



إل جي

فرن المايكروويف/الشواية/الجمعي دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MH6347AR

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

تحذير

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

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

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

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

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

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

تحذير

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

المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٤ - ٥	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الأطفال
٨	الطبخ بطاقة المايكروويف
٩	مستوى طاقة المايكروويف
١٠	الطبخ على خطوتين
١١	التشغيل السريع
١٢	الطبخ بالشواية
١٣	الطبخ الجمعي
١٤ - ١٥	إذابة الثلج السريعة
١٦ - ١٨	القائمة السريعة
١٩ - ٢٠	إعادة التسخين التلقائي
٢١ - ٢٣	الطهي التلقائي
٢٤ - ٢٥	إذابة الثلج التلقائية
٢٦	الطبخ الأكثر (+) أو الأقل (-)
٢٧	تحذيرات من أجل السلامة
٢٨	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف خصائص المواد الغذائية
٢٩ - ٣٠	والطبخ بفرن المايكروويف
٣١	أسئلة وأجوبة
٣٢	تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

كيف يعمل فرن المايكروويف

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

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

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

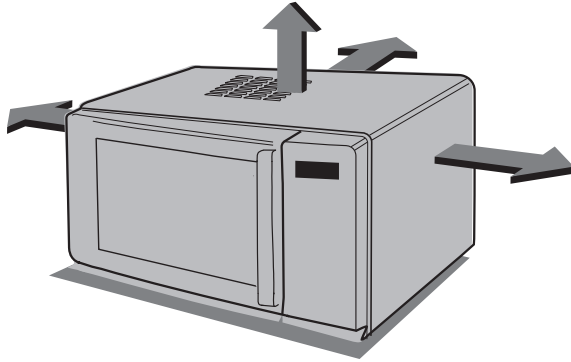
جهاز أمان تام

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

إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

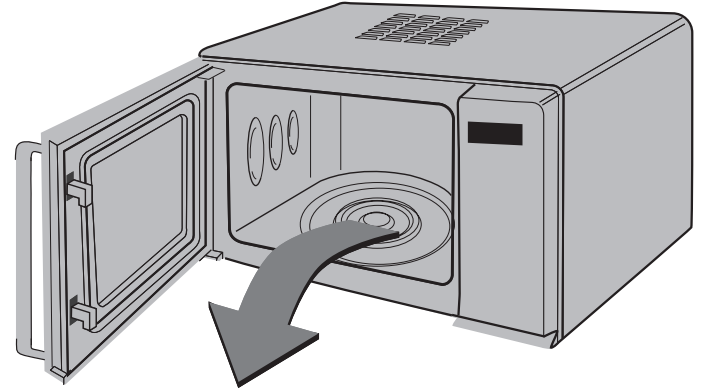
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور أثناء نقل الجه

٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ ورائه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ٨ سم عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.

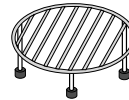
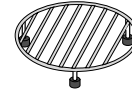


هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

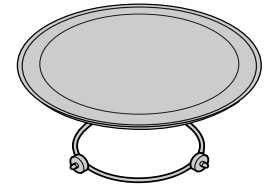
١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



صينية زجاجية



رف الشواية



حلقة دورانية

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

٤ افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب. ضع الحلقة الدورانية داخل لفرن وضع فوقها الصينية الزجاجية.

٥ املأ وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن بإحكام. إذا كانت لديك شكوك بنوع الأنوية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٢٨

٦ اضغط على زر التشغيل

ست مرات
لتنظيف
فترة الطبخ
ثلاث دقائق
ستسمع



صفرة كل مرة تضغط فيها
الزر. سيبدأ الفرن
بالعمل قبل انتهاء الضغط
السادس.
لا تنزع من ذلك.

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



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 14:35 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.

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

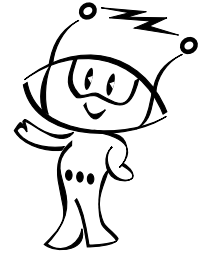
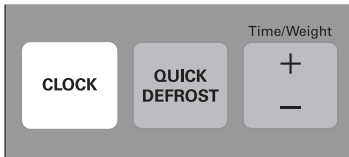


اضغط على زر ١٠ دقائق خمس عشرة مرة.
اضغط على زر ١ دقيقة ثلاث مرات.
اضغط على زر ١٠ ثوان خمس مرات.

