global_main.book.book Page 1 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

LG
Life's Good

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

Before beginning installation, read these instructions carefully. This will simplify installation and ensure that the product is installed correctly and safely. Leave these instructions near the product after installation for future reference.

ENGLISH

Ex) 2 05 TA ?? 00001
- Serial No.
- Algorithm
- Product code
- Month
- Year (The last digit of year)

www.lg.com

MFL71680504
Rev.01_041922

Copyright © 2020-2022 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

This manual may contain images or content that may be different from the model you purchased.

This manual is subject to revision by the manufacturer.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE 3
WARNING 3
CAUTION 8

INSTALLATION

Product Overview 12
Installation Requirements 13

OPERATION

Control Panel 15
Before Use 16
Quick Start 17
Cooking Mode 18
Utensils Guide 26
Cooking Guide 27

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application 29
Smart Diagnosis 29

TROUBLESHOOTING

FAQs 30
Before Calling for Service 30

global_main.book.book Page 3 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. The guidelines are separated into '**WARNING**' and '**CAUTION**' as described below.

Safety Messages

⚠	This symbol is displayed to indicate matters and operations that can cause risk. Read the part with this symbol carefully and follow the instructions in order to avoid risk.
⚠	**WARNING** This indicates that the failure to follow the instructions can cause serious injury or death.
⚠	**CAUTION** This indicates that the failure to follow the instructions can cause the minor injury or damage to the appliance.
♨	This symbol is displayed to alert that hot surface. Do not touchsurfaces during use in order to prevent burn hazard.

WARNING

⚠ WARNING

- To reduce the risk of explosion, fire, death, electric shock, injury or scalding to persons when using this product, follow basic precautions, including the following:

Technical Safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision

global_main.book.book Page 4 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy when using the microwave oven, read all instructions before using the appliance.
- The appliance (especially ventilation) and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door , door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy.
- Only qualified service person from LG Electronics service centre should disassemble, repair, or modify the appliance.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.
- Do not operate the appliance if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are damaged until it has been repaired by qualified service person from LG Electronics service centre.
- Do not use your microwave oven to cook eggs in the shell. Pressure can build up inside the shell, causing it to burst.

global_main.book.book Page 5 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The microwave oven must not be placed in a cabinet. The microwave oven is intended to be used free-standing.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance should not be used for commercial catering purposes. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm house;
  - By clients in hotels, motels and other residential environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- Do not install this appliance inside mobile vehicles (camping cars).
- Keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition when heating food in plastic or paper containers.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens. They may heat-up and char.
  - Remove metal twist ties before using the appliance.
  - Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays.

global_main.book.book Page 6 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.

- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is observed (or emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flame.
- Only use the temperature probe recommended for this appliance.
  - You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.
  - This model does not provide a temperature probe.
- When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,
  - Avoid using straight sided containers with narrow necks.
  - Do not overheat.
  - Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
  - Be careful when handling the container.

    Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handing the container.
  - After heating, let it stand in the appliance for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

global_main.book.book Page 7 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

Installation

- Ensure that the outlet socket is properly grounded, and that the earth pin on the power cord is not damaged or removed from the power plug. For more details on grounding, inquire at an LG Electronics customer information centre.
- This appliance must be earthed. The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes:
  - BLUE: Neutral
  - BROWN: Live
  - GREEN and YELLOW: Earth
- As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:
  - The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter.
  - Nor coloured BLACK.
  - The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or Coloured RED.
  - The wire which is coloured GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter G or earth symbol.

⏚ Earth symbol

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent of similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Improper use may cause serious electric damage.
- The appliance is supplied from a cord extension set or an electrical portable outlet device, the cord extension set on electrical portable outlet device must be positioned so that it is not subject to splashing or ingress of moisture.
- If the power cord is damaged or the hole of the outlet socket is loose, do not use the power cord and contact an authorized service centre.

global_main.book.book Page 8 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

Operation

- Children should not allow to play with accessories or hang down from the door or any part of the appliance.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the appliance under adult supervision due to the temperatures generated.
- Never operate the appliance when it is empty. Food or water should always be in the appliance during operation to absorb the microwave energy.
- Do not operate your appliance if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces. It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- Do not use the appliance for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.) It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
- Be certain to use proper accessories on each operation mode. Improper use could result in damage to your appliance and accessories, or could make spark and a fire.

CAUTION

⚠ CAUTION

- To reduce the risk of injury to persons, malfunction, or damage to the product or property when using the appliance, follow basic safety precautions, including the following:

Installation

- Install the appliance according to the installation requirements that are in this manual.

global_main.book.book Page 9 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

- Allow at least 8 cm from the front of the oven door to avoid accidental tipping of the appliance.
- The turntable must always be in place when you operate the appliance.
- Do not block an exhaust outlet that is located on the top, bottom or side of the appliance.
- Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the appliance front face and the door.

Operation

- Do not touch the appliance (including the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes) during grill mode, convection mode and auto cook operations. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. There is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.
- Do not place an object(a book, a box, water bottle, vase etc.) on the appliance. The appliance may overheat or catch fire or the object may fall, causing injury to persons.
- Do not operate the appliance with the door open. It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- Set the cooking times correctly. The small amounts of food require shorter cooking or heating time. Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your appliance.
- Do not use recycled paper products. They may contain impurities which may cause sparks or fires when used in cooking.
- Do not cook food wrapped in paper towels or newspaper, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking.
- Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
- Do not use the appliance to dry newspapers or clothes. They may catch fire.
- Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. Pressure will build up inside the egg which will burst.

global_main.book.book Page 10 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

- Do not attempt deep fat frying in your appliance. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- Pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables before cooking. They could burst.
- If smoke is observed (or emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flame.
- Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product.
  - Never use a brown paper bag for popping corn.
  - Never attempt to pop leftover kernels.
  - Do not leave the appliance unattended while the corn is being popped.
  - If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking.
  - Overcooking could result in the corn catching a fire.
- The power connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.
- All air vents should be kept clear during cooking. If air vents are covered during appliance operation the appliance may overheat.

