



دليل المالك

إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MH6342B
MH6342BB



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
٥ ~ ٤	التفريغ و التنصيب
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
١٥ ~ ١٤	الطبخ التلقائي
١٧ ~ ١٦	إذابة الثلج تلقائياً
١٩ ~ ١٨	إذابة ثلج سريعة
٢١ ~ ٢٠	شواء تلقائي
٢٣ ~ ٢٢	إعادة التسخين التلقائي
٢٤	الاحتفاظ بالسخونة
٢٥	توفير الطاقة
٢٧ ~ ٢٦	تعليمات هامة للسلامة
٢٨	الأواني الآمنة في الميكروويف
٣٠ ~ ٢٩	خصائص الطعام والطهي بالميكروويف
٣١	أسئلة وأجوبة
٣٢	معلومات أسلاك التوصيل/المواصفات الفنية

كيف تعمل وظيفة الميكروويف

موجات الميكروويف هي أحد أشكال الطاقة الشبيهة بموجات الراديو والتليفزيون 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.

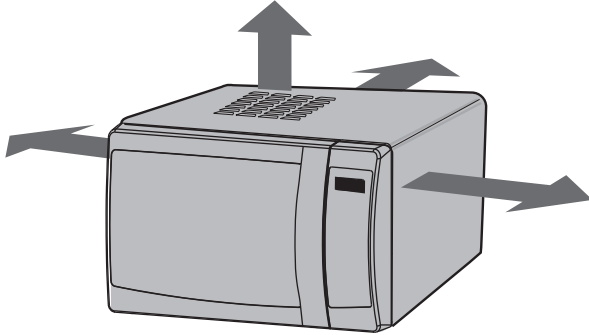
جهاز آمن جداً

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

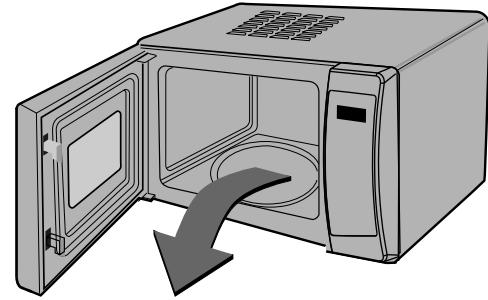
مع اتباع الخطوات الأساسية في هاتين الصفحتين سوف يمكنك التحقق بسرعة من عمل الفرن بالشكل الملائم. يرجى الانتباه بشكل خاص إلى المبادئ التوجيهية الخاصة بمكان تنصيب الفرن. عند إخراج الفرن من العبوة الخاصة به تأكد من إزالة جميع الملحقات ومواد التغليف. إفحصي الفرن للتأكد من عدم تعرضه للضرر خلال الشحن.

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.

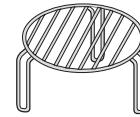
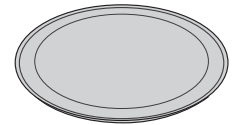


هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

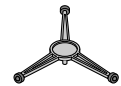
١ قومي بتفريغ الفرن من عبوته وضعيه على سطح أفقي مستوي.



صينية زجاجية



رف الشواية



حلقة دوارة

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
واغلق باب الفرن بإحكام. إذا كانت لديك شكوك
بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن.
راجع ص ٢٨.

٦

اضغط على زر
التشغيل ست مرات
لتنظيف فترة
الطبخ ثلاث
دقائق.
ستسمع صفرة كل
مرة تضغط فيها الزر.
سيبدأ الفرن بالعمل قبل
انتهاء الضغط السادس.
لا تنزع من ذلك.

