعاة أن يكون الفرن هو الجهاز الوحيد الموصل في الفيشة. **وإذا لم يعمل الفرن بشكل جيد، يرجى نزع القابس من مأخذ التيار ووضعه فيه مرة ثانية.**

4

افتح باب الفرن من خلال جذب مقبض الباب ثم ضع الحلقة الدوارة داخل الفرن وضع الصينية الزجاجية في الأعلى.

5

املاً وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف بحوالي 300 مل (1/2 باينت) ماء، ثم ضعه على الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن. يرجى مطالعة الصفحة 29 إذا ساورك أي شك عن نوع الوعاء.

6

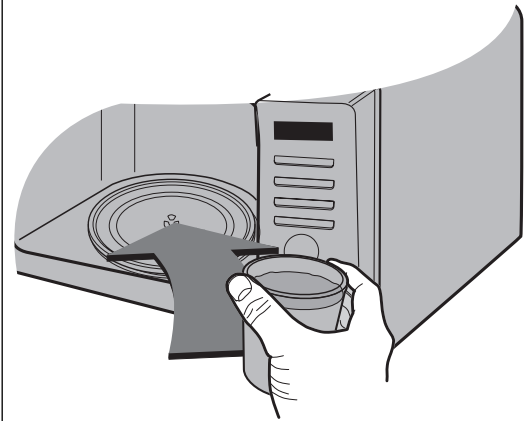
اضغط زر الإيقاف ثم اضغط زر التشغيل



مرة واحدة لضبط وقت الطهي على 30 ثانية .

7

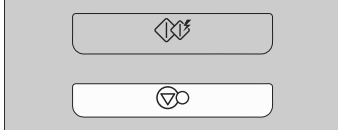
سوف يظهر على الشاشة العد التنازلي ابتداءً من 30 ثانية، وبعد الانتهاء من العد وسماع صوت الصافرة، افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة المياه، فإذا وجدت الماء ساخناً فهذا دليل على أن الفرن يعمل جيداً. **يرجى توخي الحذر عند إخراج الإناء من الفرن فقد يكون ساخناً .**



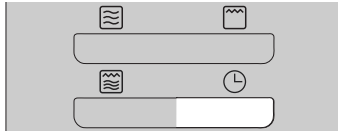
ضبط الساعة

يمكن ضبط الساعة على نظام 12 ساعة أو 24 ساعة

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية ضبط الوقت على الساعة 14:35 عند استخدام نظام التوقيت المكون من 24 ساعة.

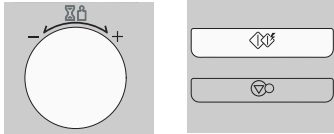


تأكد من تركيب الجهاز بشكل صحيح وفقاً لما ورد مسبقاً في هذا الدليل.
اضغط زر إيقاف / فصل.



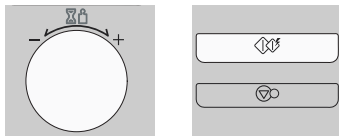
اضغط زر الساعة مرة ثانية.
(إذا كنت ترغب في الوصول إلى خيار مختلف، اضغط زر الساعة مرة أخرى)
إذا كنت ترغب في تغيير الخيار بعد ضبط الساعة، فعليك أن تنزع القابس من مأخذ التيار وتعيد تركيبه مرة ثانية.

عند وضع القابس في مأخذ التيار لأول مرة أو عند عودة الطاقة بعد انقطاعها، سوف تظهر علامة (0) على الشاشة وهنا يجب عليك إعادة ضبط الساعة .



أدر القرص حتى يظهر الرقم 14 على الشاشة
اضغط زر البدء لتأكيد اختيار الساعة.

في حالة أي رموز أو علامات غريبة على الشاشة أو الساعة، يرجى نزع القابس من مأخذ التيار وتركيبها مرة ثانية وإعادة ضبط الساعة .

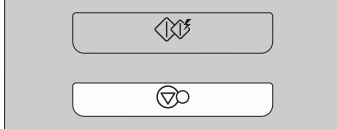


أدر القرص حتى يظهر 14:35 على الشاشة
اضغط زر البدء
وبعدها تبدأ الساعة في العمل

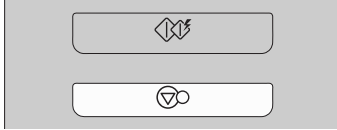
قفل لوحة المفاتيح



اضغط على زر إيقاف / فصل.



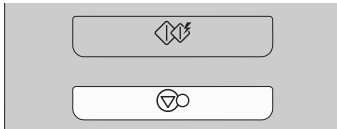
استمر في الضغط على زر إيقاف / فصل حتى تظهر علامة L على الشاشة وتسمع صوت الصافرة وعندها يتم ضبط خاصية إغلاق لوحة المفاتيح.



سوف يختفي التوقيت عن الشاشة في حالة ضبط الوقت مسبقاً .



سوف تستمر علامة L في الظهور على الشاشة كدليل على ضبط الجهاز على وضع إغلاق لوحة المفاتيح.

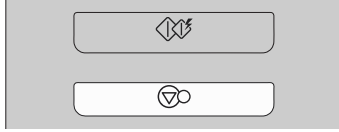


لإلغاء قفل لوحة المفاتيح، استمر في الضغط على زر إيقاف / فصل حتى تختفي علامة L وتسمع صوت صافرة عند إلغاء الخاصية.

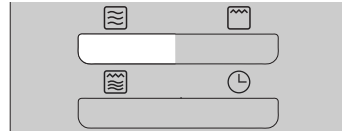
يتمتع الفرن بخاصية أمان هامة تساعد على منع تشغيل الفرن بطريق الخطأ . فيمجرد ضبط الفرن على وضع قفل لوحة المفاتيح، لا يمكن تشغيل أي من وظائفه، كما لا يمكن الطهي عليه . ومع ذلك يمكن للطفل أو لأي شخص فتح باب الفرن.

الطهي بطاقة الميكرويف

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية طهي الأطعمة باستخدام 80% من الطاقة لمدة 5 دقائق و 30 ثانية.



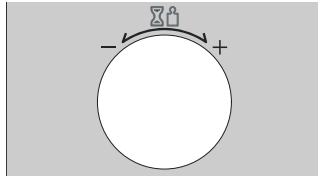
تأكد من تركيب الجهاز بشكل صحيح وفقاً لما ورد مسبقاً في هذا الدليل.
اضغط زر إيقاف / فصل.



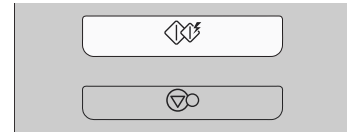
اضغط زر الميكرو مرتين لاختيار طاقة 80%
سوف يظهر رقم "680" على الشاشة.

يحتوي الفرن على خمسة أوضاع لضبط طاقة الميكرويف.

الطاقة القصوى	%	خارج الطاقة
الطاقة القصوى	100%	850 ووات
متوسط مرتفع	80%	680 ووات
متوسط	60%	510 ووات
إزالة الثلج متوسط منخفض	40%	340 ووات
منخفض	20%	170 ووات



أدر القرص حتى يظهر الرقم 5:30 على الشاشة.



اضغط زر "البدء"



مستوى طاقة الميكرويف

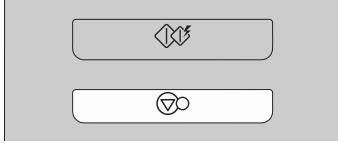
تم تجهيز الميكرويف بخمسة مستويات للطاقة مما يوفر أقصى درجات التحكم والمرونة في عملية الطهي. ويعطي الجدول التالي أمثلة لأنواع الطعام ومستويات الطاقة الموصى بها في عملية الطهي.



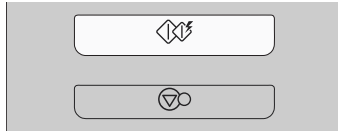
الطاقة	أغراض الاستخدام	%	خارج الطاقة
الطاقة القصوى	<ul style="list-style-type: none"> • غلي المياه • قللي شرائح اللحم البقري • طهي قطع الدواجن والسمك والخضروات • طهي قطع اللحم الطرية 	100%	850 وات
متوسط مرتفع	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة التسخين الكامل • شوي اللحم والدواجن • طهي الفطر والمحار • طهي الأطعمة التي تحتوي على الجبن والبيض 	80%	680 وات
متوسط	<ul style="list-style-type: none"> • إعداد الكعك والبسكويت • إعداد البيض • طهي الكاسترد • طهي الأرز والشوربة 	60%	510 وات
إزالة الثلج متوسط منخفض	<ul style="list-style-type: none"> • إزالة الثلج بالكامل • إذابة الزبدة والشكولاته • طهي قطع اللحم غير الطرية 	40%	340 وات
منخفض	<ul style="list-style-type: none"> • تليين الزبدة والجبن • تليين الأيس كريم • تخمير العجين 	20%	170 وات

خاصية التشغيل السريع

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية ضبط دقيقتين من الطهي على مستوى الطاقة المرتفعة.



1 اضغط زر إيقاف / فصل.