إذا ضغطت على زر (١٠ دقائق / ١ دقيقة / ١٠ ثوان) وبقيت الضغط، يزيد الوقت بسرعة.



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 أخرى واعد ضبط الساعة.

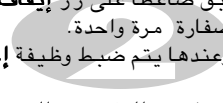
أثناء ضبط الساعة، لا تظهر النقطتان على العرض ، وعند ضبط الساعة، تومض النقطتان.

إغلاق الاطفال

اضغط على زر إيقاف/مسح.

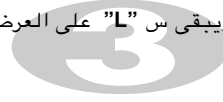


ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة.
وعندها يتم ضبط وظيفة إغلاق الاطفال.

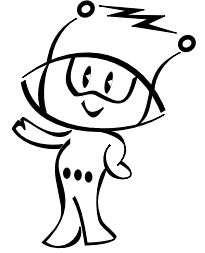
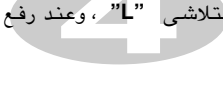


ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.

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



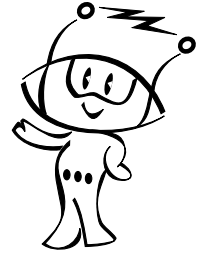
لإلغاء وظيفة إغلاق الاطفال، ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "L"، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة .



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

الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠٪ من الطاقة لمدة خمس دقائق 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 "680" على العرض.



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



اضغط على زر تشغيل.

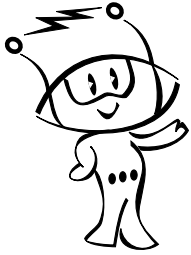


فرن المايكروويف له خمسة مستويات من طاقة المايكروويف. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالية تلقائياً ويمكنك اختيار مستويات مختلفة من الطاقة بالضغط على زر طاقة عدة مرات.

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

مستوى طاقة المايكروويف

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



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
<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"> • اذابة 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 ٣٦٠ 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.

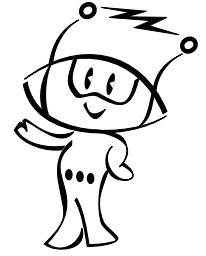
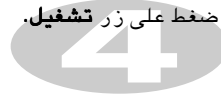
اضغط على زر طاقة مرة لاختيار ٣٦٠ طاقة.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.



اضغط على زر تشغيل.



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

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

لإلغاء البرنامج، اضغط على زر إيقاف/مسح مرتين.

التشغيل السريع

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

اضغط على زر إيقاف/مسح.

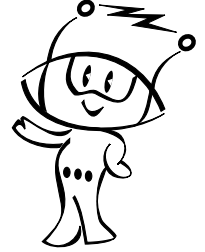


اضغط على زر تشغيل اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.

الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.



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



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

الطبخ بالشواية

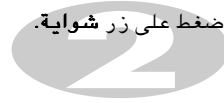
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ بالشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



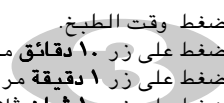
اضغط على زر إيقاف/مسح.



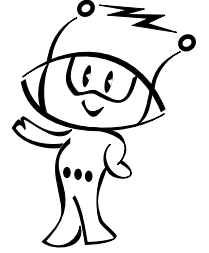
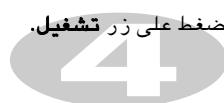
اضغط على زر شواية.



اضغط وقت الطبخ.
اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.
اضغط على زر ١ دقيقة مرتين.
اضغط على زر ١٠ ثوان ثلاث مرات.



اضغط على زر تشغيل.

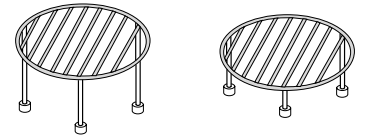


الفرن من هذا الموديل مزودة بالشواية من المرو، فلا حاجة الى التسخين المسبق.

هذه الميزة تسمح لك بتشويبه الطعام وتحمير وترقيقه بسرعة.

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

رف عالي



الطبخ الجمعي

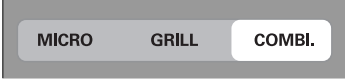
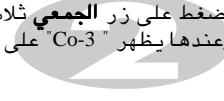
في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية برمجة الفرن مع الوضعية الجمعية Co-3 لوقت الطبخ بـ ٢٥ دقيقة.



