



إل جي

فرن المايكروويف دليل المستخدم

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MS-2844B

الوقاية

الوقاية لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

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

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.
 ٢. لا تسخنها فترة طويلة.
 ٣. حرّك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.
 ٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلا في الفرن ثم حرّكه مرة اخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال).
- خذ عناية عند تناول الوعاء.

تحذير

دائما اترك الطعام يبرد قليلا داخل الفرن بعد طبخه وافحص درجة حرارته 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

الطبخ بالميكروويف

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٥ - ٤	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الأطفال
٨	الطبخ بطاقة الميكروويف
٩	مستوى طاقة الميكروويف
١٠	الطبخ على خطوتين
١١	التشغيل السريع
١٣ - ١٢	قائمة الطعام السريع
١٥ - ١٤	الطبخ التلقائي
١٧ - ١٦	إذابة الثلج التلقائية
١٩ - ١٨	إذابة الثلج السريعة
٢١ - ٢٠	إعادة التسخين التلقائية
٢٢	الطبخ للمدة الأكثر أو الأقل
٢٣	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٢٤	دليل الخضار الطازج
٢٥	تحذيرات من أجل السلامة
٢٦	أواني الطبخ الأمانية بفرن الميكروويف
٢٨ - ٢٧	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن الميكروويف
٢٩	أسئلة وأجوبة
٣٠	تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

كيف يعمل فرن الميكروويف

الميكروويف نوع من أنواع الطاقة مثل موجات الراديو والتلفزيون وأشعة الإضاءة في النهار. تنتشر موجات المايكرو عادة في الاتجاه الخارجي وتنتشر في الجودون 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 الـ بـخ وهي مواد مصنوعة منها أطباق الطبخ في فرن المايكروويف.

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

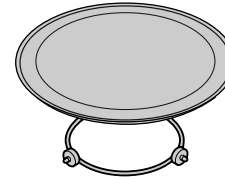
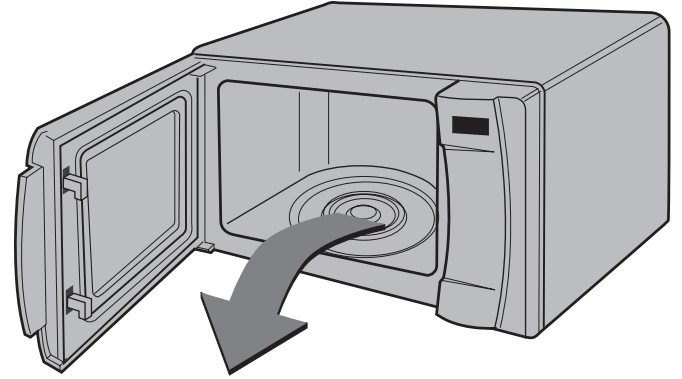
جهاز أمان تام

فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية أمنا. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو وطاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك 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 أثناء نقل الجبه

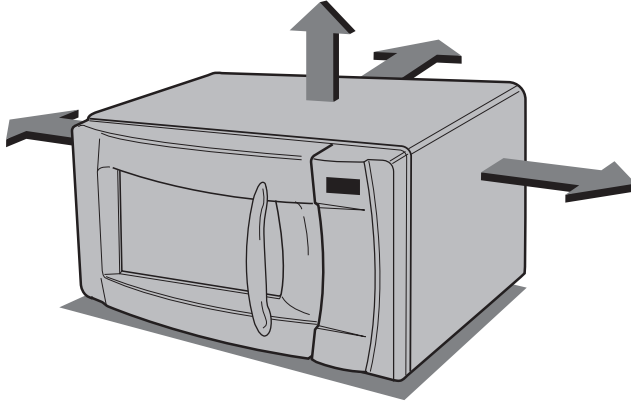
١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



صينية زجاجية

حلقة دورانية

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 ٨ سم عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.



هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

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

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

٥. املا وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ 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 ٢٠.

اضغط على زر التشغيل مرة لضبط ٣٠ ثانية لوقت الطبخ. وعندها تسمع صفارة عند الضغط على الزر.



٧. يبدأ العرض بالعد التنازلي من ٣٠ ثانية.

وعند الوصول الى صفرون تنطلق الصفارة من الفرن. واقتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. وإذا عمل الفرن، لا بد من تدفئة الماء. وخذ عناية عند إخراج الوعاء لأنه قد يكون ساخنا.



جهاز الفرن الآن تم تركيبه



كيفية ضبط الساعة

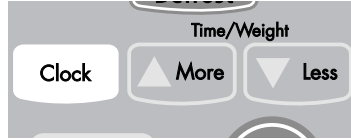
يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت 35:14 بعد الظهر عند استخدام ٢٤ ساعة.
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



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



اضغط على زر ضبط الساعة مرتين.



