LG
Life's Good

دليل المالك

إل جي فرن الميكروويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MS3947S
MS3947SZ
MS3947SW
MS3947SWZ

www.lg.com

P/No. : MFL09466621

الوقاية

الوقاية لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

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 الماكروويف.

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.

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 ذالك 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 حرارتة قبل استهلاكه خاصة محتويات زجاجات الرضاعة ومرطباتات أغذية الأطفال.

المحتويات

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

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 الطلقة 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 والبوبسيلان 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.

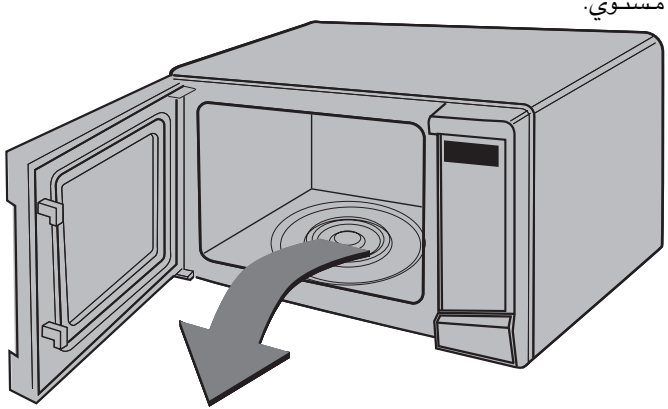
جهاز أمان تام

فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امنا. 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 الأهتمام 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.

١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.

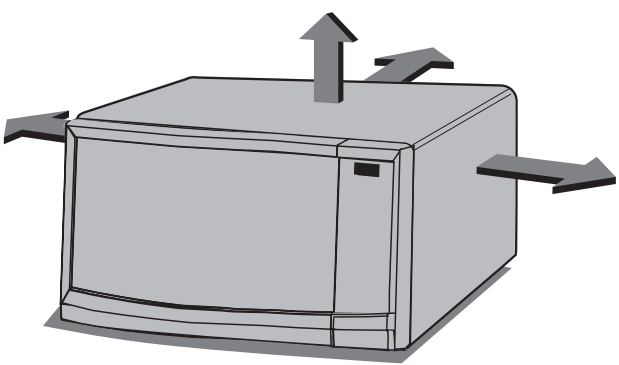


صينية زجاجية



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 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.

٣ 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 املأ **وعاء أماني الاستخدام في الفرن** بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق **الصينية الزجاجية** واغلق باب الفرن باحكام. اذا كانت لديك شكوك بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٢٤.



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.

30 Seconds

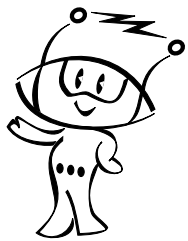
٧ شاشة **العرض** ستبدأ العد التنازلي ثلاث دقائق. وعندما تصل الى صفر ستنطلق صفارة ثلاث مرات. افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. اذا كان الفرن قد عمل جيدا سيكون الماء دافئا. **احترس عند رفع الأناء لانه قد يكون ساخنا.**



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.



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.

اذا 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.

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

1

تأكد من انك ركّبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

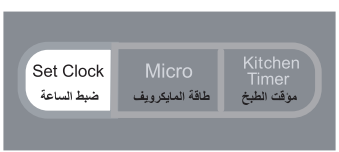
اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2

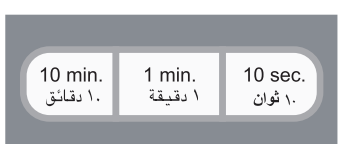
اضغط على زر **ضبط الساعة** مرة اخرى.

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



3

اضغط على زر **١٠ دقائق** اربع مرات.
اضغط على زر **١ دقيقة** ثلاث مرات.
اضغط على زر **١٠ ثوان** خمس مرات.



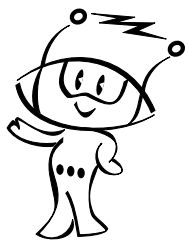
4

اضغط على زر **ضبط الساعة** لضبط الساعة.

وتبدأ الساعة بالعد.



