

دليل المالك

إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MH6549DR

الوقاية

الوقاية لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

عند تسخين السوائل كالحساء والشوربة والمشروبات في فرن المايكروويف قد يحدث احيانا زيادة تسخين هذه السوائل فوق درجة الغليان بون مشاهدة الفقاقيع. هذا قد يؤدي الى انسكاب السائل من الوعاء. لتجنب حدوث ذلك اتبع الخطوات التالية :

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.

٢. لا تسخنها فترة طويلة.

٣. حوك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.

٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلا في الفرن ثم حوكه مرة اخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لاجات الرضاعة ومربطات 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 ومربطات أغذية الأطفال.

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

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

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

لا تشغل الفرن اذا كان تالفا أو متعطلا. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن باحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل: (١) الباب (اللوي) ، (٢) المفصلات والمزلاج (مسكور أو مرخو) ، (٣) أختام الباب وأسطحها.
يجب عدم تعديل أو تطليح الفرن إلا بواسطة خبير فني مخصص.

⚠ تحذير

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

المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٤ ~ ٥	التفريغ والتنصيب
٦	ضبط الساعة
٧	القفل الأبوي
٨	الطهي بالطاقة الدقيقة
٩	مستوى الطاقة الدقيقة
١٠	الطهي على مرحلتين
١١	البداية السريعة
١٢	الطهي على الشواية
١٣	الطهي الموحد
١٤ ~ ١٥	طهي تلقائي
١٦ ~ ١٧	إذابة الثلج تلقائياً
١٨ ~ ١٩	إذابة ثلج سريعة
٢٠ ~ ٢١	إعادة تسخين المقرمشات
٢٢ ~ ٢٣	إذابة الثلج والشواء
٢٤	حفظ المذاق
٢٥	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٢٦	دليل الخضروات الطازجة
٢٧	دليل الطهي على الشواية
٢٨ ~ ٢٩	تعليمات هامة للسلامة إقرئها جيداً واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل
٣٠	الأواني الآمنة في الميكروويف
٣١ ~ ٣٢	خصائص الطعام والطهي بالميكروويف
٣٣	أسئلة وأجوبة
٣٤	معلومات أسلاك التوصيل/ المواصفات الفنية

كيف تعمل وظيفة الميكروويف

موجات الميكروويف هي أحد أشكال الطاقة الشبيهة بموجات الراديو والتلفزيون وضوء النهار العادي. عادة ما تنتشر موجات الميكروويف للخارج مع انتقالها في الغلاف الجوي ثم تتلاشى بدون تأثير. ومع ذلك فهذا الفرن يحتوي على مغنيطرون مصمم للاستفادة من الطاقة في موجات الميكروويف. وتستخدم الكهرباء المزودة إلى أنبوب المغنيطرون في توليد طاقة ميكروويف.

تقوم موجات الميكروويف هذه بالدخول إلى منطقة الطهي من الفتحات الموجودة بداخل الفرن. وتوجد صينية داخل الفرن أيضاً. لا يمكن لموجات الميكروويف اختراق الحوائط المعدنية للفرن، لكن يمكنها اختراق مواد مثل الزجاج والخزف الصيني والورق، وهي المواد التي تصنع منها أطباق الطهي الآمن في الميكروويف.

وموجات الميكروويف لا تُسخن أواني الطهي، ذلك على الرغم من أن أوعية الطهي سوف تسخن بشكل متساوي نتيجة للحرارة التي يولدها الطعام.

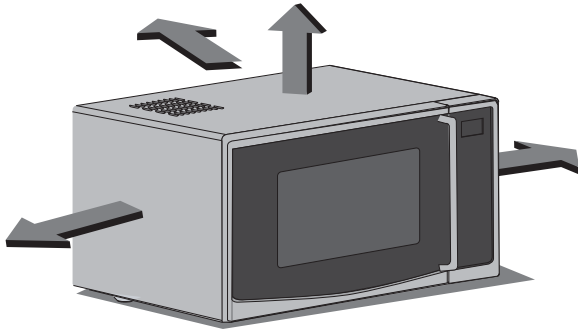
جهاز آمن جداً

يعتبر فرن الميكروويف الخاص بك أحد أكثر الأجهزة المنزلية أماناً على الإطلاق. عند فتح الباب، يتوقف الفرن أوتوماتيكياً عن توليد موجات الميكروويف. تحول طاقة الميكروويف بالكامل إلى حرارة عندما تتغلغل في الطعام، مع عدم وجود أي طاقة "متبقية" يمكن أن تُضرب بك عند تناول الطعام.

التفريغ و التنصيب

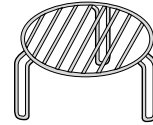
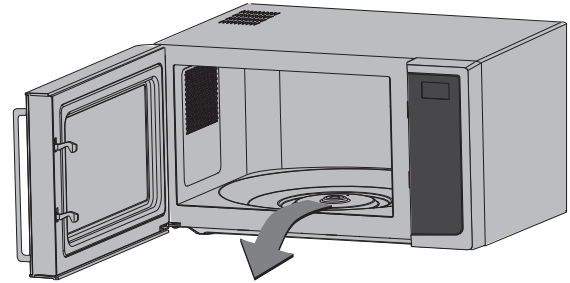
مع اتباع الخطوات الأساسية في هاتين الصفحتين سوف يمكنك التحقق بسرعة من عمل الفرن بالشكل الملائم. يرجى الانتباه بشكل خاص إلى المبادئ التوجيهية الخاصة بتنصيب الفرن. عند إخراج الفرن من العبوة الخاصة به تأكد من إزالة جميع الملحقات ومواد التغليف. إفحصي الفرن للتأكد من عدم تعرضه للضرر خلال الشحن.

٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٣٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ١٠ سم عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.

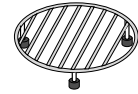


هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

١ قومي بتفريغ الفرن من عبوته وضعيه على سطح أفقي مستوي.

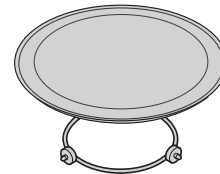


الرّف العلوي

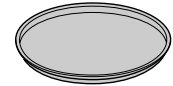


الرّف السفلي

الرّف السفلي



حلقة دوارة



صينية معدنية

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

الحلقة الدورانية داخل لفرن وضع فوقها الصينية الزجاجية.

ضع افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب.

٥

املاً وعاء أمانى الاستخدام في الفرن

ب ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية

وأغلق باب الفرن بإحكام. إذا كانت لديك شكوك

بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن.

راجع ص ٣٠.



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. احتس عند

رفع الأناء لانه قد يكون ساخناً.



جهاز الفرن الآن تم تركيبه

ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة إما بتنسيق ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.
في المثال التالي سأوضح لكم طريقة ضبط الوقت على ١٤:٣٥ عند استخدام تنسيق ٢٤ ساعة.
تأكد من إزالة جميع مواد التغليف من الفرن.



تأكد من التنصيب الصحيح للفرن كما هو موضح سابقاً في هذا الكتيب.

في كل مرة تقومين بتوصيل الفرن بالكهرباء، تظهر رسالة "٢٤H" على الشاشة.

وتومض كلمة **DIAL**. يذكرك ذلك بضبط الساعة.

وإذا كنت ترغبين في ذلك، يرجى التشغيل كما يلي. أما إذا لم تكني ترغبين في ذلك، اضغطي على **إيقاف** للخروج من وظيفة الساعة.

(إذا كنت ترغب في استخدام خيار مختلف، اضغط على **Taste saver**

إذا كنت ترغب في تغيير خيار مختلف بعد ضبط الساعة، يجب عليك فصل الجهاز عن التيار الكهربائي ثم توصيله مره أخرى).

عند توصيل الفرن بالكهرباء لأول مرة أو عند رجوع التيار الكهربائي بعد انقطاعه، سوف تظهر الرسالة "٢٤H" على الشاشة وعندئذ سيجب عليك إعادة ضبط الساعة.

وإذا كانت الساعة (أو الشاشة) تحتوي على أي رموز غريبة الشكل، إفصلي الفرن عن التيار الكهربائي ووصله مرة أخرى ثم أعيدي ضبط الساعة.

اضغط على زر **١٠ دقائق** خمس عشرة مرة.

اضغط على زر **١ دقيقة** ثلاث مرات.

اضغط على زر **١٠ ثوان** خمس مرات.

10min. 1min. 10sec.

اضغطي على **TASTE SAVER** لضبط الوقت.

تبدأ الساعة في العد.



القفل الأبوي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة ضبط القفل الأبوي.

اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي واستمري في الضغط على إيقاف/مسح. حتى تظهر “L” على الشاشة وتسمعين صوت صفارة.

الآن تم ضبط القفل الأبوي.