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

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



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

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

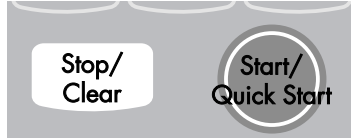
إذا كانت الساعة (زجاج العرض) تشير الى أي رمز غريب، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة اخرى واعد ضبط الساعة.



اضغط على زر ضبط الساعة لضبط الساعة.
وتبدأ الساعة بالعد.

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

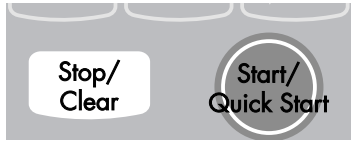
إغلاق الأطفال



1 اضغط على زر إيقاف/مسح.



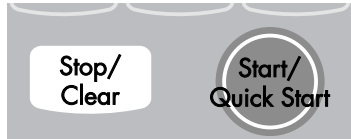
فرن المايكروويف له مميزة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ. في حالة ضبط إغلاق الأطفال، لا يمكنك تشغيل اية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ. ولكن يمكن للأطفال فتح باب الفرن.



2 ابق ضاغطة على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة. وعندها يتم ضبط وظيفة إغلاق الأطفال. ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.



3 ويبقى من "L" على العرض لمعرفة ضبط إغلاق الأطفال.



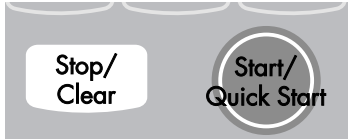
4 لإلغاء وظيفة إغلاق الأطفال، ابق ضاغطة على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "L"، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.

الطبخ

بطاقة المايكروويف

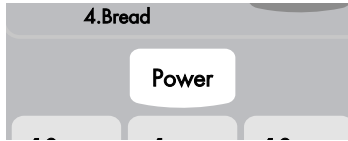


في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ بعض الأطعمة على ٨٠٪ من طاقة المايكروويف لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



تأكد من تركيب الفرن الصحيح كما هو مبين في الجزء الأولي من هذا الدليل.

اضغط على زر الإيقاف/المسح.



اضغط على زر الطاقة مرتين لاختيار ٨٠٪ من الطاقة. وعندها تظهر "680" على العرض.

الفرن له خمس أوضاع لطاقة المايكروويف. والمستوى العالي مختار تلقائياً ولكن كلما ضغطت على زر الطاقة يختار مستوى مختلف من الطاقة.



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



إضغط على زر التشغيل/التشغيل السريع.

بعد انتهاء الطبخ، تنطلق صفارة الإشارة الى النهاية كل دقيقة خلال ٥ دقائق حتى يفتح باب الفرن.

الصف	اضغط على زر الطاقة	%	خروج الطاقة
الأعلى العالي	١ مرة	١٠٠٪	٨٥٠ واط
المتوسط	٢ مرتين	٨٠٪	٦٨٠ واط
المتوسط	٣ مرات	٦٠٪	٥١٠ واط
إزالة الثلج متوسط	٤ مرات	٤٠٪	٣٤٠ واط
منخفض المنخفض	٥ مرات	٢٠٪	١٧٠ واط

مستوى

طاقة المايكروويف

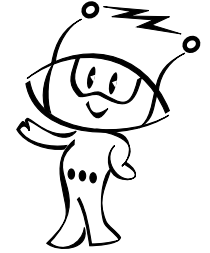
الفرن مجهز بخمس مستويات من طاقة المايكروويف لإعطاء أقصى مرونة وتحكم في الطبخ. والجدول المذكور أدناه يقدّم لك نماذج الطعام والنصائح لمستويات الطاقة للطبخ عند الاستخدام في فرن المايكروويف هذا.



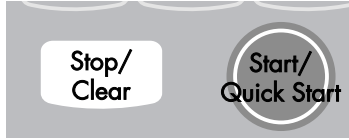
مستوى الطاقة	الاستخدام	مستوى الطاقة (%)	مخرج الطاقة
العالى	• تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع الدجاجة، السمك والخضار • طبخ اللحم المقطوعة الناعمة	١٠٠٪	٨٥٠ واط
المتوسط العالى	• إعادة التسخين من جميع الأنواع • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والأسماك الصدفية • طبخ الأطعمة المحتوية على الجبن والبيض	٨٠٪	٦٨٠ واط
المتوسط	• خبز الكعكات والبسكوت • إعداد البيضاضات • طبخ المحلبي • إعداد الأرز والحساء	٦٠٪	٥١٠ واط
الإذابة/ المتوسط المنخفض	• إذابة من جميع الأنواع • إذابة الزبد والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع الأقل نعومة	٤٠٪	٣٤٠ واط
المنخفض	• تنعيم الزبد والجبن • تنعيم الأيسكريم • زيادة تخمير العجين	٢٠٪	١٧٠ واط

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.