إغلاق
الاطفال



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.

1

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2

ابق ضاغطا على زر **إيقاف/مسح** حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة.
وعندها يتم ضبط وظيفة **إغلاق الاطفال**.

ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.



3

ويبقى س "L" ز على العرض لمعرفة ضبط إغلاق الاطفال.



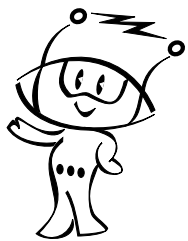
4

لإلغاء وظيفة **إغلاق الاطفال**، ابق ضاغطا على زر **إيقاف/مسح** حتى يتلاشى س "L" ز ، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة .



الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠٪ من الطاقة لمدة خمس دقائق و ٣٠ ثانية.



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

الطاقة	اضغط على زر طاقة	٪
العالي	مرة	٪١٠٠
المتوسط العالي	مرتين	٪٨٠
المتوسط الازاية	٣ مرات	٪٦٠
المتوسط المنخفض	٤ مرات	٪٤٠
المنخفض	٥ مرات	٪٢٠

1 تأكد من ان تركيب فرن المايكروويف بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2 اضغط على زر **طاقة** مرتين لاختيار طاقة ٨٠٪. عندها يظهر "P-80" على العرض.



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



4 اضغط على زر**تشغيل**.



مستوى طاقة المايكروويف

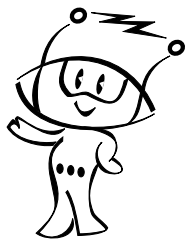
فرن المايكروويف مزود بخمس مستويات لطاقة المايكروويف لمنحك الخيار والمرونة في التحكم بتشغيله وعملية الطبخ. الجدول بأدناه يحتوى على بعض الأطعمة ومستوى طاقة الطبخ الموصى بها عند استخدام هذا الفرن .



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٪	• اذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل
المنخفض	٢٠٪	• تليين الزبدة والجبنة • تليين الايسكريم • 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 العالة ويتم الطبخ على الخطوة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على ٤٠٪ الطاقة.



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.

1

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2

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.



3

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.



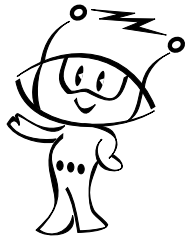
4

اضغط على زر **تشغيل**.



التشغيل السريع

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



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

1 اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



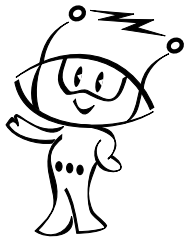
2 اضغط على زر **تشغيل** اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.
الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.



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

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.



اذا وجدت ان الطعام يتم طبخه مفرطا أو لا يتم الطبخ تماما عند استخدام برنامج الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة وقت الطبخ أو خفضه بالضغط على زري ▽/△ .

عند الطبخ بدون وظيفة الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة وقت الطبخ في أي وقت بالضغط على زري ▽/△ . لا تحتاج الى إيقاف الفرن عن الطبخ.

1

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2

اضبط برنامج **الطبخ التلقائي** المطلوب.

اختر وزن الطعام.

اضغط على زر **تشغيل**.



3

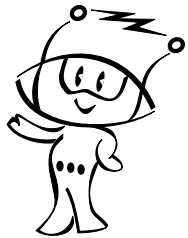
اضبط على زر **أكثر (△)**.
عندها يزيد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.

اضبط على زر **أقل (▽)**.
عندها ينقص وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.



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 الأسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الاجزاء الصغيرة 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.

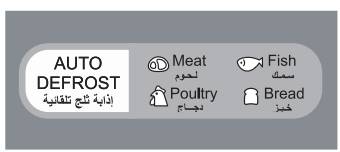


فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات الإذابة : – اللحم والدجاج والسمك والخبز ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج عدة مرات لاختيار مستويات الطاقة المختلفة.

الصنف	اضغط على **زر إذابة الثلج**
١. لحم	مرة
٢. دجاج	مرتين
٣. سمك	٣ مرات
٤. خبز	٤ مرات



١ 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.



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



٣ ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه.



