



إل جي

فرن المايكروويف/الشواية دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MG-724JZ

P/No: 3828W5A2505

الوقاية

الوقاية لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

عند تسخين السوائل كالحساء والشوربة والمشروبات في فرن المايكروويف قد يحدث احيانا زيادة تسخين هذه السوائل فوق درجة الغليان دون مشاهدة 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. حرك السوائل قبل وضع الأثناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.
٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلا في الفرن ثم حركه مرة اخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال).
- خذ عناية عند تناول الوعاء.

تحذير

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

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

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

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

لا تشغل الفرن اذا كان تالفا أو 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 التأكد من الوقت المحدد للطبخ جيدا لأن زيادة الطبخ قد يؤدي الى احتراق الطعام وبالتالي إتلاف الفرن.

المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٤ - ٥	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الأطفال
٨	الطبخ بطاقة المايكروويف
٩	مستوى طاقة المايكروويف
١٠	الطبخ على خطوتين
١١	التشغيل السريع
١٢	الطبخ للمدة الأكثر أو الأقل
١٣	الطبخ بالشواية
١٤	الطبخ الجمعي
١٥ - ١٦	إذابة الثلج التلقائية
١٧ - ١٨	إذابة الثلج السريعة
١٩ - ٢٤	قائمة طعام عربي
٢٥	المؤقت
٢٦	تعليمات هامة من أجل السلامة
٢٧	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
	خصائص المواد الغذائية
٢٨ - ٢٩	والطبخ بفرن المايكروويف
٣٠	أسئلة وأجوبة
٣١	تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

كيف يعمل فرن المايكروويف

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

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

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

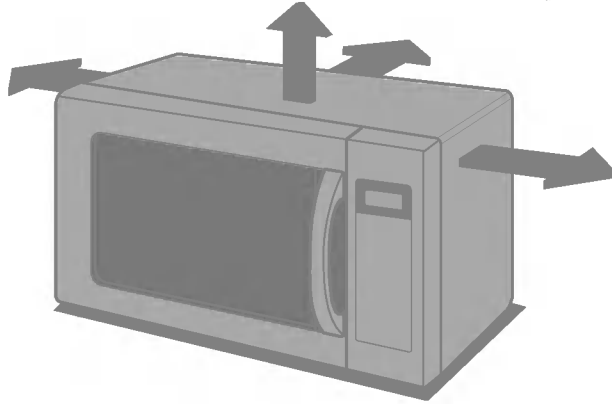
جهاز أمان تام

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

إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

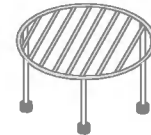
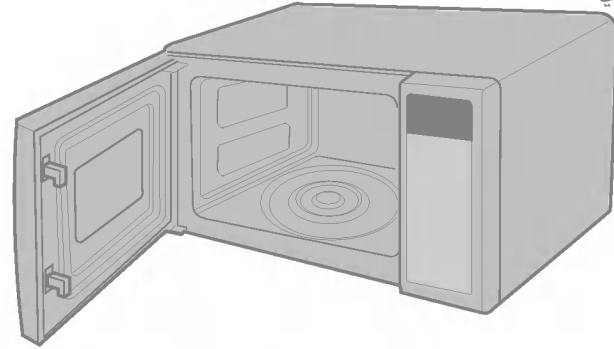
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

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 ورائه 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.

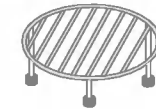


هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

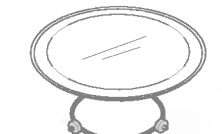
١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



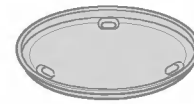
رف مرتفع



رف منخفض



صينية زجاجية



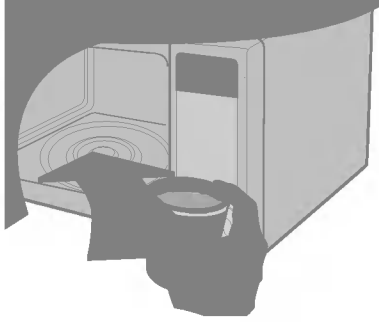
صينية معدنية

حلقة دورانية

٣ اوصل قابس الفرن في مخرج التيار الكهربائي العادي في المنزل. تأكد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج. اذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابس وادخله مرة اخرى في المخرج الكهربائي.