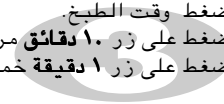
اضغط على زر إيقاف/مسح.



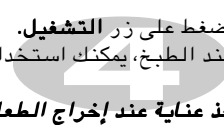
اضغط على زر **الجمعي** ثلاث مرات.
وعندها يظهر "Co-3" على العرض.



اضغط وقت الطبخ.
اضغط على زر **١٠ دقائق** مرتين.
اضغط على زر **١ دقيقة** خمس مرات.

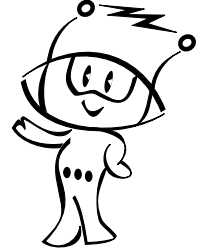


اضغط على زر **التشغيل**.
عند الطبخ، يمكنك استخدام زري +/- لزيادة/خفض وقت الطبخ.
خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لان الوعاء يكون ساخنا جدا.



وضع الطهي المجمع

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



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

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

إذابة الثلج السريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥.٠ 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 ٥.٠ كجم من الدجاج المجمّد.



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



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



يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

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

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

قائمة إذابة الثلج التلقائية

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

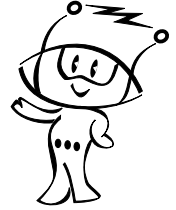
الصنف	الوزن	الأواني	التعليمات
اللحم المفروم	٠,٥ كجم	أواني خاصة للمايكروويف (صحن مسطح)	لحم مفروم قلب الطعام عن انطلاق صفارة. بعد الإذابة، انتظر لمدة ٥ - ١٥ دقيقة.

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.



أدر القرص حتى تظهر علامة 0.5 كجم على الشاشة.



النوع

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



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> 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.	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 بلقافة 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.

إعادة التسخين التلقائي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي 0.6 كيلوجرام من اللحم المُجمد .

اضغطي على **STOP/CLEAR** (إيقاف/مسح) .



يسمح لك **AUTO REHEAT**

(إعادة التسخين التلقائي) بطهي

معظم أكلاتك المفضلة بسهولة

باختيار نوع الطعام وإدخال وزن

الطعام .

اضغطي على **AUTO REHEAT** مرتين لاختيار اللحم المجمد .



اضغطي على
AUTO REHEAT

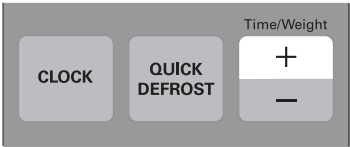
الفتة

وجبة مبردة 1 مرة واحدة

وجبة مجمدة 2 مرتين

بيتزا مبردة 3 مرتين

اضغطي أربع مرات على المفتاح لإدخال 0.6 كيلوجرام .



اضغطي على بدء التشغيل/البداية السريعة .



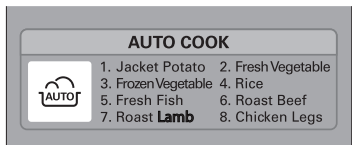
الوظيفة	الفئة	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	تعليمات
إعادة تسخين تلقائي	وجبة مُبردة	0.3 كجم ~ 0.6 كجم	صينية خاصة	مُبردة	<p>قومي بثقبها باستخدام سيخ على السطح. ضعي الطعام على المائدة الدوارة الزجاجية. بعد الطهي، اتركيها لمدة 2 إلى 3 دقائق قبل التقديم. - قابلة للتقليب مثل: بولونيز الاسباجيتي يخنة اللحم البقري. - غير قابلة للتقليب مثل: اللازانيا وفطيرة ريفية.</p> <p>ملاحظة: بالنسبة للطعام المعبأ في كيس (أكياس)، قومي بعمل ثقوب في قطعة اللحم وقطع الأرز/المعكرونة ... إلخ. - بالنسبة للأطعمة القابلة للتقليب، قلبها عند سماع الصفارة. - الاطعمة غير القابلة للتقليب، ليس من الضروري أن تقومي بالتقليب عند سماع الصفارة.</p>
	وجبة مُجمدة	0.3 كجم ~ 0.6 كجم	صينية خاصة	مجمدة	مثل السابق.
	بيتزا مُبردة	0.2 كجم ~ 0.4 كجم	رف منخفض	مُبردة	<p>هذه الوظيفة خاصة بإعادة تسخين قطع البيتزا المُبردة المتبقية. ضعي البيتزا المُبردة على الرف المنخفض فوق الصينية المعدنية. وبعد الطهي، أخرجي الطعام على الفور. توقفي لمدة 2 إلى 3 دقائق .</p>

الطهي الذاتي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي 0.5 كجم من البطاطس غير المقشرة.