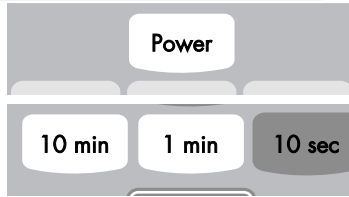


اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ١.

اضغط على زر طاقة مرة لاختيار الطاقة العالية.

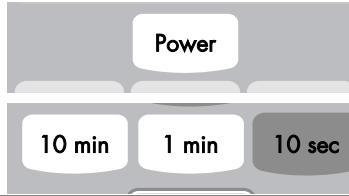


اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ٢.

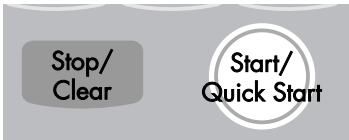
اضغط على زر طاقة مرة لاختيار ٤٠٪ طاقة.



اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

اضغط على زر تشغيل.



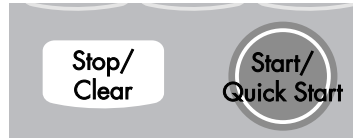
أثناء الطبخ على الخطوتين ، يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. اغلق باب الفرن واضغط على زر تشغيل ويستمر الطبخ على الخطوتين.

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

لإلغاء البرنامج، اضغط على زر إيقاف/مسح مرتين.

التشغيل السريع

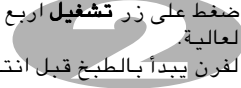
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ على الطاقة العالية لمدة دقيقتين.



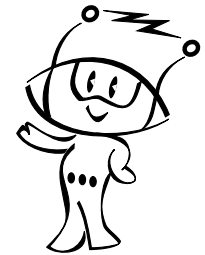
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر تشغيل اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.
الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.



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

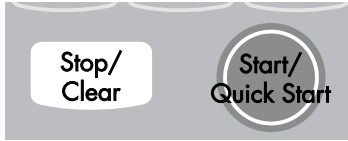


بفضل تشغيل سريع السريع، يمكنك ضبط الطبخ على الطاقة العالية على فترة ٣٠ ثانية مع لمس زر تشغيل.

قائمة الطعام السريع

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ٥٠٠ كغم من الفول المخبوز.

اضغط على زر الإيقاف/المسح.

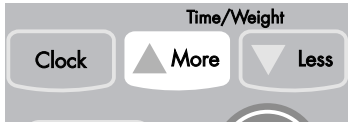


Quick Menu

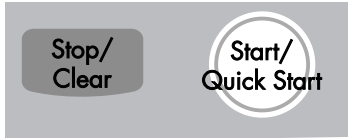


- | | |
|--------------|-----------------|
| 1.Oatmeal | 4.Hotdog |
| 2.Pasta | 5.Stew |
| 3.Baked Bean | 6.Scrambled Egg |

اضغط على زر قائمة الطعام السريعة ثلاث مرات. وعندها تظهر "Sc-3" على العرض.



اختر الوزن المراد ضبطه للفول المخبوز. اضغط على زر الأكثر خمس مرات لإدخال ٥٠٠ كغم.



إضغط على زر التشغيل/التشغيل السريع.



قائمة الطعام السريعة تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام بالضغط على زري الأكثر/الأقل.

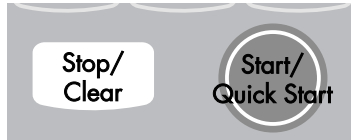
الوصف	الضغط
أوتميل	١ مرة
باستا	٢ مرتين
فول مخبوز	٣ مرات
هاتدوج	٤ مرات
يخنة	٥ مرات
بيض ممزوج	٦ مرات