Maintenance

- Do not rinse containers, tray and rack by placing them in water immediately after cooking.
- Unplug the power plug and allow it to cool before cleaning.
- Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven and accessories will be very hot.
- Allow the turntable to cool before removing it from the appliance.
- Do not allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces of the appliance.
- Keep the inside and outside of the appliance clean.

global_main.book.book Page 11 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

Cleaning

Keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the front frame free of food or grease build-up. Clean your oven weekly or more often, if needed.

- Abrasive cleansers, steel wool pads, gritty wash cloths, some paper towels, etc., can damage the control panel and the interior and exterior of the oven.

Cleaning the Interior

Use a damp cloth to clean the surfaces of the door and wipe out crumbs between the door and the frame. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry.

- Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon.
- If steam accumulates inside or outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth.

Cleaning the Exterior

Clean the outside of the oven with soap and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth or paper towel.

- Do not allow the water to seep into the ventilation openings to prevent damage to the operating parts inside the oven.
- The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.
- Frequently wipe metal parts with a damp cloth.

Cleaning the Control Panel

Open the door to prevent the oven from accidentally starting. Wipe with a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press **STOP** or **STOP/Clear** after cleaning.

Cleaning the Accessories

Wash the glass tray and rotating ring in mild, sudsy water. For heavily soiled areas, use a mild cleanser and scouring sponge. Dry completely before use.

- The glass tray and rotating ring are dishwasher safe.

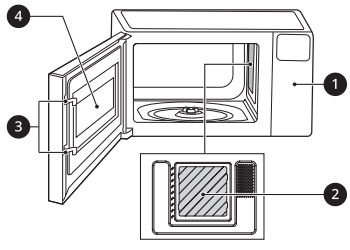
global_main.book.book Page 12 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

INSTALLATION

Product Overview

The appearance or components of the appliance may differ from model to model.

Front View



❶ Control Panel

❷ Mica Sheet

❸ Safety Door Lock System

❹ Window

⚠ WARNING

- Do not operate the oven when it is empty or without the glass tray. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

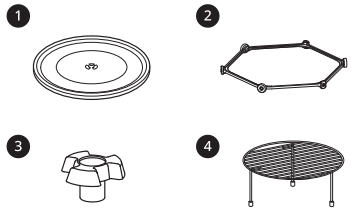
⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, metal cookware, or metal rimmed cookware in the oven.

NOTE

- Do not remove the mica sheet from the inside cavity of the oven. It is there to protect the microwave components from food spatters.

Accessories



❶ Glass Tray

❷ Rotating Ring

❸ Shaft

❹ Rack

⚠ CAUTION

- Do not use the microwave oven without the glass tray and rotating ring.

Specifications

Power supply and power consumption may vary depending on the model purchased. Refer to the labels for details.

MH633XXXX, MH653XXXX, MH656XXXX Model

- **Microwave Output**: Max. 1000 W*1
- **Frequency**: 2450 MHz*2
- **Dimensions (W x H x D)**
  - 476 x 272 x 387 mm (MH633XXXX, MH653XXXX)
  - 476 x 272 x 388 mm (MH656XXXX)
- **Power Supply**: 230 V~ 50 Hz
  - **Power Consumption**: Microwave 1150 W, Grill 900 W, Grill Combination 1450 W
- **Power Supply**: 240 V~ 50 Hz
  - **Power Consumption**: Microwave 1150 W, Grill 850 W, Grill Combination 1350 W

global_main.book.book Page 13 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

MH826XXXX Model

- **Microwave Output**: Max. 1200 W*1
- **Frequency**: 2450 MHz*2
- **Dimensions (W x H x D)**: 544 x 307 x 458 mm
- **Power Supply**: 220 V~ 50/60 Hz
  - **Power Consumption**: Microwave 1350 W, Grill 900 W, Grill Combination 1450 W
- **Power Supply**: 230 V~ 50 Hz
  - **Power Consumption**: Microwave 1350 W, Grill 1000 W, Grill Combination 1500 W
- **Power Supply**: 240 V~ 50 Hz
  - **Power Consumption**: Microwave 1350 W, Grill 900 W, Grill Combination 1450 W

*1 IEC 60705 RATING STANDARD. Specifications are subject to change without prior notice.

*2 Microwave Frequency: 2450 MHz +/- 50 MHz (Group 2 / Class B)

Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic radiation, inductive and /or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes.

Class B equipment is equipment suitable for use in domestic dwellings and domestic dwellings directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

NOTE

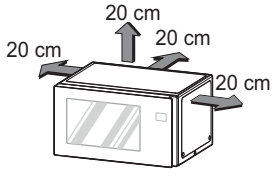
- When operating at 100% and 80% power levels for prolonged periods, the output power will be reduced gradually to help prevent the unit from electrically overheating.

Installation Requirements

Installation Location

1 Place the microwave oven on a flat surface with more than 85 cm height.
- The front of the oven should be at least 8 cm from the edge of the surface to prevent tipping.

2 Allow at least 20 cm from the top, 20 cm from the sides, and 20 cm back of the oven for proper ventilation.
- Free airflow around the oven is important.
- An exhaust outlet is located on bottom or side of the oven. If you use the microwave oven in an enclosed space or cupboard, the air flow for cooling the product could be worse. It may result in lower performance and reduced service life.



3 Place the rotating ring inside the oven and place the glass tray on top.

4 Insert the power plug into an outlet.
- Do not block the outlet to prevent damage the oven.
- Make sure the microwave oven is the only appliance connected to the socket.
- If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.