2 اضغط زر زالبداءس أربع مرات لاختيار دقيقتين من مستوى الطاقة المرتفع. سوف يبدأ الفرن في العمل قبل الانتهاء من الضغط في المرة الرابعة.

تسمح خاصية التشغيل السريع بضبط الجهاز على فترات مدة الواحدة منها 30 ثانية أثناء الطهي بطاقة مرتفعة بلمسة واحدة لزر التشغيل.

3 يمكنك مد وقت الطهي من خلال تكرار الضغط على زر زالبداءس.

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية استخدام الشواية لطهي الطعام لمدة 12 دقيقة و 30 ثانية.

خاصية الطهي بالشواية



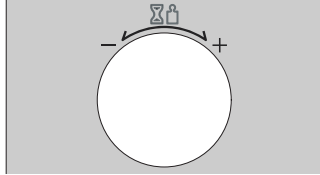
اضغط زر إيقاف / فصل.



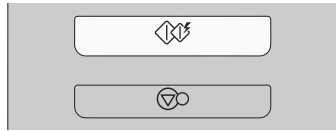
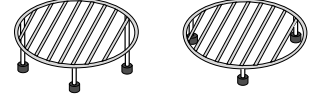
اضغط زر الشواية



تساعد هذه الخاصية على تحمير الطعام بسرعة.



أدر القرص حتى تظهر علامة 12:30 على الشاشة.

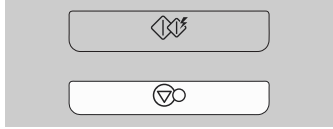


اضغط زر البدء.



خاصية الطهي المجمع

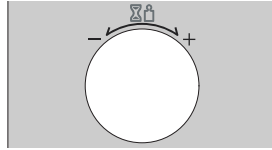
سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية ضبط الفرن على وضع الطهي المجمع Co-3 لمدة 25 دقيقة.



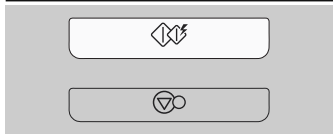
اضغط زر إيقاف / فصل.



اضغط زر كوميبي ثلاث مرات حتى تظهر علامة Co-3 على الشاشة.

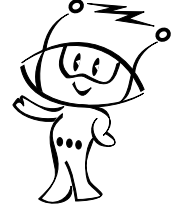


أدر القرص حتى تظهر علامة 25:00 على الشاشة.



اضغط زر البدء

يرجى توخي الحذر عند إخراج الطعام من الفرن فقد يكون الوعاء ساخناً.



تم تجهيز الفرن بخاصية الطهي المجمع التي تسمح باستخدام السخان والميكرويف في عملية الطهي في نفس الوقت أو على التناوب، وهذا يعني بصورة عامة أن الوقت اللازم لطهي الطعام يكون أقل .

ويقوم السخان بشواء سطح الطعام بينما يقوم الميكرويف بطهيه من الداخل . وعلاوة على ذلك، لا يحتاج الفرن إلى تسخين مسبق .

وضع الطهي المجمع

النوع	طاقة الميكرويف (%)	طاقة السخان (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

الطهي الذاتي

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية طهي 0.6 كجم من الخضروات الطازجة.



تساعد خاصية الطهي الذاتي على طهي معظم الأطعمة المفضلة لديك بسهولة بالغة عن طريق اختيار نوع ووزن الطعام.

النوع اضغط زر الطهي الذاتي

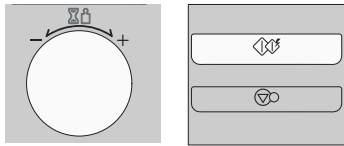
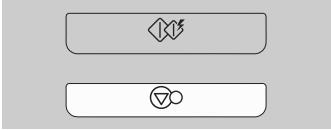
- | | | |
|------------------|---|-----------|
| بطاطا بالقشور | 1 | مرة واحدة |
| الخضروات الطازجة | 2 | مرتين |
| الخضروات المجمدة | 3 | 3 مرات |
| الأرز | 4 | 4 مرات |
| الأسماك | 5 | 5 مرات |
| لحم بقري محمر | 6 | 6 مرات |
| تشوية الحمل | 7 | 7 مرات |
| قطع دجاج | 8 | 8 مرات |

اضغط زر إيقاف / فصل.



اضغط زر الطهي الذاتي مرتين لاختيار الخضروات الطازجة
سوف تظهر علامة ز Ac-2 ز على الشاشة.

أدر القرص حتى تظهر علامة 0.6.
اضغط زر البدء.

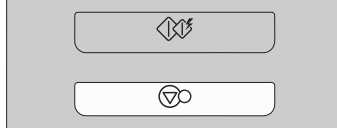


النوع	درجة حرارة الطعام	الأوعية	الحد الأقصى للوزن	الإرشادات										
بطاطا بالقشور	درجة حرارة الغرفة	على الصينية الزجاجية	0.2 كجم - 1 كجم	يوصى باختيار حبات البطاطا متوسطة الحجم 170-200 جم اغسل البطاطا ثم جففها . استخدم شوكة الطعام لعمل ثقوب عديدة في البطاطا . ضع البطاطا على الرف الزجاجي . اضبط الوزن ثم اضغط على زر التشغيل . أخرج البطاطا من الفرن بعد الانتهاء من عملية الطهي، اتركها مغطاة بالورق المعدني لمدة خمس دقائق.										
الخضروات الطازجة	درجة حرارة الغرفة	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	0.2 كجم - 0.8 كجم	ضع الخضروات في وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف . قم بإضافة الماء إلى الخضروات مع مراعاة تغطيتها بلفافة . بعد الانتهاء من الطهي، قلب الخضروات ثم اتركها لمدة دقيقتين . أضف كمية من الماء تتناسب مع كمية الخضروات . ** 0.2 كجم 0.4 — كجم: ملعقتان صغيرتان. ** 0.5 كجم 0.8 — كجم: 4 ملاعق صغيرة.										
الخضروات المجمدة	مجمدة	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	0.2 كجم - 0.8 كجم	ضع الخضروات في وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف. قم بإضافة الماء إلى الخضروات مع مراعاة تغطيتها بلفافة . بعد الانتهاء من الطهي، قلب الخضروات ثم اتركها لمدة دقيقتين . أضف كمية من الماء تتناسب مع كمية الخضروات. ** 0.2 كجم 0.4 — كجم: ملعقتان صغيرتان. ** 0.5 كجم 0.8 — كجم: 4 ملاعق صغيرة.										
الأرز	درجة حرارة الغرفة	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	0.1 كجم - 0.3 كجم	اغسل الأرز ثم صفي المياه الموجودة فيه . ضع الأرز والماء المغلي في وعاء عميق وكبير . <table border="1" data-bbox="76 860 742 960"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>100 جم</th> <th>200 جم</th> <th>300 جم</th> <th>الغطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الماء المغلي</td> <td>200 جم</td> <td>400 جم</td> <td>600 جم</td> <td>نعم / مع ترك فتحة للتصريف</td> </tr> </tbody> </table> ** الأرز — بعد الانتهاء من الطهي، اتركه مغطى لمدة خمس دقائق أو حتى يتم امتصاص المياه.	الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء	الماء المغلي	200 جم	400 جم	600 جم	نعم / مع ترك فتحة للتصريف
الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء										
الماء المغلي	200 جم	400 جم	600 جم	نعم / مع ترك فتحة للتصريف										

النوع	درجة حرارة الطعام	الأوعية	الحد الأقصى للوزن	الإرشادات
الأسماك	مبرد	طبق مرتفع الجوانب آمن للاستخدام في الميكرويف	0.2 كجم - 0.6 كجم	سمكة بأكملها - شرائح سمك السمك الدهني: السلمون والماكريل السمك الأبيض: القد والحدوق ضع السمك على هيئة طبقة واحدة في طبق كبير مرتفع الجوانب وآمن الاستخدام في الميكرويف . استخدام غطاء بلاستيكي لتغطية السمك بإحكام مع مراعاة ثقبه من عدة أماكن . ضع السمك على الرف الزجاجي الدوار . اضبط الوزن واضغط على زر البدء . بعد الانتهاء من الطهي، أخرج الطبق من الفرن واتركه 3 دقائق قبل تناوله .
لحم بقرى محمر	مبرد	الرف السفلي	0.5 كجم - 1.5 كجم	امسح اللحم البقري بالمرجرين أو الزبدة المذابة، ثم ضعها على الرف السفلي . وعندما تسمع صوت الصافرة، اقلب الطعام على الجانب الآخر واضغط على زر البدء للاستمرار . بعد الانتهاء من الطهي، اترك الطعام مغطى بالرفائق لمدة 10 دقائق قبل تناوله .
تشوية الحمل	مبرد	الرف السفلي	0.5 كجم - 1.5 كجم	امسح الحمل بالمارجرين أو الزبد المذاب . وضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية . وتنطلق الصافرة من الفرن، وقلب الطعام واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ . وبعد الطبخ، اتركها بتغطيتها برقاقة ألنيومية لمدة ١٠ دقائق قبل تقديمها .
قطع دجاج	مبرد	الرف السفلي	0.2 كجم - 0.8 كجم	اغسل الجلد وجففه، ثم ادهن أرجل الدجاج بالمرجرين أو الزبدة المذابة وضعها على الرف العلوي فوق الصينية المعدنية . وعندما تسمع صوت الصافرة، اقلب الطعام على الجانب الآخر واضغط على زر البدء للاستمرار . بعد الانتهاء من الطهي، اترك الطعام مغطى بالرفائق لمدة تتراوح من 2 إلى 5 دقائق .

