



فرن المايكروويف

دليل المستخدم و

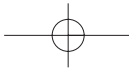
موديل : MS-1944Y

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية
قبل تشغيل الفرن.

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

مثلا (2 0 5 TA ? ? 0 0 0 0 1)

2	0	5	TA	?	?	0	0	0	0	1
سنة الانتاج (الرقم الأخير)			شهر الانتاج	رمز الجهاز	الخوارزمية	الرقم المسلسل				



تحذيرات

تحذيرات لتجنب التعرض لطاقة المايكروويف العالية.

لا يمكنك تشغيل الفرن مع بابه المفتوح لان قفل الأمان الداخلي مركب في الباب. قفل الأمان الداخلي هذا يوقف أي عملية الطبخ أو توماتيكيا عند فتح الباب: في هذه الحالة قد يؤدي فرن المايكروويف الى التعرض الضار لطاقة المايكروويف.
من المهم جدا أن لا تلعب بقفل الأمان الداخلي.

لا تضع أي شيء بين اللوحة الأمامية للفرن والباب وتسمح بتراكم الطعام وثلث من مواد التنظيف على سطح الختم.

لا تشغيل الفرن إذا كان تالفا. من الضروري جدا أن يغلق باب الفرن تماما وبدون أي ضرر في: (١) الباب (الثنية)، (٢) المفصلات والمزاليج (مكسورة أو مرخية)، (٣) مانعات التسرب وسطح المانعات.

يجب عدم تعديل أو تصليح من قبل أي شخص باستثناء فني مؤهل للخدمات.

- الأواني لا بد من فحصها لضمان أنها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.
- في حالة تسخين الطعام في وعاء بلاستيكي أو ورقي، افحص الفرن كثيرا بسبب إمكانية الاشتعال.
- إذا وجدت دخانا، اوقف أو أفصل قابس الجهاز من مخرج الطاقة واترك الباب مغلقا من أجل منع أي لهب.
- تسخين المشروبات في فرن المايكروويف قد يؤدي الى انفجارها المتأخر. لذلك لا بد من أخذ العناية عند تناول الوعاء.
- حرّك أو هزّ محتويات مواد غذائية في الزجاجات وأطعمة الأطفال وافحص درجة حرارتها قبل تقديمها الى الأطفال من أجل تجنب احتراق.
- البيضات مع قشراتها والبيضات المسلوقة لا تسخنها في فرن المايكروويف لانها قد تنفجر.

تنبيه

الرجاء تأكد من ضبط وقت الطبخ لان الطبخ لمدة أكثر قد يؤدي الى احتراق طعام وإحداث ضرر في الفرن.

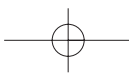
عند تسخين السوائل مثل الشواية والحساء والصلصة والمشروبات في فرن المايكروويف ، زيادة التسخين فوق درجة الغليان قد تحدث بدون ظهور الفقاقيع. وهذا قد يؤدي الى غليان مفاجئ للسائل الساخن. لمنع هذه الاحتمالات، اتبع الخطوات التالية :

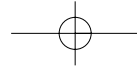
١. تجنب استخدام الأواني المستقيمة الجوانب برقبته الضيقة.

٢. لا تسخنها فترة طويلة.

٣. حرّك السائل قبل وضع الأثناء في الفرن وبعد ما يوازي نصف الفترة الزمنية للتسخين.

٤. بعد انتهاء التسخين اتركها داخل الفرن فترة قصيرة. حرّكها مرة ثانية بعناية وحرص وافحص درجة حرارتها قبل الاستخدام حتى تتجنب لذعة الحرق (خاصة، محتويات زجاجة الحليب للأطفال ومرطبات الأطفال).



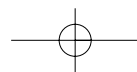


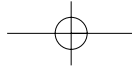
تحذيرات

تنبيه

اترك الطعام للانتظار بعد الطبخ بفرن المايكروويف وافحص درجة حرارة الطعام قبل استخدامها. خاصة محتويات الزجاجات ومرطبات الأطفال.

- تنبيه : إذا كان الباب أو أختام الباب متضررة، لا بد من عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح خلل من قبل شخص مؤهل.
- تنبيه : عمل أي إصلاح وعملية تصليح بما فيها نزع أي غطاء يعطي لك الأمان ضد التعرض لطاقة المايكروويف، أمر خطير لأي شخص باستثناء فني مؤهل.
- تنبيه : السوائل أو الأطعمة الأخرى لا بد من تسخينها في الأوعية المختمة لأنها أمينة من الفيضان.
- تنبيه : اترك الأطفال فقط يستخدمون الفرن بدون إشراف ف حالة تبع التعليمات المناسبة بحيث يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة أمانية وفهم خطر التشغيل غير الصحيح.
- تنبيه : الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصير ساخنة أثناء الاستخدام . يجب الاحتفاظ بالأطفال بعيداً عن الجهاز.
- تنبيه : عند تشغيل الفرن في وضع التجميع، يجب أن يكون هناك إشراف على الأطفال لكي يستخدموا الفرن وذلك بسبب الحرارة التي يتم توليدها .