سوف يُعرض الوقت على الشاشة إذا قمتي بضبط الساعة.

يحتوي الفرن الخاص بك على وظيفة أمان تمنع التشغيل غير المقصود للفرن. وبمجرد ضبط القفل الأبوي، لن يمكنك استخدام أي وظيفة ولا يمكن إجراء أي عمليات طهي. ومع ذلك يظل بإمكانك فتح باب الفرن.



سوف يظهر “L” على الشاشة عند الضغط على أي مفتاح لإخطارك بأنه قد تم ضبط القفل الأبوي.

ولإلغاء القفل الأبوي، اضغطي واستمري في الضغط على إيقاف/مسح حتى تختفي “L”.

سوف تسمعين صوت صفارة عند تحرير الزر.



الطهي بالطاقة الدقيقة

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة طهي الطعام على ٨٠٪ من الطاقة لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



تأكد من التنصيب الصحيح للفرن كما هو موضح سابقاً في هذا
الكتيب.

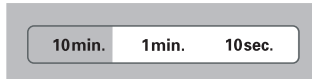
اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على مايكرو مرتين لاختيار ٨٠٪ من الطاقة.

تظهر “٦٨” على الشاشة.

يحتوي الفرن الخاص بك على خمس إعدادات لطاقة الميكروويف. سوف يتم تحديد الطاقة العالية تلقائياً لكن إذا قمتي بالضغط المتكرر على المفتاح **الطاقة** سوف يتم تحديد مستوى مختلف للطاقة.



اضغط على زر **١ دقيقة** واحدة خمس مرات.

اضغط على زر **١٠ ثوان** ثلاث مرات.

إخراج
الطاقة %

W ٨٥. % ١٠٠. عالي أقصى درجة

W ٦٨. % ٨٠. عالي متوسط

W ٥١. % ٦٠. متوسط

W ٣٤. % ٤٠. إذابة ثلج/منخفضة متوسطة

W ١٧. % ٢٠. منخفض



اضغطي على بدء التشغيل.

مستوى الطاقة الدقيقة

فرن الميكروويف الخاص بك مزود بخمس مستويات للطاقة لمنحك أقصى درجة من المرونة والتحكم في الطهي. الجدول التالي يحتوي على أمثلة على الأطعمة ومستوى طاقة الطهي التي يوصى بها لهذه الأطعمة للاستخدام مع فرن الميكروويف.



إخراج الطاقة	مستوى الطاقة (%)	استخدام	مستوى الطاقة
W ٨٥.	٪١٠٠	* ماء مغلي. * لحم بقري مفروم بني. * طهي قطع الطيور والسّمك والخضروات. * طهي قطع رقيقة من اللحم.	عالي أقصى درجة
W ٦٨.	٪٨٠	* إعادة تسخين الكل. * لحم مُدخن وطيور. * طهي عش الغراب وسمك المحار. * طهي أطعمة تحتوي على جبن وبيض.	عالي متوسط
W ٥١.	٪٦٠	* خبز الكعك والغريبة. * تحضير البيض. * طهي الكسترد. * تحضير الأرز والحساء.	متوسط
W ٣٤.	٪٤٠	* إذابة الثلج من الكل. * إذابة الزبدة والشيكولاتة. * طهي قطع رقيقة بدرجة أقل من اللحم.	إذابة ثلج/منخفضة متوسطة
W ١٧.	٪٢٠	* تطرية الزبدة والجبن. * تطرية الأيس كريم. * تخمير العجينة.	منخفض

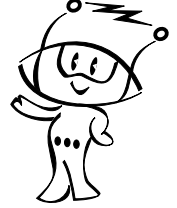
الطهي على مرحلتين

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي بعض الأطعمة على مرحلتين. في المرحلة الأولى سوف يتم طهي الطعام الخاص بك لمدة ١١ دقيقة على الإعداد فغقف، وفي المرحلة الثانية سيتم الطهي لمدة ٣٥ دقيقة على ٢٤٠ وات.

اضغطي على إيقاف/مسح.

STOP
CLEAR

START
Q-START



يمكن فتح باب الفرن وفحص الطعام خلال الطهي على مرحلتين. أغلقي باب الفرن واضغطي على **بدء التشغيل** وسوف تستمر مرحلة الطهي.

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.

MICRO

GRILL

COMBI.

10min.

1min.

10sec.

MICRO

GRILL

COMBI.

10min.

1min.

10sec.

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.

وفي نهاية المرحلة الأولى، سوف تسمعين صوت صفارة وتبدأ المرحلة الثانية.

إذا كنت ترغبين في مسح البرنامج اضغطي على **إيقاف/مسح** مرتين.

اضغطي على **بدء التشغيل**.

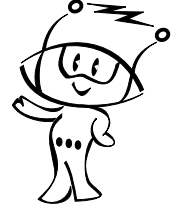
STOP
CLEAR

START
Q-START

البداية السريعة

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة ضبط دقيقتين من الطهي على الطاقة العالية .

اضغطي على إيقاف/مسح.



تسمح لك ميزة **البداية السريعة** بضبط فترات فاصلة بمقدار ٣٠ ثانية للطهي على الطاقة العالية بالضغط على الزر **بدء التشغيل**.

اضغطي على **بدء التشغيل** أربع مرات لتحديد ٢ دقيقة على الطاقة العالية (HIGH).



سوف يبدأ الفرن في العمل قبل الانتهاء من الضغطة الرابعة.

وخلال أعداد **البداية السريعة للطهي**، يمكنك مد وقت الطهي بالضغط المتكرر على الزر **بدء التشغيل**.



الطهي على الشواية

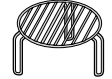
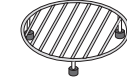
في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة استخدام الشواية في طهي بعض الأطعمة لأكثر من ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.

اضغطي على إيقاف/مسح.



سوف تسمح لك هذه الميزة بتحمير الطعام وجعله مقرمش بسرعة.

اضغطي مرة واحدة على الشواية/كومبي.



الرف السفلي

الرف العلوي

اضغط وقت الطبخ.

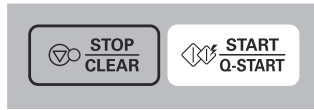
اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة مرتين.

اضغط على زر ١٠ ثوان ثلاث مرات.



اضغطي على بدء التشغيل.

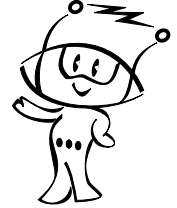


الطهي الموحد

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة برمجة الفرن على الوضع كومبي كو- ٢ لوقت الطهي ٢٥ دقيقة.

اضغطي على إيقاف/مسح.

STOP CLEAR START Q-START



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

MICRO GRILL COMBI.

يحتوي الفرن الخاص بك على ميزة الطهي الموحد التي تسمح لك بطهي الطعام على **السخان والميكروويف** في نفس الوقت أو بالتبادل. يعني ذلك بشكل عام أن طهي العام سيستغرق وقتاً أقل.

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

10min. 1min. 10sec.

يقوم **سخان الكوارتز** بشواء سطح الطعام بينما يقوم **الميكروويف** بتسخينه من الداخل. علاوة على ذلك فليس من الضروري إجراء التسخين المسبق للفرن.

اضغطي على بدء التشغيل.

STOP CLEAR START Q-START

إنتهبي عند إخراج الطعام لأن الوعاء سيكون ساخناً!

وضع الطهي الموحد

الفترة	الطاقة الدقيقة (%)	طاقة السخان (%)
Co -١	٢٠	٨٠
Co -٢	٤٠	٦٠
Co -٣	٦٠	٤٠

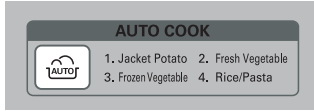
طهي تلقائي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٠.٦ كجم من خضار طازج.

اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على طهي تلقائي مرتين لتحديد خضار طازج.



يسمح لك طهي تلقائي بطهي معظم أكلاتك المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

اضغطي على

طهي تلقائي

الفئة

1 مرة

بطاطا بالقشر

2 مرات

خضار طازج

3 مرات

خضار مجمد

4 مرات

أرز

اضغط على زر MORE (الأكثر) خمس مرات لإدخال ٠.٦ كجم.



اضغطي على بدء التشغيل.