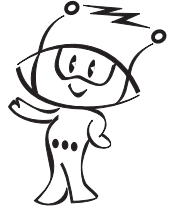
تتفاوت الأطعمة من حيث درجة حرارتها وكثافتها ، ولذا يوصى بفحص الطعام قبل البدء في عملية الطهي، مع إعطاء اهتمام خاص للمفاصل الكبيرة الموجودة في اللحم أو الدواجن . وتجدر الإشارة إلى أن بعض الأطعمة لا تحتاج إلى إذابة الثلج بالكامل قبل البدء في عملية الطهي. ويمكن استخدام برنامج الخبز في إذابة الثلج عن المواد الصغيرة مثل الرولز والأرغفة الصغيرة . وفي العادة يتطلب ذلك الانتظار لفترة تسمح بإذابة الثلج الموجود في مركز الطعام . ويوضح المثال التالي كيفية إذابة الثلج عن دجاجة تزن 1.4 كجم .

خاصية إذابة الثلج ذاتياً

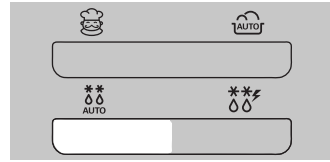


اضغط زر إيقاف / فصل

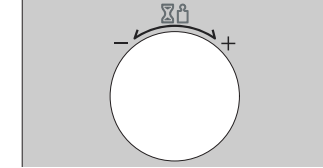
زن الطعام المراد إذابة الثلج منه وتأكد من إزالة كافة الأربطة واللفافات المعدنية ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب



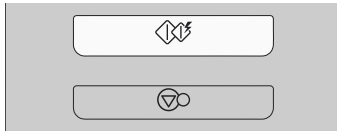
يحتوي الميكرويف على أربعة أوضاع لإذابة الثلج وهي: اللحم، الدواجن، السمك والخبز، ويضم كل واحد منها أوضاع طاقة مختلفة . يمكن تغيير الأوضاع من خلال تكرار الضغط على زر إذابة الثلج ذاتياً.



اضغط زر إذابة الثلج مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج عن الدواجن سوف تظهر علامة DEF-2 على الشاشة.



قم بإدخال وزن الطعام المجمد المراد إزالة الثلج منه .
أدر القرص حتى يظهر الرقم 1.4 على الشاشة.



اضغط زر البدء.

أثناء عملية إذابة الثلج وبمجرد سماع الصافرة، افتح باب الفرن وأقلب الطعام على الجانب الآخر وافصله لضمان إذابة الثلج بشكل متساوٍ . أخرج الأجزاء التي ذاب الثلج منها أو ضع عليها واقي لإبطاء عملية إذابة الثلج . بعد الانتهاء من الفحص، اغلق باب الفرن واضغط على زر البدء للاستمرار . يستمر الفرن في إذابة الثلج (حتى بعد إطلاق الصافرة) إلا إذا كان الباب مفتوحاً .

النوع اضغط إذابة الثلج

اللحم 1 مرة واحدة

الدواجن 2 مرتان

السمك 3 مرات

الخبز 4 مرات

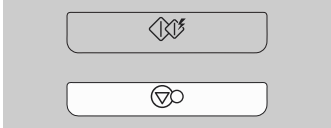
دليل إذابة الثلج بناءً على الوزن

- يجب وضع الطعام المراد إذابة الثلج من عليه في إناء مناسب للاستخدام في الميكرويف ثم يوضع في الرف الزجاجي الدوار .
- يمكن حماية القطع الصغيرة من اللحم والدواجن، إن لزم الأمر، من خلال تغطيتها برقائق ألومنيوم مسطحة مما يسهم في الحيلولة دون سخونة الأجزاء الرقيقة أثناء عملية إذابة الثلج .
- يتم فصل الأطعمة مثل اللحم المفروم والشرائح والنقانق ولحم الخنزير المملح في أسرع وقت ممكن. عند سماع الصافرة، قم بإخراج الطعام من فرن الميكرويف واقلب الطعام على الجانب الآخر ثم ضعه مرة ثانية في فرن الميكرويف . اضغط على زر البدء للاستمرار . بعد الانتهاء من البرنامج، أخرج الطعام من فرن الميكرويف وغطيه برقائق معدنية ثم اتركه حتى يذوب الثلج تماماً .
- إذابة الثلج تماماً، يجب ترك مفاصل اللحم والدجاجات الكاملة لمدة ساعة على الأقل قبل البدء في عملية الطهي.

النوع	الوزن	الإناء	الطعام
اللحم الدواجن السماك	0.1 - 0.4 كجم	أوعية الميكرويف (الطبق المسطح)	اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرقق 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. 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. السماك شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.
الخبز	0.1 - 0.5 كجم	المناديل الورقية أو الطبق المسطح	شرائح الخبز، الكعك، الصمون افصل الشرائح وضعها داخل مناديل ورقية أو طبق مسطح اقلب الطعام على الجانب الآخر عند سماع الصافرة بعد الانتهاء من إذابة الثلج، اترك الطعام لفترة تتراوح من 1-2 دقيقة .

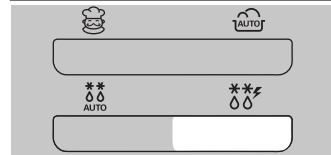
خاصية إذابة الثلج السريعة

تستخدم هذه الخاصية لإذابة الثلج عن اللحم المفروم زنة 0.5 كجم بسرعة فائقة، وهذا يحتاج إلى الانتظار لفترة معينة حتى يذوب الثلج الموجود في منطقة الوسط . ويوضح المثال التالي كيفية إذابة الثلج عن اللحم المفروم زنة 0.5 كجم .



اضغط زر إيقاف / فصل

زن الطعام المراد إذابة الثلج من عليه وتأكد من إزالة كافة الأربطة واللفافات المعدنية ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب .



اضغط زر إذابة الثلج السريع سوف يعمل الفرن أوتوماتيكياً.



يحتوي الميكرويف على
الوضع السريع لإذابة الثلج
(اللحم)

أثناء عملية إذابة الثلج وبمجرد سماع الصافرة، افتح باب الفرن واقلب الطعام على الجانب الآخر وافصله لضمان إذابة الثلج بشكل متساوٍ. أخرج الأجزاء التي ذاب الثلج منها أو ضع عليها واقى لإبطاء عملية إذابة الثلج . بعد الانتهاء من الفحص، اغلق باب الفرن واضغط على زر البدء للاستمرار. يستمر الفرن في إذابة الثلج (حتى بعد إطلاق الصافرة) إلا إذا كان الباب مفتوحاً .

دليل إذابة الثلج السريع

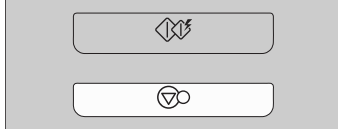
تعمل هذه الخاصية على إذابة الثلج عن اللحم المفروم بشكل فائق السرعة

تأكد من إزالة مواد التغليف تماماً عن اللحم ثم ضع اللحم المفروم في طبق آمن للاستخدام في الميكرويف . وعند سماع الصافرة، أخرج اللحم المفروم من فرن الميكرويف . اضغط على زر البدء للاستمرار. أخرج اللحم المفروم من فرن الميكرويف ثم غطيه بشرائح معدنية واتركه لفترة تتراوح من 5-15 دقيقة أو حتى تكتمل عملية الذوبان.

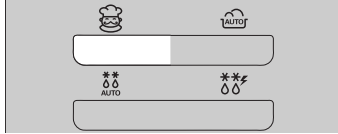
الإرشادات	الأوعية	الوزن	نوع الطعام
اللحم المفروم اقلب الطعام على الجانب الآخر عند سماع الصافرة بعد الانتهاء من ذوبان الثلج، اترك الطعام لمدة تتراوح من 5-15 دقيقة.	أوعية الميكرويف (الطبق المسطح)	0.5 كجم	اللحم المفروم

القائمة السريعة

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية إعداد 0.5 كجم من الفاصوليا المشوية.



اضغط زر إيقاف / فصل.



اضغط زر القائمة السريعة حتى تظهر علامة Sc-3 على الشاشة.

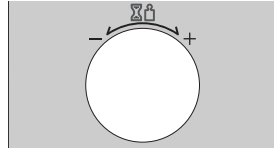


تساعد خاصية القائمة السريعة على طهي معظم الأطعمة المفضلة لديك بسهولة بالغة عن طريق اختيار نوع ووزن الطعام بعد إدارة القرص.