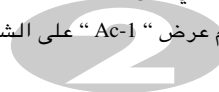


اضغطي على STOP/CLEAR (إيقاف/مسح) .

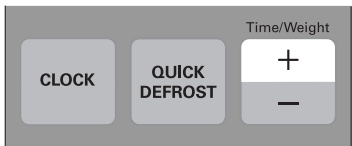


اضغطي على AUTO COOK (الطهي التلقائي) مرة واحدة .

يتم عرض "Ac-1" على الشاشة .

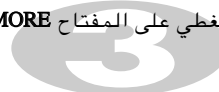


يسمح لك AUTO COOK (الطهي التلقائي) بطهي معظم أكلاتك المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام بالضغط على المفتاح MORE/LESS (أكثر/أقل) .



اختاري وزن البطاطس المطلوب .

اضغطي على المفتاح MORE (أكثر) خمس مرات لإدخال 0.5 كجم .



في حالة الضغط على المفاتيح MORE/LESS والاستمرار في الضغط عليها، سوف تتم زيادة/خفض الوزن بسرعة .

الفئة Auto Cook (الطهي التلقائي) اضغطي على

بطاطس غير مقشرة 1 مرة واحدة

خضروات طازجة 2 مرتين

خضروات مجمدة 3 مرتين

الأرز 4 مرتين

سمك طازج 5 مرتين

لحم بقرى مدخن 6 مرتين

لحم خنزير مدخن 7 مرتين

أرجل دجاج 8 مرتين



اضغطي على START (بدء التشغيل) .



فئة الطعام	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	تعليمات										
بطاطس غير مُقشرة	0.2 كجم ~ 1.0 كجم	على الصينية الزجاجية	الغرفة	اختاري ثمار بطاطس متوسطة الحجم من 170 إلى 200 جرام . إغسلي ثمار البطاطس وجففيها . قطعي ثمار البطاطس إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة . ضعي ثمار البطاطس على المائدة الدوارة الزجاجية . اضبطي الوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، قومي بإخراج ثمار البطاطس من الفرن . اتركي الحامل مُغطى بطبقة رقيمة من الورق لمدة 5 دقائق .										
خضروات طازجة	0.2 كجم ~ 0.8 كجم	وعاء ميكروويف أمن	الغرفة	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن . أضيفي الماء . غطيه باستخدام غطاء تغليف . بعد الطهي، قلبها و اتركها لمدة 2 دقيقتين . ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيه . * 0.2 كجم - 0.4 كجم : 2 ملعقة صغيرة * 0.5 كجم - 0.8 كجم : 4 ملاعق صغيرة										
خضروات مُجمدة	0.2 كجم ~ 0.8 كجم	وعاء ميكروويف أمن	مجمدة	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن . أضيفي الماء . غطيه باستخدام غطاء تغليف . بعد الطهي، قلبها و اتركها لمدة 2 دقيقتين . ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيه . * 0.2 كجم - 0.4 كجم : 2 ملاعق صغيرة * 0.5 كجم - 0.8 كجم : 4 ملاعق صغيرة										
الأرز	0.1 كجم ~ 0.3 كجم	وعاء ميكروويف أمن	الغرفة	إغسلي الأرز . صرفي الماء . ضعي الأرز والماء المغلي في وعاء عميق وكبير . <table border="1" data-bbox="127 812 710 890"> <tr> <td>الوزن</td> <td>100 جم</td> <td>200 جم</td> <td>300 جم</td> <td>غطاء</td> </tr> <tr> <td>ماء مغلي</td> <td>200 مللي</td> <td>400 مللي</td> <td>600 مللي</td> <td>نعم/جانب المنفذ</td> </tr> </table> * الأرز - بعد الطهي، أتركه مُغطى لمدة 5 دقائق أو حتى يمتص الماء .	الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	غطاء	ماء مغلي	200 مللي	400 مللي	600 مللي	نعم/جانب المنفذ
الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	غطاء										
ماء مغلي	200 مللي	400 مللي	600 مللي	نعم/جانب المنفذ										