الفئة	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	تعليمات
بطاطا بالقشر	لغرفة	على الصينية الزجاجية	١٠٠ ~ ٠٢٠ كجم	اختاري ثمار بطاطس متوسطة الحجم من ١٧٠ إلى ٢٠٠ جرام. إغسلي البطاطس وجففيها. قطعي ثمار البطاطس إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة. ضعي ثمار البطاطس على الصينية الزجاجية. اضبطي الوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، أخرجي البطاطس من الفرن. اتركي الحامل مغطى بطبقة رقيقة من الورق لمدة ٥ دقائق.
خضار طازج	لغرفة	وعاء ميكروويف آمن	٠٠٨ ~ ٠٠٢ كجم	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن . أضيفي الماء . غطيه باستخدام غطاء تغليف. بعد الطهي، قلبها واتركها لمدة دقيقتين. ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيها. * ٠٠٢ - ٠٠٤ كجم: ٢ ملاعق صغيرة * ٠٠٥ - ٠٠٨ كجم: ٤ ملاعق صغيرة
خضار مجمد	مجمدة	وعاء ميكروويف آمن	٠٠٨ ~ ٠٠٢ كجم	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن . أضيفي الماء . غطيه باستخدام غطاء تغليف. بعد الطهي، قلبها واتركها لمدة دقيقتين. ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيها. * ٠٠٢ - ٠٠٤ كجم: ٢ ملاعق صغيرة * ٠٠٥ - ٠٠٨ كجم: ٤ ملاعق صغيرة
أرز	لغرفة	وعاء ميكروويف آمن	٠٠٣ ~ ٠٠١ كجم	إغسلي الأرز . صرفي الماء . ضعي الأرز والماء المغلي في وعاء عميق وكبير. الأرز- بعد الطهي، أتركه مغطى لمدة ٥ دقائق أو حتى يمتص الماء.

الوزن	١٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	غطاء
ماء مغلي	٢٠٠ مللي	٤٠٠ مللي	٦٠٠ مللي	نعم/جانب المنفذ

إذابة الثلج تلقائياً

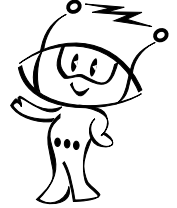
تتفاوت درجة حرارة الأطعمة وكثافتها، أوصي بفحص الطعام قبل البدء في الطهي. إنتهبي بشكل خاص إلى القطع الكبيرة من اللحم والفراخ، حيث أن بعض الأطعمة لا يجب إذابة الثلج منها بالكامل قبل الطهي. برنامج الخبز مناسب لإذابة الثلج من الأشياء الصغيرة مثل اللقائف أو أرغفة الخبز الصغيرة. وهي تتطلب وقتاً أطول حتى يذوب الثلج من المنتصف. سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة إذابة الثلج من ١.٤ كجم من الطيور المجمدة.

اضغطي على إيقاف/مسح.

STOP
CLEAR

START
Q-START

تاكدي من إزالة أي أربطة أو رابطات معدنية، ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق باب الفرن.



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

AUTO DEFROST

**
00
AUTO

1. Meat 2. Poultry
3. Fish 4. Bread

ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه.

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

TASTE
SAVER

QUICK
DEFROST

Time/Weight

+

-

اضغطي على بدء التشغيل.

STOP
CLEAR

START
Q-START

خلال إذابة الثلج سوف يُصدر الفرن صوت زصفارة س، عندئذ قومي بفتح باب الفرن وقلبي الطعام وافصليه لضمان إذابة الثلج بشكل متساوي. قومي بإزالة أي أجزاء قد تمت إذابة الثلج منها أو غطها للمساعدة على إبطاء إذابة الثلج. وبعد الفحص، أغلقي باب الفرن واضغطي على بدء التشغيل لاستئناف إذابة الثلج. لن يتوقف الفرن عن إذابة الثلج (حتى عند إصدار صوت الصفارة) ما لم تقومي بفتح الباب.

يحتوي الفرن الخاص بك على أربعة إعدادات لإذابة الثلج: **اللحم ولحم الطيور** و**السّمك** و**الخبز**، ولكل فئة لإذابة الثلج إعدادات مختلفة للطلاقة. سوف يتم تحديد إعداد مختلف بالضغط المتكرر على الزر.

اضغطي على
إذابة الثلج

الفئة

مرة	1	اللحم
مرات	2	لحم الطيور
مرات	3	السّمك
مرات	4	الخبز

دليل إذابة الثلج التلقائية للمقدار

- * يجب وضع الطعام المراد إذابة الثلج منه في وعاء مناسب لفرن الميكروويف ووضعه بدون غطاء على المائدة الزجاجية الدوارة.
- * وعند الضرورة، قومي بتغطية مناطق صغيرة من اللحم أو لحم الطيور بقطع مسطحة من شرائح الألمنيوم. سوف يُساعد ذلك على منع سخونة المناطق الرقيقة أثناء إذابة الثلج. تأكدي من عدم ملامسة الشريحة لحوائط الفرن.
- * قومي بفصل المواد مثل اللحم وقطع اللحم المفروم والنقانق واللحم المُقدد بأسرع وقت ممكن.
- وعند سماع صوت الصفارة، أخرجي الطعام من فرن الميكروويف وقلبي الطعام ثم أعيديه إلى فرن الميكروويف مرة أخرى. اضغطي على بدء التشغيل للمتابعة. وفي نهاية البرنامج، أخرجي الطعام من فرن الميكروويف وغطه بالشريحة واركبه حتى تتم إذابة الثلج منه كلياً. وإذابة الثلج بالكامل، يجب ترك قطع اللحم الكبيرة والفراخ الكاملة على سبيل المثال لمدة ساعة على الأقل قبل الطهي.

الفئة	أدوات المطبخ	حد الوزن	الطعام
اللحم لحم الطيور السمك	أواني الميكروويف (طبق مفلطح)	٠.١ - ٤.٠ كجم	<p>اللحوم</p> <p>لحم بقري مفروم وشرائح فيليه ومكعبات للبخنة وشرائح سيرلوين وبوت روست ولحم فخذة بقري مدخن وقطع بيف برجر لحم خنزير وشرائح لحم ضأن ولفائف مدخنة ونقانق وشرائح لحم (٢.٠ سم).</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ٥ إلى ١٥ دقيقة.</p> <p>لحم طيور</p> <p>فرخة كاملة وأرجل وصدور وصدور ديك رومي (أقل من ٢ كجم).</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة.</p> <p>سمك</p> <p>شرائح فيليه ولحوم مفرومة وسمك كامل وطعام البحر</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ١٠ إلى ٢٠ دقيقة.</p>
الخبز	منشفة ورقية أو طبق مفلطح	٠.١ - ٠.٥ كجم	<p>شرائح خبز وكعك وخبز باجيت ... إلخ.</p> <p>إفصلي الشرائح وضعيها بين المنشفة الورقية أو الطبق المفلطح.</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ١ إلى ٢ دقيقة.</p>

إذابة ثلج سريعة

استخدمي هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥.٠ كجم فقط من اللحم المفروم بسرعة كبيرة.
سوف يتطلب ذلك وقت انتظار حتى يذوب الثلج من المنتصف.
سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة إذابة الثلج من ٥.٠ كيلوجرام من اللحم المفروم المُجمد.

اضغطي على إيقاف/مسح.

أوزني الطعام الذي ستقومين بإذابة الثلج منه. تأكدي من إزالة أي
أربطة أو رابطات معدنية، ثم ضعي الطعام في الفرن وأغلقي
باب الفرن.



اضغطي على إذابة ثلج سريع لاختيار برنامج إذابة الثلج من اللحم.
سوف يبدأ تشغيل الفرن تلقائياً.



خلال إذابة الثلج سوف يُصدر الفرن صوت زصفارة س، عندئذ قومي بفتح باب الفرن وقلبي الطعام وافصليه
لضمان إذابة الثلج بشكل متساوي. قومي بإزالة أي أجزاء قد تمت إذابة الثلج منها أو غطها للمساعدة على
إبطاء إذابة الثلج. وبعد الفحص، أغلقي باب الفرن واضغطي على بداية / بداية سريعة لاستئناف إذابة الثلج.
لن يتوقف الفرن عن إذابة الثلج (حتى عند إصدار صوت الصفارة) ما لم تقومي بفتح الباب.

دليل إذابة الثلج التلقائية للمقدار

* استخدمني هذه الوظيفة للإذابة السريعة للثلج بالنسبة للحم المفروم.

* أخرجي اللحم بالكامل من الغلاف الخاص به. ضعي اللحم المفروم على طبق آمن الاستخدام في فرن الميكروويف. وعند سماع صوت الصفارة، أخرجي اللحم المفروم من فرن الميكروويف وقلبي اللحم المفروم ثم أعيديه إلى فرن الميكروويف مرة أخرى. اضغطي على بدء التشغيل للمتابعة . وفي نهاية البرنامج، أخرجي اللحم المفروم من فرن الميكروويف وغطه بالشريحة وانتظري لمدة ٥-١٥ دقيقة حتى تتم إذابة الثلج منه كلياً.

الفئة	أدوات المطبخ	حد الوزن	تعليمات
لحم مفروم	أواني الميكروويف (طبق مفلطح)	٥٠٠ كجم	لحم مفروم قلبي الطعام عند سماع الصفارة. وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ٥-١٥ دقيقة.