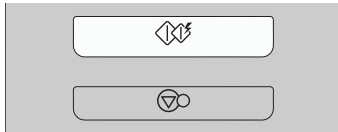
اضغط زر الطهي الذاتي

النوع

مرة واحدة	1	الشوفان
مرتين	2	الباستا
3 مرات	3	الفاصوليا المشوية
4 مرات	4	النقانق
5 مرات	5	اليخنة
6 مرات	6	بيض مخفوق
7 مرات	7	السلمك المشوي
8 مرات	8	السجق



أدر القرص حتى تظهر علامة 0.5 كجم على الشاشة.



اضغط زر "البدء".



النوع	الحد الأقصى للوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	الإرشادات															
١. الشوفان	1-4 أشخاص	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الشوفان والحليب في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكرويف مع مراعاة عدم تغطية الإناء. وعندما تسمع صوت صافرة الفرن، قلب الشوفان واضغط زر البدء للاستمرار. بعد الانتهاء من الطهي، قلب جيداً واتركه لمدة دقيقة قبل تناوله.															
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>وجبة واحدة</th> <th>وجبتان</th> <th>ثلاث وجبات</th> <th>4 وجبات</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>عبوة شوفان واحدة 40 جرام تقريباً</td> <td>1/3 كوب (عبوة واحدة)</td> <td>2/3 كوب (عبوتان)</td> <td>كوب واحد (3 عبوات)</td> <td>كوب وثلث (4 عبوات)</td> </tr> <tr> <td>حليب بارد</td> <td>3/4 كوب (180 مل)</td> <td>1.5 كوب (360 مل)</td> <td>2.5 كوب (540 مل)</td> <td>3 أكواب (720 مل)</td> </tr> </tbody> </table>	الوزن	وجبة واحدة	وجبتان	ثلاث وجبات	4 وجبات	عبوة شوفان واحدة 40 جرام تقريباً	1/3 كوب (عبوة واحدة)	2/3 كوب (عبوتان)	كوب واحد (3 عبوات)	كوب وثلث (4 عبوات)	حليب بارد	3/4 كوب (180 مل)	1.5 كوب (360 مل)	2.5 كوب (540 مل)	3 أكواب (720 مل)
الوزن	وجبة واحدة	وجبتان	ثلاث وجبات	4 وجبات															
عبوة شوفان واحدة 40 جرام تقريباً	1/3 كوب (عبوة واحدة)	2/3 كوب (عبوتان)	كوب واحد (3 عبوات)	كوب وثلث (4 عبوات)															
حليب بارد	3/4 كوب (180 مل)	1.5 كوب (360 مل)	2.5 كوب (540 مل)	3 أكواب (720 مل)															
٢. الباستا	0.1 كجم - 0.3 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الباستا والماء المغلي مع كمية من الملح تتراوح من 1/4 ملعقة صغيرة إلى ملعقة واحدة في إناء عميق وكبير. <table border="1"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>100 جم</th> <th>200 جم</th> <th>300 جم</th> <th>الغطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الماء المغلي</td> <td>400 مل</td> <td>700 مل</td> <td>1000 مل</td> <td>لا يوجد</td> </tr> </tbody> </table> <p>اطبخ مع عدم تغطية الإناء وعند سماع صافرة الفرن، قلب الباستا جيداً واضغط على زر البدء للاستمرار. بعد الانتهاء من الطهي، قلب جيداً واتركه لمدة دقيقة إن لزم الأمر. اغسل الباستا بالماء البارد.</p>	الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء	الماء المغلي	400 مل	700 مل	1000 مل	لا يوجد					
الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء															
الماء المغلي	400 مل	700 مل	1000 مل	لا يوجد															
٣. الفاصوليا المشوية	0.2 كجم - 0.8 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الفاصوليا في إناء آمن الاستخدام في الميكرويف مع مراعاة تغطية الإناء. ضع الإناء على الصينية الزجاجية. بعد الانتهاء من إعادة التسخين، قلب جيداً واتركه مغلياً لمدة دقيقة أو دقيقتين.															
٤. النقانق	0.2 كجم - 0.6 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع محتويات العلبة بما فيه الماء المالح داخل وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف ثم سخنه مع مراعاة عدم تغطيته. بعد الانتهاء من تسخينه، قلبه جيداً ثم صفيه وتناوله بعد ذلك.															

النوع	الحد الأقصى للوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
٥. اليخنة	0.2 كجم - 0.6 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع اليخنة في إناء آمن للاستخدام في الميكرويف وغطيه بلفافة بشكل غير محكم . بعد الانتهاء من التسخين، قلبه جيداً واتركه لمدة دقيقتين.
٦. بيض مخفوق	1-4 بيضات	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	مبرد	ضع عدد البيض الذي ترغب فيه مع الحليب في إناء كبير واخفقه قليلاً مع مراعاة وضع غطاء عليه . بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج الطبق من الفرن وقلبه جيداً واتركه مغطى لمدة دقيقة إلى دقيقتين حتى يتماسك أضف كمية من الحليب حسب كمية الطعام المطهوه . ** بيضة واحدة: ملعقة حليب صغيرة بيضتان: ملعقتان صغيرتان من الحليب 3 بيضات: ثلاث ملاعق حليب صغيرة 4 بيضات: 4 ملاعق حليب صغيرة
٧. السمك المشوي	0.2 كجم - 0.6 كجم	الرف العلوي	مبرد	ضع السمك بعد غسله وتجفيفه على الرف العلوي . وبعد سماع الصافرة، اقلب السمك على الجهة الأخرى واضغط على زر "البدء س". بعد الانتهاء من الطهي، اخرج الطعام من الفرن، ثم قدمه.
٨. السجق	0.1 كجم - 0.5 كجم	الرف العلوي	مبرد	ضع الطعام بعد فك مواد التغليف على الرف العلوي . وبعد سماع الصافرة، اقلب الطعام على الجهة الأخرى واضغط على زر "البدء س". بعد الانتهاء من الطهي، اخرج الطعام من الفرن وبعدها يكون صالح للأكل.

دليل التسخين أو إعادة التسخين

يجب اتباع الخطوات التالية للتأكد من نجاح عملية التسخين أو إعادة التسخين في فرن الميكرويف: تأكد من كمية الطعام المراد تسخينه من أجل تحديد الوقت اللازم لإعادة التسخين ثم ضع الطعام في أشكال دائرية للحصول على أفضل النتائج. يتم تسخين الطعام المبرد بشكل أبطأ من الطعام المحفوظ في درجة حرارة الغرفة. يجب تفريغ الأغذية المعلبة في إناء الميكرويف. يتم تسخين الطعام بشكل منتظم عند تغطيته بغطاء الميكرويف أو غطاء بلاستيك قابل للتصريف. يرجى توخي الحذر عند إزالة الغطاء من أجل تجنب الحروق الناتج عن التعرض للبخار. استخدم الجدول التالي كدليل لإعادة تسخين الأطعمة المطهية

نوع الطعام	وقت الطهي على مستوى الطاقة المرتفع	إرشادات خاصة
شرائح اللحم 3 شرائح (سمك 0.5 سم)	1 - 2 دقيقة	ضع شرائح اللحم على طبق الميكرويف ثم غطيها بغطاء بلاستيك مع مراعاة ترك فتحة للتصريف.
قطع الدجاج قطعة صدر واحدة قطعة ساق وورك	2 - 3 دقيقة 3 - 3.5 دقيقة	ضع قطع الدجاج على طبق الميكرويف غطي الطبق بغطاء بلاستيك مع مراعاة ترك فتحة للتصريف.
سمك فيلية (170-230 جرام)	1 - 2 دقيقة	ضع السمك على طبق الميكرويف غطي الطبق بغطاء بلاستيك مع مراعاة ترك فتحة للتصريف.
اللازانيا وجبة واحدة (300 جرام)	4 - 6 دقيقة	ضع السمك على طبق الميكرويف غطي الطبق بغطاء بلاستيك مع مراعاة ترك فتحة للتصريف.
كسرولة كوب واحد 4 أكواب	3 - 1.5 دقيقة 7 - 4.5 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
كسرولة كريمة أو جبنة كوب واحد 4 أكواب	1 - 2.5 دقيقة 3.5 - 6 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
لحم بقري مفروم بالصلصة أو لحم بقري مشوي سندوتش واحد (1/2 كوب حشو لحمة) بدون كعك	1 - 2.5 دقيقة	أعد تسخين الحشو والكعك كلاً على حدة. تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة مع مراعاة تسخين الكعك كما هو موضح في الجدول التالي.
البطاطا المهروسة كوب واحد 4 أكواب	2.5 - 3.5 دقيقة 6 - 9 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
الفاصوليا المشوية كوب واحد	1.5 - 3 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
رافيولي أو باستا بالصلصة كوب واحد 4 أكواب	2.5 - 4 دقيقة 7.5 - 11 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
الأرز كوب واحد 4 أكواب	1 - 1.5 دقيقة 3.5 - 5 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
سندوتش أو صمون 1 رول	15 - 30 دقيقة	يلف في مناديل ورقية ويوضع على الصينية الزجاجية.
الخضروات كوب واحد 4 أكواب	1.5 - 2.5 دقيقة 3.5 - 5.5 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
الشوربة وجبة واحدة (8 أونصة)	1.5 - 2 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.