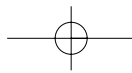


جدول المحتويات

جدول المحتويات	٤
كيفية التركيب	٥
مقدمة	٦
كيف يعمل جهاز فرن المايكروويف	
الحصول على أفضل نتيجة من لفرن المايكروويف	
كيفية تأثير خصائص المواد الغذائية على الطبخ في فرن المايكروويف	
أساليب خاصة للطبخ في المايكروويف	
أواني الطبخ الأمانية لفرن المايكروويف	
الرسم البياني للمميزات /لوحة الضوابط	٩
تعليمات التشغيل	١٠
ضبط الساعة	
التشغيل السريع	
الطبخ بطاقة المايكروويف	
الطبخ على خطوتين	
مستويات طاقة المايكروويف	
إغلاق الأطفال	
الطبخ اللقائي	
جدول الطبخ التلقائي	
إذابة الثلج التلقائية حسب الوزن	
دليل إذابة الثلج التلقائية حسب الوزن	
إذابة الثلج السريعة	
إرشادات التسخين أو إعادة التسخين	١٥
جدول الخضار الطازج	١٦
إرشادات أخرى مفيدة	١٧
تحذيرات من أجل السلامة	١٨
أسئلة وأجوبة	١٩

المواصفات التقنية

MS-1944Y	
٢٤ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز	الطاقة الكهربائية
٧٠٠ واط	استهلاك الطاقة
٢٠٤٥ ميغاهرتز	تردد المايكروويف
٤٥٥ ملم (عرض) × ٢٥٢ ملم (ارتفاع) × ٣٢٠ ملم (عمق)	الأبعاد الخارجية
٣١٥ ملم (عرض) × ٢٠٢ ملم (ارتفاع) × ٢٩٤ ملم (عمق)	أبعاد تجويف الفرن
١٠٠٠ واط	استهلاك الطاقة
حوالي ١٠,٥ كلج	الوزن الصافي
حوالي ١١,٥ كلج	الوزن بالحشوة



كيفية التركيب

رَكِّب الفرن حسب الخطوات الثلاث التالية :

١. اخرج جميع المواد والملحقات من الصندوق.
 ٢. ضع الفرن في المكان المستوي الذي ترغب في تركيبه ولكن تأكد من الارتفاع بـ أكثر من ٨٥ سم ووجود مسافة ١٠ سم على الأقل فوقه ومسافة ١٠ سم خلفه من أجل التهوية. سطح الفرن العلوي يجب أن لا يوضع فوقه أي شيء من أجل سهولة مرور الهواء للتهوية.
 ٣. اوصل سلك الفرن بمخرج التيار الكهربائي الجداري القياسي. تأكد من أن الطاقة الكهربائية على الأقل ١٣ أمبير وان فرن المايكروويف هو الجهاز الكهربائي الوحيد الموصول بالمخرج الكهربائي.
- ملاحظة : • إذا لم يعمل الفرن كما ينبغي، اخرج قابس التيار من مخرج التيار الكهربائي ثم أعد توصيله.
• يجب عدم استخدام هذا الجهاز لأغراض الطبخ التجاري.

تنبيه : لا بد من توصيل الجهاز الأرضي

هام جدا

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعا للرموز التالية:

- أزرق أو أبيض - محايد
- بنى أو أسود - موصل بالكهرباء
- أخضر وأصفر أو أخضر - أرضى

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

- السلك باللون أزرق أو أبيض يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية N أو لونه أسود.
- السلك باللون بنى أو أسود يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية L أو لونه أحمر.
- السلك باللون أخضر وأصفر أو أخضر يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية E أو عليه رمز الأرض \perp .

هذا الجهاز مزود بسلك التيار الرئيسي للأداء الخاص. وفي حالة إصابته بضرر ، لا بد من تبديله بسلك رئيسي من نفس النوع؛ يمكنك الحصول على هذا السلك الرئيسي من المورد وتبديله من قبل الفني المختص.

مقدمة

جميع الوصفات في هذا الكتاب تعطي فترة طبخ تقريبية. بشكل عام ستجد بأن الطعام يظل غير كامل النضج عند الحد الأدنى لفترة الطبخ وتحتاج أحيانا الى طبخه لفترة أطول من الحد الأعلى لفترة الطبخ المعطاة تبعا للرغبات الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب بأنه من الأفضل للوصفة أن تكون محافظة في إعطاء فترة الطبخ لان الطعام غير كامل النضج يمكن طبخه لفترة إضافية بينما الطعام الذي زاد طبخه عن الحد المطلوب قد تلف ولا يمكن إصلاحه. غير أن بعض هذه الوصفات خاصة للخبر والكعك والكاسترد توصى نزع الطعام من الفرن قبل الاستواء بقليل. هذا ليس خطأ. لانه عند تركها مغطاة بعد نزعها من الفرن تستمر في الطبخ بفعل الحرارة المحبوسة ضمن الأجزاء الخارجية للطعام التي تنتقل الى الداخل تدريجيا. اذا جرى ترك الطعام داخل الفرن حتى ينضج كاملا فان الأجزاء الخارجية ستستوي أكثر من اللازم وقد تحترق. مع اكتسابك للخبرات في استخدام افران المايكروويف ستصبح ماهرا بالتدريج في تقدير كل من وقت الطبخ ووقت الانتظار لمختلف انواع الاطعمة.

كيفية تأثير خصائص المواد الغذائية على الطبخ في فرن المايكروويف.

كثافة المادة المطبوخة : الأطعمة الخفيفة مثل الكعك والخبز تستوي بسرعة أكبر من مواد الطبخ الكثيفة مثل اللحم والدجاج المصمر. يجب الاعتناء عند طبخ المواد الغذائية الخفيفة أن لا تجف أطرافها. حماية الأطراف تتم باستخدام الفويل (الرقائق المعدنية) أو وضع الفرن على قوة طاقة منخفضة.

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

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية : بما أن موجات المايكروويف تنجذب الى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تحمير اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضراوات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغطيتها حتى تحتفظ بالبخار.

محتويات الطعام من العظام والدهون : العظام موصلة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبوخة تجذب اليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيدا عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحومها في الفرن. حتى لا تنطبخ بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواء بعضها عن الآخر.

كيف يعمل جهاز فرن المايكروويف ؟

المايكروويف عبارة عن موجات طاقة مثل موجات الراديو والتلفزيون وموجات الضوء في الجهاز. كل شيء يُطلق موجات - مغسلة المطبخ وابريق القهوة والشاي وحتى الاشخاص- غير أن هذه الموجات تنتشر بالإتجاه الخارجي وتنتقل عبر الفضاء ثم تختفي دون أي تأثير. لكن فرن المايكروويف مصمم بطريقة تستغل هذه الموجات .