نوع الطعام	حدود الوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	التعليمات												
١. أوتيل	تقديم ١ - ٤ أشخاص	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الشوفان والحليب في وعاء أمانى للمايكروويف بعمق. اطبخها بدون غطاء. وعند انطلاق الصفارة من الفرن، حرّك الشوفان جيدا واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، حرّكها جيدا واتركها لمدة دقيقة واحدة قبل التقديم.												
				<table><tr><td>تقديم شخص</td><td>شخصين</td><td>٣ أشخاص</td><td>٤ أشخاص</td></tr><tr><td>ثلث كوب (علبة)</td><td>ثلثين كوب (علبتان)</td><td>كوب واحد (٣ علب)</td><td>كوب وثلث كوب (٤ علب)</td></tr><tr><td>٣/٤ كوب (١٨٠ مليلتر)</td><td>١,٥ كوب (٣٦٠ مليلتر)</td><td>٢,٥ كوب (٥٤٠ مليلتر)</td><td>٣ أكواب (٧٢٠ مليلتر)</td></tr></table>	تقديم شخص	شخصين	٣ أشخاص	٤ أشخاص	ثلث كوب (علبة)	ثلثين كوب (علبتان)	كوب واحد (٣ علب)	كوب وثلث كوب (٤ علب)	٣/٤ كوب (١٨٠ مليلتر)	١,٥ كوب (٣٦٠ مليلتر)	٢,٥ كوب (٥٤٠ مليلتر)	٣ أكواب (٧٢٠ مليلتر)
تقديم شخص	شخصين	٣ أشخاص	٤ أشخاص													
ثلث كوب (علبة)	ثلثين كوب (علبتان)	كوب واحد (٣ علب)	كوب وثلث كوب (٤ علب)													
٣/٤ كوب (١٨٠ مليلتر)	١,٥ كوب (٣٦٠ مليلتر)	٢,٥ كوب (٥٤٠ مليلتر)	٣ أكواب (٧٢٠ مليلتر)													
٢. باستا	١,٠ كغم - ٢,٣ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الباستا والماء المغلي وربع ملعقة شاي من الملح في وعاء كبير بعمق.												
				<table><tr><td>الوزن</td><td>١٠٠ غرام</td><td>٢٠٠ غرام</td><td>٢٠٠ غرام</td></tr><tr><td>الماء المغلي</td><td>٤٠٠ مليلتر</td><td>٧٠٠ مليلتر</td><td>١٠٠٠ مليلتر</td></tr></table> لا	الوزن	١٠٠ غرام	٢٠٠ غرام	٢٠٠ غرام	الماء المغلي	٤٠٠ مليلتر	٧٠٠ مليلتر	١٠٠٠ مليلتر				
الوزن	١٠٠ غرام	٢٠٠ غرام	٢٠٠ غرام													
الماء المغلي	٤٠٠ مليلتر	٧٠٠ مليلتر	١٠٠٠ مليلتر													
				اطبخها بدون غطاء. وعند انطلاق الصفارة من الفرن، حرّك الباستا جيدا واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ. وبعد الطبخ، حرّكها واتركها لمدة دقيقة واحدة عند الحاجة. واشطف الباستا بالماء البارد.												
٣. الفول المخبوز إعادة التسخين	٢,٢ كغم - ٨,٠ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	صب الفول في الصحن الأمانى للمايكروويف. وغطئها. وضع الصحن على الصينية الزجاجية. بعد إعادة تسخينها، حرّكها واتركها لمدة ١ - ٢ دقيقة بتغطيتها.												
٤. هاتدوج بما فيها الماء الملحي	٢,٢ كغم - ٦,٠ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع محتويات العلبة بما فيها الماء الملحي في وعاء أمانى للمايكروويف. وسخّنها بدون غطاء. وبعد تسخينها، حرّكها جيدا. وصرفها وقدمها.												
٥. اليخنة	٢,٢ كغم - ٦,٠ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع اليخنة في وعاء أمانى للمايكروويف. وغطئها بلفة بلاستيكية مرتخية. بعد تسخينها، حرّكها واتركها لمدة دقيقتين.												
٦. البيض الممزوج	١-٤ بيضات	وعاء أمانى للمايكروويف	مبرد	ضع عددا من البيضات تريده والحليب في وعاء كبير. وامزجها قليلا. غطئها بلفة بلاستيكية. بعد الطبخ، اخرجها من الفرن. وحرّكها جيدا واتركها لمدة ١ - ٢ دقيقة بتغطيتها حتى تتجمد. واضف كمية من الحليب حسب كمية البيضات. ** بيضة : ملعقة طعام من الحليب بيضتان : ملعقتا طعام من الحليب ٣ بيضات : ٣ ملاعق طعام من الحليب ٤ بيضات : ٤ ملاعق طعام من الحليب												

الطبخ التلقائي

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ٥٠٠ كغم من البطاطا بالقشرة.

اضغط على زر الإيقاف/المسح.



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

اضغط على زر الطبخ التلقائي مرة. وعندها تظهر "Ac-1" على العرض.



الصف

اضغط

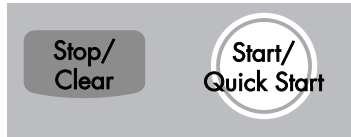
الطبخ التلقائي

بطاطس بقشرة	١ مرة
خضار طازج	٢ مرتين
خضار مجمد	٣ مرات
أرز	٤ مرات
فشار	٥ مرات

اختر الوزن المراد ضبطه للبطاطس. اضغط على زر الأكثر خمس مرات لإدخال ٥٠٠ كغم.