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

٥ املا وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن بإحكام. اذا كانت لديك شكوك بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٢٧.

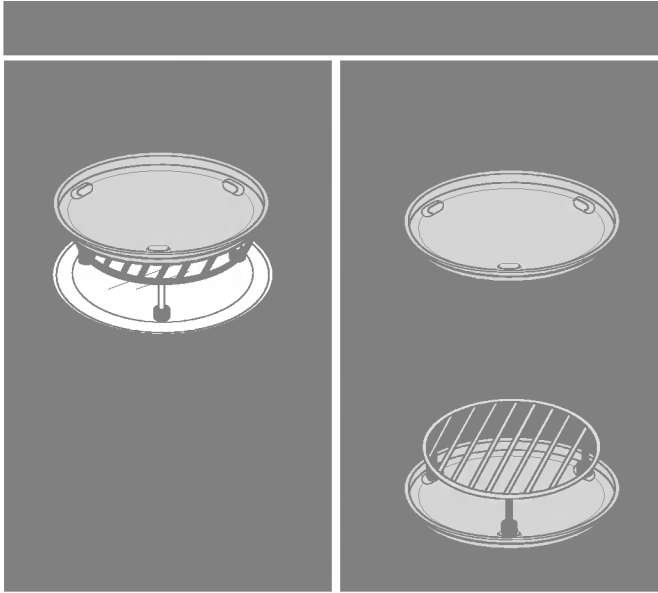


٦ اضغط على زر التشغيل
٣ دقائق
ستمرات لتنظيف فترة الطبخ
ثلاث دقائق . ستسمع صفرة كل مرة تضغط فيها الزر. سيبدأ الفرن بالعمل قبل انتهاء الضغط السادس. لا تنزع من ذلك.

٧ شاشة العرض ستبدأ العد التنازلي ثلاث دقائق. وعندما تصل الى صفر ستنتقل صفرة ثلاث مرات. افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. اذا كان الفرن قد عمل جيدا سيكون الماء دافئا. احتسب عند رفع الأناء لانه قد يكون ساخنا.



جهاز الفرن الآن تم تركيبه



كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت 35:14 بعد الظهر عند استخدام ٢٤ ساعة.
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



1 تأكد من أن الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.
اضغط على زر إيقاف/مسح.



2 اضغط على زر الساعة مرة أخرى.

(إذا أردت استخدام الساعة بنظام ٢٤ ساعة، اضغط على زر الساعة مرة واحدة.)
إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واوصله اليه مرة أخرى.)



3 اضغط على زر 10 دقائق أربع مرات.
اضغط على زر 1 دقيقة ثلاث مرات.
اضغط على زر 10 ثوان خمس مرات.

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



4 اضغط على زر الساعة مرة أخرى.



عند توصيل قابس الفرن الى مخرج التيار الجداري لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه، يظهر "0" على زجاج العرض ؛ يجب عليك إعادة ضبط الساعة.

إذا كانت الساعة (زجاج العرض) تشير الى أي رمز غريب، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة أخرى واعد ضبط الساعة.

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

إغلاق الاطفال



اض



ابق ضاغطة إيقاف/مسح حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارة التحذير. وعندها يتم إزالة وظيفة إغلاق الاطفال.

ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.



وبعد معرفة ضبط إغلاق الاطفال.



لإلغاء وظيفة إيقاف الاطفال، ابق ضاغطة على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى الوقت من العرض. وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة .



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

الطبخ بطاقة المايكروويف



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

الطاقة	زر مايكروويف	%
العالي	مرة	100%
المتوسط	مرتين	80%
العالي		
المتوسط	3 مرات	60%
الانذابة		
المتوسط المنخفض	4 مرات	40%
المنخفض	5 مرات	20%

✱ تستخدم



صينية معدنية

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على 80% من الطاقة لمدة خمس دقائق و 30 ثانية.

1 تأكد من ان الفرن المايكروويف بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من دليل. اضغط على زر إيقاف/مسح.



2 اضغط على زر مايكروويف مرتين لاختيار طاقة 80%. عندها يظهر 80" على العرض.