الكهرباء تتحول الى موجات طاقة بواسطة أنبوب الماجنيترون ثم يجري إرسال هذه الموجات الى مكان الطبخ من خلال فتحة في أعلى الفرن. وصينية دوار أو صينية موجودة على أسفل الفرن.

موجات الطاقة لا تستطيع المرور من خلال الجدران المعدنية للفرن ولكنها تستطيع اختراق المواد مثل الزجاج والبورسلات والورق وهي المواد المصنوعة منها أواني الطبخ للمايكروويف. موجات فرن المايكروويف لا تعمل على تسخين أواني الطبخ لكن هذه الاواني ستسخن في النهاية بفعل الحرارة الناتجة في المواد الغذائية المطبوخة.

جهاز أمان تام : فرن المايكروويف من أكثر الأجهزة المنزلية أمنا. عند فتح باب الفرن يتوقف الفرن او توماتيكيا عن إنتاج الموجات. بالرغم كان يستخدم فرن المايكروويف منذ منتصف الخمسينيات ، لا يوجد خبر عن الإصابة بالضرر منذ استخدامه. ويتم تحويل طاقة المايكروويف الى الحرارة في عملية تسخين المواد الغذائية بشكل مفاجئ ، ويتم تلاشي موجات المايكروويف تماما. لذلك، لا توجد بقية من أي نوع في الطعام الذي كان تم طبخه بموجات المايكروويف.

الحصول على أفضل مفعول لفرن المايكروويف

الاعتناء بالاشياء : وصفات طبخ الطعام في هذا الكتاب جرت صياغتها بحرص كبير ولكن نجاحك في إعدادها بالطبخ يعتمد على مدى الإهتمام الذي توليه للطعام أثناء الطبخ. راقب الطعام دائما أثناء طبخه. فرن المايكروويف مزود بضوء يشعل تلقائيا عند تشغيل الفرن حتى تتمكن من مشاهدة داخله ومراقبة تطور عملية الطبخ.

الارشادات المعطاة في الوصفة للرفع والتحريك وغيره يجب اعتبارها كخطوات موصى بها كحد أدنى ، اذا ظهر لك ان الطعام ينطبخ بشكل غير متساوي قم بعمل التعديلات التي تعتقد بأنها مناسبة لتصحيح الوضع.

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ : هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة الطبخ. درجة حرارة مكونات الطعام المستخدم في الوصفة تؤدي الى فارق كبير في فترة الطبخ.

على سبيل المثال الكعكة المعمولة بزيادة مجمدة مع حليب وبيض تحتاج الى فترة أطول لتستوي من الكعكة المعمولة بمواد بدرجة حرارة الغرفة.

مقدمة

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 لان 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 الجزء الأكثر سماكة يتجه الى الخارج : لان موجات المايكروويف تصل الى الأجزاء الخارجية من الأطعمة، من الأفضل ان تضع الأجزاء الأكثر سماكة من اللحم والدجاج والسمنك الى الطرف الخارجي من الطبق. وبهذه الطريقة، تستقبل الأجزاء الأكثر سماكة أكثر طاقة موجات المايكروويف ويتم طبخ الأطعمة متساويا.

الوقاية : صفائح الالنيوم (الفويل) الرقيقة التي تحجب موجات المايكروويف يمكن وضعها على زوايا وأطراف المواد الغذائية المربعة والمستطيلة لمنع نضوج هذه الأجزاء بسرعة قبل غيرها. لا تستخدم صفائح الالنيوم السميكة الكثيرة أبدا لان ذلك يؤدي الى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماما عند الاستخدام.

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

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

اختبار الذوق عند الطبخ : نظرا لان 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 اللحم والدجاج مخرجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق الى طبخها فانتظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين 5 فهرنهايت (3 مئوية) و 15 ف (8 م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار : اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة 2 الى 10 دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلا بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

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 2,5 سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع إنتقال الحرارة المولدة في الخارج الى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك 2,5 سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميكة : تحترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

أساليب خاصة للطبخ في المايكروويف

التحمير : اللحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستتحمر بفعل الدهون الموجودة فيها. المواد الغذائية المطبوخة لفترة زمنية أقصر يمكن دهنها بمواد التحمير للحصول على اللون المرغوب. الصلصة الأكثر استخداما للتحمير هي صلصة فول الصويا وصلصة الشواء وغيرها من الصلصات الخاصة. وبما أن كمية قليلة من صلصة التحمير تضاف الى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

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

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

اللف بالورق المضاد للدهن أو المنشفة الورقية: لا بد لى السنديوتشات والأطعمة الكثيرة من غيرها التي تحتوي على الخبز المطبوخ المسبق لا بد من لفها بسبب طاقة المايكروويف.

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

مقدمة

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

٣. الورق : الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وان تكون الاطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا للف الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل.

٤. 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.

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

٦. 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.

٧. الخزف والسيراميك والواني الحجرية : الاواني المصنوعة من هذه المواد عادة مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف ومع ذلك يجب اختيارها أولا.

تحذير: بعض المواد من الصفائح المعدنية أو الفولاذية العالية غير مناسبة لأواني الطبخ.

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. اذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما اذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف.

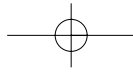
اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف .

اذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمن. ولكن اذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا آمناً للاستخدام في فرن المايكروويف.