NOTE

- Do not place oven above a gas or electric range.
- The setting of the cooking time should be shorter than common microwave ovens (700 W, 800 W) due to the relatively high output power of the product.

global_main.book.book Page 14 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

Radio Frequency Interference

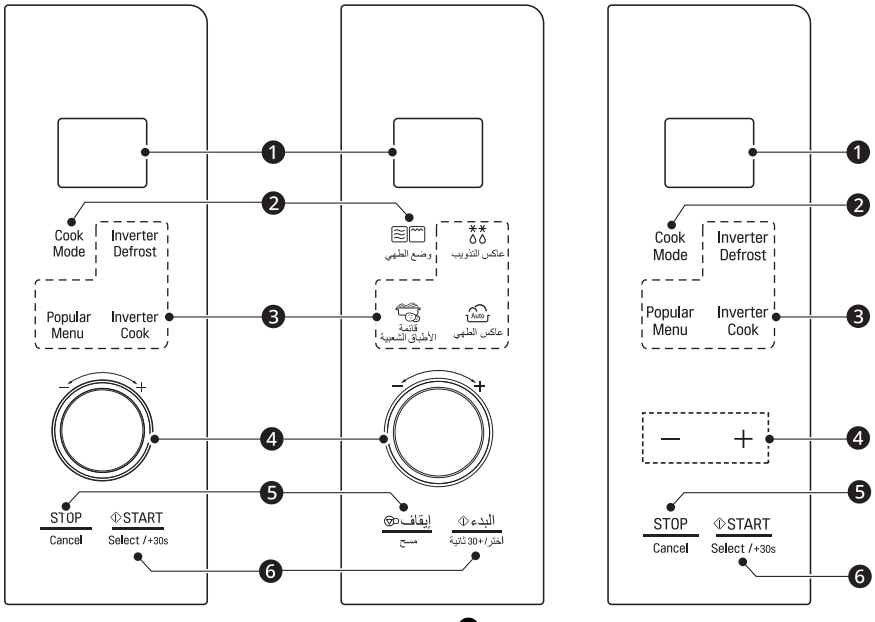
- When operating the microwave oven, If you use a product such as radio, TV, wireless LAN, Bluetooth, medical equipment, wireless equipment etc.
- Using the same frequency as the microwave oven, the product may receive interference from these products. This interference does not indicate a problem of the microwave or the product and is not a malfunction. Therefore, it is safe to use. However, medical equipment may receive interference as well, so use caution when using medical equipment near the product.

global_main.book.book Page 15 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

OPERATION

Control Panel

Control Panel Features



❶ **Display**

Shows the time of day, cooking time settings, and selected cooking functions.

❷ **Cook Mode**

Select a cooking mode for the microwave oven, grill, and grill combination mode.

❸ **Auto Cook Mode**

Press the buttons to select preprogrammed cook and defrost settings for popular food items.

❹ **More/Less**

Set cooking time, power level, quantity, or weight.

❺ **STOP/Cancel**

Stop the oven or clear all entries.

- If you press and hold this button for 3 seconds to lock the control panel.

❻ **START/Select**

Press this button to start the oven, enter amounts, or cook at 100% cook power for 30 seconds.

- If you press this button during cooking to increase cook time by 30 seconds. (Up to 99 minutes and 59 seconds)

ENGLISH

global_main.book.book Page 16 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

Display Icon

An icon displays when a function is selected or an weight / a power level / a temperature is selected by using More or Less button.

Icon	Indication
	Microwave
	Grill
	Grill Combination
	Inverter Cook
	Inverter Defrost
	Start Cooking
	Use More or Less
W	Select a Power Levels
kg	Select an Weight

NOTE

- A beep sounds each time you press a key. A melody signals the end of a timer or a cooking cycle.
- This oven has a built-in safety interlocks to prevent exposure to excessive microwave energy. The oven will automatically turn off any cooking when the door is opened.

Before Use

Microwave Power Levels

This microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. See the table for suggested power levels for various foods.

- When operating at 100% and 80% power levels for prolonged periods, the output power will be reduced gradually to help prevent the unit from electrically overheating.

Power Level	Use
High (100%) 1200 W*1/ 1000 W*2	• Boiling water. • Browning ground beef • Making candy. • Cooking poultry pieces, fish, vegetables, and tender cuts of meat.
(80%) 1000 W *1/ 800 W*2	• Reheating rice, pasta & vegetables. • Reheating prepared foods quickly. • Reheating sandwiches.
700 W *1/ 600 W*2	• Cooking egg, milk and cheese dishes. • Cooking cakes and breads. • Cooking veal. • Cooking whole fish. • Cooking puddings and custard. • Melting chocolate.
400 W	• Thawing meat, poultry and seafood. • Cooking less tender cuts of meat.
200 W	• Taking chill out of fruit. • Softening butter and cream cheese. • Keeping casseroles and main dishes warm.

*1 For MH826XXXX models.

*2 For MH656XXXX, MH653XXXX, MH633XXXX models.

Setting the Clock

When the oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the clock defaults to the 12-hour clock mode and 12H appears in the display. You can set the time of day or switch to the 24-hour clock mode.

global_main.book.book Page 17 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

1 Press **START** to confirm the 12H clock display.
- To switch to the 24-hour clock mode, use **More/Less**.

2 Select a desired hour by using **More/Less**, and press **START**.

3 Select a desired minutes by using **More/Less**, and press **START**.

NOTE

- To reset the clock mode, you must unplug and reconnect the power cord.
- If you do not want the time of day to appear in the display, press **STOP**, after plugging in the oven.
- When the oven is not in use, the display turns off to save energy, unless the time of day is set to show in the display.

Child Lock

Use this safety feature to lock the control panel and prevent the oven from being turned on when cleaning the oven or prevent children from unsupervised use of the oven.

Setting Child Lock to ON

1 Press **STOP**.

2 Press and hold **STOP** until a **Loc** appears in the display (approximately 3 seconds).

Cancelling Child Lock
Press **STOP** and hold until a **Loc** disappears in the display (approximately 3 seconds).

NOTE

- If set, the time of day reappears in the display after 1 second.
- If the oven is locked, a **Loc** appears in the display when any key is pressed.
- Unlock the oven to resume normal use.

Quick Start

Quick Start Feature

This feature allows you to set 30-second intervals of High power cooking with each press of the **START** button.

Cooking for 2 Minutes on High Power

1 Press **STOP**.

2 Press **START** four times.
- The oven starts cooking and the time counts down in the display.

NOTE

- The oven will immediately start cooking for 30 seconds on high power.
- Press **START** repeatedly to extend the cook time by 30 seconds every time the button is pressed.
- The cook time can be extended to 99 minutes and 59 seconds.

Manual Cooking

When not using the auto cooking functions, the cooking time and power level are set manually.

1 Press **STOP**.

2 Press **Cook Mode** until a High power level appears in the display.

3 Select a desired power level by using **More/Less**, and press **START**.

4 Select a desired time by using **More/Less**, and press **START**.
- When cooking is complete, a chime sounds and **End** appears in the display window. **End** remains in the display and the chime repeats every minute until the door is opened, or any button is pressed.

global_main.book.book Page 18 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

NOTE

- If a power level is not selected, the oven defaults to High power.