3 اضغط على زر 1 دقيقة واحدة خمس مرات. اضغط على زر 10 ثوان ثلاث مرات.



مستوى طاقة المايكروويف

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



مستوى الطاقة	قوة الخروج	الاستخدام
العالي، الأقصى	٪١٠٠	• تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ
المتوسط العالي	٪٨٠	• إعادة جميع انواع من الاطعمة • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمحار • طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات
المتوسط	٪٦٠	• خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة • اعداد البيضات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء
إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض	٪٤٠	• إذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل
المنخفض	٪٢٠	• تليين الزبدة والجبنة • تليين الايس كريم • تكثير خميرة في العجين

الطبخ على خطوتين

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على خطوتين. يتم طبخ الطعام على الخطوة الأولى لمدة ١١ دقيقة على الطاقة العالية ويتم الطبخ على الخطوة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على ٤٠٪ الطاقة.



اضبط المايكرويف للطبخ للخطوة ١.

اضغط على زر **مايكرويف** مرة لاختيار الطاقة العالية.
اضغط على زر **١٠ دقائق** مرة.
اضغط على زر **١ دقيقة** واحدة مرة.



اضبط المايكرويف للطبخ للخطوة ٢.

اضغط على زر **مايكرويف** مرة لاختيار ٤٠٪ طاقة.
اضغط على زر **١٠ دقائق** مرة.
اضغط على زر **١ دقيقة** واحدة مرة.



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

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

لإلغاء البرنامج، اضغط على زر **إيقاف/مسح** مرتين.

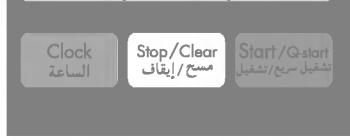
✘ **تستخدم**



صينية معدنية

التشغيل السريع

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



اضغط على زر التشغيل السريع، اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية. القرن يبدأ قبل انتهاء الضغط الرابع.

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

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

* تستخدم



صينية معدنية

الطبخ للمدة الأكثر أو الأقل

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية تغيير الطبخ التلقائي الذي تم ضبطه مسبقا للمدة الأكثر أو الأقل من وقت الطبخ.



اضغط على زر التشغيل.



اضغط على زر تشغيل.

إذا وجدت ان الطعام يتم طبخه مفرطاً أو لا يتم الطبخ تماماً عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة وقت الطبخ أو خفضه بالضغط على زر أكثر/أقل.



اضبط على 3 عندها ين الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.



اضغط على زر أقل. عندنا ينقص وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.

عند الطبخ بدون وظيفة الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة وقت الطبخ في أي وقت بالضغط على زر أكثر/أقل. لا تحتاج الى إيقاف الفرن عن الطبخ.

الطبخ بالشواية

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

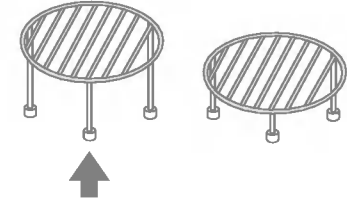


هذا الموديل مناسب للشواية المربعة، فلا يحتاج الى التسخين المسبق.

هذه الميزة يسمح لك بتحمير الطعام وترقيقه بسرعة.

لا بد من وضع الصينية المعدنية بين صينية زجاجية ورف شواية على وضعية الشواية.

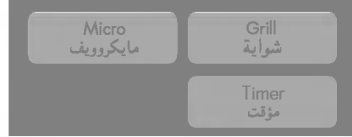
لا بد من استخدام رف الشواية (الرف المرتفع) أثناء الطبخ بالشواية.



الطبخ الجمعي



في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية برمجة الفرن على مستوى طاقة المايكروويف بـ ٤٠٪ والشواية لمدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.



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



اضبط وقت الطبخ على ١٠ دقائق مرتين.
اضغط على **الجمعي** خمس مرات.



اضغط على **تشغيل**.
عند الطبخ كنتم تستخدم زري +/- لزيادة/خفض وقت الطبخ.
خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لان الوعاء يكون ساخنا جدا.