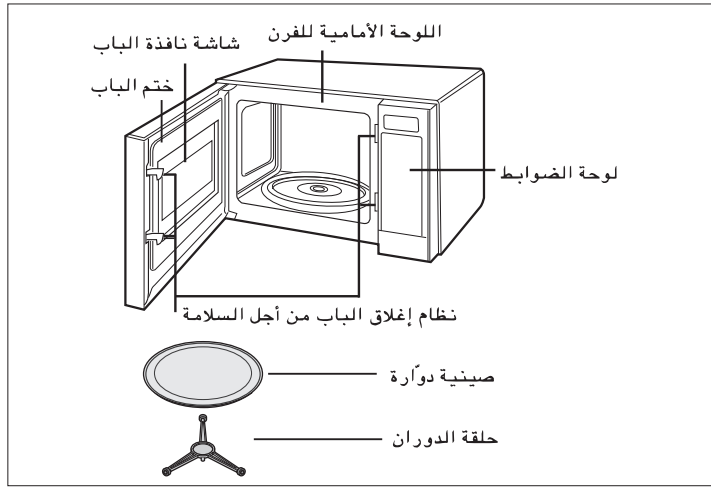
قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

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

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



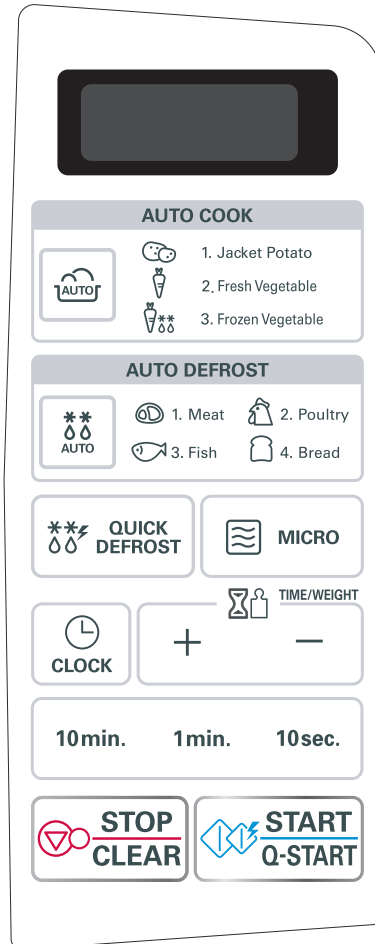
الرسم البياني للمميزات/ لوحة الضوابط



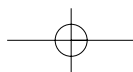
يتم تغليف الفرن مع الأشياء التالية :

- صينية دوارة زجاجية ١ قطعة
- دليل المستخدم ١ قطعة
- حلقة الدوران ١ قطعة

فرن المايكرويف هذا مصمم لاستخدامه في المنزل فقط. هذا الفرن غير مناسب للأغراض التجارية.



ملاحظة : تنطلق "صفارة" عند لمس لوحة الضوابط، للإشارة إلى تم إدخال الضبط.



تعليمات التشغيل

ضبط الساعة

عند توصيل الفرن الى مخرج التيار لأول مرة أو عند رجوع الكهرباء بعد انقطاعها، يظهر " (صفر)" على العرض ؛ لا بد من إعادة ضبط الساعة.

إذا أُنشِرت الساعة (أو العرض) الى أي رموز غريبة ، انزع قابس الفرن من مخرج التيار الكهربائي ووصله مرة أخرى واعد ضبط الساعة.

أثناء ضبط الساعة تومض النقطتان . وبعد الضبط، تتوقف النقطتان من الوميض . يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو بنظام ٢٤ ساعة. في المثال التالي ، نعرفك كيفية ضبط الوقت لـ ١٤:٣٥ في حالة استخدام نظام ٢٤ ساعة. تأكد من إخراج جميع التغليفات من الفرن. تأكد من أنك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في هذا الدليل.



١. اضغط على زر الإيقاف/المسح.

٢. اضغط على زر الساعة مرة. (إذا أردت استخدام الخيار المختلف، اضغط على زر الساعة مرتين. إذا أردت تغيير الخيار المختلف بعد ضبط الساعة، لا بد من نزع القابس من مخرج التيار وصله اليه مرة أخرى.)



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



٤. اضغط على زر الساعة لضبط الوقت. وعندها يبدأ الساعة بتنازلها.



التشغيل السريع

في المثال التالي ، نعرفك كيفية ضبط دقيقتين من الطبخ على مستوى الطاقة العالي.

١. اضغط على زر الإيقاف/المسح.



٢. اضغط على زر التشغيل أربع مرات لاختيار دقيقتين على مستوى الطاقة العالي. وعندها يبدأ الفرن بالعمل قبل انتهاء الضغط الرابع.



أثناء التشغيل السريع للطبخ، يمكنك زيادة وقت الطبخ حتى يصل الوقت الى ١٠ دقائق بالضغط على زر التشغيل تكراراً. ملاحظة: وظيفة التشغيل السريع تسمح لك بضبط ٣٠ ثانية من مستوى الطاقة العالي للطبخ بواسطة الضغط على زر التشغيل.

الطبخ بطاقة المايكروويف

هذه الوظيفة تسمح لك بطبخ الطعام لمدة محددة تريدها. من أجل الحصول على أفضل نتيجة ، للفرن ٥ مستويات من الطاقة بالإضافة الى HI-POWER (الطاقة العالية) لان عددا كبيرا من الاطعمة يحتاج الى الطبخ ببطء أكثر (على أقل مستوى من الطاقة العالية).

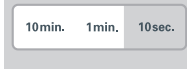
على سبيل المثال: لطبخ الطعام على طاقة ٨٠٪ (مستوى طاقة ٨) لمدة ١١ دقيقة.



١. المس زر الإيقاف/المسح.



٢. اضغط على زر طاقة مرتين لاختيار طاقة ٥٦٠.



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



٤. اضغط على زر التشغيل.

الطبخ على خطوتين

للطبخ على خطوتين كرر ٢ وحتى ٣ من الخطوات المبينة في الصفحة السابقة قبل الضغط على زر التشغيل للوقت الإضافي وبرنامج الطاقة الذي تريد إضافته.