إضغط على زر التشغيل/التشغيل السريع.



نوع الطعام	حدود الوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	التعليمات										
١. البطاطس بقشرة	١,٠ كغم - ١,١ كغم	-	درجة حرارة الغرفة	اختر ١٧٠ - ٢٠٠ غرام من بطاطس بحجم متوسط. واغسل البطاطس وجففها. واثقب البطاطس عدة مرات بشوكة. وضع البطاطس على الصينية الزجاجية الدوارة. واضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. وبعد الطبخ، اخرج البطاطس من الفرن. واركها بتغطيتها برقاقة ألنيومية لمدة ٥ دقائق.										
٢. الخضار الطازج	٠,٨ كغم - ٠,٢ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الخضار في وعاء أمانى للمايكروويف. واضف الماء. وغطيها بلفة بلاستيكية. وبعد الطبخ، حركها واركها لمدة دقيقتين. واضف كمية من الماء حسب كمية الخضار. ** ٠,٢ كغم - ٠,٤ كغم : ملعقتا طعام ** ٠,٥ كغم - ٠,٨ كغم : ٤ ملاعق طعام										
٣. الخضار المجمد	٠,٨ كغم - ٠,٢ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	مجمد	ضع الخضار في وعاء أمانى للمايكروويف. واضف الماء. وغطيها بلفة بلاستيكية. وبعد الطبخ، حركها واركها لمدة دقيقتين. واضف كمية من الماء حسب كمية الخضار. ** ٠,٢ كغم - ٠,٤ كغم : ملعقتا طعام ** ٠,٥ كغم - ٠,٨ كغم : ٤ ملاعق طعام										
٤. الأرز	٠,٣ كغم - ٠,١ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	اغسل الأرز. وصرف الماء. وضع الأرز والماء المغلى في وعاء كبير بعمق.										
<table border="1"> <tr> <td>الوزن</td><td>١٠٠ غ</td><td>٢٠٠ غ</td><td>٣٠٠ غ</td><td>غطاء</td></tr> <tr> <td>الماء المغلى</td><td>٢٠٠ مليلتر</td><td>٤٠٠ مليلتر</td><td>٦٠٠ مليلتر</td><td>نعم/ركن التهوية</td></tr> </table>					الوزن	١٠٠ غ	٢٠٠ غ	٣٠٠ غ	غطاء	الماء المغلى	٢٠٠ مليلتر	٤٠٠ مليلتر	٦٠٠ مليلتر	نعم/ركن التهوية
الوزن	١٠٠ غ	٢٠٠ غ	٣٠٠ غ	غطاء										
الماء المغلى	٢٠٠ مليلتر	٤٠٠ مليلتر	٦٠٠ مليلتر	نعم/ركن التهوية										
** الأرز- بعد الطبخ، اتركه بتغطيته لمدة ٥ دقائق أو حتى يتم امتصاص الماء.														
٥. الفشار	١٠٠ غرام	-	درجة حرارة الغرفة	استخدم المنتجات للفشار الخاص لفرن المايكروويف. انزع لفة بلاستيكية. وضع كيسا غير قابل للطي على الصينية الزجاجية. (اتبع التعليمات في التغليف) بعد عمل الفشار، انزع الكيس من الفرن. تحذير : الكيس ساخن ! وافتح الكيس بعناية بسحب ركنيه قطريا.										

إذابة الثلج التلقائية



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

الصنف	الضغط على زر إذابة الثلج
لحم	مرة
دجاج	مرتين
سمك	٣ مرات
خبز	٤ مرات

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 كلج من الدجاج المجمد.



1 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.



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



3 ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه.
اضغط على زر الأكثر أربع عشرة مرة لإدخال ١,٤ كجم.



4 اضغط على زر تشغيل.

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

دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

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

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

إذابة الثلج السريعة



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.

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥.٥ كجم من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسّمك المشرح
بسرعة.
هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة
٥.٥ كجم من الدجاج المجمّد.



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 إذابة ثلج سريعة مرة.
(ضع ٥.٥ كجم من اللحم.)

يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب
الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها
أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على
زر تشغيل لإذابة الثلج.

الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء
فتح الباب.

قائمة إذابة الثلج التلقائية

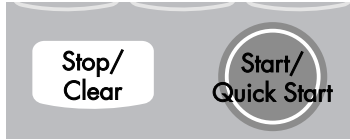
اسحب اللحم تماما من تغليفه. ضع اللحم المفروم على صينية أمانية للمايكروويف. عند إنطلاق صفارات، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف، قلب اللحم المفروم واعد وضعه في فرن المايكروويف. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. عند نهاية البرنامج، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف، غطيه برفاقة معدنية وانتظر 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.