إعادة تسخين المقرمشات

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٠.٣ كجم من " لحم مدخن ".

اضغطي على إيقاف/مسح.



تسمح لك وظيفة إعادة تسخين المقرمشات بطهي طعامك المفضل بسهولة عن طريق اختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام عن طريق تدوير المفتاح القرصي.

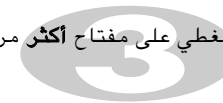
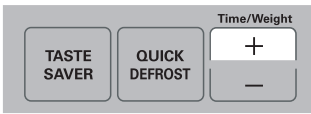
اضغطي على إعادة تسخين المقرمشات مرة واحدة.



الفتحة إعادة تسخين المقرمشات

الفتحة	إعادة تسخين المقرمشات
1	لحم مدخن مرة واحدة
2	لازانيا مرتان
3	خبز مرتان
4	فطيرة مرتان

اضغطي على مفتاح أكثر مرتين لإدخال ٠.٣ كجم.



اضغطي على بدء التشغيل.



التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	الكمية	لفئة
قطعي كل شريحة من شرائح اللحم المدخن بسمك أقل من ٢.٥ سم. ضعي الطعام على الرف. واقعلي نفس ما سبق.	مُبردة	الرف العلوي	٠.٦ ~ ٠.٢ كجم	لحم مدخن
ضعي الكمية المتبقية من اللازانيا على الرف. واقعلي نفس ما سبق.	مُبردة	الرف العلوي	٠.٦ ~ ٠.٢ كجم	لازانيا
ضعي خبز الباجيت أو الكرواسا المجمد على الرف. امسحي خبز الباجيت باللبن أو الماء. واقعلي نفس ما سبق.	مجمدة	الرف العلوي	٠.٣ ~ ٠.١ كجم	خبز
ضعي الجزء المتبقي من الفطيرة على الرف. واقعلي نفس ما سبق.	مُبردة	الرف العلوي	٠.٤ ~ ٠.٢ كجم	فطيرة

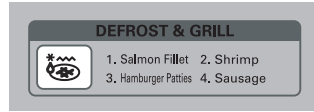
إذابة الثلج والشواء

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٠.٣ كجم من زفيليه السلمون س.

اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على إذابة الثلج والشواء مرة واحدة.



تسمح لك وظيفة (إذابة الثلج والشواء) بطهي معظم أطعمتك المفضلة بسهولة عن طريق اختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام عن طريق تدوير المفتاح القرصي.

اضغطي على

إذابة الثلج والشواء

الفئة

اضغطي على مفتاح أكثر مرتين لإدخال ٠.٣ كجم.



فيليه السلمون 1 مرة واحدة

روبيان 2 مرتان

باتيه بالهامبرجر 3 مرتان

التفائق 4 مرتان

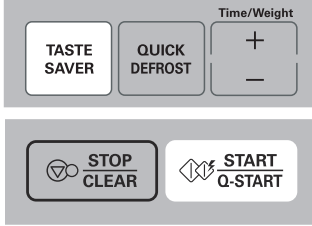
اضغطي على بدء التشغيل.



التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	الكمية	الفئة
اختاري شرائح فيليه السلمون بوزن ٢٠٠ جرام وبسمك ٢.٥ سم لكل منها. جمديها. ضعي الطعام على الرف. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. وبعد الطهي، أخرجيه من الفرن واتركيه ليبرد.	مجمدة	الرف العلوي	٠.٦ ~ ٠.٢ كجم	فيليه السلمون
١. نظفي الروبيان وقومي بإزالة العروق منها. ضعها على الرف. ٢. عند سماع صوت الصفارة، قلبها الطعام.	مجمدة	الرف العلوي	٠.٤ ~ ٠.١ كجم	روبيان
ضعي باتيه الهامبرجر على الرف. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. وبعد الطهي، أخرجيه من الفرن واتركيه ليبرد.	مجمدة	الرف العلوي	١ إلى ٤ قطع	باتيه بالهامبرجر
١. أخرجي جميع العبوات والشقوق الموجودة على السطح. ضعها على الرف. ٢. عند سماع صوت الصفارة، قلبها الطعام.	مجمدة	الرف العلوي	٠.٦ ~ ٠.٢ كجم	النقانق

حافظ المذاق

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة استخدام وظيفة حافظ المذاق لتسخين الطعام على مستوى عالي في ٩٠ دقيقة.

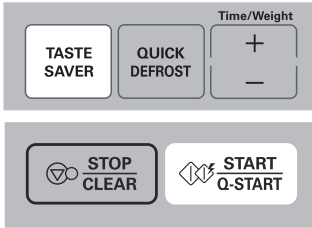


حفظ المذاق يدوياً

ضعي بعض الطعام في فرن الميكروويف، واضغطي على "Taste saver" مرتين، وسوف تظهر "HO-H" على الشاشة. اضغطي على "بدء التشغيل".



إذا كنت ترغبين في تسخين طعامك عند استخدام برنامج الطهي التلقائي، يمكنك تسخين الطعام بالضغط على المفتاح.



حافظ المذاق بعد الطهي التلقائي

1. اضغطي برنامج الطهي التلقائي المطلوب. اضغطي على "بدء التشغيل". وبعد برنامج الطهي التلقائي، سوف يتم تشغيل وظيفة حافظ المذاق تلقائياً بعد خمس دقائق من الطهي التلقائي.
2. عند انتهاء الطهي التلقائي، يمكنك أيضاً أن تضغطي على "Taste saver" وسوف تظهر "HO-H" على الشاشة. اضغطي على "بدء التشغيل".

وإذا كان الطعام يحتاج إلى التسخين بدون الوظيفة تلقائي فيمكنك ضبط التسخين على أي نقطة بالضغط على المفتاح .

تحتوي وظيفة حافظ المذاق على مستوى زمني واحد فقط ٩٠-دقيقة . لكن هذه الوظيفة ستوقف عند فتح الباب .

* عرض الوقت

عند تشغيل حافظ الطعام، سوف يتم عرض () بعدئذ اضغطي على "Taste saver" مرة أخرى، وسوف يتم عرض الوقت المتبقي لحافظ الطعام على الشاشة.

المستوى زر الاحتفاظ بالسخونة الشاشة اضغطي على

مستوى منخفض 1 مرة واحدة HO-L

مستوى مرتفع 2 مرتان HO-H

دليل التسخين أو إعادة التسخين

وللتسخين أو إعادة التسخين بشكل ناجح في الميكروويف، من الهام اتباع العديد من التوجيهات. قومي بقياس كمية الطعام لتحديد الوقت المطلوب لإعادة التسخين. ضعي الطعام في شكل دائري للحصول على أفضل النتائج. الطعام المحفوظ في درجة حرارة الغرفة سوف يسخن بشكل أسرع من الطعام المحفوظ في الثلاجة. ويجب إخراج الأطعمة المعلبة من العلب ووضعها مناسب للاستخدام في فرن الميكروويف. يسخن الطعام بشكل متساوي أكثر في حالة تغطيته بغطاء قابل للاستخدام في فرن الميكروويف أو شريط بلاستيك مخزم، إنزعي الغطاء بحرص لتجنب الحرق بسبب البخار. استخدم الجدول التالي كدليل لإعادة تسخين الطعام المطهي.

العنصر	وقت الطهي (على الإعداد "عالي")	تعليمات خاصة
بطاطس مهروسة ١ كوب ٤ أكواب	٢١/٢ ~ ٣١/٢ دقيقة ٦ ~ ٩ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
فاصوليا مطبوخة ١ كوب	١١/٢ ~ ٣ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
الرافيوالي أو المعكرونة بالصلصة ١ كوب ٤ أكواب	٢١/٢ ~ ٤ دقيقة ٧/٢ ~ ١١ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
زنخرو ١ كوب ٤ أكواب	١ ~ ١١/٢ دقيقة ٢١/٢ ~ ٥ ~ ٣١/٢ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
ليفية سندوتش أو كعكة ليفية ١ ليفية	١٥ ~ ٣٠ ثانية	لفيه في منشفة ورقية أو ضعيه على الصينية الزجاجية.
خضروات ١ كوب ٤ أكواب	١١/٢ ~ ٢١/٢ دقيقة ٣١/٢ ~ ٥١/٢ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
الحساء تكفي لفرد واحد (٨ أوقية)	١١/٢ ~ ٢ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.