دليل الخضروات الطازجة

الانتظار وقت	الإرشادات	وقت الطهي (طاقة مرتفعة)	الكمية	الخضروات
2-3 دقيقة	قشر الذرة ثم أضف ملعقتين صغيرتين في طبق شواء سعة 1.5 لتر مع مراعاة تغطيته.	4 - 8	كوزين	الذرة، طازج
2-3 دقيقة	ضع الفطر في كسرولة شواء سعة 1.5 لتر ثم قلب الطعام في منتصف عملية الطهي.	1.5 - 2.5	230 جرام	الفطر طازج، شرائح
2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	4 - 7	450 جرام	الجزر الأبيض
2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	6 - 9	4 أكواب	البازيلا خضراء، طازجة
2-3 دقيقة	استخدم شوكة الطعام لعمل ثقب عديدة في البطاطا ثم ضعها على عدد 2 منديل ورق مع مراعاة تقليب البطاطا في منتصف عملية الطهي.	4 - 9 6 - 12	2 وسط 4 وسط	البطاطا الحلوة شواء بالكامل (170-230 جرام لكل حبة)
2-3 دقيقة	استخدم شوكة الطعام لعمل ثقب عديدة في البطاطا ثم ضعها على عدد 2 منديل ورق مع مراعاة تقليب البطاطا في منتصف عملية الطهي.	5.5 - 7.5 9.5 - 14	2 حبة 4 حبة	البطاطا البيضاء شواء بالكامل (170-230 جرام لكل حبة)
2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر.	4.5 - 7.5	450 جرام	السبانخ، طازجة أوراق
2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	4.5 - 7.5	450 جرام	الكوسا طازجة، شرائح
2-3 دقيقة	ضع الكوسا على عدد 2 مناديل ورق بعد تقهيقها ثم قلبها مع مراعاة إعادة ترتيبها في منتصف عملية الطهي.	6 - 9	450 جرام	الكوسا، طازجة شرائح

الانتظار وقت	الإرشادات	وقت الطهي (طاقة مرتفعة)	الكمية	الخضروات
2-3 دقيقة	قلم الخرشوف ثم أضف ملعقتين صغيرتين من الماء وملعقتين صغيرتين من العصير مع مراعاة تغطيته.	4.5 - 7 10 - 12	2 وسط 4 وسط	الخرشوف (230 جرام لكل واحد)
2-3 دقيقة	أضف كوب ماء واحد وغطيه	2.5 - 6	450 جرام	الهلينون طازج، براعم
2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة سعة 1.5 لتر. قلب الطعام في منتصف عملية الطهي.	7 - 11	450 جرام	الفاصوليا الخضراء
2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، ثم أعد ترتيبها في منتصف عملية الطهي.	11 - 16	450 جرام	بنجر، طازج
2-3 دقيقة	ضع البروكولي في طبق شوي وأضف عليه نصف كوب ماء.	5 - 8	450 جرام	البروكولي طازج، براعم
2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	5.5 - 7.5	450 جرام	كرنب، طازج شرائح
2-3 دقيقة	أضف 1/4 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	2 - 3	200 جرام	جزر طازج، شرائح
2-3 دقيقة	قلم القرنبيط ثم أضف 1/4 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	5 - 7	450 جرام	قرنبيط، طازج كاملة
2-3 دقيقة	قطع الخضار ثم أضف 1/4 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	11 - 16	كوبان 4 أكواب	زهرة الكرفس، طازج، شرائح

دليل الطهي بالشواية

إرشادات طهي اللحم على الشواية

- قم بإزالة الدهون من اللحم من خلال قطعها مع مراعاة عدم قطع المناطق الخالية من الدهن . (يؤدي ذلك إلى منع تجعد الدهون).
- ضع قطع اللحم على الرف وامسحها بزيت أو زبدة مذابة.
- قلب اللحم على الجهة الأخرى أثناء عملية الشواء.

نوع اللحم	الوزن	وقت الطهي تقريباً (بالدقيقة)	ملاحظات
شرائح لحم الضأن (سمك 2.5 سم (1 بوصة))	230 جم x 2	25 - 32	امسح اللحم بالزيت أو الزبدة المذابة . يجب وضع القطع الرقيقة على رف الشواية بينما يمكن وضع القطع السمكية على صينية مثقبة .
الفنائق	230 جم x 2	13 - 16	يرجى تقليب الطعام باستمرار بعد مرور نصف الوقت .
سمك فيليه سمك 1 سم (نصف بوصة) سمك 1.5 سم (1/2 بوصة)	230 جم x 2 230 جم x 2	17 - 21 20 - 24	ادهن السمك بالزبدة المذابة وقلبه في منتصف عملية الطهي.

إرشادات شوي السمك والمأكولات البحرية

ضع السمك والمأكولات البحرية على الرف . يجب تنظيف السمكة الكاملة من الجانبين قبل وضعها على الشواية مع مراعاة مسح السمك والمأكولات البحرية بالزبدة المذابة أو المرجرين أو الزيت قبل وأثناء عملية الشوي، مما يساعد على عدم جفاف السمك . يرجى استمرار عملية الشوي حسب الأوقات المذكورة في الجدول . كما يجب تقليب السمكة الكاملة أو شرائح السمك بعناية بعد مرور نصف الوقت المخصص للشوي . ويمكن تقليب الشرائح السمكية بعد مرور منتصف الوقت بناءً على رغبتك .

نوع اللحم	الوزن	وقت الطهي تقريباً (بالدقيقة)	ملاحظات
شرائح السمك سمك 2.5 سم (1 بوصة)	230 جم	24 - 28	ادهن السمك بالزبدة المذابة وقلبه في منتصف عملية الطهي.
سمكة كاملة	225-350 جم كل واحدة 450 جرام	16 - 20 24 - 28	يرجى ترك وقت أكثر للسمك الدهني والسمك.
سكالوب	450 جرام	16 - 20	طري اللحم جيداً أثناء عملية الطهي.
الروبيان غير المطهو	450 جرام	16 - 20	

إرشادات هامة للسلامة

يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

تحذير

يرجى التأكد من ضبط أوقات الطهي بشكل صحيح نظراً لإمكانية حدوث حرائق وبالتالي تلف الفرن جراء زيادة وقت الطهي .

٩. قد يتعرض الرف الدوار للكسر أو التلف نتيجة غسله بعد الانتهاء من عملية الطهي مباشرة.
١٠. تحتاج كميات الطعام الصغيرة إلى وقت أقل للتسخين أو الطهي ويمكن أن تتعرض للسخونة الشديدة أو الاحتراق نتيجة استخدام أوقات التسخين العادية فيها.
١١. تأكد من وضع الفرن في مكان بحيث لا تقل المسافة بينه وبين حافة السطح الموضوع عليه عن ٨ سم لتجنب ميل الجهاز.
١٢. احرص على ثقب البطاطا والتفاح أو أي فاكهة أو خضروات أخرى قبل عملية الطهي.
١٣. تجنب طهي البيض في قشرته إذ قد يتجمع ضغط داخل البيضة مما يؤدي إلى انفجارها .
١٤. لا تحاول استخدام أسلوب القلي العميق في الفرن.
١٥. تأكد من إزالة كافة الأغذية البلاستيكية قبل البدء في عملية الطهي أو إذابة الثلج مع الانتباه إلى أن الطعام قد يحتاج في بعض الحالات إلى وضع أغذية بلاستيكية عليه عند التسخين أو الطهي.
١٦. يجب عدم تشغيل الفرن عند تعرض الباب أو أقفال الباب للتلف ويجب الاستعانة بفني صيانة مؤهل لإصلاحه.
١٧. عند ملاحظة تصاعد الدخان، سارع بفصل الفرن ونزع القابس من مأخذ التيار وإبقاء باب الفرن مغلقاً وإخماد النيران.
١٨. عند تسخين أو طهي الطعام في الأوعية البلاستيكية أو الورقية التي تستخدم لمرة واحدة فقط أو في أي أوعية قابلة للاشتعال، يوصى بفحص الفرن باستمرار نظراً لإمكانية تلف وعاء الطعام.
١٩. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد التأكد من إعطائهم الإرشادات الكافية بحيث يستطيع الطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة ويفهم المخاطرة المترتبة على استخدامه بشكل خاطئ.