ويمكنك برمجة إذابة الثلج حسب الوزن قبل البدء بالخطوة الأولى من أجل إذابة الثلج أولاً ثم الطبخ.

تعليمات التشغيل

تعليمات التشغيل

أثناء الطبخ من الخطوتين يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. ثم اغلق باب الفرن واضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ من الخطوتين. في نهاية الخطوة الأولى ١، تنطلق صفارة من الفرن ويبدأ الفرن بالخطوة الثانية. من أجل إلغاء البرنامج، اضغط على زر الإيقاف/المسح مرتين.

مستويات طاقة المايكروويف

فرن المايكروويف مزود بخمس مستويات الطاقة. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالي أوتوماتيكياً ويمكن اختيار مستوى الطاقة الآخر بالضغط على زر الطاقة تكراراً.

مستوى الطاقة	قوة الخروج	الاستخدام
(عالي)	١٠٠٪ (700 وات)	* تغلية الماء * تحمير لحم البقرة المفروم * طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضار * طبخ لحم ناعم.
(متوسط عالي)	٨٠٪ (560 وات)	* إعادة تسخين جميع الأنواع * تشوية اللحم، الدجاجة * طبخ الفطر والمار * طبخ الأطعمة المحتوية على الجبن والبيض.
(متوسط)	٦٠٪ (420 وات)	* خبز الكعكة والكعكة المسطحة المدورة. * طبخ البيضات * طبخ الكاستارد * طبخ الأرز والحساء
إذابة الثلج/	٤٠٪ (280 وات)	* إذابة الثلج من جميع الأنواع * إذابة الزبد والشوكولات * طبخ قطع اللحم الأقل نعامة
إذابة	٢٠٪ (140 وات)	* الزبد والجبن الناعم * الأيسكريم الناعم * تخمير العجين

لإلغاء إغلاق الأطفال:

ابق ضاغطاً على زر الإيقاف/المسح حتى تتلاشى "L (إغلاق)" في العرض. وعندها يعود وقت اليوم الى زجاج العرض.



الطبخ التلقائي

وظيفة الطبخ التلقائي تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع من الطعام وإدخال وزن الطعام بواسطة الضغط على زر الأكثر/الأقل.

الصف	الطبخ التلقائي	اضغط على
بطاطس بقشرة	مرة	
الخضار الطازج	مرتين	
الخضار المجمد	٣ مرات	

1. اضغط على زر الإيقاف/المسح.
* ضع البطاطس في الفرن واغلق الباب.
2. اضغط على زر الطبخ التلقائي.
* وعندها يظهر "AC-1" على العرض.
3. اختر وزن البطاطس الذي تريد طبخه. اضغط على زر الأكثر خمس مرات لإدخال ٠.٥ كجم.
4. اضغط على زر التشغيل.

إغلاق الأطفال

هذه الوظيفة مميزة أمانية فريدة تمنع تشغيل الفرن غير المرغوب فيه مثل التشغيل من قبل الأطفال. عند ضبط وظيفة إغلاق الأطفال، لا يمكنك الضغط على أي زر.

لضبط إغلاق الأطفال

1. اضغط على زر الإيقاف/المسح.
2. ابق ضاغطاً على زر الإيقاف/المسح حتى تظهر "L (إغلاق)" على العرض وتنطلق صفارتان من الفرن.

تعليمات التشغيل

جدول الطبخ التلقائي

الوصف	حدود الوزن	الأواني	درجة حرارة الطعام	التعليمات
بطاطس بقشرة	٠,١ - ١ كجم	-	درجة حرارة الغرفة	اختر ١٧٠ - ٢٠٠ جرام من حبات البطاطس المتوسطة الحجم. اغسلها وجففها. اثقب البطاطس عدة مرات بشوكة. ضع البطاطس على الصينية الزجاجية واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. بعد الطبخ، اخرج البطاطس من الفرن. وانتظر لمدة ٥ دقائق بتغطيتها برفاعة ألومنيومية.
الخضار الطازج	٠,٢ - ٠,٨ كجم	الوعاء الأمني للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الخضار في الوعاء الأمني للمايكروويف. اضع الماء إليها. غطيها بلفة بلاستيكية. بعد الطبخ، حركها وانتظر لمدة دقيقتين واطفئ كمية مناسبة من الماء لكمية الطعام. ** ٠,٢ كجم - ٠,٤ كجم : ملعقتا طعام ** ٠,٥ كجم - ٠,٨ كجم : ٤ ملاعق طعام
الخضار المجمد	٠,٢ - ٠,٨ كجم	الوعاء الأمني للمايكروويف	مجمدة	ضع الخضار في الوعاء الأمني للمايكروويف. اضع الماء إليها. غطيها بلفة بلاستيكية. بعد الطبخ، حركها وانتظر لمدة دقيقتين واطفئ كمية مناسبة من الماء لكمية الطعام.

تعليمات التشغيل

إذابة الثلج التلقائية حسب الوزن

Note

ملاحظات :

تم ضبط أربع خطوات لإزالة الصقيع في الفرن مسبقاً. مسبقاً. ويمكنك ان تحصل على أفضل مستوى لإذابة الثلج بوظيفة إذابة الثلج. وكتاب الطبخ يرشدك الى مستوى إذابة الثلج المناسب للطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. بفضل وظيفة إذابة الثلج التلقائية، يضبط الفرن وقت إذابة الثلج ومستويات الطاقة تلقائياً. يحدد الفرن وقت إذابة الثلج المطلوب لكل طعام وفقاً لوزن الطعام الذي ادخلته تلقائياً. من أجل الراحة أكثر، ووظيفة إذابة الثلج التلقائية حسب الوزن تحتوي على نظام انطلاق صفارة داخلي يعرفك وقت الفحص والتحرك، والانفصال، أو إعادة الترتيب كما مبين في جدول إذابة الثلج التلقائية حسب الوزن.