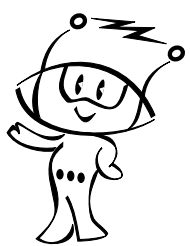
٤ اضغط على زر **تشغيل**.

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.

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 ٢ , ١ 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	١,٠/٠,٥ كلج

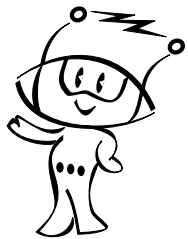


- الفائدة من نظام اذابة الثلج التلقائية هي تعيين عملية آذابة الثلج التلقائية ولك مثل عمليات اذابة الثلج التقليدية يجب فحص المادة الغذائية أثناء عملية إذابة الثلج.
- من أجل الحصول على أفضل النتائج ارفع الأسماك واللحوم والدجاج من الورق أو البلاستيك الأساسية المغطاة أو الملفوفة به. اذا لم تفعل ذلك فان البلاستيك قد يلتصق أو يحتفظ بداخله بنظرات الندى أو ماء المادة الغذائية والذي يؤذي الى بدء طبخ سطح المادة الغذائية.
- ضع المادة الغذائية في وعاء زجاجي عميق.
- يجب أن يكون الطعام فيه جليد قليل في وسطة 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 منشفة المطبخ. رغيف الخبز المستطيل يجب قطعه نصفين قبل عملية اذابة الثلج.
- عند الانتهاء من إذابة الثلج، انتظر حتى يذاب الثلج تماما.

على سبيل المثال، قطعة كبيرة من اللحم والدجاج الكامل لا بد من الانتظار لمدة ٣٠ دقيقة قبل الطبخ.

إذابة الثلج السريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٠,٥ كلج من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسمك المشرح بسرعة.
هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٠,٥ كلج من الدجاج المجمّد.



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.

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 ثلج سريعة** مرة.
(ضع ٠,٥ كجم من اللحم.)

يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائيا.



3 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.

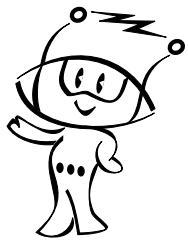
قائمة إذابة الثلج التلقائية

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 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 طعام
عربي

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ كبسه.



وظيفة الطبخ العربي تسمح لك بطبخ الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام.
الأرز والكبسه وأم علي وبودنغ الأرز هي قائمة الأرز التلقائية التي تطلب وزن الطعام الذي تدخله.

1 اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2 من اختيار **قائمة طعام عربي**، اختر نوع الطعام المطلوب. في هذه المرة، اضغط على زر **كبسه** مرة.

وعندها يبدأ فرن الميكروويف بالتشغيل تلقائيا.

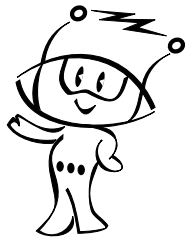


الطعام	المحتويات	الإناء	الطريقة
أرز	<table><tr><td>الأرز (حبة طويلة)</td><td>١٠٠ جرام</td><td>٢٠٠ جرام</td><td>٣٠٠ جرام</td><td>٤٠٠ جرام</td></tr><tr><td>ماء حار</td><td>٣٠٠ ملل</td><td>٥٧٥ ملل</td><td>٨٠٠ ملل</td><td>١٠٠٠ ملل</td></tr><tr><td></td><td>٥ جرام</td><td>٥ جرام</td><td>١٠ جرام</td><td>١٠ جرام</td></tr></table>	إناء أماني لفرن المايكروويف	١. اغسل الأرز وصرّف الماء مه. ٢. ضع الأرز والملح والماء الحار في وعاء كبير بعمق. ٣. بدون غطاء، ضع في الفرن. ٤. عند انطلاق صفارة، حرّكها. للحصول على النتائج الأفضل ، صرّف الماء واغسل تحت الماء البارد من جديد. وصرّف الماء. وضعها في الفرن بدون غطاء. ٥. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. ٦. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق بالغطاء.
كبسه	دجاجة واحدة مقطوعة الى ٥ أو ٨ قطع ٣٠٠ جرام من الأرز بصل مفروم واحد حبتان من الطماطم المفروم ملعقة طعام من عجين طماطم ١٥ جرام من الزبد ملعقة شاي من التوابل المطحونة من (الفلفل الأسود، الكمون ، الهيل) ١,٥ ملعقة طعام من الملح أو مقدار كما تريده. ٤٠٠ ملل من الماء المغلى (تقديم لـ ٤-٥ أشخاص)	إناء أماني لفرن المايكروويف	١. اغسل الدجاج وامسحه بالملح والدقيق واغسله مرة أخرى. ثم اقطع الدجاج الى ٦ أو ٨ قطع. ٢. ضع قطع الدجاج والزبد والبصل وعجين الطماطم ، الملح، التوابل والماء المغلى في وعاء كبير بعمق (حوالي ٣ لتر). ٣. غطي الوعاء بغطاء. ضع الوعاء في الفرن وابدأ بالطبخ. ٤. عند انطلاق صفارة، يتوقف الفرن . واخرج الوعاء من الفرن وحركّه. ٥. أثناء الطبخ، حرّكه عند الحاجة. ٦. قدّمه بعد وضعه في الصحن المستعد.