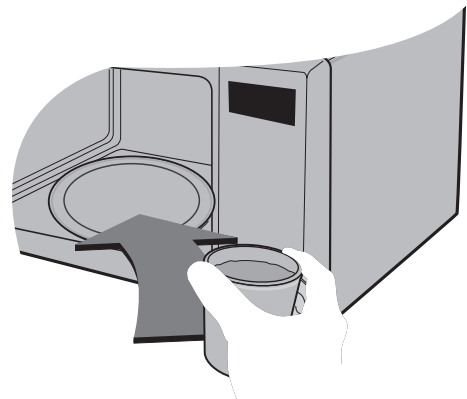


٧

شاشة العرض ستبدأ العد التنازلي ثلاث دقائق.
وعندما تصل الى صفر ستنتقل صفارة ثلاث مرات.
افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. إذا كان
الفرن قد عمل جيداً سيكون الماء دافئاً. 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.

24H

(إذا كنت ترغب في استخدام خيار مختلف، اضغط على الاحتفاظ بالسخونة

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.

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

اضغط على زر **١ دقيقة** ثلاث مرات.

اضغط على زر **١٠ ثوان** خمس مرات.

10 min. 1 min. 10 sec.

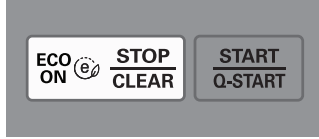
وإذا كانت الساعة (أو الشاشة) تحتوي على أي رموز غريبة الشكل، إفصلي الفرن عن التيار الكهربائي ووصله مرة أخرى ثم أعيدي ضبط الساعة.

اضغطي على الاحتفاظ بالسخونة لضبط الوقت.

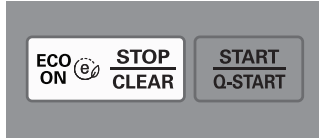
تبدأ الساعة في العد.

KEEP WARMING QUICK DEFROST

القفل الأبوي



اضغطي على إيقاف/مسح.



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

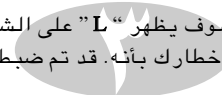
الآن تم ضبط القفل الأبوي.

سوف يُعرض الوقت على الشاشة إذا قمتم 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".

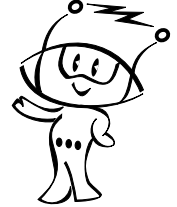
سوف تسمعين صوت صفارة عند تحرير الزر.

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 "640 على الشاشة".

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



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

الطاقة	اضغطي على مايكرو %	
عالي أقصى درجة	١	١٠٠٪
عالي متوسط	٢	٨٠٪
متوسط	٣	٦٠٪
إذابة ثلج/منخفضة متوسطة	٤	٤٠٪
منخفض	٥	٢٠٪



اضغط على زر تشغيل.

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 ٨٠٠	٪١٠٠	* ماء مغلي. * لحم بقري مفروم بني. * طهي قطع الطيور والسّمك والخضروات. * طهي قطع رقيقة من اللحم.	عالي أقصى درجة
W ٦٤٠	٪٨٠	* إعادة تسخين الكل. * لحم مُدخن وطيور. * طهي عشب الغراب وسمك المحار. * طهي أطعمة تحتوي على جبن وبيض.	عالي متوسط
W ٤٨٠	٪٦٠	* خبز الكعك والغريبة. * تحضير البيض. * طهي الكسترد. * تحضير الأرز والحساء.	متوسط
W ٣٢٠	٪٤٠	* إذابة الثلج من الكل. * إذابة الزبدة والشيكولاتة. * طهي قطع رقيقة بدرجة أقل من اللحم.	إذابة ثلج/منخفضة متوسطة
W ١٦٠	٪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 ٤٠٪ وات.

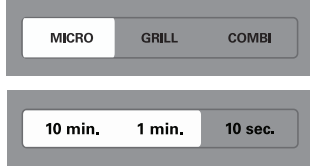


اضغطي على إيقاف/مسح.



إضبطي الطاقة ووقت الطهي بالنسبة للمرحلة الأولى.
إضبطي على مايكرو مرة واحدة لتحديد الطاقة العالية.
اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.
اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

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



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
إضبطي على إيقاف/مسح مرتين.