العنصر	وقت الطهي (على الإعداد "عالي")	تعليمات خاصة
لحم مقطع إلى شرائح ٣ شرائح (بسمك ٠.٥ سم)	١ ~ ٢ دقيقة	ضعي شرائح اللحم في طبق قابل للاستخدام في فرن الميكروويف. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخزم. ملاحظة: يساعد المرق أو الصوص على الاحتفاظ برطوبة اللحم.
قطع فراخ ١ صدور فراخ ١ رجل وفخذ	٢ ~ ٣ دقيقة ٢ ~ ٣١/٢ دقيقة	ضعي قطع الفراخ في طبق قابل للاستخدام في فرن الميكروويف. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخزم.
فليه السمك (١٧٠ ~ ٢٣٠ جرام)	١ ~ ٢ دقيقة	ضعي السمك في طبق قابل للاستخدام في فرن الميكروويف. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخزم.
لازانيا تكفي لفرد واحد (٣٠٠ جرام)	٤ ~ ٦ دقيقة	ضعي اللازانيا في طبق قابل للاستخدام في فرن الميكروويف. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخزم.
كسرولة ١ كوب ٤ أكواب	١١/٢ ~ ٣ دقيقة ٤١/٢ ~ ٧ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
كسرولة الكريمة أو الجبنة ١ كوب ٤ أكواب	١ ~ ٢١/٢ دقيقة ٣١/٢ ~ ٦ ~ ٣١/٢ دقيقة	قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
سلوبو جو أو اللحم البقري المشوي ١ سندوتش ١/٢ كوب حشو لحم بدون شراب	١ ~ ٢١/٢ دقيقة	أعيدي تسخين الحشو والشراب منفصلين. قومي بطهيه مُغطى في كسرولة قابلة للاستخدام في فرن الميكروويف. قلبيه مرة واحدة. سخني الشراب كما هو موضح في الجدول التالي

دليل الخضروات الطازجة

وقت الانتظار	التعليمات	وقت الطهي (على الإمداد عالي ^٣)	لكمية	خضروات
٢-٢ دقائق	قشره. أضيفي ملعقتين صغيرتين ماء إلى طبق خبز ١.٥ لتر. غطيه.	٤ ~ ٨	٢ سنبله	شعير، طازج
٢-٢ دقائق	ضعي عيش الغراب في طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢/٢ ~ ١١/٢	٢٢٠ جرام	عش الغراب، طازج، شرائح
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٤ ~ ٧	٤٥٠ جرام	جزر أبيض، طازج، شرائح
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٦ ~ ٩	٤ أكواب	بازلاء، خضراء، طازجة
٢-٢ دقائق	قطعي ثمار البطاطا الحلوة إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة. ضعها على منشفتين ورقيتين. قلبها في منتصف عملية الطهي.	٤ ~ ٩ ٦ ~ ١٢	٢ متوسطة ٤ متوسطة (١٧٠-٢٢٠ جرام لكل واحدة)	بطاطا حلوة تُخبز كاملة
٢-٢ دقائق	قطعي ثمار البطاطا الحلوة إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة. ضعها على منشفتين ورقيتين. قلبها في منتصف عملية الطهي.	١/٢ ~ ٥/٢ ١٤ ~ ٩/٢	٢ ثمرة بطاطا ٤ ثمرة بطاطا (١٧٠-٢٢٠ جرام لكل واحدة)	بطاطا بيضاء، تُخبز كاملة
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ٢ لتر.	٢/٢ ~ ٤١/٢	٤٥٠ جرام	سبانخ، طازجة، أوراق
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢/٢ ~ ٤١/٢	٤٥٠ جرام	كورجيت، طازج، شرائح
٢-٢ دقائق	قومي بتقريبها. ضعها على منشفتين ورقيتين. قلبي الكورجيت وأعيد ترتيبها في منتصف عملية الطهي.	٦ ~ ٩	٤٥٠ جرام	كورجيت، طازج، كاملة

وقت الانتظار	التعليمات	وقت الطهي (على الإمداد عالي ^٣)	لكمية	خضروات
٢-٢ دقائق	التزيين. أضيفي ملعقتين صغيرتين ماء وملعقتين صغيرتين عصير. غطيه.	٢/٢ ~ ٤١/٢ ١٢-١٠	٢ متوسطة ٤ متوسطة	خرشوف (٢٢٠ جرام لكل واحد)
٢-٢ دقائق	أضيفي ١ كوب ماء. غطيه.	٢/٢ ~ ٦	٤٥٠ جرام	هليون، طازج، براعم
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٧ ~ ١١	٤٥٠ جرام	فاصوليا خضراء
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. أعيدي الترتيب في منتصف عملية الطهي.	١١ ~ ١٦	٤٥٠ جرام	فاصوليا، طازجة
٢-٢ دقائق	ضعي البروكولي في طبق خبز. أضيفي نصف كوب ماء.	٥ ~ ٨	٤٥٠ جرام	بروكولي، طازج، براعم
٢-٢ دقائق	أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢/٢ ~ ٥١/٢	٤٥٠ جرام	كرنب، طازج، مقطع
٢-٢ دقائق	أضيفي ربع كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٢ ~ ٣	٢٠٠ جرام	جزر، طازج، شرائح
٢-٢ دقائق	التزيين. أضيفي ربع كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	٥ ~ ٧	٤٥٠ جرام	قرنبيط، طازج، كاملة
٢-٢ دقائق	قطعيه إلى شرائح. أضيفي نصف كوب ماء إلى طبق كسرولة مغطى ١.٥ لتر. قلبيه في منتصف عملية الطهي.	١١ ~ ١٦	١ كوب ٤ أكواب	طازج، نباتات كرفس، طازج، مقطع إلى شرائح

دليل الطهي على الشواية

تعليمات خاصة بشواء السمك وطعام البحر

ضعي السمك وطعام البحر على الرف. يجب عمل خطوط مائلة بالسكين في السمك الكامل على كلا الجانبين قبل الشواء. إدهني السمك وطعام البحر بالزبدة الذائبة أو السمن الصناعي أو الزيت قبل الطهي وخلاله. يساعد ذلك على تجنب جفاف السمك. قومي بالشواء على الأوقات الموضحة في الجدول. يجب تقليب السمك الكامل وشرائح السمك بحرص في منتصف وقت الشواء. كما يمكن تقليب شرائح الغليه السميكة في منتصف العملية أيضاً.

العنصر	الوزن	وقت الطهي التقريبي (بالدقائق)	تلميحات
شرائح سمك (بسمك ٢.٥ سم (١ بوصة))	٢٣. جرام	٢٤-٢٨	إدهنيه بالزبدة الذائبة وقلبيه في منتصف عملية الطهي.
سمكة كاملة	٢٢٥~٣٥ جرام لكل واحدة	١٦-٢٠ ٢٤-٢٨	استخدمي وقتاً إضافياً مع السمك السميك والزيتي.
سكالوب ربيان غير كامل السواء	٤٥. جرام ٤٥. جرام	١٦-٢٠ ١٦-٢٠	قومي بتطريته جيداً خلال عملية الطهي.

تعليمات لشواء اللحم على الشواية

* قومي بإزالة الدهن الزائد من اللحم. إقطعي الدهن، مع التأكد من عدم القطع من المناطق الرقيقة. (سوف يؤدي ذلك إلى التفاف الدهن).
* ضعها بشكل مرتب على الرف. إدهنيها بالزبدة الذائبة أو الزيت.
* قلبي اللحم في منتصف عملية الطهي.

العنصر	الوزن	وقت الطهي التقريبي (بالدقائق)	تلميحات
ريش لحم ضأن (بسمك ٢.٥ سم (١ بوصة))	٢٣. جرام x ٢	٢٥-٣٢	إدهنيها بالزبدة الذائبة أو الزيت. يجب وضع العناصر الرقيقة على ر ف الشواية. ويمكن وضع العناصر السميكة في صينية تقطير. قلبي الطعام بعد منتصف وقت الطهي.
نقانق (بسمك ٢.٥ سم (١ بوصة))	٢٣. جرام	١٢-١٦	قلبيه بشكل متكرر.
فيليه السمك بسمك ١ سم (نصف بوصة) بسمك ١.٥ سم (نصف بوصة)	٢٣. جرام ٢٣. جرام بخ	١٧-٢١ ٢٠-٢٤	إدهنيه بالزبدة الذائبة وقلبيه في منتصف عملية الطهي.

تعليمات هامة للسلامة

إقرئها جيداً واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل

تحذير

يرجى التأكد من ضبط أوقات الطهي بالشكل الصحيح، حيث يمكن أن يؤدي السواء الزائد إلى الحريق والتلف اللاحق للفرن.