الطعام	المحتويات	الإناء	الطريقة
أم علي	٣٠٠ جرام من الفطيرة التي أعددتها مسبقا (اخبزها حتى تصبح محمّرة ومرققة ثم اقطع الفطيرة الرقيقة ١٢٠ جرام من السكر ٧٥٠ ملل من الكريم المخفوق ٢٥٠ جرام من الحليب ٣ ملاعق طعام من نشاء الذرة ٦٠ جرام من الزبيب الناقع ٦٠ جرام من الجوز المفروم ٦٠ جرام من اللوزة المشوية المفرومة ٦٠ جرام من الفستق المشوي غير المملح (التقديم لـ ٤-٥ أشخاص)	إناء أماني لفرن المايكروويف	١. ضع السكر والكريم والحليب والنشاء في وعاء كبير بعمق. (وعاء ٣ لترات تقريبا) ٢. ضع الوعاء في وسط الفرن. ٣. أثناء الطبخ بدون غطاء، حرّكه عدة مرات. ٤. بعد الطبخ، اضف القطع المتوسطة الحجم من الفطيرة الرقيقة في المزيج. ثم امزجه جيدا. ٥. صب نصف المزيج للفطيرة في وعاء مناسب وانثر نصف الزبيب والجوز واللوزة عليها. صب النصف الآخر من مزيج الفطيرة وغطي عليها بطبقة كريم وانثر الفستق واللوزة والزبيب على أعلى الفطيرة وقدّمها في حالتها الساخنة.
بودنغ أرز	٢٥٠ جرام من الأرز (حبة صغيرة) ٤٠٠ ملل من الماء ٤٠٠ جرام من السكر ٦٠٠ ملل من الحليب ملعقتا طعام من ماء الورد نصف ملعقة شاي من الهيل المطحون الفستق واللوزة (التقديم لـ ٤ أشخاص)	إناء أماني لفرن المايكروويف	١. نظّف واغسل الأرز. ٢. صب الماء والأرز في وعاء كبير بعمق. ٣. ضع الوعاء بدون غطاء في الفرن وابدأ بالطبخ. ٤. عند انطلاق صفارة، يتوقف الفرن. اخرج الوعاء من الفرن وحرّكه مرة . واضف السكر والحليب والهيل وماء الورد والجوز واللوزة عليه. ٥. اضغط على زر التشغيل لمتابعة الطبخ. التحريك مطلوب من حين إلى آخر والفت انتباها لكي لا يلصق، خاصة اقترابا من النهاية. ٦. بعد الطبخ، صبه في وعاء واتركه ليصبح باردا. قدّم بودنغ الأرز المبرّد جيدا مع تزيينه بالفستق واللوزة.

الطبخ التلقائي

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



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

1

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



2

اضغط على زر **خضار طازج** خمس مرات لاختيار الخضار الطازج.



3

اضغط على زر **تشغيل**.