أربع مستويات مختلفة لإزالة الصقيع متوفرة.

- ١ اللحم
- ٢ الدجاج
- ٣ السمك
- ٤ الخبز

عند الضغط على زر التشغيل، يبدأ الفرن بالعد التنازلي من وقت إذابة الثلج. وتنطلق صفارتان من الفرن أثناء عملية إذابة الثلج. عند كل انطلاق صفارة، افتح الباب وقلب الطعام أو افصله أو اعد ترتيبه. اخرج أي جزء من الطعام تم إذابة الثلج منه.

اعد وضع الاجزاء المجمدة من الطعام في الفرن واضغط على زر التشغيل للعودة الى عملية إذابة الثلج. لا يمكنك إيقاف الفرن عن العمل أثناء انطلاق الصفارة باستثناء فتح الباب.

* للحصول على أفضل نتيجة، اخرج السمك، والمحار، واللحم والدجاج من العبوة الأصلية له أو العبوة البلاستيكية (الغلاف). وإلا، الغلاف يجعل البخار والسائل يقرب من الاطعمة الأمر الذي قد يؤدي الى نضح الاسطح الخارجية من الاطعمة.

* ضع الاطعمة في طبق قليل العمق الخاص بالخبز أو على رف التشويه في فرن المايكروويف لوقاية سقوط القطرات.

* قد يبقى قليل من الثلج في وسط الطعام عند سحبه من الفرن.

Example على سبيل المثال : لإذابة الثلج من ١,٤ كجم من الدجاجة المجمدة، اختر قائمة اللحم وادخل الوزن واضغط على زر التشغيل.

١. اضغط على زر الإيقاف/المسح.
٢. اضغط على زر إذابة الثلج التلقائية مرتين.
٣. اضغط على زر الأكثر أربع عشر مرات لإدخال ١,٤ كجم.
٤. اضغط على زر التشغيل. وعندها يبدأ الفرن بإذابة الثلج.

تعليمات التشغيل

دليل إذابة الثلج التلقائية حسب الوزن

- * لا بد من وضع الطعام الذي تجري إذابة الثلج منه في الوعاء الأمني للمايكروويف وضع الطعام بدون غطاء على الصينية الزجاجية.
- * عند الحاجة، احجب المناطق الصغيرة من اللحم أو الدجاجة برفافة ألومنيومية . هذا الأمر يمنح المناطق النحيلة من تسخينها أثناء إذابة الثلج. تأكد من عدم ملامسة الرفافة الألومنيومية بجدران الفرن.
- * افضل الأطعمة مثل اللحم المفروم والمقطوع وشرائح اللحم على قدر الإمكان.
- * عند انطلاق الصفارة، اخرج الطعام من فرن المايكروويف وقلب الطعام وضعه في فرن المايكروويف مرة أخرى. واضغط على زر التشغيل للاستمرار في إذابة الثلج. في نهاية البرنامج، اخرج الطعام من فرن المايكروويف وغطيه برفافة ألومنيومية وانتظر حتى تتم إذابة الثلج تماما. لإذابة الثلج تماما، لا بد من انتظار ساعة واحدة قبل الطبخ بالنسبة لوصلات اللحم والدجاجة الكاملة.

الطعام	الأواني	حدود الوزن	الصنف
اللحم لحم البقرة المفروم ، شرائح اللحم، ومكعبات اللحم ليخنة وشريحة ناعمة محمر قدري ، تشوية اللحم وتشوية الكفل ، لحم همبورغية ، لحم الحمل المفروم ، تشوية ملفوف، شرائح ، مقطوع (سم) قلب الطعام عند انطلاق صفارة. بعد إذابة الثلج انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة.	الإناء الأمني للمايكروويف (صحن مسطح)	١ , ٠ - ٤ كجم	اللحم الدجاج السمك
دجاجة كاملة ، أرجل، صدور، صدور الدجاجة التركبية (أقل من ٢ كجم) قلب الطعام عند انطلاق صفارة. بعد إذابة الثلج انتظر لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة.			
السمك مقطوع مشرح ، شرائح، سمك كامل، أطعمة بحرية قلب الطعام عند انطلاق صفارة. بعد إذابة الثلج انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.			
شرائح الخبز، كعكة الشعر، باغتيه... الخ افصل الشرائح وضع بينها فوطة ورقية أو صحن مسطح. قلب الطعام عند انطلاق صفارة. بعد إذابة الثلج انتظر لمدة دقيقة أو دقيقتين.	فوطة ورقية	١ , ٠ - ٠ , ٥ كجم	الخبز

إذابة الثلج السريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج لكمية ٠ , ٥ كجم من اللحم المفروم بسرعة جدا. هذه الوظيفة مطلوبة لوقت الانتظار لكي يذاب وسط الطعام. في المثال التالي يمكنك معرفة كيفية إذابة الثلج من ٠ , ٥ كجم من اللحم المفروم المجمد.



١. اضغط على زر الإيقاف/المسح.

قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. وتأكد من إزالة أي رابطة معدنية أو ملفات بلاستيكية ؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق الباب.



٢. اضغط على زر إذابة الثلج السريع لاختيار برنامج إذابة الثلج من اللحم.

وعندها يبدأ الفرن بإذابة الثلج تلقائيا.

أثناء إذابة الثلج ، تنطلق " صفارة " من الفرن عند الوصول الى الوقت لفتح باب الفرن وتقليب الطعام وفصل الطعام للتأكد من إذابة الثلج المتساوية. اخرج أي الأجزاء التي تمت إذابة الثلج منها أو احجبها لمنع تسخينها. بعد فحص الطعام، اغلب باب الفرن واضغط على زر التشغيل للاستمرار في إذابة الثلج.