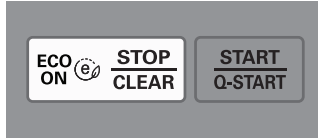


اضغط على زر تشغيل.



البداية السريعة

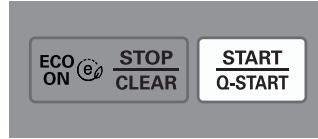
في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة ضبط دقيقتين من الطهي على الطاقة العالية .



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.
سوف يبدأ الفرن في العمل قبل الانتهاء من الضغطة الرابعة.

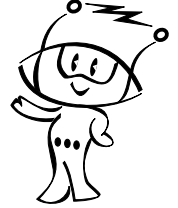
أثناء **تشغيل سريع** السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ٩:٥٩ دقائق بالضغط على زر **تشغيل** عدة مرات.

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.



هذا الطراز **يحتوي** على شواية، لذلك فلن تحتاجين إلى التسخين المسبق.

سوف تسمح لك هذه الميزة بتحمير الطعام وجعله مقرمش بسرعة.



اضغطي على **يحتوي**.



يمكن استخدام رف الشواية في وضعين - مرتفع أو منخفض، وفقاً لنوع وحجم الطعام.

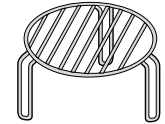


اضبطي وقت الطهي.

اضغطي على ١٠ دقائق مرة واحدة.
اضغطي على دقيقة واحدة مرتين.
اضغطي على ١٠ ثواني ثلاث مرات.



اضغط على زر تشغيل.



رف الشواية

الطهي الموحد

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة برمجة الفرن على الوضع كوميبي كو- ٣ لوقت الطهي ٢٥ دقيقة.

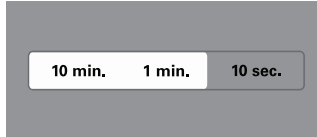


اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على مجمع ثلاث مرات.

تظهر "Co-3" على الشاشة.



اضبطي وقت الطهي.

اضغطي على ١٠ دقائق مرتين.

اضغطي على دقيقة واحدة خمس مرات.



اضغط على زر تشغيل.

عند الطهي، يمكنك استخدام المفاتيح أكثر/أقل لزيادة/التقليل من

وقت الطهي. إنتبهي عند إخراج الطعام لأن الوعاء سيكون ساخناً!

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.

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

وضع الطهي الموحد

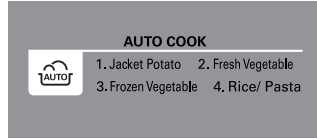
الفترة	الطاقة الدقيقة (%)	طاقة السخان (%)
Co -١	٢.	٨.
Co -٢	٤.	٦.
Co -٣	٦.	٤.

الطبخ التلقائي

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية طبخ ٦,٠ كجم من البطاطس بالقشرة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



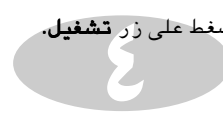
اضغط على زر الخضروات الطازجة.



اضغط على زر MORE (الأكثر) خمس مرات لإدخال ٦,٠ كجم.



اضغط على زر تشغيل.