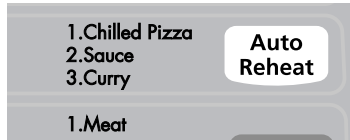
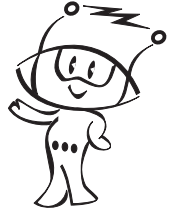
إعادة التسخين

التلقائية

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ٤,٠ كغم من اللحم المبرّد.



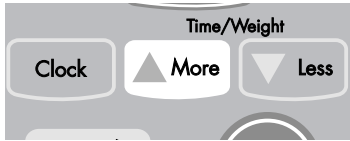
اضغط على زر الإيقاف/المسح.



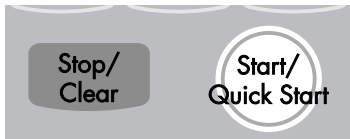
اضغط على زر إعادة التسخين التلقائية.

وظيفة إعادة التسخين التلقائية تسمح لك بإعادة تسخين الطعام بسهولة وراحة. والفرن مبرمج مسبقاً لإعادة تسخين الطعام تلقائياً.

الفرن له ثلاثة أوضاع لإعادة التسخين التلقائية : بيتزا المبردة والصلصة والكري.



اضغط على زر الأكثر أربع مرات لإدخال ٤,٠ كغم.



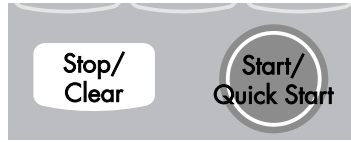
اضغط على زر التشغيل/التشغيل السريع.

الصف	اضغط التلقائية /إعادة التسخين
بيتزا المبردة	١ مرة
الصلصة	٢ مرتين
الكري	٣ مرات

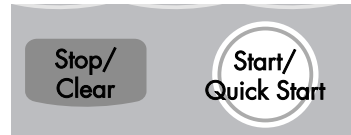
نوع الطعام	حدود الوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	التعليمات
١. بيتزا المبردة	١ , ٠ كغم - ٤ , ٠ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	مبردة	هذه الوظيفة تستخدم لإعادة تسخين البيتزا المبردة. ضع البيتزا المبردة على الصحن المسطح. بعد التسخين، اتركها لمدة دقيقة أو دقيقتين.
٢. الصلصة	٢ , ٠ كغم - ٦ , ٠ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	صب الصلصة في وعاء أمانى للمايكروويف. غطئها بغطاء أو لفة بلاستيكية. واتركها لمدة دقيقتين بتغطيتها. ثم حرّكها مرة أخرى.
٣. الكري	٢ , ٠ كغم - ٨ , ٠ كغم	وعاء أمانى للمايكروويف	درجة حرارة الغرفة	صب الكري في وعاء أمانى للمايكروويف. وغطئها. ضع الصحن على الصينية الزجاجية. وبعد إعادة التسخين، حرّكها ثم اتركها لمدة دقيقة أو دقيقتين بتغطيتها.

الطبخ للمدة الأكثر أو الأقل

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



اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضبط برنامج الطبخ بطاقة المايكروويف المطلوب.
2
اضغط على زر تشغيل.

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

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.



3
اضبط على زر أكثر.
عندها يزيد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.
اضغط على زر أقل.
عندها ينقص وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.

من أجل النجاح في التسخين أو إعادة التسخين في فرن المايكروويف، من المهم إتباع بعض الإرشادات. وقس كمية الوزن لتحديد الوقت المطلوب لإعادة التسخين. ورتب الطعام بشكل دائري من أجل أفضل نتائج. وتسخين الطعام في درجة حرارة الغرفة أسرع من الطعام المبرد. والطعام المعبأ لا بد من إخراجها من العلبة ووضعها في وعاء قابل لطاقة المايكروويف. ويتم تسخين الطعام بشكل أكثر تساوياً في حالة تغطيته بغطاء قابل لطاقة المايكروويف أو اللفة البلاستيكية الهوائية. وانزع الغطاء بعناية لمنع الاحتراق من البخار. واستخدم الجدول التالي كدليل لإعادة تسخين الطعام المطبوخ.