لا يتوقف الفرن عن إذابة الثلج (حتى لو انطلقت صفارة من الفرن) إلا عندما فتحت باب الفرن.

إرشادات التسخين أو إعادة التسخين

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

المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	التعليمات الخاصة
٣ شرائح من اللحم (سماكة ٠,٥ سم)	١ - ٢ دقيقة	ضع اللحم المشرح على صحن قابل للمايكروويف. غطيها بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية. * ملاحظة: مرق اللحم والصلصة تساعد في الاحتفاظ بعصارة اللحم.
فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢ - ٣,٥ دقائق ١,٥ - ٣ دقائق	ضع قطع من الدجاج على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.
سمك مشرح (١٧٠-٢٣٠ جرام)	٢ - ٤ دقائق	ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.
لازانيا لشخص (٣٠٠ جرام)	٤ - ٦ دقائق	ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.
الكاسيرول ١ كوب ٤ اكواب	١ - ٣,٥ دقائق ٥ - ٨ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ اكواب	١,٥ - ٣ دقائق ٣,٥ - ٥,٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقرة مشوي ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة	١ - ٢,٥ دقائق	اعد تسخين الحشوات والكعكة منفصلاً. اطبخ الحشوات في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حركها مرة. سخن الكعكة كما مبين في الجدول أدناه.
البطاطس المعجون ١ كوب ٤ اكواب	١,٥ - ٣ دقائق ٥ - ٨ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الفول المخبوز ١ كوب	١,٥ - ٣ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
فطيرة مع الصلصة ١ كوب ٤ اكواب	٢,٥ - ٤ دقائق ٧,٥ - ١١ دقيقة	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الأرز ١ كوب ٤ اكواب	١,٥ - ٣,٥ دقائق ٤ - ٦,٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
سندويتش أو كعكة ملفوفة ١ لفة	١٥ - ٣٠ ثانية	لفه بالفوطة الورقية وضعه على رف زجاج قابل للمايكروويف.
الخضار ١ كوب ٤ اكواب	١,٥ - ٤ دقائق ٥ - ٨ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.
الحساء لشخص (٨ أونس)	١,٥ - ٢,٥ دقائق	اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.

جدول الخضار الطازج

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٢-٣ دقائق	رتبه واضف ملعقتي طعام من الماء وملعقتي طعام من العصارة اليه وغطيه.	٥-٨ دقائق	٢ متوسط ٤ متوسط	خرشوف (٨ أونس لكل)
٢-٣ دقائق	اضف نصف كوب من الماء اليها وغطيها.	٣-٧ دقائق	٤٥٠ جرام	براعم جديدة من هليون طازج
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بـ ٠.٥ - ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٨-١٢ دقائق	٤٥٠ جرام	الفاول الاخضر والفاول الشمعي
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ٠.٥-١ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	١٤-١٨ دقائق	٤٥٠ جرام	جذر شمندر طازج
٢-٣ دقائق	ضع البركولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٥-٩ دقائق	٤٥٠ جرام	براعم جديدة من البركولي
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ٠.٥-١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٦-٨ دقائق	٤٥٠ جرام	كرونب مفروم طازج
٢-٣ دقائق	ضع ربع كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٢-٦ دقائق	كوبان	جزر مشرح طازج
٢-٣ دقائق	رتبه وضع ربع كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٧-١١ دقائق	٤٥٠ جرام	قرنبيط كامل طازج
٢-٣ دقائق	اشرحها وضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ٠.٥-١ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٣-٥ دقائق	كوبان ٤ أكواب	زهيرات كرفس مشرح طازج
٢-٣ دقائق	اقشرها واضف ملعقتي طعام من الماء في نصف صحن الخبز بـ ٠.٥-١ كوارتر. وغطيها.	٥-٩ دقائق	كوزان	الذرة الطازجة
٢-٣ دقائق	ضع الفطر في نصف في الكاسيرول بغطاء بـ ٠.٥-١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢-٣,٥ دقائق	٢٣٠ جرام	الفطر الطازج المشرح
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٠.٥-١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٤-٨ دقائق	٤٥٠ جرام	الجزر الأبيض الطازج والمشرح
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٠.٥-١ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٧-١٠ دقائق	٤ أكواب	حبة البسلة الخضراء والطازجة
٢-٣ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٥-١٠ دقائق	٢ متوسط ٤ متوسط	البطاطس الحلوة الكاملة للخبز (٦-٨ أونس لكل)
٢-٣ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٥-٨ دقائق	حبتان ٤ حبات	البطاطس البيضاء الكاملة للخبز (٦-٨ أونس لكل)
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ١ كوارتر.	٥-٨ دقائق	٤٥٠ جرام	اسفناخ طازج
٢-٣ دقائق	اقطعها الى نصفين. ازل البذور منها. ضعها في طبق الخبز بـ ٨x٨ بوصة. وغطيها.	٧-٩ دقائق	١ متوسط	جوزة البلوط الجوزة الأرمدة الطازجة
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٠.٥-١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٥-٨ دقائق	٤٥٠ جرام	القرع الصيفي الطازج والمشرح
٢-٣ دقائق	اثقبه. ضعه على فوطتين ورقيتين. قلبه واعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٧-١٠ دقائق	٤٥٠ جرام	القرع الصيفي الطازج والكامل

إرشادات أخرى مفيدة

أواني الطبخ

١. بعظم اواني الزجاج والسيراميك والزجاج المقاوم للحرارة راحة للاستخدام في الفرن.
٢. معظم الفوطه والمناشف ، الاطباق والاكواب الورقية ، وكأسات الكرتون هي أواني مريحة صالحة للفرن. وبعض المنتجات من الورق المدور قد تحتوي على شوائب ينتج عنها الحريق عند استخدامها في الفرن.
٣. بعض الأواني البلاستيكية والكأسات البلاستيكية يمكن استخدامها في الفرن تبعاً للإرشادات الواردة في الدليل أو الإرشادات الموجودة في دليل الطبخ.
٤. الأواني المعدنية والأواني باطراف معدنية يجب عدم استخدامها في فرن المايكروويف.