وضعية الطبخ الجمعي

الصف	طاقة المايكروويف (%)	طاقة التسخين (%)
Co-1	٢٠	٨٠
Co-2	٤٠	٦٠
Co-3	٦٠	٤٠

للفرن ميزة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام **بالمسخن** و**المايكروويف** في نفس الوقت أو على التوالي. بصفة عامة هذا يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

يمكنك ضبط ثلاثة مستويات من طاقة المايكروويف (٢٠٪، ٤٠٪ و ٦٠٪) في وضعية الطبخ الجمعي.

إذابة الثلج التلقائية

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



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



اضغط على زر الثلج التلقائية مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج للدجاج. سيظهر "DEF2" في زجاج العرض.



ادخل اللحم الذي تريد إذابة ثلجه.



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

الصف اضغط على	
لحم	زر إذابة الثلج ١, ٢ مرة
دجاج	مرتين
سمك	زر إذابة الثلج ٣, ٤ مرة
خبز	مرتين

❌ تستخدم



صينية معدنية

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

قائمة إذابة الثلج التلقائية

النوع		الطعام	دقيقة/أقصى كمية
١. لحم	لحم البقرة الحمل العجل	لحم مفروم، لحم مشرح، مكعبات لحم للحساء ، قطعة اللحم، لحم يشوى ، قطعة لحم من كفل البقرة، برجر البقرة. الحمل المفروم (سماكة ٢.٥ سم)، حمل يشوى. شريحة لحم تشوى مع ضلعها (٤٥٠ جرام/ سماكة ١.٢ سم)	١.٠/٤ كلج
٢. دجاج	المقلي التركي	كامل (أقل من ٢ كلج) ، قطعة من صدور الدجاج (بدون عظم) ، الأرجل. صدور (أقل من ٢.٥ كلج).	١.٠/٤ كلج
٣. سمك	السمك المحار	قطعة مستطيلة شرايح ، كامل لحم سلطعون ، أذيال الكركند ، الاربيان، الاسقلوب	١.٠/٤ كلج
٤. خبز		شريحة الخبز الاحمر/الابيض، رغيف من الخبز الابيض/الاحمر، قضيب الخبز الفرنسي، باجوت، الهلالية	١.٠/٥.٥ كلج

- الفائدة من نظام إذابة الثلج التلقائية هي تعيين عملية إذابة الثلج التلقائية ولك مثل عمليات إذابة الثلج التقليدية يجب فحص المادة الغذائية أثناء عملية إذابة الثلج.
- من أجل الحصول على أفضل النتائج ارفع الأسماك واللحوم والدجاج من الورق أو البلاستيك الأساسية المغطاة أو الملفوفة به. اذا لم تفعل ذلك فان البلاستيك قد يلتصق أو يحتفظ بداخله بنظارات الندى أو ماء المادة الغذائية والذي يؤدي الى بدء طبخ سطح المادة الغذائية.
- ضع المادة الغذائية في وعاء زجاجي عميق.
- يجب أن يكون الطعام فيه جليد قليل في وسطه عند رقعة من الفرن.
- عند مواجهة صعوبة في رفع اللفافة عن المادة الغذائية. ضعه في الفرن لإذابة الثلج لفترة قصيرة تعادل ربع فترة لذابة الثلج الموجودة على الشاشة عند البدء لعملية إذابة الثلج. ارفع الطعام من الفرن وازع عنه الغطاء البلاستيكي أو الورق.
- شرائح الخبز يجب وضعها بين صفائح منشقة المطبخ. رغيف الخبز المستطيل يجب قطعه نصفين قبل عملية إذابة الثلج.
- في نهاية إذابة الثلج، انتظر حتى تتم الإذابة تماما.
- على سبيل المثال، بالنسبة لوصلات اللحم ، والدجاجات الكاملة لا بد من الانتظار لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل قبل الطبخ.



إذابة الثلج السريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥ . . كجم من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسمك المشرح بسرعة.
هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط . في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٥ . . كجم من الدجاج المجمد.



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



اضغط على زر الثلج السريعة مرة.
(ضع ٥ . . من اللحم).
يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

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

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

* تستخدم



صينية معدنية

قائمة إذابة الثلج التلقائية

اسحب اللحم تماما من تغليفه. 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.

قائمة الطعام العربي

في المثال التالي ، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ الكباب.