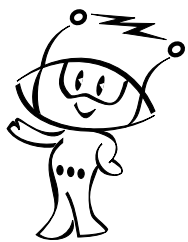


نوع الطعام	الأوعية	الوزن المحدود	التعليمات
١. **بطاطس بالقشرة**	–	٠,١ – ١,٠ كجم	اغسل البطاطس وجففها واثقبها بشوكة عدة مرات. ضع البطاطس مع ثلاث فوطات ورقية في وسط الصينية الزجاجية. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق.
٢. **الخضروات الطازجة**	وعاء أماني للمايكروويف	٠,٢ – ٠,٨ كجم	ضع الخضراوات التي اعددتها في وعاء مناسب حجم (على سبيل المثال، كاسيرول). اضف ٣٠ مليمتر من الماء لكل ٠,٢ كجم من الخضراوات. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق.
٣. **الخضروات المجمدة**	وعاء أماني للمايكروويف	٠,٢ – ٠,٨ كجم	ضع الخضراوات في وعاء أماني للمايكروويف. اضف اليها الماء. غطيها باللف. بعد الطبخ، حرّكها وانتظر لمدة دقيقتين. اضف اليها كمية الماء مناسبة لكمية الخضراوات. ** ٠,٢ كجم – ٠,٤ كجم : ملعقتا طعام ** ٠,٥ كجم – ٠,٨ كجم : ٤ ملاعق طعام
٤. بيتزا مبرّد	وعاء أماني للمايكروويف	٠,٢ – ٠,٤ كجم	هذه الوظيفة تستخدم لإعادة تسخين البيتزا المبرد . ضع البيتزا المبرد على الصحن الأماني للمايكروويف. بعد الطبخ، انتظر لمدة دقيقة واحدة.
٥. **سمك**	صحن مسطح أماني للمايكروويف	٠,١ – ٠,٦ كجم	السمك الكامل ، شرائح السمك – السمك الدسم : السلمون ، الإسقمري – السمك الأبيض : القد ، الحدوق رتّب السمك بطبقة فردية في الصحن الكبير المسطح الاماني للمايكروويف. غطي الصحن بلف بلاستيكي واثقب الف في بعض الأماكن. ضع الصحن على الصينية الزجاجية. اضبط الوزن واضغط على زر التشغيل. بعد الطبخ، اخرج الصحن من الفرن. انتظر لمدة ٣ دقائق قبل التقديم.
٦. **فطيرة**	وعاء أماني للمايكروويف	٠,١ – ٠,٣ كجم	ضع الأرز والماء المغلى مع ربع ملعقة طعام من الملح في وعاء كبير بعمق. أثناء الطبخ، حرّك عدة مرات. بعد الطبخ انتظر لمدة دقيقة أو دقيقتين بالغطاء. اشطف الفطيرة بالماء البارد.

الفطيرة	٠,١ كجم	٠,٢ كجم	٠,٣ كجم	الغطاء
الماء المغلى	٤٠٠ ملل	٨٠٠ ملل	١٢٠٠ ملل	لا

المؤقت

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

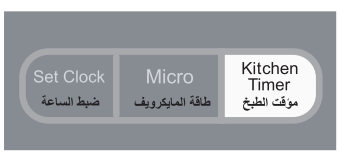


الفرن له وظيفة مؤقت يمكنك استخدامها بدون طبخ.
عنده استخدام المؤقت كصفته مؤقت مستقل فقط، لا يعمل الفرن.
يتنازل المؤقت الوقت فقط بثوان.

١ اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

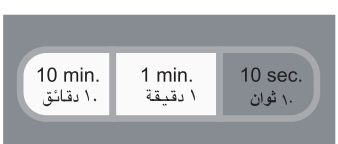


٢ اضغط على زر **مؤقت الطبخ**.



٣ لإدخال وقت تريد تنازله.

اضغط على زر **١٠ دقائق** مرة.
اضغط على زر **دقيقة** واحدة خمس مرات.



٤ اضغط على زر **تشغيل**.

الوقت يبدأ بتنازله على شاشة العرض بدون طبخ أو تسخين في الفرن.
تنطلق صفارة وتظهر كلمة " النهاية" .
على شاشة العرض في نهاية تنازل الوقت.