المادة (على العالي)	وقت الطبخ	التعليمات الخاصة
لحم مشرح ٣ شرائح (بسمكة ٥.٥ سم)	١-٢ دقيقة	ضع اللحم المشرح في الصحن القابل للمايكروويف. غطها بلفة بلاستيكية واثقها للتهوية. • ملاحظة: المرق أو الصلصة تساعد للحفاظ على عصير اللحم.
قطع الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢-٣ دقائق	ضع قطع الدجاج على الصحن القابل للمايكروويف. غطها بلفة بلاستيكية واثقها للتهوية.
سمك مشرح (١٧٠-٢٣٠ غ)	١-٢ دقيقة	ضع السمك في الصحن القابل للمايكروويف. غطها بلفة بلاستيكية واثقها للتهوية.
لازانيا ١ شخص (٣٠٠ غ)	٤-٦ دقائق	ضع لازانيا في الصحن القابل للمايكروويف. غطها بلفة بلاستيكية واثقها للتهوية.
كسبرول ١ كوب ٤ أكواب	١,٥-٢ دقائق ٢,٥-٧ دقائق	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. حركها في المنتصف أثناء الطبخ.
كسبرول الكريم والجبن ١ كوب ٤ أكواب	١-٢ دقائق ٢,٥-٦ دقائق	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. حركها في المنتصف أثناء الطبخ.
١ سندويتش من لحم مشوي (٥.٥ كوب من محتويات اللحم بدون خبز)	١-٢ دقيقة	اعد تسخين الحشية والخبز منفصلاً. اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحركها مرة . وسخن الخبز كما هو مبين في الجدول أدناه.
بطاطا مطحون ٣٥٠ غرام	٤-٥ دقائق (على المتوسط العالي)	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.
فول مخبوز ١ كوب	١,٥-٣ دقائق	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.
دافولي أو باستا بالصلصة ١ كوب ٤ أكواب	٥-٢,٥ دقائق ٢,٥-٤ دقائق	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.
الأرز ١ كوب ٤ أكواب	١-١,٥ دقيقة ٢,٥-٥ دقائق	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.
لفة من سندويتش أو خبز ١ لفة	١٥-٣٠ ثانية	لفها بغوط ورقي وضعها على الصينية الزجاجية.
الخضار ١ كوب ٤ أكواب	١,٥-٢,٥ دقيقة ٣,٥-٥ دقائق	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.
الحساء ١ شخص (٨ أونس)	١,٥-٢ دقيقة	اطبخها بتغطيتها في الصحن الخزفي القابل للمايكروويف. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.

دليل الحضار الطازج

الحضار	الكمية	وقت الطبخ (على العالي)	التعليمات	وقت الانتظار
الذرة الطازجة	قطعتان	٨-٤	انزع صميتها. اضع ملعقتي الطعام من الماء في صحن الخبز بـ ١,٥ لتر. وغطيتها.	٢-٣ دقائق
الفطر الطازج المشرح	٢٣٠ غ	٢,٥-١,٥	ضع الفطر في الصحن الخزفي بـ ١,٥ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق
الجزر الأبيض الطازج المشرح	٤٥٠ غ	٧-٤	اضف نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي بـ ١,٥ لتر وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق
الأجاص الأخضر الطازج	٤ أكواب	٩-٦	اضف نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي بـ ١,٥ لتر بتغطيتها وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق
خبز البطاطا الحلو الكامل (١٧٠-٢٣٠ غ لكل)	٢ ق من متوسط ٤ ق من متوسط	٩-٤ ١٢-٦	اثقب البطاطا الحلوى عدة مرات بشوكة. ضعها على قطعتين من الفوط الورقي. قلبها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق
خبز البطاطا الأبيض الكامل (١٧٠-٢٣٠ غ لكل)	٢ ق من متوسط ٤ ق من متوسط	٧,٥-٥,٥ ١٤-٩,٥	اثقب البطاطا عدة مرات بشوكة. ضعها على قطعتين من الفوط الورقي. قلبها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق
السبانخ الطازج	٤٥٠ غ	٧,٥-٤,٥	اضف نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي بـ ١,٥ لتر بتغطيتها.	٢-٣ دقائق
القرع الصيفي الطازج المشرح	٤٥٠ غ	٧,٥-٤,٥	اضف نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي بـ ١,٥ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق
القرع الصيفي الطازج الكامل	٤٥٠ غ	٩-٦	اثقبها. وضعها على قطعتين من الفوط الورقي. وقلب القرع الصيفي وأعد ترتيبها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق