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

اضغطي على
طهي تلقائي

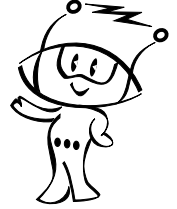
الفئة

مرة	١	بطاطس غير مقشرة
مرات	٢	خضروات طازجة
مرات	٣	خضروات مجمدة
مرات	٤	أرز/مكرونة

نوع الطعام	الأوعية	الوزن المحدود	التعليمات										
١. بطاطس غير مقشرة	-	١,٠ - ٠,٢ كجم	اختاري ثمار بطاطس متوسطة الحجم من ١٧٠ - ٢٠٠ جرام. إغسلي ثمار البطاطس وجففيها. قطعي ثمار البطاطس إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة. ضعي ثمار البطاطس على المائدة الدوارة الزجاجية. اضبطي الوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، قومي بإخراج ثمار البطاطس من الفرن. اتركي الحامل مغطى بطبقة رقيقة من الورق لمدة ٥ دقائق.										
٢. خضروات طازجة	وعاء ميكروويف آمن	٢,٠ - ٠,٨ كجم	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن. أضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء تغليف. بعد الطهي، قلبها واتركها لمدة ٢ دقيقتين. ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيه. * ٠,٢ ~ ٠,٤ كجم : ٢ ملعقة صغيرة * ٠,٥ ~ ٠,٨ كجم : ٤ ملاعق صغيرة										
٣. خضروات مجمدة	وعاء ميكروويف آمن	٢,٠ - ٠,٨ كجم	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن. أضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء تغليف. بعد الطهي، قلبها واتركها لمدة ٢ دقيقتين. ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيه. * ٠,٢ ~ ٠,٤ كجم : ٢ ملاعق صغيرة * ٠,٥ ~ ٠,٨ كجم : ٤ ملاعق صغيرة										
٤. أرز/معكرونة	وعاء ميكروويف آمن	١,٠ ~ ٠,٣ كجم	إغسلي الأرز. صرفي الماء. ضعي الأرز والماء المغلي في وعاء عميق وكبير. <table border="1" data-bbox="130 860 734 940"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>١٠٠ جم</th> <th>٢٠٠ جم</th> <th>٣٠٠ جم</th> <th>غطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ماء مغلي</td> <td>٣٠٠ مللي</td> <td>٥٧٥ مللي</td> <td>٨٠٠ مللي</td> <td>نعم/جانب المنفذ</td> </tr> </tbody> </table> <p>* الأرز - بعد الطهي، أتركيه مغطى لمدة 5 دقائق أو حتى يمتص الماء.</p>	الوزن	١٠٠ جم	٢٠٠ جم	٣٠٠ جم	غطاء	ماء مغلي	٣٠٠ مللي	٥٧٥ مللي	٨٠٠ مللي	نعم/جانب المنفذ
الوزن	١٠٠ جم	٢٠٠ جم	٣٠٠ جم	غطاء									
ماء مغلي	٣٠٠ مللي	٥٧٥ مللي	٨٠٠ 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.

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

ECO ON  STOP CLEAR

START Q-START

اضغطي على إذابة الثلج تلقائياً مرتين لتحديد برنامج إذابة ثلج لحوم الطيور.

وعندها تظهر "def2" في زجاج العرض.

AUTO DEFROST

**
00
AUTO

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

أدخلي وزن الطعام المجمد الذي ستقومين بإذابة الثلج منه.



— +

اضغطي على
إذابة الثلج

الفئة

مرة	١	اللحم
مرات	٢	لحم الطيور
مرات	٣	السّمك
مرات	٤	الخبز

اضغط على زر تشغيل.

خلال إذابة الثلج سوف يُصدر الفرن صوت زصفارة س، عندئذ قومي بفتح باب الفرن وقلبي الطعام وافصلي 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.

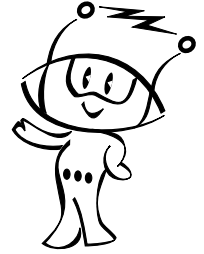
دليل إذابة الثلج التلقائية للمقدار

- * 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 المقدد بأسرع وقت ممكن.
- عند سماع صوت الصفارة، قلبي الطعام. قومي بإزالة القطع التي تمت إذابة الثلج منها. استمري في إذابة الثلج من القطع المتبقية.
- وبعد إذابة الثلج، أتركه حتى تتم إذابة الثلج منه تماماً.
- * على سبيل المثال، يجب ترك قطع اللحم الكبيرة والفراخ الكاملة على سبيل المثال لمدة ساعة على الأقل قبل الطهي.