تنبيه

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

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

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 بإي 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 تنظّف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو اتلافها.

١٠. الكميات القليلة من الطعام تحتاج الى وقت أقصر للطبخ أو التسخين. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.

١١. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ١٠ سم خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.

١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح او ما يشابهه في الفرن اخرق ثقبا في قشرتها.

١٣. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتنفجر.

١٤. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.

١٥. انزع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو ازالة الجليد منه . لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين أو الطبخ.

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 او تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة أنتبه 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 السوائيل أو الأطعمة الأخرى بالأوعية المغطاة بإحكام لانها قد تنفجر.

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

اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. اذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف أمني. ولكن اذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسبا ولا أمنيا 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.

الاواني الزجاجية

الاوأني الجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الاواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكاسات الخمرة وما شابهها في الفرن لانها ستنكسر 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 وان تكون الاطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا للف الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. 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

اذا 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 تبد فحص الأواني للتأكد من انها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

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 للإصاءة 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 اللزام يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك ان الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضيجه بفعل الحرارة الموجودة في الاجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا الى الاجزاء 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 إستواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

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

محتويات الطعام من العظام والدهون

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

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 إنتقال الحرارة المولدة في الخارج الى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢,٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحوّل الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميك : 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 الى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع اطرافه 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 الى 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 لانها 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 أبداً.

خصائص المواد الغذائية
والطبخ بفرن المايكروويف

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

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

وضع الاجزاء السميكة في المواقع المكشوفة
بما أن موجات المايكرو موجهة أولا الى الاجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الاجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الاجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل متساوي.

الوقاية
صفائح الالمنيوم (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 الالمنيوم السميكة أو الكثيرة أبدا لان ذلك يؤدي الى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماما عند الاستخدام.

رفع المستوى
المواد الغذائية السميكة زو 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 والقعقعة والمحارة والخضراوات والفواكة الكاملة.

اختبار الذوق عند الطبخ
نظرا لان سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار ذوق الطعام كثيرا. بعض الاطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتي ينتهي طبخها، لكن معظم الاطعمة بما فيها اللحموالدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق الى طبخها فانتظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و١٥ 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 انك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلا بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.
بقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلاقه. من الأفضل مسحها فورا بمنشفة مبلولةالبقع الوسائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ الى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل احكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف . الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.

٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.
نظّف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجفّفه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء والفعالة في الفرن يجب عدم السماح بتسرب الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. لتنظيف لوحة القيادة افتح باب الفرن لتمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فورا. المس زر الإيقافبعد عملية التنظيف.

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

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائما. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبن لتنظيفها ثم جففها جيدا.
لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.
الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائما بقطعة من القماش المبلول.

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 فارغا ؟
ح. نعم. لا تشغله فارغا أبدا 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 اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبدا بدون خزق القشرة.

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

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟
ح. نعم، اذا أجرى استخدام أحدى 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 المحدّد 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 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.

تعليمات توصيل القابس /
المواصفات الفنية

التنبيهات

لا بد من تأريض الجهاز

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

اذا 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 البني 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 ⏚ .

اذا حدث ضرر في سلك التيار الكهربائي، لا بد من تبديله من قبل المنتج أو مركز الخدمات له أو فني مؤهل شبيه من أجل تجنب خطر؛

المواصفات الفنية

	MS3947SZ/MS3947SWZ	MS3947S/MS3947SW
مصدر الطاقة	٢٢٠ فولت تيار متردد ٥٠/٦٠ هرتز	١٢٧ فولت ٦٠ هرتز
الفولتية	١٠٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)	
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز	
الأبعاد الخارجية	٥٥٦ملم(عرض) x ٣٢٠ملم(ارتفاع) x ٤٣٨ ملم(عمق)	٥٧٣ ملم(عرض) x ٣٤٤ ملم(ارتفاع) x ٤٤٠ ملم(عمق)
استهلاك الطاقة		
المايكروويف	١٣٠٠ واط	١٤٠٠ واط