Grill Cooking

This feature allow you to brown and crisp food quickly without preheating.

1 Press **STOP**.

2 Press **Cook Mode** until **GrlL** appears in the display, and press **START**.

3 Select a desired time by using **More/Less**, and press **START**.

⚠ CAUTION

- Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven and accessories will be very hot.
- Use microwave-safe utensils only.

NOTE

- The rack can be used in grill and grill combination cooking. Place the rack on the glass tray.

Grill Combination Cooking

This feature allow you to combine microwave cooking with the grill to cook quickly.

1 Press **STOP**.

2 Press **Cook Mode** until **Co-1** appears in the display.

3 Select a desired microwave power level code by using **More/Less**, and press **START**.
- Microwave power level code
  - **Co-1**: 200 W, **Co-2**: 300 W, **Co-3**: 400 W (MH633XXXX, MH653XXXX, MH656XXXX model)
  - **Co-1**: 220 W, **Co-2**: 330 W, **Co-3**: 440 W (MH826XXXX model)

4 Select a desired time by using **More/Less**, and press **START**.
- During cooking you can adjust the cooking time by using **More/Less**.

⚠ CAUTION

- Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven and accessories will be very hot.
- The rack can be used in grill and grill combination cooking. Place the rack on the glass tray.

Cooking Mode

This feature has preprogrammed settings to automatically cook certain foods.

Roasting Mode

This feature reheats single servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

1 Press **STOP**.

2 Press **Inverter Cook** until **1** appears in the display.

global_main.book.book Page 19 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

3 Select a desired menu code by using **More/Less**, and press **START**.

4 Select a desired weight by using **More/Less**, and press **START**.
- When the beep, drain juices and turn food over. Press **START** to resume the cook cycle.

NOTE

- When cooking a roast, use a rack if you have it. Place the rack on the glass tray.

Roasting Menu

Refer to the below to set the desired code and weight.

1-1 Jacket Potatoes (0.2 - 1.0 kg)

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Rack
- 1 potatoes: 180 - 220 g
- Wash potatoes and dry with a paper towel.
- Pierce each potato 8 times with a fork.
- Standing time: 3 minutes

1-2 Roast Beef (0.5 - 1.5 kg)

- Initial Temperature: Refrigerated
- Utensil: Heat-proof glass dish
- Brush beef with melted butter or oil and season as desired.
- Standing time: 10 minutes

1-3 Roast Chicken (0.8 - 1.8 kg)

- Initial Temperature: Refrigerated
- Utensil: Heat-proof glass dish
- Brush whole chicken with melted butter or oil and season as desired.
- Standing time: 10 minutes

1-4 Roast Lamb (0.5 - 1.5 kg)

- Initial Temperature: Refrigerated
- Utensil: Heat-proof glass dish
- Brush lamb with melted butter or oil and season as desired.
- Standing time: 10 minutes

1-5 Roast Vegetables (0.2 - 0.3 kg)
Ingredients

- Onions, cut into wedges
- Eggplants and zucchinis, cut into 1 - 2 cm thickness
- Sweet peppers, cut in half lengthwise and discard seeds
- Whole cherry tomatoes
- Mushrooms, cut in half

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Heat-proof glass dish on the rack
- Brush vegetables with melted butter or oil and season as desired.

Softening and Melting Mode

The oven uses low power to soften foods (butter, cream cheese and ice cream).

1 Press **STOP**.

2 Press **Inverter Cook** until **2** appears in the display.

3 Select a desired menu code by using **More/Less**, and press **START**.

4 Select a desired weight by using **More/Less**, and press **START**.
- After cooking, stir to complete melting.

Softening and Melting Menu

Refer to the below to set the desired code and weight.

global_main.book.book Page 20 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

2-1 Soften Cream Cheese (0.1 - 0.3 kg)

- Initial Temperature: Refrigerated
- Utensil: Microwave-safe dish
- Unwrap before use.

2-2 Soften Ice Cream (2 or 4 cups)

- Initial Temperature: Frozen
- Remove lid and cover.

2-3 Melt Butter (1 - 3 ea)

- Initial Temperature: Refrigerated
- Utensil: Microwave-safe bowl

2-4 Melt Chocolate (0.1 - 0.3 kg)

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Microwave-safe bowl
- Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used.
- Unwrap before use.

Defrosting and Cooking Mode

This feature allow to defrost and cook for popular food items.

1 Press **STOP**.

2 Press **Inverter Cook** until **3** appears in the display.

3 Select a desired menu code by using **More/Less**, and press **START**.

4 Select a desired weight by using **More/Less**, and press **START**.
   - When the beep, turn food over and press **START** to resume the roast cycle.

Defrosting and Cooking Menu

Refer to the below to set the desired code and weight.

3-1 Baguette/Croissant (0.1-0.3 kg)

- Initial Temperature: Frozen
- Utensil: Heat-proof glass dish
- Remove frozen baguette or croissant from wrap.

3-2 Cheese Sticks (0.2-0.4 kg)

- Initial Temperature: Frozen
- Utensil: Rack
- Remove cheese sticks from all packaging.

3-3 Chicken Nuggets (0.2-0.3 kg)

- Initial Temperature: Frozen
- Utensil: Rack
- Remove chicken nuggets from all packaging.

3-4 Frozen Lasagna (0.3 kg)

- Initial Temperature: Frozen
- Remove lasagna from box packages and remove cover.

3-5 Frozen Pizza (Thick) (0.5 kg)

- Initial Temperature: Frozen
- Utensil: Heat-proof glass dish
- Remove thick-crust pizza from all packaging.

3-6 Frozen Pizza (Thin) (0.2-0.4 kg)

- Initial Temperature: Frozen
- Utensil: Rack
- Remove thick-crust pizza from all packaging.

3-7 Salmon Fillets (0.2-0.6 kg)

- Initial Temperature: Frozen
- Utensil: Rack on a drip dish
- Brush frozen salmon with melted butter or oil and season as desired.