الغذاء	حد الوزن	أدوات المطبخ	الفترة
<p>اللحم</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 (٠.٢ سم).</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ٥ ~ 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 ~ 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 ~ ٢٠ دقيقة.</p>	٠.١ - ٤.٠ كجم	أواني الميكروويف (طبق مفلطح)	اللحم لحم الطيور السمك
<p>شرائح خبز وكعك وخبز باجيت ... إلخ.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ١ ~ ٢ دقيقة.</p>	٠.١ - ٠.٥ كجم	منشفة ورقية أو طبق مفلطح	الخبز

إذابة الثلج السريعة


استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥ . . كلج من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسّمك المشروح بسرعة. هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٥ . . كلج من الدجاج المجمّد.



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

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.

ECO ON  STOP CLEAR

START Q-START

اضغط على زر **إذابة ثلج سريعة** مرة. (ضع ٥ . . كجم من اللحم).

يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

KEEP WARMING QUICK DEFROST

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

قائمة إذابة الثلج التلقائية

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

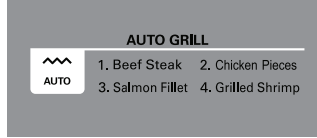
الصنف	الوزن	الأواني	التعليمات
اللحم المفروم	٠,٥ كجم	أواني خاصة للمايكروويف (صحن مسطح)	لحم مفروم قلب الطعام عن انطلاق صفارة. بعد الإذابة، انتظر لمدة ٥ - ١٥ دقيقة.

شواء تلقائي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٠.٦ كجم من زفيليه السلمون س.



اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على شواء تلقائي ثلاث مرات.

تظهر "Ar-3" على الشاشة.

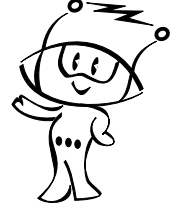


اختراري الوزن المطلوب لفيليه السلمون.

اضغطي على المفتاح أكثر خمس مرات لإدخال ٠.٦ كجم.



اضغطي على بدء التشغيل.



يسمح لك وضع الشواء التلقائي بطهي معظم أكلاتك المفضلة بسهولة عن طريق اختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام بالضغط على مفتاح أكثر/أقل.

الفتة	شواء تلقائي	الفتة
شريحة لحم بقري	١ مرة واحدة	
قطع فراخ	٢ مرتان	
فيليه السلمون	٣ مرتان	
جمبري مشوي	٤ مرتان	

الفئة	الكمية	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	التعليمات
شريحة لحم بقري	١ إلى ٢ قطع (٨٠ إلى ٩٠ جم/قطعة)	صينية المقرمشات على الرف العلوي.	مُبردة	١. شرائح لحم بقري نظيفة وجافة. ٢. إدهني اللحم البقي بالسمنة الصناعي أو الذبدة المذابة على الرف. ٣. وبعد الطهي، أتركها مغطاة بطبقة من الورق الحراري لمدة ٢ دقائق.
قطع فراخ	٠.٢ ~ ٠.٦ كجم	صينية المقرمشات على الرف العلوي.	مُبردة	١. اغسليها وجففيها جيدا. إدهني قطع الفراخ بالزيت. ٢. ضعها على الصينية المعدنية الموجودة على الرف. ٣. عند سماع صوت الصفارة، قلبي الطعام. ٤. وبعد الطهي، أتركها مغطاة بطبقة من الورق الحراري لمدة ٢ دقائق.
فيليه السلمون	٠.٢ ~ ٠.٦ كجم	صينية المقرمشات على الرف العلوي.	مُبردة	١. قومي بتنظيف وتجفيف فيليه السلمون. ضعها على الرف. ٢. عند سماع صوت الصفارة، قلبي الطعام. ٣. وبعد الطهي، أتركها مغطاة بطبقة من الورق الحراري لمدة ٢ دقائق.
جمبري مشوي	٠.١ ~ ٠.٢ كجم	صينية المقرمشات على الرف العلوي.	مُبردة	١. نظفي الجمبري وجففيه. ضعها على الرف. ٢. عند سماع صوت الصفارة، قلبي الطعام. ٣. وبعد الطهي، أتركها مغطاة بطبقة من الورق الحراري لمدة ٢ دقائق.