- ١٢ وقبل الطهي، قومي بثقب قشر البطاطس أو التفاح أو أي من هذه الفواكه أو الخضروات.
- ١٣ لا تقومي بطهي البيض بقشره . سوف يتكون الضغط دخل البيضة ثم تنفجر.
- ١٤ لا تحاولي القيام بالتحمير العميق بالزيت في الفرن.
- ١٥ قومي بإزالة الغلاف البلاستيك من الطعام قبل الطهي أو إذابة الثلج. لاحظي أنه على الرغم من أنه في بعض الحالات يجب تغطية الطعام بشريحة بلاستيك، للتسخين أو الطهي.
- ١٦ في حالة تلف باب الفرن أو موانع التسرب الخاصة بالباب، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه عن طريق فني صيانة مؤهل.
- ١٧ وفي حالة ملاحظة إنبعاث دخان، أوقفي تشغيل الفرن أن إفضليه من التيار الكهربائي وتأكد من إغلاق باب الفرن لإخماد أي السنّة لهب.
- ١٨ عند تسخين الطعام أو طهيه في أوعية يمكن التخلص منها من البلاستيك أو الورق أو أي مواد أخرى قابلة للاحتراق، إفحصي الفرن بشكل متكرر بسبب إمكانية تآكل وعاء الطعام.
- ١٩ لا تسمحني للأطفال باستخدام الفرن بدون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات الكافية حتى يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير الملائم.
- ٢٠ لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة حيث أنها تكون عرضة للانفجار.
- ٢١ لا تشغلي الفرن إذا كانت موانع التسرب الخاصة بالباب والأجزاء القريبة منه في فرن الميكروويف معيبة، حتى يتم إصلاح الفرن عن طريق فني صيانة مؤهل.
- ٢٢ تأكدي من أن أواني المطبخ مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف قبل الاستخدام.
- ٢٣ لا تلمسي باب الفرن والحجيرة الخارجية والحجيرة الخلفية وتجويف الفرن والملحقات والأطباق خلال وضع الشواء ووضع الحمل الحراري وعمليات الطهي التلقائي، ما لم ترتدي قفازات فرن سميكة، حيث أنها ستصبح ساخنة. وقبل الإزالة تأكدي من أنها ليست ساخنة .

- ١ لا تحاولي العبث بالباب أو لوحة التحكم أو مفاتيح قفل الأمان أو أي أجزاء أخرى من الفرن، أو إجراء أي عمليات ضبط أو إصلاح عليها. فمن الخطر على أي شخص إجراء أي عمليات صيانة أو إصلاح تشمل إزالة أي غطاء للحماية من التعرض لطاقة الميكروويف. يجب إجراء الإصلاحات عن طريق فني صيانة مؤهل فقط.
- ٢ لا تشغلي الفرن فارغاً. من الأفضل أن تتركي كوب ماء في الفرن إذا لم يكن مستخدماً. سوف يقوم الماء بامتصاص كل طاقة الميكروويف بأمان، في حالة تشغيل الفرن بدون قصد.
- ٣ لا تستخدمني الفرن في أغراض التجفيف. يمكن أن يؤدي ذلك إلى التسبب في أضرار جسيمة بسلامتك. (مثل تشغيل فرن الميكروويف على الصحف أو الملابس أو العرائس أو الحيوانات الأليفة أو الأجهزة الكهربائية المحمولة ... إلخ عندما تكون مبللة).
- ٤ لا تقومي بطهي الأطعمة الملفوفة في فوط ورقية، ما لم يكن كتاب الطهي الخاص بك يحتوي على تعليمات خاصة بالطعام الذي تقومين بطهيه.
- ٥ ولا تستخدمني الجرائد بدلاً من الفوط الورقية في الطهي.
- ٦ لا تستخدمني في أوعية خشبية، حيث يمكن أن تسخن وتتفحم. لا تستخدمني في أوعية خزفية تحتوي على طبقات داخلية معدنية (مثل الذهب أو الفضة). إحرصني دائماً على إزالة الأربطة المعدنية الملولبة . ويمكن أن تتعرض الأدوات المعدنية للتقوس في الفرن، مما يمكن أن يتسبب في أضرار جسيمة.
- ٧ لا تشغلي الفرن عندما تكون هناك فوطة مطبخ أو منديل أو أي عائق آخر فيما بين الباب والحواف الأمامية للفرن، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في تسرب طاقة الميكروويف.
- ٨ لا تستخدمني المنتجات الورقية المعدّ تدويرها حيث يمكن أن تحتوي على شوائب قد تتسبب في الشرر و/أو الحريق عند استخدامها في الطهي.
- ٩ لا تشغلي المائدة الدوارة بوضعها في الماء بعد الطهي مباشرة. يمكن أن يتسبب ذلك في الكسر أو التلف.
- ١٠ تتطلب الكميات الأصغر من الطعام أوقات أقصر للطهي أو التسخين. وفي حالة السماح بأوقات عادية فهي يمكن أن تصبح زائدة السخونة أو تحترق.
- ١١ تأكدي من وضع الفرن بحيث يكون الجزء الأمامي من الباب على بعد ٨ سم أو أكثر خلف حافة السطح الموضوع عليه، لتجنب إنقلاب الجهاز بشكل غير مقصود.

تعليمات هامة للسلامة

إقربئها جيداً واحفظي بها للرجوع إليها في المستقبل

تحذير

يُرجى التأكد من ضبط أوقات الطهي بالشكل الصحيح، حيث يمكن أن يؤدي السواء الزائد إلى الحريق والتلف الملاحق للفرن.

٢٤ فقط استخدمي الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.

٢٥ وعند تسخين الطعام في أوعية بلاستيك أو ورقية، راقبي الفرن لتجنب إمكانية الاشتعال.

٢٦ وإذا لاحظتي إنبعاث دخان، أوقف تشغيل الجهاز أو إفضليه عن التيار الكهربائي وأبقي الباب مغلقاً لإخماد أي ألسنة لهب.

٢٧ إن تسخين الميكروويف للمشروبات يمكن أن يؤدي إلى تأخر الغليان الفوار، وبناء عليه يجب الانتباه عند التعامل مع الوعاء.

٢٨ يجب تقليب محتويات زجاجات التغذية وبرطمانات طعام الأطفال أو رجهما والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستخدام لتجنب الحرق.

٢٩ لا يجب تسخين البيض بقشره والبيض الكامل المغلي بشدة في أفران الميكروويف حيث يمكن أن تنفجر، حتى بعد انتهاء التسخين في الميكروويف.

٣٠ معلومات عن تنظيف موانع التسرب الخاصة بالباب والتجويفات والأجزاء القريبة.

٣١ يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي بقايا للطعام.

٣٢ يمكن أن يؤدي عدم الاحتفاظ بالفرن في حالة نظيفة إلى تآكل السطح، مما قد يؤثر بشكل عكسي على عمر الجهاز ويمكن أن يؤدي إلى وضع خطر.

٣٣ فقط استخدمي أداة اختبار درجة الحرارة التي يوصى بها مع هذا الفرن (بالنسبة للأجهزة التي توجد بها ميزة استخدام أداة استشعار درجة الحرارة).

٣٤ إذا كانت هناك عناصر تسخين، يصبح الجهاز ساخناً خلال الاستخدام. يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

٣٥ الجهاز غير مُخصص للاستخدام عن طريق الأطفال الصغار أو الأشخاص الضعاف بدنياً دون مراقبة.

٣٦ يمكن إجراء التوصيل عن طريق نزع القابس أو عن طريق دمج أحد المفاتيح في الوصلة السلكية الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.

٣٧ لا تستخدم المنظفات القاسية الكاشطة أو أدوات التنظيف المعدنية الحادة في تنظيف زجاج باب الفرن حيث أنها يمكن أن تتسبب في كشط السطح، مما قد يؤدي إلى إنكسار الزجاج.

٣٨ لا يجب وضع فرن الميكروويف هذا داخل الحجيرة بالكامل. يجب أن ينبثق الإطار الأمامي لفرن الميكروويف على الفتحة الأمامية للحجيرة.

تحذير: في حالة تلف الباب أو موانع التسرب الخاصة بالباب، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه عن طريق شخص مؤهل.

تحذير: من الخطر على أي شخص غير مؤهل إجراء أي عمليات صيانة أو إصلاح تشمل إزالة غطاء الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.

تحذير: لا يجب تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة حيث أنها تكون عرضة للانفجار.

تحذير: لا تسمحي للأطفال باستخدام الفرن بدون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات الكافية حتى يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير الملائم.

تحذير: عند تشغيل الجهاز في الوضع الموحد، لا يجب السماح للأطفال باستخدام الجهاز إلا تحت إشراف الكبار حرصاً عليهم من الحرارة المنبعثة.

تحذير: يمكن أن تسخن الأجزاء القابلة للفلك خلال الاستخدام. يجب الحرص على إبعاد الأطفال الصغار.