من اختيار الطعام العربي ، اختر نوع الطعام المطلوب. في هذه المرة، اضغط على كباب مرة.



اختر الوزن المطلوب من الكباب.
اضغط على كباب مرة لاختيار ٠,٦ كجم أو مرتين لـ ١,٢ كجم.
بعد ٤ ثواني ، يبدأ الفرن بالطبخ تلقائياً.



اضغط على Start/Q-start للتشغيل.
يمكنك الضبط على التشغيل نيابة عنه بسرعة للتشغيل الأوتوماتيكي.



قائمة الطعام الإفريقي تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام. الكباب والأرز والدجاجة تضمن في قائمة الطعام الأوتوماتيكي ، وجميع الأنواع الأخرى من الأطعمة مطلوبة لإدخال وزن الطعام.

دليل الطبخ لطبخ الطعام العربي للموديل بالمشواة

الوظيفة	الصنف	حدود الوزن	الأواني	التعليمات														
قائمة الطعام العربي	الكباب	٠,٤ كجم/٠,٦ كجم/٠,٨ كجم سفوف = ١٨٠ - ٢٠٠ جرام	رف مرتفع صينية معدنية	٢. ١ كجم من اللحم (لحم الضأن) ملعقة طعام من عجينة طماطم ١/٤ كوب من عصير الليمون ٧ بصلات ملعقة طعام من الملح ملعقة طعام من كل من فلفل حلو ، فلفل أسود، قرفة ملعقتا طعام من الزيت ١. اقطع اللحم الى المكعبات المتوسطة الحجم. ٢. اقشر البصلات واقطعها الى نصفها. ٣. انقع مكعبات اللحم وأنصاف البصل بالزيت، التايل، عجينة الطماطم وعصير الليمون. اترك لمدة نصف ساعة. ٤. على السفافيز ، ضع المكعبات من اللحم مع أنصاف البصلات متناوبة ٥. ضع السفافيز على الرف المرتفع فوق الصينية المعدنية. وضعها في الفرن. ٦. عند انطلاق صفارات، قلب الطعام. ٧. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. ٨. بعد انتهاء الطبخ، انتظر .														
	الأرز	٠,١ - ٠,٤ كجم	وعاء أمانى للمايكروويف لا تستخدم صينية معدنية ومشواة	<table border="1"> <tr> <td>الأرز (حببات طويلة)</td> <td>١٠٠ ج</td> <td>٢٠٠ ج</td> <td>٣٠٠ ج</td> <td>٤٠٠ ج</td> </tr> <tr> <td>الماء الغالي</td> <td>٣٠٠ ملم</td> <td>٥٧٥ ملم</td> <td>٨٠٠ ملم</td> <td>١٠٠٠ ملم</td> </tr> <tr> <td>الملح</td> <td>٥ ج</td> <td>٥ ج</td> <td>١٠ ج</td> <td>١٠ ج</td> </tr> </table> ١. اغسل الأرز وصرف الماء. ٢. ضع الأرز، الملح والماء الغالي في حوض ٣. بدون غطاء . ضعه في الفرن. ٤. عند انطلاق صفارة ، حركه. للحصول على أفضل نتائج ، صرف واغسله بالماء البارد. ٥. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. ٦. بعد الطبخ، انتظر بالغطاء لمدة ٥-١٠ دقائق.	الأرز (حببات طويلة)	١٠٠ ج	٢٠٠ ج	٣٠٠ ج	٤٠٠ ج	الماء الغالي	٣٠٠ ملم	٥٧٥ ملم	٨٠٠ ملم	١٠٠٠ ملم	الملح	٥ ج	٥ ج	١٠ ج
الأرز (حببات طويلة)	١٠٠ ج	٢٠٠ ج	٣٠٠ ج	٤٠٠ ج														
الماء الغالي	٣٠٠ ملم	٥٧٥ ملم	٨٠٠ ملم	١٠٠٠ ملم														
الملح	٥ ج	٥ ج	١٠ ج	١٠ ج														