الحضار	الكمية	وقت الطبخ (على العالي)	التعليمات	وقت الانتظار
الخرشوف (٢٣٠ غ لكل)	قطعتان من متوسط ٤ قطع من متوسط	٧-٤,٥ ١٢-١٠	قص طرفها. اضع ملعقتي الطعام من الماء وملعقتي الطعام من العصير. وغطيتها.	٢-٣ دقائق
الاسبراجس طازج، كرنب صغير	٤٥٠ غ	٦-٢,٥	اضف كوبا واحدا من الماء وغطيتها.	٢-٣ دقائق
الفول الأخضر	٤٥٠ غ	١١-٧	اضف نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي بـ ١,٥ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق
البطاطا، الطازج	٤٥٠ غ	١٦-١١	اضف نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي بـ ١,٥ لتر بتغطيتها. ورثبها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق
القرنبيط الطازج كرنب صغير	٤٥٠ غ	٨-٥	ضع القرنبيط في صحن الخبز. واضف نصف كوب من الماء.	٢-٣ دقائق
المفوف الطازج المفروم	٤٥٠ غ	٧,٥-٥,٥	اضف نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي بـ ١,٥ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق
الجزر الطازج المشرح	٢٠٠ غ	٣-٢	اضف ربع الكوب من الماء في الصحن الخزفي بـ ١,٥ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق
القرنبيط الطازج الكامل	٤٥٠ غ	٧-٥	اضف ربع الكوب من الماء في الصحن الخزفي بـ ١,٥ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق
زهيرة كرفس طازج مشرح	كوبان ٤ أكواب	١٦-١١	اشرحها واضف نصف الكوب من الماء في الصحن الخزفي بـ ١,٥ لتر بتغطيتها. وحركها في المنتصف أثناء الطبخ.	٢-٣ دقائق

تحذيرات من أجل السلامة

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. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.
١١. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ٨ سم أو أكثر سم خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشابهه في الفرن اخرج ثقبا في قشرتها.
١٣. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيض فتتفجر.
١٤. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.
١٥. انزع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو ازالة الجليد منه . لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين أو الطبخ.
١٦. اذا كان باب الفرن مصابا بالضرر، يجب عليك عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بالفني المختص للخدمات.
١٧. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن أوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
١٨. عند طبخ أو تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة انتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة إقصاد 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 لانها 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 أواني معدنية أو أواني فخارية مرجعة بمواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية.المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها اتلاف الفرن.
٧. لا تشغل الفرن أثناء وجود حافز بين بأن الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

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

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

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

اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال بارداً فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمن. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخناً 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.

الواني الزجاجية

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

أواني الحفظ البلاستيكية

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

الورق

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

أكياس الطبخ البلاستيكية

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

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

الخزف والسيراميك والواني الحجرية :

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 تبتد فحص الأواني للتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

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

محتويات الطعام من العظام والدهون

العظام موصلة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبوخة تجذب إليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيدا عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحمها 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 السمين: تحترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

التغطية

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

التحمير

للحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر 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 تلويث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندها قد يحدث تجفيف الطعام قليلا لأنها تجعل الغطاء رخوا.

الترتيب والمسافات

أنواع الأطعمة المختلفة كالبيطاطس والكعك الصغير تستوي بسرعة أكبر إذا كانت مرتبة على شكل دائري بينها مسافات متساوية لا تضع كميات الغذائية فوق بعضها أبدا.

مراقبة الأمور جيدا

الوصفات التالية اعداد الطعام جرى وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائما راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود 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 اعتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. إذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة 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 أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعا لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من اللازم 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 تنضيجه 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 انتهاءه.

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 إسواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

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 احكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.

٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

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 لمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقاف بعد عملية التنظيف.

٣. اذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فان هذا لا يدل على تعطل الفرن دائماً توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائماً. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.

الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائماً بقطعة من القماش المبلول.

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 المايكرو موجبة أولاً إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكرو 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 الا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقعقة والحارة والخضراوات والفواكه 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 اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فاننظر 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 ٢ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلاً بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

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 للتخضير النهائي.

نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. إذا 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 ابدا عمل فشار من بقايا حبات الذرة.

س. لماذا لا تطبخ 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 أسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبدا بدون خزق القشرة.

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

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

تعليمات توصيل القابس/

المواصفات الفنية

التنبيهات

لا بد من تأريض الجهاز

الأسلاك 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 لأسلاك 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 الإنجليزية N أو لونه أسود.

السلك باللون بني أو أسود - موصل بالكهرباء يجب أن 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.

المواصفات الفنية!

المواصفات التقنية

MS-2844B	
٢٣٠ فولت ٥٠ هرتز	مصدر الطاقة
٨٥٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)	قوة الخروج
٢٤٥٠ ميغاهرتز	تردد المايكروويف
٥٠٧ ملم (عرض) × ٢٧٤ ملم (ارتفاع) × ٤٣٠ ملم (عمق)	الأبعاد الخارجية
١٠٢٥٠ واط	استهلاك طاقة المايكروويف