إعادة تسخين تلقائي

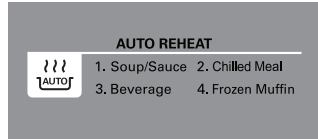
سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٧٠٠ كجم من الشربة/الصلصة.



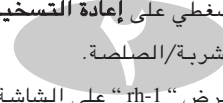
اضغطي على إيقاف/مسح.



تساعد طريقة الطهي بإعادة التسخين التلقائي على جعل عملية إعادة تسخين الطعام أكثر سهولة وموائمة. الفرن مسبق البرمجة على إعادة التسخين التلقائي للطعام.



اضغطي على إعادة التسخين التلقائي مرة واحدة لاختيار الشربة/الصلصة. تعرض "th-1" على الشاشة.



يحتوي الفرن على ثلاثة إعدادات لإعادة التسخين التلقائي: الشربة/الصلصة، وجبة مجمدة، المشروبات والفتائر المجمدة.



اضغطي على المفتاح أكثر ست مرات لإدخال ٧٠٠ كجم.



الفتة إعادة التسخين التلقائي
اضغطي على

- | | | |
|-----------------|---|-----------|
| الشربة/الصلصة | ١ | مرة واحدة |
| وجبة مجمدة | ٢ | مرتان |
| المشروبات | ٣ | مرتان |
| الفتائر المجمدة | ٤ | مرتان |



اضغطي على بدء التشغيل.



العمليات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	الكمية	الفئة
١. صبي الشربة/الصلصة في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. غطيه باستخدام غطاء من البلاستيك . ضعي الطعام في الفرن. ٢. وبعد التسخين، قلبيه جيداً واتركيه مغطى لمدة ٣ دقائق.	مُبردة	وعاء ميكروويف آمن	٠.٢ ~ ٠.٨ كجم	الشربة/الصلصة
قومي بثقبها باستخدام سيخ على السطح. ضعي الطعام على المائدة الدوارة الزجاجية . وبعد الطهي اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق قبل التقديم. - قابلة للتقليب مثل: بولونيز الاسباجيتي بخنة اللحم البقري. - غير قابلة للتقليب مثل: اللازانيا وفطيرة ريفية. ملاحظة: بالنسبة للطعام المعبأ في كيس (أكياس)، قومي بعمل ثقوب في قطعة اللحم وقطع الأرز/المعكرونة ... إلخ - بالنسبة للأطعمة القابلة للتقليب، قلبها عند سماع الصفارة. - الأطعمة غير القابلة للتقليب، ليس من الضروري أن تقومي بالتقليب عند سماع الصفارة.	مُبردة	صينية خاصة	٠.٣ ~ ٠.٦ كجم	وجبة مجمدة
١. قومي بمعايرة 236 ± 0.1 جرام في الكوب الخزفي. ٢. اضبطي درجة حرارة الماء على $70 \pm$ فهرنهايت (٢٠.٥ إلى ٢١.٦ درجة مئوية) باستخدام الترمومتر المختبري. ١. ضعي الكوب في وسط الفرن. ٢. اضغطي على زر المشروبات لتقديم مشروب لفرد واحد. ٣. يجب استكمال قياس درجة حرارة الماء النهائية خلال ١٠ ثواني من بعد انتهاء وقت التسخين.	الغرفة	أكواب خزفية	١ ~ ٢ كوب	المشروبات
١. ضعي منشفة ورقية في وسط الفرن. ٢. ضعي الفطائر المجمدة في منتصف المنشفة الورقية.	مجمدة	مناشف ورقية	ea 4 - 1 (50 جرام / ea)	الفطائر المجمدة

الاحتفاظ بالسخونة

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



اضغطي على المفتاح لبدء تشغيل وظيفة الاحتفاظ بالسخونة إذا كنت ترغبين في تسخين الطعام.