الأواني الآمنة في الميكروويف

لا تستخدمى أواني معدنية أو مزيّنة بأجزاء معدني في فرن الميكروويف الخاص بك

لا يمكن لموجات الميكروويف احتراق المعدن. وهي ستقوم ببرد أي أجزاء معدنية في الفرن وتتسبب في التقوس، وظاهرة تنبيهية تمثل البرق. معظم أواني الطهي غير المعدنية المقاومة للحرارة آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف. لكن قد يحتوي بعضها على مواد تجعلها غير مناسبة كأواني للطهي في فرن الميكروويف. إذا كانت لديك أي شكوك فيما يتعلق بأحد الأواني، توجد طريقة بسيطة للتعرف على ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف. ضعي الإناء محل الاستفسار بجوار وعاء زجاجي مملوء بالماء في فرن الميكروويف. وشغلي الفرن علي مستوى الطاقة زعالي س لمدة دقيقة واحدة. وفي حالة سخونة الماء لكن الإناء يظل بارداً بحيث يمكن لمسه، عندئذ يكون الإناء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف. ومع ذلك، إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الإناء يصبح ساخناً، في هذه تعرف أن الإناء يقوم بامتصاص موجات الميكروويف وأنه ليس آمناً للاستخدام في الميكروويف. قد يكون هناك العديد من الأواني المتاحة في مطبخك الآن والتي يمكن استخدامها كأدوات للطهي في فرن الميكروويف. فقط إطلعي جيداً على قائمة الفحص التالية.

أطباق المائدة

العديد من أنواع أواني المائدة آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف. وإذا لم تكني متأكد راجعي المواد الخاصة بالمصنع أو قومي بإداء اختبار الميكروويف.

الأواني الزجاجية

الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف. يشمل ذلك جميع ماركات أواني الطهي الزجاجية القابلة للاستخدام في الفرن. ومع ذلك، لا تستخدمى الأواني الزجاجية الرقيقة مثل الكؤوس أو زجاجات الخمر، حيث يمكن أن تنكسر مع سخونة الطعام.

أوعية التخزين البلاستيك

يمكن استخدامها في حفظ الأطعمة المراد إعادة تسخينها بسرعة. ومع ذلك، لا يجب استخدامها في حفظ الأطعمة التي تحتاج إلى وقت كبير في الفرن حيث أن الأطعمة الساخنة سوف تتسبب في النهاية في تغليف أو إذابة الأوعية البلاستيكية.

الورق

الأطباق والأوعية الورقية ملائمة وآمنة للاستخدام في فرن الميكروويف، بشرط أن يكون الوقت المطلوب للطهي قصيراً والأطعمة المراد طهيها قليلة الدهون والرطوبة. كما أن المناشف الورقية هي الأخرى مفيدة جداً في تغليف الأطعمة وتبطين صواني الخبز التي تُستخدم في طهي الأطعمة الدهنية مثل اللحم المقد. وبشكل عام، تجنبي استخدام منتجات الورق الملون حيث يمكن أن ينتقل اللون. بعض منتجات الورق المعاد تدويره قد تحتوي على شوائب يمكن أن تتسبب في التقوس أو الحريق عند استخدامها في فرن الميكروويف.

أكياس الطهي البلاستيك

تُعتبر أكياس الطهي آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف إذا كان مصنعة خصيصاً للاستخدام في الطهي. لكن إحصي على عمل شقاً طويلاً في الكيس حتى يمكن أن يخرج منه البخار. ولا تُقدمي أبداً على استخدام أكياس البلاستيك العادية للطهي في فرن الميكروويف، حيث أنها ستذوب وتتمزق.

الأواني البلاستيكية للطهي في الميكروويف

توجد مجموعة متناوعة الأشكال والأحجام من أواني الطهي في فرن الميكروويف. وبالنسبة للقسم الأكبر منها، يمكنك استخدام العناصر المتاحة في متناول يديك بالفعل بدلاً من شراء أدوات مطبخ جديدة.

الفخار والخزف والصلصال

الأوعية المصنوعة من هذه المواد عادة ما تكون ملائمة للاستخدام في فرن الميكروويف الخاص بك، لكن يجب اختبارها للتأكد من ذلك.

تنبيه

بعض العناصر ذات المحتوى العالي من الرصاص أو الحديد غير مناسبة لأواني الطهي.

يجب فحص الأواني للتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.

خصائص الطعام والطهي بالميكرويف

محتوى الرطوبة في الطعام

حيث أن الحرارة المنبعثة من موجات الميكرويف تميل إلى تبخير الرطوبة، يجب بالنسبة للأطعمة الجافة نسبياً مثل المحمصات وبعض الخضروات إما أن يتم رشها بالماء قبل الطهي أو تغطيتها للاحتفاظ بالرطوبة.

محتوى العظام والدهون في الطعام

تقوم العظام بتوصيل الحرارة ويتم طهي الدهون بسرعة أكبر من اللحوم، كما يجب الانتباه عند طهي أجزاء اللحوم المحتوية على عظام أو دهون حتى يتم طهيها بالتساوي ولا تصعب زائدة السواء.

كمية الطعام

يظل عدد موجات الميكرويف في الفرن الخاص بك ثابتاً بغض النظر عن كمية الطعام المراد طهيها. وبالتالي فإنه كلما زادت كمية الطعام التي تضعينها في الفرن كلما كان وقت الطهي أطول. تذكرني التقليل من أوقات الطهي بمقدار الثلث تقريبا عند تنصيف الوصفة.

شكل الطعام

تتغلغل موجات الميكرويف في الطعام بمقدار ٢ سم تقريباً فقط، حيث يتم طهي الجزء الداخلي من الطعام السميك بينما تنتقل الحرارة المنبعثة على السطح الخارجي إلى الداخل. يتم طهي الحافة الخارجية من الطعام فقط عن طريق طاقة الميكرويف، بينما يتم طهي باقي الطعام عن طريق التوصيل. علماً بأن أسوأ شكل ممكن للطعام المراد طهيها في فرن الميكرويف هو الشكل المربع السميك. سوف تحترق الجوانب قبل أن يسخن المنتصف حتى بفترة طويلة، بينما يمكن طهي الأطعمة الرقيقة المستديرة والأطعمة الحلقيّة بنجاح في فرن الميكرويف.

التغطية

يقوم الغطاء باحتجاز الحرارة والبخار مما يساعد على الطهي بسرعة أكبر. استخدم غطاءً أو شريحة تثبيت ميكرويف مع طي الجوانب للخلف لمنع التمزق.

التحمير

للحوم والطيور التي يتم طهيها لمدة ١٥ دقيقة أو أكثر سوف تُحمّر قليلاً بسبب ما تحويه من دهون. أما الأطعمة التي يتم طهيها لفترة أقل فيمكن دهنها بصلصة تحمير مثل صلصة ويسترشير أو صلصة الصويا أو صلصة الشواء للحصول على لون فاتح للشهية. وحيث أنه تتم إضافة كمية صغيرة نسبياً من صلصات التحمير للطعام فلن تتغير النكهة الأصلية للوصفة.

التغطية بورق غير مرشح للدهون

تعمل ميزة منع ارتشاح الدهون على منع التطاير بفعلية وتساعد الطعام على احتجاز بعض الحرارة. وحيث أنه أكثر ارتشاحاً من الغطاء أو شريحة التثبيت، فهو يسمح بجفاف الطعام قليلاً.

الترتيب والمسافات البينية

الأطعمة الفردية، مثل البطاطا المشوية والكعك الصغير والمقليات، سوف تسخن بشكل أكثر تساوي إذا وضعت في الفرن على مسافات فاصلة متساوية فيما بينها البعض، ويفضل أن تكون في شكل دائري. لا تقومي أبداً بتكدس الأطعمة على بعضها البعض.

مراقبة الأشياء

الوصفات الموضحة في الكتيب تم إعدادها بعناية كبيرة، لكن نجاحك في تحضيرها يتوقف على مدى انتباهك للطعام أثناء الطهي. إحرص دائماً على مراقبة الطعام أثناء الطهي. فرن الميكرويف الخاص بك مزود بلمبة تضيئه أو توماتيكياً عندما يكون الفرن عاملاً حتى يمكنك النظر بالداخل والتحقق من الطعام خلال مراحل الطهي. التعليمات المقدمة في الوصفات هي للرفع والتقليب، ويجب التفكير في الأشياء المشابهة وفقاً للحد الأدنى من الخطوات التي يوصى بها. وإذا اتضح أن الطعام يتم طهيها بشكل غير متساوي، فقط قومي بإجراء عمليات الضبط الضرورية التي ترين أنها ملائمة لحل المشكلة.