الوظيفة	الصنف	حدود الوزن	الأواني	التعليمات
قائمة الطعام العربي	الدجاج	١,٠ كجم/١,٥ كجم	رف مرتفع صينية معدنية	* الدجاج المشوي ١,٢ كجم من الدجاج المقشور والنظيف ربع كوب من الزيت المذاب * الدجاج مع التوابل ١,٢ كجم من الدجاج المقشور والنظيف ملعقة طعام من مسحوق من فلفل حار ملعقة طعام من الملح ملعقتا طعام من عصير الليمون ٣ فصوص من الثوم قطعتان من فلفل حار أحمر صغير مجفف ملعقتا طعام من بزور الكمون ملعقة طعام من بزور كزبرة قطعة صغيرة من زنجبيل ربع كوب من الزيت المذاب (الدجاج المشوي) ١. اغسل الدجاج وجففه. امسح الدجاج بالزيت المذاب. ٢. ضع الدجاج على الرف المنخفض. اضغط على زر الدجاج. ٣. عند انطلاق صفارات، قلب الطعام. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. ٤. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق قبل النقش. المتنوعات : انثر أي أعشاب أو توابل مفضلة لك على الدجاج. اضف إليه ملحاً قليلاً للحصول على ترقيق الجلد.

قائمة الطعام العربي

في المثال التالي ، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ الكباب.



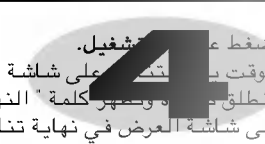
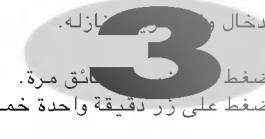
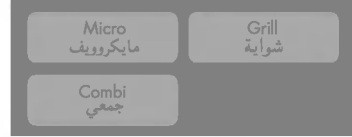
من اختيار الطعام العربي ، اختر نوع الطعام المطلوب. في هذه المرة، اضغط على الرقم 2. يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

الوظيفة	الصنف	حدود الوزن	الأواني	التعليمات
قائمة الطعام العربي	كبسه	دجاجة واحدة مقطوعة الى ٦ أو ٨ قطع ٣٠٠ جرام من الأرز بصل واحد مفروم ٢ طماطم مفروم ملعقة طعام من عجينة الطماطم ١٥ جرام من الزبد ١ ملعقة شاي من التوابل المطحونة ومن بينها: (فلفل أسود ، كمون ، هال) ١,٥ ملعقة طعام من الملح أو ٤٠٠ مليلتر من الماء الغالي عندما تريد. (تقديم لـ ٤ - ٥ أفراد)	وعاء أمانى للمايكروويف	١. اغسل الدجاج وامسحه بالملح والدقيق، واغسله مرة أخرى. ثم اقطعه الى ٦ أو ٨ قطع. ٢. ضع قطعاً من الدجاج ، والزبد ، والبصل ، والطماطم ، وعجينة من الطماطم ، والملح ، والتوابل والماء الغالي في وعاء كبير بعمق (حوالي ٣ لتر). ٣. غطي الوعاء بالغطاء . وضع الوعاء في الفرن وابدأ بالطبخ. ٤. عند انطلاق صفارات، يتوقف الفرن عن العمل. عندها اخرج الوعاء من الفرن وحرك الطعام. ضع الأرز بعد غسيله على الدجاج. واضغط زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. ٥. أثناء الطبخ، حرك الطعام عند الحاجة. ٦. قدم الطعام في طبق مستعد.
* تستخدم  صينية معدنية	أم علي	٣٠٠ جرام من الفطيرة التي أعدها مسبقاً (اخبزها حتى يتم تحميرها وترقيقها، ثم اكسر الفطيرة الرقيقة الى قطع متوسطة حجم) ١٢٠ جرام من السكر ٧٥٠ مليلتر من الكريمة المخضوقة ٢٥٠ جرام من الحليب ٣ ملاعق طعام من نشاء الذرة ٦٠ جرام من الزبيب الناقع بالماء ٦٠ جرام من الجوز المفروم ٦٠ جرام من اللوز المشوي المفروم ٦٠ جرام من الفستق المشوي وغير المملح	وعاء أمانى للمايكروويف	١. ضع السكر، والكريم، والحليب والنشاء في وعاء كبير بعمق (وعاء بسعة حوالي ٣ لتر) ٢. ضع الوعاء في وسط الفرن. ٣. يدون غطاء. أثناء الطبخ، حركها عدة مرات. ٤. بعد الطبخ، اضع الفطيرة المنكسرة الى قطع متوسطة حجم الى المزيج. وامزجها معاً. ٥. ضع نصف المزيج مع الفطيرة في وعاء مناسب، ورش نصف الزبيب والجوز واللوز عليه. وضع النصف الآخر من المزيج مع الفطيرة عليه ، وغطيه بطبقة من الكريمة ورش الفستق ، واللوز ، والزبيب على أعلى المزيج وقدمه وهو ساخن.