فئة الطعام	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	تعليمات
سمك طازج	0.2 كجم ~ 0.6 كجم	طبق حلوى في الميكروويف	مُبردة	سمكة كاملة، شرائح لحم. - سمك زيتي : السلمون والماكريل. - سمك أبيض: سمك القد والحدوق. ضعيها في طبقة واحدة في طبقة الحلوى الكبير الخاص بالميكروويف. غطي السمك جيدا باستخدام غطاء من البلاستيك وقومي بثقبه في عدة أماكن . ضعيه على المائدة الدوارة الزجاجية . اضبطي الوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، قومي بإخراج الطبق من الفرن. اتركه لمدة 3 دقائق قبل التقديم .
لحم بقري مدخن	0.5 كجم ~ 1.5 كجم	رف منخفض	مُبردة	إدهني اللحم البقري بالسمنة أو بالزبدة الذائبة. ضعيه على الرف المنخفض فوق الصينية المعدنية. سوف يُصدر الفرن صوت صفارة، قلبي الطعام واضغطي على زر بدء التشغيل للمتابعة. وبعد الطهي، أتركه مغطى بطبقة من الورق الحراري لمدة 10 دقائق قبل التقديم .
لحم خنزير مدخن	0.5 كجم ~ 1.5 كجم	رف منخفض	مُبردة	إدهني لحم الحمل بالسمنة أو بالزبدة الذائبة . ضعيه على الرف المنخفض فوق الصينية المعدنية. سوف يُصدر الفرن صوت صفارة، قلبي الطعام واضغطي على زر بدء التشغيل للمتابعة. وبعد الطهي، أتركه مغطى بطبقة من الورق الحراري لمدة 10 دقائق قبل التقديم .
أرجل دجاج	0.2 كجم ~ 0.8 كجم	رف منخفض	مُبردة	إغسليها وجففيها جيدا. إدهني أرجل الدجاج بالسمنة أو بالزبدة الذائبة . ضعها على الرف المرتفع فوق الصينية الزجاجية. سوف يُصدر الفرن صوت صفارة، قلبي الطعام واضغطي على زر بدء التشغيل للمتابعة . وبعد الطهي، أتركه مغطى بطبقة من الورق الحراري لمدة من 2 إلى 5 دقائق .

إذابة الثلج التلقائية

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



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

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

اضغط على زر إذابة الثلج التلقائية مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج للدجاج. وعندها تظهر "dEF2" في زجاج العرض.

ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه.

اضغط على زر الأكثر أربع عشرة مرة لإدخال ١,٤ كجم.

اضغط على زر تشغيل.

AUTO DEFROST

** 00 AUTO	1. Meat	2. Poultry
	3. Fish	4. Bread

CLOCK

QUICK
DEFROST

Time/Weight

+

-

STOP
CLEAR

START
Q-START

أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، وأقلب 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.

الصنف اضغط على

زر إذابة الثلج

مرة	اللحم
مرتين	الدجاجة
٣ مرات	السمك
٤ مرات	الخبز

دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

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

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

الطبخ

الأكثر (+) أو الأقل (-)

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

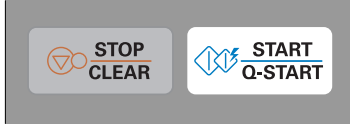
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضبط برنامج الطبخ التلقائي المطلوب.

اختر وزن الطعام.

اضغط على زر تشغيل.

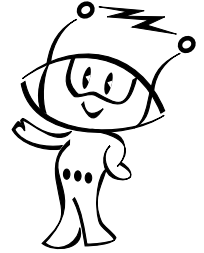
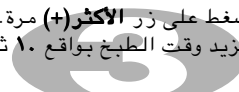


اضغط على زر الأكثر (+) مرة.

ويزيد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.

اضغط على زر الأقل (-) مرة.

وينخفض وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر. إذا بقيت ضاغطة على زر +/-، يزيد/ينخفض الوقت بسرعة.