العوامل التي تؤثر على أوقات الطهي بالميكرويف

هناك العديد من العوامل التي تؤثر على أوقات الطهي. فدرجة حرارة المكونات المستخدمة في الوصفة تؤدي إلى اختلاف كبير في أوقات الطهي. فعلى سبيل المثال، الكيك المصنوع من زبدة وحليب وبيض مثلاًج سوف تستغرق وقت أطول نسبياً للخبز عن ذلك المصنوع من مكونات في درجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات الموضحة في هذا الكتيب ذات نطاق من أوقات الطهي. وبشكل عام، سوف تجد أن الطعام يظل غير مطهي جيداً في الطرف الأدنى من النطاق الزمني، وقد ترغيبين أحياناً في طهي الطعام لوقت أطول من الحد الأقصى المحدد للوقت، وفقاً لتفضيلك الشخصي. والمنهج المتبع في هذا الكتيب هو أنه من الأفضل بالنسبة للوصفة أن تكون متحفظة في إعطاء أوقات الطهي. وبينما يفسد الطعام للأبد. لكن بعض الوصفات، خاصة تلك الخاصة بالخبز والكيك والكسترد، توصي بإزالة الطعام من الفرن عندما يكون نيئ قليلاً. لا يعتبر ذلك خطأً. وعند تركها خارج الفرن، مع التغطية، سوف يستمر طهي هذه الأطعمة خارج الفرن حيث أن الحرارة المحتبسة في الأجزاء الخارجية من الطعام تنتقل إلى الداخل تدريجياً. وإذا تركت الطعام في الفرن حتى يتم طهيها كلياً، يمكن أن يتم طهي الأجزاء الخارجية من الطعام بشكل زائد أو قد تحترق. سوف تزداد مهارتك في تقدير كل من أوقات الطهي والانتظار بالنسبة لمختلف الأطعمة بمرور الوقت.

كثافة الطعام

الطعام الخفيف والمسامي مثل الكعك والخبز يتم طهيها بشكل أسرع من الأطعمة الثقيلة الكثيفة مثل المشويات والمحمصات. يجب الانتباه عند طهي الطعام المسامي في فرن الميكرويف حتى لا تصبح الحواف الخارجية جافة وهشة.

ارتفاع الطعام

الجزء العلوي من الأطعمة الطويلة، خاصة المحمصات، يتم طهيها بشكل أسرع من الجزء السفلي. وبالتالي فمن الحكمة تقليب الأطعمة الطويلة أثناء الطهي، ولعدة مرات أحياناً.

خصائص الطعام والطهي بالميكروويف

التحريك

يعتبر التحريك أحد أهم الأساليب المتبعة عند الطهي في فرن الميكروويف . يتم تحريك الطعام في عمليات الطهي التقليدية بغرض المزج . ومع ذلك فإن الطعام المطهي في فرن الميكروويف يتم تحريكه بغرض نشر الحرارة وإعادة توزيعها . إحرص دائماً على تحريك الطعام من الخارج إلى المنتصف لأن الجزء الخارجي من الطعام يسخن أولاً .

التقليب

يجب تقليب الأطعمة الكبيرة والطويلة مثل المحمصات والفراخ الكاملة حتى يتم طهي الأجزاء العلوية والسفلية بالتساوي . ومن الجيد أيضاً تقليب الفراخ المقطعة وريش اللحم .

وضع الأجزاء الأكثر سمكاً مواجهة للخارج

حيث أن موجات الميكروويف تنجذب إلى الجزء الخارجي من الطعام ، فمن الملائم وضع الأكثر سمكاً من اللحم والطيور والسلمك ناحية الحافة الخارجية من طبق الخبز . وبهذه الطريقة سوف تتلقى الأجزاء الأكثر سمكاً معظم طاقة الميكروويف وسوف يتم طهي الطعام بالتساوي .

التغليف

يمكن وضع أشرطة من رقائق الألمنيوم (التي تُعيق موجات الميكروويف) على جوانب أو حواف الأطعمة مربعة مستطيلة الشكل لتجنب الطهي الزائد عن اللزوم لهذه الأجزاء . لا تستخدم كمية كبيرة جداً من الرقائق وتأكيدي من تثبيتها في الطبق حتى لا تسبب زلزال القوسس في الفرن .

الرفع

يمكن رفع الأطعمة السميكة أو الكثيفة حتى يمكن امتصاص موجات الميكروويف عن طريق الجانب السفلي من الأطعمة والأجزاء الأوسط منها .

الثقب

الأطعمة المغلفة بمحارات أو قشور أو أغشية تكون عرضة للانفجار في الفرن ما لم يتم ثقبها قبل الطهي . تشمل هذه الأطعمة صفار وبياض البيض والجنودفلي والمحارات وثمار الخضار والفاكهة الكاملة .

اختبار الطهي

يُطهى الطعام بسرعة كبيرة في فرن الميكروويف ، لذلك فمن الضروري اختباره بشكل متكرر . وبعض الأطعمة تُترك في فرن الميكروويف حتى يتم طهيها بالكامل ، لكن معظم الأطعمة ، بما في ذلك اللحوم والطيور ، تتم إزالتها من الفرن بينما تكون لا تزال غير مطهية قليلاً وتترك لاستكمال الطهي خلال وقت الانتظار .

سوف ترتفع الحرارة الداخلية للطعام فيما بين ٥٠ فهرنهايت (٢٠ مئوية) و ١٥٠ فهرنهايت (٨٠ مئوية) خلال وقت الانتظار .

وقت الانتظار

غالباً ما يُسمح للأطعمة بالانتظار لمدة ٢ إلى ١٠ دقائق من بعد إزالتها من فرن الميكروويف . وعادة ما تتم تغذية الأطعمة خلال وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة ما لم يمكن من المفترض بالنسبة لها أن تكون ذات تسبج جاف (بعض أنواع الكعك والبسكويت ، على سبيل المثال) . يسمح الانتظار للأطعمة باستكمال الطهي ويساعد أيضاً على امتزاج وتطور النكهة .

لتنظيف الفرن

١ حافظي على نظافة السطح الداخلي للفرن

يلتصق الطعام المتطاير أو السوائل المنسكبة بحوائط الفرن وفيما بين مانع التسرب وسطح الباب . من الأفضل مسح المواد المنسكبة باستخدام قطعة قماش مبللة . سوف تقوم كسر الخبز والمواد المنسكبة بامتصاص طاقة الميكروويف وإطالة أوقات الطهي . استخدم قطعة قماش مبللة لمسح كسر الخبز التي تسقط فيما بين الباب والإطار . من الهام الحفاظ على نظافة هذه المنطقة للتأكد من إحكام غلق مانع التسرب . قومي بإزالة المواد الدهنية المنسكبة باستخدام قطعة قماش منقوعة في الصابون ثم اشطفيها وجففيها . لا تستخدم المنظفات القاسية أو الكاشطة . يمكن غسل الصينية الزجاجية يدوياً أو في غسالة الأطباق .

٢ حافظي على نظافة السطح الخارجي للفرن

نظفي السطح الخارجي للفرن بالماء والصابون ثم استخدم الماء النظيف وجففيه باستخدام قطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية . ولتجنب تلف الأجزاء التشغيلية داخل الفرن ، لا يجب ترك الماء يتسرب إلى داخل فتحات التهوية . ولتنظيف لوحة التحكم ، إفتحي الباب لمنع التشغيل غير المقصود للفرن ، وامسحيه باستخدام قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة . اصغطي على إيقاف/مسح بعد التنظيف .

٣ وفي حالة تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الجزء الخارجي منه ، إمسحي اللوحات باستخدام قطعة قماش ناعمة . يمكن أن يحدث ذلك عند تشغيل فرن الميكروويف في ظروف الرطوبة العالية ولا يدل ذلك على الإطلاق إلى تعطل الوحدة .

٤ يجب الحفاظ على نظافة الباب وموانع التسرب الخاصة بالباب . فقط استخدم الماء الدافئ مع الصابون ، واشطفي ثم جففيه جيداً .

لا تستخدم المواد الكاشطة مثل مساحيق التنظيف أو مانع التسرب والأزرار البلاستيك . سوف يكون من السهل الحفاظ على الأجزاء المعدنية في حالة مسحها بشكل متكرر باستخدام قطعة قماش مبللة .

٥ لا تستخدم أي منظف بخار .

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

تحذير

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

س. لماذا لا 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.

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.

معلومات أسلاك التوصيل/ المواصفات الفنية

تحذير

المواصفات الفنية

MH6549DR	
٢٣ فولت تيار متردد/ ٥٠ هرتز	إدخال الطاقة
٨٥٠ وات (معيار القدرة IEC60705)	الإخراج
٢٤٥٠ ميغا هرتز	تردد الميكروويف
٥٠٧ مم (عرض) x ٢٨٣ مم (ارتفاع) x ٤٣٠ مم (عمق)	الأبعاد الخارجية
١٢٥٠ وات	فرن الميكروويف
١٠٠٠ وات	استهلاك الشواية
٢٢٠٠ وات	الطاقة المجموعة

المواصفات الفنية

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 تبديله من
قبل المنتج أو مركز الخدمات له أو فني مؤهل شبيهه من أجل
تجنب خطر!