Proof and Keep Warm Mode

This feature allows you to make yogurt, or keep temperature that has just been cooked.

1 Press **STOP**.

2 Press **Inverter Cook** until a desired mode code appears in the display.

global_main.book.book Page 21 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

3 Press **START**.
- **Proof**: **5h00** will appears in the display.
- **Keep Warm**: **1h30** will appears in the display.

NOTE

Proof

- Use only the pasteurized whole milk and natural plain yogurt.
- Do not use following types of milk and yogurt:
  - 2 %, 1 % or fat-free milk, high calcium milk, soy milk, leftover milk, expired milk.
  - Leftover yogurt, expired yogurt.
- Thoroughly wash all utensils with hot water and dry before proofing yogurt.
- Do not shake or mix yogurt during proofing as this will affect the firmness of the yogurt.
- If the amount of ingredients are greater than suggested, increase the proofing time.

Keep Warm

- Crisp foods (pastry, pies, turnovers, etc) should be uncovered during keep warm.
- Moist foods should be covered with plastic wrap or microwave-safe lid.
- The amount of keep warm food is suitable for 1 - 3 servings. It should also be noted that moist food will become dryer the longer it is kept warm.
- Plastic wrap should not touch the food during heating.

Proof and Keep Warm Menu

Refer to the below to set the desired code and weight limit.

4 Yogurt (0.6 kg)

- Initial Temperature: Lukewarm
- Utensil: Microwave-safe bowl
- **Ingredients**
  - 500 ml, Pasteurized whole milk
  - 100 g, Natural plain yogurt
- Heat milk about 1:30 - 2:30 on high microwave power until 40 - 50 °C temperature.
- Add yogurt and stir.
- Cover plastic wrap and cook.
- Standing time: 5 hours in the refrigerator.
- After cooking, stir in jam, sugar or fruits to taste.

5 Keep Warm

- Initial Temperature: Lukewarm

ENGLISH

Popular Cooking Mode

This feature cooks for popular food items.

1 Press **STOP**.

2 Press **Popular Menu** until a desired code (**1**, **2**, **3**, or **4**) appears in the display.

3 Select a desired menu code by using **More/ Less**, and press **START**.

Popular Menu

Refer to the below to set the desired code and weight.

1-1 Grape Leaf (1.0 kg)
Ingredients

- Vegetable mixture
  - 0.5 cup olive oil
  - 1 tomato, chopped
  - 2 large onions, finely chopped
  - 1 cup lemon juice
  - 1 tbsp tomato paste
  - 1 garlic clove, crushed
- 1 pot of grape leaves
- Kosher salt, freshly ground black pepper
- 1 cup white rice
- 0.5 cup water
- 0.25 cup chopped dill

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Microwave-safe bowl
- Cook the vegetable mixture until lightly browned.

- Add cooked rice, vegetable mixture, salt and pepper in a bowl and mix well.
- Place grape leaf on a flat surface and place 1.5 spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf.
- Put all wrapped leaves in rows and add water.
- Cover with vented plastic wrap.
- After cooking, serve with sour cream or as desired.

1-2 Kabsa (2.0 kg)
Ingredients

- Vegetable mixture
  - 1.2 kg chicken, cut into 8-10 pieces
  - 2 medium carrots, chopped
  - 1 each, finely chopped: tomato, onion
  - 3 garlic cloves, minced
  - 0.25 cup tomato puree
- 0.25 cup: butter, raisins, slivered almond (toasted)
- 1 pinch: grated nutmeg, ground cumin, ground coriander
- 200 g long grain rice (Do not rinse or soak this.)
- 2 cups hot water
- 1 chicken stock cube
- Salt and freshly ground black pepper

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Microwave-safe bowl
- Cook the vegetable mixture with butter until lightly browned.
- Place the vegetable mixture and add rice, spices, raisins, almond and water.
- Cover with vented plastic wrap.
- Stir at least twice during cooking.

1-3 Kafta (0.2 - 0.4 kg)
Ingredients

- 500 g beef minced
- 1 cup parsley chopped or grated
- 1 onion chopped
- 2 breads sliced
- 0.5 tsp all-spices
- 0.25 tsp: paprika powder, cinnamon powder
- Salt and pepper as per taste

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Heat-proof glass dish on the rack
- Mix all the ingredients and cover with vented plastic wrap.
- Divide and shape into small sausages (100 g / each one, about 1.5 cm).
- After cooking, remove from the oven and stand.

1-4 Rice Pudding (0.7 kg)
Ingredients

- 0.5 cups short grain rice
- 600 g milk
- Pinch of salt
- 0.25 cup granulated sugar
- 3 tbsps rose water
- 0.5 tsp ground cardamom
- Honey for serving, optional

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Microwave-safe bowl (deep glass pot)
- Mix all the ingredients and cover with vented plastic wrap.
- Standing time: 5 minutes

2-1 Potato Gratin (1.5 kg)
Ingredients

- 1 kg potatoes, cut into 5 mm slices
- 1 clove garlic
- 20 g butter
- 300 g cream
- 100 g grated cheese
- Nutmeg, salt and pepper to taste

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Baking dish (20 x 20 cm)

global_main.book.book Page 23 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

- Rub inside of dish with garlic clove and butter. Place half of potatoes in a baking dish and season.
- Fill with remaining potatoes and season then pour cream and cheese over the top.

2-2 Ratatouille (1.5 kg)
Ingredients

- 1 each, cut into chunks: onion, eggplant, zucchini, colored sweet papper
- 3 tomatoes, chopped
- 2 garlic clovers, crushed
- 2 tbsps vinegar
- 1 tbsp: chopped fresh greens, tomato paste, sugar
- Salt and pepper to taste

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Microwave-safe bowl
- Mix all the ingredients and cover with vented plastic wrap.

2-3 Stuffed Tomatoes (1.2 kg)
Ingredients

- 4 medium tomatoes
- Salt and pepper to taste
- Beef mixture
  - 300 g ground beef
  - 0.5 cup bread crumbs
  - 2 garlic cloves, crushed
  - 1 tbsp: Dijon mustard, dried greens, and parmesan cheese

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Microwave-safe dish
- Cut tops off tomatoes to form hats and remove seeds. Then sprinkle each tomato with salt and pepper.
- Stuff tomatoes with beef mixture and replace hat.
- Place stuffed tomatoes and cover with plastic wrap.