يمكن تسخين الطعام بدون الوظيفة تلقائي بالضغط على المفتاح.

تحتوي وظيفة الاحتفاظ بالسخونة على مستوى زمني واحد فقط 90 - دقيقة . لكن هذه الوظيفة ستوقف عند فتح الباب.

للاحتفاظ بالسخونة يدوياً

اضغطي على "الاحتفاظ بالسخونة".

مرتين وسوف تظهر "HO-H" على الشاشة.

اضغطي على "بدء التشغيل".

عند تشغيل وظيفة الاحتفاظ بالسخونة، سوف يتم عرض [] .

اضغطي على "الاحتفاظ بالسخونة"، سوف يظهر الوقت المتبقي على الشاشة.

بعد الطهي على إعداد الطهي التلقائي

١. سوف يبدأ تشغيل فرن الميكروويف على وظيفة الاحتفاظ بالسخونة تلقائياً بعد خمس دقائق إذا لم يتم إعداد أي وظيفة بعد الطهي على إعداد الطهي التلقائي.

٢. عند انتهاء إعداد الطهي التلقائي، اضغطي على "الاحتفاظ بالسخونة" مرة واحدة، واضغطي على زبد التشغيل لبدء تشغيل وظيفة الاحتفاظ بالسخونة.

الأوقات	ظهور	عامل	إيقاف
مرة واحدة	HO-L	3 ثواني	27 ثواني
مرتين	HO-H	5 ثواني	25 ثواني

توفير الطاقة

1 اضغط على زر إيقاف / مسح (موفر الطاقة) سيظهر على الشاشة "0".



2 اضغط على زر إيقاف / مسح (موفر الطاقة) أو بعد 5 دقائق من فتح الباب أو إغلاقه، سيظهر على الشاشة off (إغلاق).



3 أثناء عمل خاصية (موفر الطاقة), إذا أنت ضغطت على أي زر سوف يعمل.



ميزة (موفر الطاقة) عادة تسمح لك بتوفير الطاقة من خلال أظهار off على الشاشة أثناء وضع الاستعداد, أو بعد 5 دقائق من فتح الباب أو إغلاقه، سيظهر على الشاشة off (إغلاق) أوتوماتيكيا.

تعليمات هامة للسلامة

إقرئها جيداً واحفظي 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 استخدمى 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، أوقفى تشغيل الجهاز أو إفضليه عن التيار الكهربى 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 تقليل محتويات زجاجات التغذية وبرطمانات طعام الأطفال أو رجها والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستخدام لتجنب الحرق.

٢٩ لا يجب تسخين البيض بقشره والبيض الكامل المغلى 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 استخدمى 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 تستخدمى 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 اختراق المعدن. وهي ستقوم بتردد 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 تكن متأكدة راجعي المواد الخاصة بالمصنع أو قومي ببدء 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 تغليتها 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 تصنيف 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 يفترة 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 طهيه 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 طهيه 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 التماسك 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 والجنودلي 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 تغليظة 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

MH6342B/MH6342BB	
مصدر الطاقة	٢٢. فولت تيار متناوب/٥٠ هر
الفولتية	٨٠٠ واط (تقدير هايبرو قاييس IEC60705)
تردد المايكرويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٤٨٥ملم(عرض)×٢٨٠ملم(ارتفاع)×٢٨٥ملم(عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكرويف	١٢٠٠ واط
شوي	١٠٠٠ واط
متعدد المستويات	١٢٠٠ واط

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 الالوان لاسلاك هذا الجهاز مع الالوان 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!