١. لا تحاول العبث أو إصلاح أو ضبط الباب أو لوحة التحكم أو مفاتيح أقفال الأمان أو أي من أجزاء الفرن الأخرى فقد يحدث أذى شديد للشخص الذي يحاول القيام بعمليات صيانة أو إصلاح تتضمن فك الغطاء الواقى من التعرض لطاقة الميكرويف . يجب الاستعانة بفني خدمة مؤهل فقط لإصلاح الميكرويف .
٢. تجنب تشغيل الفرن عندما يكون فارغاً ومن الأفضل وضع كوب من الماء في الفرن في حالة عدم الاستخدام حيث يقوم هذا الكوب بامتصاص كافة أشعة الميكرويف لدى تشغيل الفرن مصادفة.
٣. لا تضع ملابس جافة في فرن الميكرويف خشية تعرضها للتفحم أو الاشتعال إذا تم تسخينها لفترة طويلة.
٤. تجنب طهي الطعام في مناديل ورقية إلا إذا كانت الإرشادات الواردة في دليل الطهي تسمح باستخدام المناديل الورقية لهذا النوع من الطعام.
٥. تجنب استخدام ورق الجرائد والمجلات في عملية الطهي بدلاً من المناديل الورقية.
٦. تجنب استخدام الأوعية الخشبية حيث يمكن أن تتفحم هذه الأوعية نتيجة السخونة الشديدة، كما يجب عدم استخدام الأوعية الخزفية المرصعة بالمعادن (مثل الذهب والفضة) . تأكد من إزالة الأربطة المعدنية إذ يمكن أن تسبب المواد المعدنية ظاهرة التقوس الكهربائي مما ينتج عنه حدوث تلف كبير.
٧. تجنب تشغيل الفرن بغوطة المطبخ أو أي شيء آخر يمكن أن يكون عائقاً بين الباب وفتحة الفرن الأمامية مما قد يؤدي إلى تسرب طاقة الميكرويف.
٨. تجنب استخدام المنتجات الورقية المعاد تصنيعها إذ يمكن أن تحتوي هذه المواد على شوائب قد تسبب حدوث شرر و/أو حرائق جراء استخدامها في عملية الطهي.

إرشادات هامة للسلامة

يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

تحذير

يرجى التأكد من عدم ملامسة سلك الطاقة للغطاء الخلفي لإرشادات هامة للسلامة. يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

٢٠. تجنب غلي السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة مما يترتب عليه حدوث انفجار.
٢١. لا تحاول تشغيل الفرن في حالة تلف أقفال الباب أو المناطق المجاورة له حتى يتم إصلاح الفرن بمعرفة فني صيانة مؤهل.
٢٢. يرجى التأكد من ملائمة استخدام الأوعية في الميكرويف قبل عملية الاستخدام.
٢٣. لا تحاول لمس باب الفرن أو المنطقة الخارجية أو الخلفية أو التجويف أو الملحقات أو الأطباق أثناء تشغيل الفرن على وضع الشواية أو الوضع المجمع أو الطهي الذاتي إلا بعد ارتداء قفازات سميكة حيث تزيد درجة حرارة هذه الأجزاء بصورة كبيرة. يرجى التأكد من عدم سخونة هذه المكونات قبل إخراج الأواني من الفرن.
٢٤. استخدم الأوعية المناسبة للاستخدام في فرن الميكرويف فقط.
٢٥. عند تسخين الطعام في الأوعية البلاستيكية أو الورقية، يرجى مراقبة السخان خشية حدوث حريق.
٢٦. عند ملاحظة تصاعد الدخان، سارع بإغلاق الجهاز ونزع القابض من مأخذ التيار ولا تلجأ إلى فتح باب الفرن من أجل محاصرة الحريق.
٢٧. عند تسخين المشروبات في الميكرويف، يمكن أن تتم عملية التسخين بشكل مفاجئ ولذا يجب توخي الحذر عند الإمساك بالوعاء.
٢٨. يجب تقليب أو رج محتويات رضعات الأطفال ومرطباتنا أطعمة الأطفال والتأكد من درجة حرارتها قبل تناولها لتجنب الحروق.
٢٩. تجنب استخدام الفرن في تسخين البيض بقشره والبيض المسلوق خشية انفجار البيض حتى بعد تلاشي سخونة الميكرويف.
٣٠. يجب الإطلاع على كيفية تنظيف أقفال الباب والتجويف والأجزاء المجاورة.

٣١. يجب تنظيف الفرن باستمرار وإزالة بقايا الطعام منه.
٣٢. يمكن أن يؤدي عدم الحفاظ على نظافة الفرن إلى تلف سطحه مما يؤثر سلباً على عمر الجهاز وربما ينتج عنه خطر كبير.
٣٣. استخدم مجس الحرارة الموصى به لهذا الفرن فقط (بالنسبة للأجهزة المزودة بخاصية استخدام مجس استشعار الحرارة).
٣٤. يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام في حالة وجود عناصر للتسخين ولذا يجب توخي الحذر وعدم ملامسة عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.
٣٥. هذا الجهاز غير معد للاستخدام من قبل الأطفال أو الغير الأصحاء عقلياً دون مراقبة.

تحذير: يجب عدم تشغيل الفرن عند تعرض الباب أو أقفال الباب للتلف

ويجب الاستعانة بفني صيانة مؤهل لإصلاحه.

تحذير: أي شخص يحاول القيام بعمليات صيانة أو إصلاح تتضمن فك

الغطاء الواسع من التعرض لطاقة الميكرويف قد يتعرض لأذى

شديد. يجب الاستعانة بفني خدمة مؤهل فقط لإصلاح

الميكرويف.

تحذير: تجنب غلي السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة مما

يترتب عليه حدوث انفجار.

تحذير: لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد التأكد من

إعطائهم الإرشادات الكافية بحيث يستطيع الطفل استخدام

الفرن بطريقة آمنة ويفهم المخاطرة المترتبة على استخدامه

بشكل خاطئ.

الأوعية الآمنة للاستخدام في الميكرويف

المنتجات الورقية

تعتبر الأطباق والأوعية الورقية آمنة وصالحة للاستخدام في الميكرويف شرط أن يكون وقت الطهي قصيراً وتكون الأطعمة المطهوه قليلة الدهون والرطوبة. كما تعتبر المناديل الورقية ذات أهمية كبيرة في لف الأطعمة وتطيين صواني الشواء التي تطهى فيها الأطعمة زيتية مثل لحم الخنزير المقدد. وبصورة عامة، يوصى بتجنب المنتجات الورقية الملونة خشية ذوبان الألوان. وقد تحتوي بعض المنتجات الورقية المعاد تصنيعها على شوائب مما يترتب عليه حدوث ظاهرة التقوس أو حريق عند استخدامها في الميكرويف.

أكياس الطهي البلاستيكية

تعتبر أوراق الطهي البلاستيكية آمنة للاستخدام في الميكرويف شرط تصنيعها خصيصاً لأغراض الطهي. ويجب التأكد من شق الكيس طولياً لتوفير منفذ للبخار. تجنب استخدام أكياس البلاستيك العادية للطهي في فرن الميكرويف حيث ستعرض هذه الأكياس للذوبان والقطع.

أوعية الميكرويف البلاستيكية

تتوافر تشكيلة متنوعة الأشكال والأحجام من أوعية الطهي الصالحة للاستخدام في الميكرويف. ويمكنك استخدام الأوعية المتوافرة لديك حالياً بدلاً من شراء أدوات مطبخ جديدة.

الأواني الفخارية والخزفية والصلصالية

تعتبر الأواني المصنوعة من هذه المواد صالحة للاستخدام في أفران الميكرويف ولكن يجب اختبارها أولاً قبل الاستخدام.

تحذير

تعتبر بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير صالحة للطهي.

يجب فحص الأوعية للتأكد من مدى صلاحيتها للاستخدام في أفران الميكرويف.

تجنب استخدام الأواني المعدنية أو التي تحتوي على معادن في فرن الميكرويف

لا تستطيع موجات الميكرويف اختراق المعادن ولذا تتفادى أي جسم معدني من خلال الصعود عليه مما يسبب ظاهرة التقوس، وهي ظاهرة خطيرة تشبه البرق تصلح معظم أواني الطهي غير المعدنية القادرة على مقاومة الحرارة للاستخدام في فرن الميكرويف. وإذا ساورك الشك عن مدى صلاحية استخدام إناء معين في الميكرويف، فهناك طريقة بسيطة لمعرفة هل يصلح هذا الإناء للاستخدام في فرن الميكرويف أم لا. وتمثل هذه الطريقة في وضع الإناء المراد استخدامه إلى جانب زجاجة مملوءة بالمياه في الميكرويف، مع مراعاة ضبط الميكرويف على مستوى الطاقة المرتفعة لمدة دقيقة واحدة. فإذا وجدت الماء ساخناً دون أن يسخن الإناء، فهذا يعني أن الإناء آمن للاستخدام في الميكرويف، ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء بينما كان الإناء ساخناً، فهذا يدل على أن الإناء غير آمن للاستخدام في الميكرويف. والآن قد يتوافر في مطبخك الكثير من أدوات الطهي التي يمكن استخدامها في فرن الميكرويف، وما عليك سوى قراءة القائمة التالية لمعرفة هل تصلح هذه الأواني أم لا.

أطباق العشاء

تصلح معظم أنواع أطباق العشاء للاستخدام في الميكرويف. يرجى مطالعة دليل المصنع أو إجراء اختبار الميكرويف في حالة وجود أي شك.

الأواني الزجاجية

يصلح الزجاج المقاوم للحرارة للاستخدام في الميكرويف، وهذا يشمل كافة أنواع الزجاج المصقول. تجنب استخدام الأواني الزجاجية الرقيقة مثل كؤوس أو زجاجات النبيذ في الميكرويف حيث يمكن أن تتعرض هذه الأواني للكسر مع سخونة الطعام.