2-4 Stuffed Zucchini (1.2 kg)
Ingredients

- 4 round zucchinis(200 g/each)
- 500 g ground beef
- 2 tbsps olive oil
- Salt and pepper to taste Instructions

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Heat-proof glass dish
- Cut tops off zucchinis to form hats and seed them. Then sprinkle each zucchini with salt and pepper. Stuff zucchinis with ground beef and replace hats.
- Place food on a heat-proof glass dish and drizzle with olive oil.

3-1 Bobotie (1.3 kg)
Ingredients

- 200 ml milk
- 30 ml lemon juice
- 2 slices of bread
- 750 g minced beef
- 0.25 cup of blanched almonds
- 1 chopped onion (medium size)
- 1 tbsp apricot jam
- 2 tbsps: salt, grated fresh ginger, medium (or hot) curry powder
- 1 tsp turmeric
- 4 bay or lemon leaves
- 3 each: eggs, garlic cloves grated

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Casserole (1.5 L)
- Soak the bread in 100 ml milk. Mix it with the minced beef.
- Mix all the other ingredients except remaining milk, oil, eggs and bay leaves.
- Heat oil in a pan and cook mixture until turn lightly browned.
- Serve with plain or saffron rice.

- Put them into a 1.5 L casserole and set aside. Beat eggs with remaining milk and pour over meat.

3-2 Braai-Lamb Chops (0.2 - 0.6 kg)
Ingredients

- Lamb chops of 100 - 150 g, cut 1.5 - 2.0 cm thickness
- Salt and pepper to taste

Instructions

- Initial Temperature: Refrigerated
- Utensil: Rack on a drip dish
- Season with salt and pepper or as desired.

3-3 Braai-Steak (0.2 - 0.6 kg)
Ingredients

- Steak 200 g
- Salt and pepper to taste

Instructions

- Initial Temperature: Refrigerated
- Utensil: Rack on a drip dish
- Cut the steak 2.5 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired.

3-4 Couscous 0.1 - 0.4 kg
Ingredients

- Couscous / Water / Butter
  - 0.1 kg / 120 ml / 1 tbsp
  - 0.2 kg / 240 ml / 2 tbsps
  - 0.3 kg / 360 ml / 2 tbsps
  - 0.4 kg / 480 ml / 3 tbsps
- Vegetable mixture
  - 1 chicken broth
  - 2 cans tomato sauce
  - 1.5 cups water
  - 1.5 pealed pearl onions or 2 cups sliced onions
  - 15 oz can chick peas
  - 2 large boiled potatoes cubed
  - 1 sliced carrots
  - 0.5 cup chopped cilantro
  - 0.25 cup chopped parsley
  - 1 tsp paprika
  - 0.25 tsp nutmeg
  - 0.5 tsp salt and black pepper
  - 2 tbsps: butter, minced garlic
- Instructions for vegetable mixture
  - Cook onions and butter for 5 minutes until caramelized.
  - Add carrots and garbanzo beans and cook for another 5 minutes, and add garlic, cilantro, parsley, potatoes and 0.5 tsp salt and mix vegetables.
  - In a large 4 quart sauce pan bring tomato sauce and 1.5 cup of water to a simmer.
  - Add seasonings and spices to the sauce then add vegetable mixture to tomato sauce and simmer for 10 - 12 minutes.

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Microwave-safe bowl
- Put couscous, water and butter and mix well.
- Cover with vented plastic wrap.
- Standing time: 15 -20 minutes
- With a fork, fluff the couscous and mix the couscous with the vegetable sauce.

4-1 Chicken Tikka (0.2 - 0.4 kg)
Ingredients

- 4 chicken breasts, cut into cubes
- 1 cup natural yogurt
- 1 tbsp: ground cumin, garam masala powder
- 1 tsp ground coriander
- 1 each: lemon juice, lemon
- 8 garlic cloves, finely chopped
- 1 inch grated ginger, finely chopper
- 0.25 tsp red food color
- Salt and pepper to taste

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Rack on a drip dish
- Mix the spices, coloring, lemon juice, ginger and garlic up into a paste with a little water.

global_main.book.book Page 25 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

- Stir in well with the yogurt to make a tandoori marinade.Marinate the chicken in the marinade for 2 - 3 hours.
- Skewer the pieces of chicken using wooden skewers. Note that the skewers pass the center of pieces.

4-2 Curry Chicken (1.5 kg)
Ingredients

- 400 g chicken breasts, cut into chunks
- 400 g tomato sauce
- 0.5 cup each: water or stock, plain yogurt
- 0.25 cup olive oil
- 2 onions, chopped
- 4 garlic cloves, crushed
- 1 each: peeled ginger root, cinnamon stick
- 2 dried red chilies
- 1 tsp turmeric powder
- 1 tbsp lemon juice
- Salt and pepper to taste

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Microwave-safe bowl
- Mix all the ingredients and cover with vented plastic wrap.
- Stir at least twice during cooking.

4-3 Dal Tadka (0.2 - 0.4 kg)
Ingredients

- Dal / Water / Oil
  - 0.2 kg / 400 ml / 1 tsp
  - 0.3 kg / 600 ml / 2.5 tbsps
  - 0.4 kg / 800 ml / 3 tbsps
- Salt to taste

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Microwave-safe bowl
- Dal soak for 2 hours.
- Mix all the ingredients.
- Stir at least twice during cooking.

4-4 Veg. Biryani (1.0 kg)
Ingredients

- 400 g water
- 1.5 cups Basmati rice
- 2 cups chopped onions
- 1 cup vegetables(carrot, beans, peas, potato), chopped
- 1 each: chopped tomato, cinnamon
- 2 each: chopped green chilies, cardamoms
- 2 cloves and small bay leaves
- A bunch of finely chopped coriander leaves (cilantro) and mint leaves
- 1.5 tsp red chili powder
- 1 tsp: coriander powder, cumin powder, fennel seeds, ginger garlic paste
- 2 tbsps ghee or clarified butter
- 1 tbsp: Biryani masala, oil
- Salt to taste

Instructions

- Initial Temperature: Room
- Utensil: Microwave-safe bowl
- Cook all vegetables and spices until lightly browned.
- Mix the cooked vegetable mixture, rice and water.
- Cover with vented plastic wrap.
- Stir at least twice during cooking.