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

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

تحذيرات من أجل السلامة

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

١١. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ٨ سم أو أكثر سم خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح أو ما يشابهه في الفرن احرق 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 لأنها قد تنفجر.
٢١. يجب تنظيف الفرن باستمرار وإزالة بقايا الطعام منه.
٢٢. يمكن أن يؤدي عدم الحفاظ على نظافة الفرن إلى تلف سطحه مما يؤثر سلبا على عمر الجهاز وربما ينتج عنه خطر كبير.
٢٣. استخدم مجس الحرارة الموصى به لهذا الفرن فقط (بالنسبة الأجهزة المزودة بخاصية استخدام مجس استشعار الحرارة).
٢٤. يجب استخدام فرن أليكترووف بدون الحامل.

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 ببي إصلاح مثل سحب أي غطاء يمنع التعريض لطاقة المايكرووف. 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 ستستخن وتتفحم. لا تستخدم اواني معدنية أو اواني فخارية مرجعة بمواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية. المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها إتلاف الفرن.
٧. لا تشغل الفرن أثناء وجود حافظ بين بان الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لأنها 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.
١٠. الكميات القليلة من الطعام تحتاج الى وقت أقصر للطبخ أو التسخين. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

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

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

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

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

الطباق الطعام

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

الواني الزجاجية

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

أواني الحفظ البلاستيكية

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

الورق

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

أكياس الطبخ البلاستيكية

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

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

الخزف والسيراميك والواني الحجرية :

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

تحذير

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

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

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

محتويات الطعام من الدهون

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

كمية الطعام

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

شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢.٥ سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع انتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل. ويعتارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسماك ٢.٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميكة : تخترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

التغطية

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

التحمير

للحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستحمير بفعل الدهون الموجودة فيها. المواد الغذائية المطبوخة لفترة زمنية أقصر يمكن دهنها بمواد التحمير للحصول على اللون المرغوب.

وبما أن كمية قليلة من صلصة التحمير تضاف إلى 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 برطوبته. وعندها قد يحدث تجفيف الطعام قليلا لأنها تجعل الغطاء رخوا.

الترتيب والمسافات

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

مراقبة الأمور جيدا

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

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والجليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل طبخ عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحيانا 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 اللزوم يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضجها بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا إلى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهائه.

كثافة المادة المطبوخة

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

ارتفاع المادة الغذائية

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

خصائص 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 واللحوم المقطعة.

وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكروويف موجبة أولا إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لواء الطبخ.

بهذه الطريقة تتلقى الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكروويف ويستوي الطعام بشكل متساوي.

الوقاية

صفائح الألمنيوم (القوليل) 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 وزو الكثيفة من الأفضل رفع مستوى وضعها حتى يمتص الجزء السفلي موجات المايكروويف مثل الأطراف والسطح.

الثقب

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

اختبار الذوق عند الطبخ

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

وقت الانتظار

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

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

بقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلاقه. من الأفضل مسحها 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.

نظّف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجفّفه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء والفعالة في الفرن يجب عدم السماح بتسرب الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. لتنظيف لوحة القيادة افتح باب الفرن لتمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقافبعد 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 ؟
ج. نعم، إذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكروويف.
٢. فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.

نذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة انضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

تحذير

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

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

- ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتتأكد بأنك قمت بتنفيذ الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين المشكلة الأكثر حدوثا هي التعود على الطبخ في المايكروويف. الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والأبعاد قد تتطلب فترة طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟

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

س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض ؟

- ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

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

- ج. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟

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

س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟

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

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

- ج. بعد انتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي. فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

التنبيهات

لا بد من تأريض الجهاز

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

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

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

السلك باللون بني أو أسود - موصل بالكهرباء يجب وصله بمخرج
المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية L أو لونه أحمر .

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

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

المواصفات الفنية المواصفات التقنية

MH6347AR	
مصدر الطاقة	٢٤ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز
قوة الخرج	٨٥٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٧.٧ملم(عرض)×٢٧٤ملم(ارتفاع)×٤٣٥ملم(عمق)
استهلاك	المايكروويف ١٢٥٠ واط
الطاقة	الشوائية ١٠٥٠ واط
	الجمعي ٢٢٥٠ واط