الوظيفة	الصنف	حدود الوزن	الأواني	التعليمات
قائمة الطعام العربي	بودنغ أرز	٢٥٠ من الأرز (حببات صغيرة) ٤٠٠ مليلتر من الماء ٤٠٠ جرام من السكر ٦٠٠ مليلتر من الحليب ملعقتا طعام من ماوردي نصف ملعقة شاي من الهال الفشنتق واللوز الفضي (تقديم لـ ٤ أفراد)	وعاء أمانى للمايكروويف	١. نظف الأرز واغسله. ٢. صب الماء والأرز في وعاء كبير بعمق. ٣. بدون غطاء. ضع الوعاء في الفرن وابدأ بالطبخ. ٤. عند انطلاق صفارات، توقف الفرن عن العمل. واخرج الوعاء من الفرن وحركها مرة. واضف السكر ، والحليب ، والهال ، والموردي اليها ثم حركها جيدا. ٥. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. التحريك مطلوب من حين الى آخر وخذ عناية لكي لا تتلصق، خاصة نحو الطرف. ٦. بعد الطبخ ، صيها الى وعاء آخر واتركها حتى تصبح باردة. قدم البودنغ البارد والمزخرف بالفشنتق واللوز الفضي.

المؤقت

في المثال التالي ، يمكنك أن تعرف كيفية ضبط المؤقت لمدة ١٥ دقيقة.



الفرن له وظيفة مؤقت يمكنك استخدامها بدون طبخ. عند استخدام المؤقت كصفته مؤقت منفصل فقط، لا يعمل الفرن. يتنازل المؤقت الوقت فقط بثوان.

لإدخال وقت تنازله.

3

اضغط على زر 10 دقائق مرة. اضغط على زر دقيقة واحدة خمس مرات.

اضغط على زر تشغيل.

4

الوقت يظهر على شاشة العرض بدون طبخ أو تسخين في الفرن. تنطلق كلمة "النهاية" على شاشة العرض في نهاية تنازل الوقت.

تعليمات هامة من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل .

تنبيه

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

١٠. الكميات القليلة من الطعام تحتاج الى وقت أقصر للطبخ أو التسخين. إذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.
١١. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ١٠ سم خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشابهه في الفرن اخرج ثقباً في قشرتها.
١٣. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتنفجر.
١٤. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.
١٥. انزع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو إزالة الجليد منه . لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين أو الطبخ.
١٦. اذا كان باب الفرن مصابا بالضرر ، يجب عليك عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بالفني المختص للخدمات.
١٧. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن أوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
١٨. عند طبخ أو تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة انتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة إفساد أوعية .
١٩. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف إلا عند توفير التعليمات المناسبة بحيث يستخدم الأطفال الفرن بطريقة آمنة ويعرف خطر التشغيل غير المناسب.
٢٠. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى بالأوعية المغطاة بإحكام لأنها قد تنفجر.

١. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو اي جزء من أمام الفرن. ومن الخطر لأي شخص القيام بأي إصلاح مثل سحب أي غطاء يمنع التعريض لطاقة المايكروويف. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كاس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المايكرو اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحترق اذا سخنت لفترة طويلة.
٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوفة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستستخن وتتفحم . لا تستخدم اواني معدنية أو أواني فخارية مرجعة بمواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية.المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها إتلاف الفرن.
٧. لا تشغيل الفرن أثناء وجود حافز بين بأن الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء آخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

الورق

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

أكياس الطبخ البلاستيكية

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

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

الخزف والسيراميك والواني الحجرية :

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

تحذير

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

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

موجات المايكروويف لا تخترق المعادن وإنما ترتد عنها - مثلما ترتد عن جدران فرن المايكروويف المعدنية - وتتسبب في تشكيل « أقواس » كهربائية تشبه الصواعق أو البرق. أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف. اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمن. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا آمناً للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

اطباق الطعام

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

الأواني الزجاجية

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

أواني الحفظ البلاستيكية

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

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

مراقبة الأمور جيدا

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

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والحليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند اسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج احيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعا لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من اللزوم يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضيجها بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا إلى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهائه.