Defrosting Mode

The oven has 4 preset defrost cycles. The defrost function provides the defrosting method for frozen foods. The defrost table shows the suggested defrost cycle for various foods. The defrost function conveniently chimes during the cycle to remind you to check, turn over, separate, or rearrange the food.

1 Press **STOP**.

2 Press **Inverter Defrost** until a desired menu code appears in the display.

global_main.book.book Page 26 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

3 Select a desired weight by using **More/Less**, and press **START**.
- The countdown appears in the display.

4 At the beep, open the door and remove any portions that have thawed and turn the food over.

5 Press **START** to resume the defrost cycle.

NOTE

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be somewhat icy in the centre when removed from the oven.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- Depending on the shape of the food can be defrosted more or less.

Inverter Defrost Menu

Refer to the below to set the desired code and weight.

dEF1 Meat (0.1 - 4.0 kg)

- Beef: Ground beef, round steak, stew cubes, tenderloin steak, pot roast, rib roast, rump roast, chuck roast, hamburger patties
- Lamb: Chops, rolled roast
- Veal: Cutlets (0.5 kg, 20 mm thick)
- Standing time: 5 - 15 minutes.

dEF2 Poultry (0.1 - 4.0 kg)

- Poultry: Whole, cut-up, breast (boneless)
- Cornish Hens: Whole
- Turkey: Breast
- Standing time: 30 - 60 minutes.

dEF3 Fish (0.1 - 4.0 kg)

- Fish: Fillets, whole steaks
- Shellfish: Crab meat, lobster tails, shrimp, scallops
- Standing time: 5 - 10 minutes.

dEF4 Bread (0.1 - 0.5 kg)

- Sliced bread, buns, baguettes, etc.
- Separate slices and place between paper towels or on flat plate.
- Standing time: 1 - 2 minutes.

Utensils Guide

Microwave-Safe Utensils

- **Ovenproof Glass**: Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass utensils. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.
- **Pottery Stoneware Ceramic**: Use bowls, cups, serving plates, pottery, stoneware, ceramic, and platters without metallic rim. Many containers made of these materials are microwave-safe, but test them before use.
- **Plastic**
  - **Plastic Storage Containers**: These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.
  - **Plastic Cooking Bags**: Provided they are specially made for cooking, cooking bags are microwave safe. Remember to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in the microwave oven, as they will melt and rupture.
  - **Plastic Microwave Utensils**: A variety of shapes and sizes of microwave utensils are available. You may be able to use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.
- **Paper**: Use paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic rim or

global_main.book.book Page 27 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

design. Paper plates and containers are convenient and safe to use in the microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the color may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave.

- **Tableware**: Many containers made of pottery, stoneware and ceramic are also microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test. Do not put plates with painted decoration in the oven, as the paint may contain metal and cause arcing.

Microwave-Unsafe Utensils

- **Metal Containers** and **Metal Decoration**
  - Never use metal or metal-rimmed utensils in the microwave oven.
  - Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.
  - Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers, foil trays, metal-rimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal rim interferes with normal cooking and may damage the oven.

Testing Utensils before Use

Most heat resistant and non-metallic utensils is safe for use in your oven. However, some utensils may contain materials that are not suitable for microwave use. Follow the steps below to find out if utensils can be used in the microwave.

1. Place the container in question and a glass measuring cup filled with water next to each other inside the oven.
2. Heat the container and glass measuring cup for 1 minute at HIGH power.
   - If the water heats up but the container remains cool to the press, the container is microwave-safe.
   - If the temperature of the water does not change but the container becomes warm, it is not safe for use in the microwave oven.

⚠ CAUTION

- Some items with high lead or iron content are not suitable for microwave cooking.
- Utensils should be checked to ensure that it is suitable for use in the microwave.
- Always be careful when taking utensils out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot.

Cooking Guide

Cooking Tips

Carefully monitor the food in the microwave oven when it is cooked. Directions given in recipes to elevate, stir, etc., are the minimum steps recommended. If the food seems to be cooked unevenly, simply make the necessary adjustments to correct the problem.

- **Covering**: Cover the plate with a lid, parchment paper (not waxed paper) or cling plastic wrap for use in the microwave oven. A cover traps heat and steam, which help to cook the food more quickly.
- **Stirring**: Stir from the outside towards the center, as food at the outside of the dish heats more quickly.
- **Standing Time**: Standing time allows foods to finish cooking and also helps flavors blend and develop. Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the oven.
- **Cooking Time**: Set the cooking time according to the temperature of the ingredients. Ice-cold ingredients take considerably longer to cook than room temperature ingredients.

global_main.book.book Page 28 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

- **Sprinkling**: Low-moisture foods such as roasts and vegetables should be sprinkled with water before cooking or covered to retain moisture.
- **Arranging**: The upper portion of thick foods will be cooked more quickly than the lower portion. Turn food over several times during cooking.
- **Piercing**: Pierce foods that are enclosed in a shell, skin or membrane before cooking to prevent them from bursting.
  - Such foods include yolks and whites of eggs, clams, oysters, potatoes, and other whole vegetables and fruits.
- **Shape of Food**: Microwaves penetrate only about 2 cm into food. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked as the heat moves inward.
  - Place the thickest portions of foods like meat, poultry or fish toward the outside of the utensils to help them cook more evenly.
  - If possible, shape foods into thin rounds or rings.
- **Density**: Light, porous food such as cakes and breads are cooked more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles.
- **Bones and Fat**: Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Take care with bony or fatty cuts of meat.
- **Quantity**: The more food you place in the oven, the longer the required cooking time.
- **Shielding**: Cover the corners of square dishes with strips of aluminum foil to prevent overcooking. Do not use too much foil, and make sure the foil is secured to the dish. If the foil gets too close to the oven walls during cooking, it can cause arcing.

global_main.book.book Page 29 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with the or icon.

The **LG ThinQ** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

LG ThinQ Application Features

Communicate with the appliance from a smartphone using the convenient smart features.