أوعية التخزين البلاستيكية

يمكن استخدام هذه الأوعية لحفظ الأطعمة التي تحتاج إلى التسخين السريع، ولكنها لا تصلح لحفظ الأطعمة التي تحتاج إلى البقاء لفترة طويلة في الفرن، إذ يمكن أن تؤدي السخونة إلى التواء أو إذابة الأوعية البلاستيكية.

خواص الطعام والطهي في أفران الميكرويف

مراقبة الأطعمة أثناء الطهي

تم إعداد هذه الوصفات الغذائية بعناية فائقة، إلا أن نجاح عملية التحضير يظل رهن الاهتمام الذي يوليه المرء للطعام خلال عملية الطهي. يرجى ملاحظة الطعام دائماً أثناء الطهي. هذا الفرن مجهز بلمبة تضيء تلقائياً عند تشغيل الفرن ومن ثم يمكن متابعة حالة الطعام. يجب النظر إلى الإرشادات الواردة مع هذه الوصفات مثل تقليب الطعام وغيرها على أنها الحد الأدنى من خطوات إعداد الطعام، وعليه إذا وجدت أي خلل في الطعام، يمكنك عمل التعديلات التي ترى أنها مناسبة من أجل إصلاح هذا الخلل.

العوامل التي تؤثر على فترات الطهي

تتأثر فترات الطهي بالكثير من العوامل فدرجة حرارة المحتويات المستخدمة في تحضير الطعام تحدث فارقاً كبيراً في أوقات الطهي. فعلى سبيل المثال، يستغرق الكعك المعد من الزبدة المجمدة واللبن والبيض وقتاً أطول من الكعك المصنوع من مكونات توجد في درجة حرارة الغرفة. ومن هنا نستطيع القول بأن كافة الوجبات المذكورة في هذا الكتاب تعطي نطاق تقريبي للأوقات اللازمة لعملية الطهي. وعموماً، لن ينضج الطعام قبل مرور الحد الأدنى من الوقت، بينما يمكن أن يحتاج إلى مزيد من الطهي حتى بعد تجاوز الحد الأقصى من الوقت وذلك حسب التفصيلات الشخصية للمرء. ويتمثل الاتجاه الرئيسي الذي يعتمد عليه هذا الدليل في اتباع فلسفة تحفظية عندما يتعلق الأمر بأوقات الطهي. ففي حين أن بعض الوجبات تحتاج إلى الطهي الزائد، نجد أنه من الأفضل أخراج مأكولات أخرى ولاسيما الخبز والكعك والكسترد قبل اكتمال الطهي بقليل. ولم ياتي ذلك من طريق الخطأ، بل عندما نترك الطعام قليلاً، مغلي في العادة، تستمر عملية الطهي خارج الفرن حيث تتحرك الحرارة المحبوسة داخل الأجزاء الخارجية من الأطعمة إلى الداخل بشكل تدريجي. وهنا نجد أنه إذا ترك الطعام حتى تنضج جميع أجزائه، فسوف تنضج الأجزاء الخارجية منه أكثر من اللازم وربما تتعرض للاحتراق. وسوف يصبح المرء أكثر مهارة في تقدير أوقات الطهي والانتظار اللازمة للأطعمة المختلفة.

كثافة الطعام

يتم طهي المأكولات المسامية الخفيفة مثل الكعك والخبز أسرع من الأطعمة الثقيلة الكثيفة مثل اللحوم والصواني، ولذا يجب توخي الحذر عند طهي الأطعمة المسامية في الميكرويف لمنع تصلب وتكسر الحواف الخارجية لها.

ارتفاع الطعام

تجدد الإشارة إلى أن الأجزاء العلوية من الأطعمة المرتفعة ولاسيما المقالي تنضج قبل الأجزاء السفلية منها ولذا يوصى بتقليب الأطعمة المرتفعة عدة مرات أثناء عملية الطهي.

محتوى الرطوبة

نظراً لأن الحرارة المتولدة من موجات الميكرويف تعمل على تبخير الرطوبة، يفضل رش الأطعمة الجافة مثل المقالي والخضروات بالماء قبل عملية الطهي أو تغليتها من أجل الاحتفاظ بحرارتها.

العظام ومحتويات الدهون

تتميز العظام بقدرتها على توصيل الحرارة بينما تتسم الدهون بأنها تنضج أسرع من اللحم. ويجب الانتباه إلى عدم نضج كافة أجزاء قطع اللحم المحتوية على الدهون أو العظام في وقت واحد والحرص على عدم نضجها أكثر من اللازم.

كمية الطعام

ينبعث من الميكرويف عدد ثابت من الموجات بغض النظر عن كمية الطعام المراد طهيها فيه ومن ثم فإنه كلما زادت كمية الطعام، كما طال الوقت اللازم لعملية الطهي. ويتم تقليل الوقت اللازم للطهي بمقدار الثلث على الأقل عند تقسيم الوجبة إلى نصفين.

شكل الطعام

تتوغل موجات الميكرويف لما يقرب من ٢ سم فقط داخل الطعام، بينما تنضج الأجزاء الداخلية من الأطعمة السميكة بفعل الحرارة المتولدة من الخارج إلى الداخل. ومن هنا نجد أن الجزء الخارجي من الطعام فقط هو الذي يطهى بطاقة الميكرويف بينما يتم طهي بقية الأجزاء عن طريق توصيل الحرارة. وتجدر الإشارة إلى أن الشكل المربع السميكة هو أصعب الأشكال المحتملة طهيًا بالميكرويف، حيث تتحرق زوايا الطعام قبل فترة طويلة من وصول الحرارة إلى منخقة الوسط، بينما تطهى الأطعمة الدائرية الرقيقة والحلقات بشكل ناجح في الميكرويف.

التغطية

يسهم الغطاء في حبس الحرارة والبخار مما يساعد على طهي الطعام بصورة أسرع، ولذا يفضل استخدام غطاء أو غشاء الميكرويف اللاصق مع ثني الزوايا للخلف للحيلولة دون انقطاعها.

التحمير

يتم تحمير اللحوم والدواجن التي يستغرق طهيها 15 دقيقة أو أكثر بفعل الدهون الموجودة بداخلها، أما اللحوم التي تطهى في فترة أقل، فيمكن دهنها بصلصة تحمير مثل صلصة ووسترشاير أو صلصة الصويا أو صلصة الشواء حتى تكتسب لوناً شهياً. ولا يوجد داعي لتغيير نكهة الوجبة نظراً لإضافة كمية صغيرة نسبياً من صلصات التحمير إلى الطعام.

تغطية الطعام بورق مانع لتسرب الزيت

يساعد الورق المانع لتسرب الزيت على احتفاظ الطعام ببعض الحرارة ومنع طرطشة الزيت. ويسمح هذا الورق بجفاف الطعام تدريجياً نظراً لأنه يعتبر غطاء غير محكم.

الترتيب وترك فواصل

من المعروف أن الأطعمة الفردية مثل البطاطا المشوية وقطع الكعك الصغيرة وفواتح الشبيهة تسخن بصورة أكثر تناسقاً عند وضعها في الفرن على مسافات متساوية ويفضل أن يكون في شكل دائري. تجنب تماماً وضع الأطعمة فوق بعضها داخل الفرن.

التقليب

يعتبر التقليب واحداً من أهم العوامل المستخدمة في كافة آليات الميكرويف. ففي الطهي العادي، يتم تقليب الطعام بهدف مزج أجزائه، أما في الطهي بالميكرويف، فيتم تقليب الطعام بهدف إعادة توزيع الحرارة. ويفضل التقليب من الخارج إلى الداخل إذ أن الأجزاء الخارجية للطعام تسخن أولاً.

خواص الطعام والطهي في أفران الميكرويف

طريقة تنظيف الفرن

١. تنظيف الفرن من الداخل

يرجى الانتباه إلى أن طرطشة الطعام والسوائل المسكوبة تلتصق بحوائط الفرن وأحياناً تفصل بين العازل الحراري وسطح الباب، ولذا يفضل مسح السوائل المسكوبة بقطعة قماش رطبة لإخراجها من الفرن. وتجدر الإشارة إلى أن بقايا الطعام والسوائل المسكوبة تمتص طاقة الميكرويف مما يطيل الفترة اللازمة للطهي. استخدم قطعة قماش رطبة لإزالة بقايا الطعام الموجودة بين الباب والإطار. ويجب الحفاظ على هذه المنطقة نظيفة للتأكد من إغلاق الباب بشكل جيد. قم بإزالة طرطشة الزيت بقطعة قماش مبللة بالصابون ثم اغسلها وجففها. تجنب استخدام المنظفات القوية أو الأكالة. يمكن غسيل الصينية الزجاجية إما باليد أو في غسالة الأطباق.

٢. تنظيف الفرن من الخارج

استخدم الماء والصابون في تنظيف الفرن من الخارج ثم جففه بقطعة قماش ناعمة أو مناديل ورق. وللحيلولة دون تلف الأجزاء الداخلية للفرن، يجب الحرص على عدم دخول المياه إلى أي من فتحات التهوية. لتنظيف لوحة المفاتيح، افتح الباب لمنع الفرن من العمل مصدفة وامسح لوحة المفاتيح بقطعة قماش رطبة ثم قطعة قماش جافة على الفور. اضغط زر إيقاف/ فصل بعد عملية التنظيف.