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل. بقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة. البقع الوسائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ الى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل احكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.
٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية. 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 الإيقاف/المسح بعد عملية التنظيف.
٣. إذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فإن هذا لا يدل على تعطل الفرن دائماً توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.
٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائماً. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف. الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائماً بقطعة من القماش المبلول.
٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

للحصول على أفضل النتائج

١. عند تحديد الوقت لنوع من الطعام، أبدأ باستخدام الحد الأدنى للوقت وراقب الطعام بين الحين والآخر اذا كان قد نضج من السهل طبخ الطعام أكثر من اللازم. لأن أفران المايكروويف تنضج الطعام بسرعة.
٢. الكميات القليلة من الطعام أو الأطعمة التي تحتوي على قليل من الماء تجف بسرعة وتصبح قاسية اذا طبختها فترة طويلة.
٣. لا تستخدم الفرن لتجفيف مناشف المطبخ أو المنتجات الورقية. فانها قد تحترق.
٤. اكسر البيض قبل طبخه في الفرن.
٥. المواد الغذائية كالتفاح والبطاطس وصفار البيض وكبد الدجاج الخ تأخذ ان تخزقها قبل الطبخ لتمنع انفجارها أثناء وجودها فيالفرن.

إزالة التجميد عن الأغذية المجمدة

١. الأغذية المجمدة يمكن وضعها مباشرة في الفرن (تأكد من نزع ورق الف أو أي غطاء معدني عنها)
٢. انزع الثلج طبقاً للتعليمات في الدليل.
٣. المناطق التي يتحلل الجليد عنها بسرعة أكبر من غيرها عطيتها عند الضرورة. هذا يساعد في تخفيف سرعة إذابة الجليد عنها.
٤. بعض الأطعمة لا تحتاج الى إذابة الجليد كلياً قبل طبخها. على سبيل المثال يطبخ السمك بسرعة فمن الأفضل البدء بطبخه وهو ما زال شبه متجمد.
٥. ربما من الضروري زيادة فترة الطبخ لبعض الوصفات الغذائية اعتماداً على درجة حرارة الطعام الأصلية.

ملاحظة :

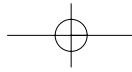
الهواء الخارج من فتحة التهوية قد يصبح حاراً أثناء الطبخ وهذا شيء طبيعي.

التحمير

بعض أنواع الأطعمة التي لا تطبخ فترة طويلة في الفرن الى درجة الأحمرار فإنها تحتاج احياناً الى إضافة بعض الألوان.

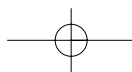
مواد التحمير مثل SHAKE & BAKER® ، المارنيكا أو صلصات التحمير مثل bouquer® أو الصلصات المختلفة يمكن استخدامها على اللحم المفروم ، أو لحم مقطوع أو قطع الدجاج.

أثناء طبخ اللحم ، أو الدجاج لمدة ١٠-١٥ دقيقة أو أكثر يتحمر بشكل جيد بدون إضافة التكوين.



تحذيرات من أجل السلامة

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو اي جزء من أمام الفرن. 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.
 ٧. لا تشغل الفرن أثناء وجود حافز بين بأن الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
 ٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
 ٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فوراً 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.
 ١١. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ١٠ سم خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
 ١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشابهه في الفرن اخرق ثقبا في قشرتها.
 ١٣. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتنفجر.
 ١٤. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.
 ١٥. انزع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو ازالة الجليد منه . لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين أو الطبخ كما هو موضح بالتفصيل في كتب الطبخ بافران المايكروويف.
 ١٦. يجب عدم استخدام الفرن مطلقا اذا كان الباب غير محكم الاغلاق.
 ١٧. عند طبخ السوائل في فرن المايكروويف ربما تسخن أكثر من اللازم فوق درجة الغليان بدون مشاهدة ظهور الفقاقيع. عند نزع الوعاء قد تؤدي الصدمة الى تكوين مفاجئ للفقاقيع البخار. وقد يتدفع الماء متصاعدا كالنافورة بشكل متفجر.
 ١٨. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن أوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
 ١٩. عند طبخ او تسخين الطعام في أوعية وأواني بلاستيكية ، ورقية أو من مادة استهلاكية مرة أخرى انتبه جيدا للفرن للفحص عما إذا كانت أوعية الطعام متشوهة.
 ٢٠. يمكن إتمام هذا التوصيل عن طريق جعل القابس يمكن الوصول إليه أو عن طريق وضع مفتاح في السلك الثابت طبقا لقواعد توصيل الأسلاك.
 ٢١. لا تستخدم منظفات كاشطة حادة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح، وكسر الزجاج.
 ٢٢. قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء تشغيل الجهاز. قد يكون الباب أو السطح الخارجي ساخن أثناء تشغيل الجهاز. الأسطح عرضة أن تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.
- تنبيه - تأكد من الاوقات المخصصة للطبخ جيدا لان زيادة الطبخ عن الوقت المحدد تؤدي الى إحداث الحرائق وإتلاف الفرن.



أسئلة وأجوبة

- س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟
ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.
• لمبة الضوء قد احترقت
• باب الفرن غير مغلق
- س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض؟
ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.
- س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم؟
ج. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.
- س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله 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 يفقع 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.
- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟
ج. نعم، اذا أجرى استخدام احدى الطريقتين التاليتين.
(١) في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكروويف.
(٢) فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.
- نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة انضاجه قد يؤدي الى احتراقه.
- تحذير
لا تستخدم ابداً اكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابداء عمل فشار من بقايا حبات الذرة.
- س. لماذا لا يتطبخ 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.