كثافة المادة المطبوخة

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

ارتفاع المادة الغذائية

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

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

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

محتويات الطعام من العظام والدهون

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

كمية الطعام

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

شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢,٥ سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع انتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢,٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميكة : تحترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدايرية الرقيقة.

التغطية

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

التحمير

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

وبما أن كمية قليلة من صلصة التحمير تضاف إلى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

التغطية بالورق المضاد للدهن

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

الترتيب والمسافات

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

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.
يقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة البقع الوسائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ الى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل أحكام غلق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.
٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.
نظف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجففه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء والفعالة في الفرن يجب عدم السماح بتسرب الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. لتنظيف لوحة القيادة افتح باب الفرن لتتمكن تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقاف بعد عملية التنظيف.
٣. إذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فإن هذا لا يدل على تعطل الفرن دائماً توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.
٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائماً. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصابون لتنظيفها ثم جففها جيداً. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف. الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائماً بقطعة من القماش المبلول.

التحريك

التحريك من أهم أساليب طبخ المايكروويف. في الطبخ العادي يجري تحريك المواد الغذائية من أجل مزجها مع بعضها جيداً. ولكن في فرن المايكروويف يجري تحريكها من أجل انتشار وتوزيع الحرارة. دائماً حرك المواد الغذائية من الخارج باتجاه الوسط لأن الأجزاء الخارجية من الطعام تسخن دائماً بسرعة.

قلب المواد الغذائية

المواد الغذائية الكبيرة الحجم والسميكة مثل الدجاجة الكاملة يجب قلب عاليها سافلها حتى يستوى السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحوم المقطعة.

وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكروويف موجهة أولاً إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوماء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكروويف ويستوي الطعام بشكل متساوي.

الوقاية

صفائح الألمنيوم (الفويل) الرقيقة التي تحجب موجات المايكروويف يمكن وضعها على زوايا وأطراف المواد الغذائية المربعة والمستطيلة لمنع نضوج هذه الأجزاء بسرعة قبل غيرها. لا تستخدم صفائح الألمنيوم السميكة أو الكثيرة أبداً لأن ذلك يؤدي إلى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماماً عند الاستخدام.

رفع المستوى

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

الثقب

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

اختبار الذوق عند الطبخ

نظراً لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار ذوق الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحوم والدجاج مخرجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فانتظر مدة لانتها الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و ١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

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

أسئلة وأجوبة

س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟
ح. 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 ؟
ح. لا. الشاشة المعدنية ترد الطاقة الى داخل الفرن. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟
ح. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغاً ؟
ح. نعم. لا تشغيله فارغاً أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟
ح. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يفقع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق الصفار بنكاشة أسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبداً بدون خزق القشرة.

س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد أنتهاء عملية الطبخ ؟
ح. بعد أنتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي. فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟
ح. نعم، اذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصاً للاستخدام فيفرن المايكروويف.
٢. فشار مصنوع مسبقاً 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 أنضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

تحذير

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

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

ح. 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 حدوثاً 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.

تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

المواصفات الفنية

MG-724JZ	
مصدر الطاقة	٢٢٠ فولت تيار متردد ٥٠/٦٠ هرتز
الفولتية	٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس ايه تي سي ٦٠٧٠٠)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٧٤ ملم (عرض) × ٣٧٦ ملم (ارتفاع) × ٥٠٠ ملم (عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكروويف	١٢٠٠ واط
الشواية	١١٥٠ واط
الجمالي	٢٥٥٠ واط

التنبيهات

لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعا للرموز التالية
أزرق : محايد
بنّي : حي
أخضر وأصفر : أرضي

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

السلك باللون الأزرق يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف
اللغة الانجليزية N أو لونه أسود.

السلك باللون البنّي 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 .

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؛