٣. في حالة تجمع البخار حول باب الفرن من الداخل أو الخارج، استخدم قماشاً ناعمة في مسح لوحة المفاتيح. ويمكن أن يتجمع هذا البخار أثناء عمل الميكرويف في ظروف الرطوبة العالية ولا يدل بأي حال من الأحوال على وجود عيب في الجهاز.

٤. يجب تنظيف الباب والعازل الحراري الموجود فيه. استخدم الماء الدافئ والصابون لتنظيفهما ثم جففهما جيداً.

تجنب استخدام مواد أكالة مثل مساحيق التنظيف أو حاشيات التنظيف المصنوعة من الصلب أو البلاستيك في عملية التنظيف.

يمكن صيانة الأجزاء المعدنية بشكل أفضل عند المواظبة على تنظيفها بقطعة قماش رطبة.

قلب الطعام

يجب قلب أنواع الطعام الكبيرة والمرتفعة مثل اللحوم والدجاج الكامل مما يساعد على حدوث تناسق في طهي الأجزاء العلوية والسفلية من الطعام. ويفضل أيضاً قلب الدجاج المقطع والشرائح.

وضع الأجزاء السميكة مواجهة للخارج

نظراً لأن موجات الميكرويف تتجه بشكل رئيسي إلى الأجزاء الخارجية من الطعام، فمن البديهي أن توضع الأجزاء الأكثر سمكاً من اللحوم والدواجن والسمك على الحافة الخارجية من الطبق، وبهذه الطريقة تستقبل هذا الأجزاء معظم أشعة الميكرويف مما يسمح بطهي الطعام بشكل أكثر تناسقاً.

وضع الحواجز

يمكن وضع شرائح من رقائق الألومنيوم (التي تصد أشعة الميكرويف) على حواف أو زوايا الأطعمة المربعة والمستطيلة لمنع نضج هذه الأجزاء أكثر من اللازم، مع مراعاة عدم استخدام كمية كبيرة من هذه الشرائح والتأكد من إحكامها على الطبق للحيلولة دون حدوث ظاهرة التقوس في الفرن.

رفع الطعام

يمكن رفع الطعام الكثيف أو السميكة بحيث يتم امتصاص موجات الميكرويف من الأسفل ومن جانب الطعام

التثقيب

يمكن أن تتعرض الأطعمة ذات القشر أو الجلد أو الغشاء للانفجار في الفرن إلا إذا تم ثقبها قبل البدء في عملية الطهي. وتشمل هذه الأطعمة صفار البيض وبياضه والبطلينوس والمحار وحيات الخضروات والفاكهة الكبيرة

التأكد من نضج الطعام

يجب التأكد من نضج الأطعمة التي تطهى بسرعة في فرن الميكرويف، إذ تترك بعض الأطعمة في الميكرويف حتى تنضج تماماً، بينما يتم إخراج معظم الأطعمة وخصوصاً الأسماك والدواجن قبل أن تنضج بقليل لتكتمل عملية النضج أثناء فترة الانتظار. وتزيد درجة الحرارة الداخلية للطعام بنسبة تتراوح بين 5 فهرنهايت (3 درجات مئوية) و 15 درجة فهرنهايت (8 درجات مئوية) خلال وقت الانتظار.

إكمال الطهي خارج الفرن

يترك الطعام في الغالب لمدة تتراوح من 3 إلى 10 دقائق، ويغلى عادة خلال فترة الانتظار للاحتفاظ بدرجة حرارته إلا إذا كان من المفترض تعريضه للهواء حتى يجف ويتماسك (مثل بعض أنواع الكعك والبسكويت). وتساعد فترة الانتظار على إكمال النضج وإعطائه النكهة المطلوبة.

أسئلة وأجوبة

يرجى مراعاة الدقة في اتباع الإرشادات التي يوفرها كل مصنع لمنتجه من الفشار. لا تترك الفرن دون مراقبة أثناء عمل الفشار . في حالة عدم إعداد الفشار في الوقت المحدد، يرجى إيقاف عملية التحضير نظراً لإمكانية اشتعال النار في الفشار جراء وضعه أكثر من اللازم في الفرن .

تحذير

لا تستخدم كيس قلي ورقي في عمل الفشار على الإطلاق كما لا تحاول عمل فشار من بقايا الذرة .

س: لماذا لا يطهو الفرن بنفس السرعة المذكورة في دليل الطهي ؟

ج: يرجى مراجعة دليل الطهي مرة ثانية للتأكد من اتباع الإرشادات الواردة فيه بشكل صحيح ومعرفة الأسباب التي يمكن أن تؤدي إلى حدوث اختلافات في وقت الطهي، مع العلم بأن أوقات الطهي وأوضاع الحرارة المذكورة في دليل الطهي هي إرشادات تساعد بشكل أساسي على منع طهي الطعام أكثر من اللازم، وهي المشكلة الأكثر شيوعاً عند الطهي بالميكرويف . وقد يحتاج الطعام إلى وقت أطول عند اختلاف الحجم أو الشكل أو الوزن أو الأبعاد عما ذكر في الدليل، ولذا يفضل استخدام تقديرك إلى جانب الارشادات الواردة في دليل الطهي لاختبار حالة الطعام كما تفعل مع الفرن العادي .

س: ما هو الخلل عند عدم إضاءة لمبة الفرن ؟

ج: هناك عدة أسباب تقف وراء عدم إضاءة لمبة الفرن، نذكر منها: انفجار مصباح الإضاءة عدم إغلاق الباب.

س: هل تنفذ موجات الميكرويف من النافذة الزجاجية للباب ؟

ج: لا، نظراً لأن الثقوب والفتحات مصممة لتسمح بنفاذ الضوء وليس بمرور طاقة الميكرويف خلالها .

س: لماذا يصدر صوت عند لمس أي مفتاح على لوحة المفاتيح ؟

ج: يصدر هذا الصوت كدليل على إدخال وضع الضبط بشكل صحيح.

س: هل يتلف فرن الميكرويف عند تشغيله فارغاً ؟

ج: نعم، ولذا تجنب تماماً تشغيل الميكرويف عندما يكون فارغاً أو بدون الصينية الزجاجية.

س: لماذا ينفجر البيض في بعض الأحيان ؟

ج: قد ينفجر صفار البيض أثناء قليه أو شويته أو سلقه نظراً لتجمع البخار داخل غشاء الصفار. ولمنع حدوث ذلك، اثقب صفار البيض قبل البدء في عملية الطهي . لا تستخدم الميكرويف إطلاقاً في طهي البيض بقشره.

س: لماذا يوصى بفترة انتظار بعد إخراج الطعام من الميكرويف ؟

ج: بعد الانتهاء من الطهي في الميكرويف، يكتمل نضج الطعام أثناء فترة الانتظار التي تساعد على إيجاد تناسق بين أجزاء الطعام من حيث اكتمال الطهي . تعتمد فترة الانتظار على كثافة الطعام .

س: هل يمكن استخدام فرن الميكرويف في عمل فشار ؟

ج: نعم، ولكن بشرط اتباع أي من الطريقتين التاليتين:

1. استخدام أوعية فشار مصممة خصيصاً للطهي في الميكرويف .
2. استخدام فشار ميكرويف تجاري معيماً مسبقاً وفقاً لأوقات محددة وخارج طاقة محدد بهدف الحصول على منتج نهائي مقبول .

معلومات التوصيل والأسلاك المواصفات الفنية

المواصفات الفنية

MH-6387AR/ MH-6387TR الموديل	
230 فولت، تيار متناوب، 50 هرتز	دخل الطاقة
850 وات (معيان IEC 60705)	خارج الطاقة
2450 ميغا هرتز	تردد الميكرويف
507 x 283 x 435 ملم	الأبعاد الخارجية (العرض x الارتفاع x العمق)
	استهلاك الطاقة
1250 وات	الميكرويف
1100 وات	الشواية
2200 وات	الوضع المجمع

تحذير


يجب توصيل الجهاز بسلك أرضي

يحتوي مأخذ التيار الرئيسي على أسلاك بألوان مختلفة ترمز إلى ما يلي:
الأزرق ~ المحايد
البنّي ~ المشحون
الأخضر والأصفر ~ الأرضي

في حالة عدم توافق ألوان الأسلاك الموجودة في مخرج التيار الرئيسي للجهاز مع العلامات الملونة التي تحدد طرف السلك، يرجى اتباع ما يلي:

يجب توصيل السلك الأزرق بالطرف الأسود أو الذي يحمل علامة N

يجب توصيل السلك البنّي بالطرف الأحمر أو الذي يحمل علامة L

يجب توصيل السلك الأخضر أو الأخضر والأصفر بالطرف الذي يحمل علامة E 

في حالة تلف سلك الطاقة، يجب الاستعانة بالمصنّع أو وكيل الخدمة التابع له أو فني على نفس الدرجة من التأهيل لإصلاح السلك من أجل تجنب الأخطار؛