Smart Diagnosis

If you experience a problem while using the appliance, this smart diagnosis feature will help you diagnose the problem.

NOTE

- The application is subject to change for appliance improvement purposes without notice to users.
- Functions may vary by model.

Installing the LG ThinQ Application

Search for the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smart phone.

- Follow instructions to download and install the application.
- Run the **LG ThinQ** application and follow the instructions in the application to register the appliance.

Smart Diagnosis

This feature is only available on models with the or icon.

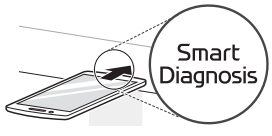
Use this function if you need an accurate diagnosis by our customer information centre when the appliance malfunctions or fails.

NOTE

- For reasons not attributable to LGE's negligence, the service may not operate due to external factors such as, but not limited to, Wi-Fi unavailability, Wi-Fi disconnection, local app store policy, or app unavailability.
- The feature may be subject to change without prior notice and may have a different form depending on where you are located.

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

1 Hold the mouthpiece of your phone over the **Smart Diagnosis** logo. Do not touch any other buttons.



2 Press and hold the **Stop** button for 8 seconds until **5** appears in the display.

3 After you hear three beeps, release the **Stop** button.

4 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time. Once the countdown is over and the tones have stopped, the diagnosis will be displayed in the application.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.

global_main.book.book Page 30 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

Q: **What's wrong when the oven light will not glow?**

A: There may be several reasons why the oven light will not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.

Q: Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

A: No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

Q: Why does the beep tone sound when a button on the control panel is touched?

A: The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

Q: Will the microwave function be damaged if it operates empty?

A: Yes. Never run it empty.

Q: Why do eggs sometimes pop?

A: When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

Q: Why is standing time recommended after microwave cooking is over?

A: After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. the amount of standing time depends on the density of the food.

Q: Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?

A:

- Check your cooking guide again to make sure you have followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time.
- Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to this oven.
- Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time.
- Use your own judgment along with the cooking guide suggestions to test food conditions, just as you would do with a conventional cooker.

Q: Why does the word 'cool' or remaining cooking time appear in the display with fan noise after microwave cooking is over?

A: After cooking is complete, the fan may operate to cool the oven. The display will show Cool. If you open the door or press once **STOP** before the cooking time is complete, the remaining cooking time will show on the display. This is not a malfunction.

After Sales Service (Egypt Only)

- Shelf Life Time : 2 Years
- LG is committed to providing all spare parts of this appliance during the shelf life time.

Before Calling for Service

If following symptoms appear while using the microwave oven, check it one more time. It may not be a failure.

global_main.book.book Page 31 Monday, April 18, 2022 4:47 PM

Operation

Symptoms	Possible Cause & Solution
Microwave oven does not start	**Power cord is unplugged, door is open. Or, cooking time is not set.** • Plug in power cord. • Close oven door. • Set cooking time.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Or the appliance is connected to a GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) outlet, and the outlet's circuit breaker has tripped. • Check the main electrical box and replace the fuse or reset the circuit breaker. Do not increase fuse capacity. If the problem is a circuit overload, have it corrected by a qualified electrician. • Reset the circuit breaker on the GFCI. If the problem persists, contact an electrician.
Arcing or Sparking	**Utensils is not microwave safe. Or, operated the oven when it is empty.** • Use microwave-safe utensils. When in doubt, test utensils before use. • Do not operate oven while it is empty.
Incorrect Time of Day	**Power is interruption.** • Reset the time. See Setting the Clock section to reset time of day.
Unevenly Cooked Foods	**Utensils is not microwave safe. Or, cooking settings was wrong.** • Test utensils to make sure it is microwave safe. • Do not cook without the glass tray. • Turn or stir food while cooking. • Defrost food completely before cooking. • Use correct cook time and power level.
Overcooked Foods	**Cooking settings and methods are wrong.** • Change cook time or power level.
Undercooked Foods	**Utensils is not microwave safe. Or, cooking settings was wrong.** • Test that utensils is microwave safe. • Defrost food completely before cooking. • Change cook time or power level. • Make sure that ventilation ports are not blocked.
Improper Defrosting	**Utensils is not microwave safe. Or, cooking settings was wrong.** • Test that utensils is microwave safe. • Change defrost time or weight. • Turn or stir food during defrost cycle.

Memo

مذكرة

ar_main.book.book Page 26 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

التشغيل

الأعراض	السبب المحتمل والحل
فرن المايكروويف لا يعمل	**سلك الطاقة غير متصل، الباب مفتوح، أو لم يتم إعداد وقت للطهي.** • قم بتوصيل سلك الطاقة. • أغلق باب الفرن. • اضبط وقت الطهي.
	قد ينفجر المنصهر في منزلك أو يتم فصل قاطع الدائرة. أو الجهاز موصل بمأخذ قاطع صدمات الدائرة الكهربائية الأرضي، وحدث فصل لقاطع الدائرة الخاص بالمأخذ. • تحقق من صندوق التوصيلات الكهربائية الأساسية واستبدل المنصهر أو أعد ضبط قاطع الدائرة لا تزد من سعة المنصهر. إذا كانت المشكلة تتعلق بتجاوز حمل الدائرة، فاطلب المساعدة من كهربائي مؤهل لتصليحها. • أعد ضبط قاطع الدائرة على قاطع صدمات الدائرة الكهربائية الأرضي. أما إذا استمرت المشكلة، فاتصل بكهربائي للحصول على مساعدة.
حدوث تقوس كهربائي أو شرر	**الأواني المستخدمة غير آمنة للاستخدام في الميكروويف أو الفرن قيد التشغيل وهو فارغ.** • ولذا، فعليك استخدام أواني آمنة للميكروويف. في حالة الشك، اختبر الأواني قبل استخدامها. • لا تقم بتشغيل فرن وهو فارغ.
وقت اليوم خاطئ	**حدث انقطاع في التيار الكهربي.** • أعِد ضبط الوقت مجددًا. انظر قسم إعدادات الساعة لتتمكن من إعادة ضبط وقت اليوم.
الأطعمة غير مطهية بشكل متساوٍ	**يتم استخدام أواني غير آمنة للميكروويف، أو إعدادات الطهي غير صحيحة.** • اختبر الأواني للتأكد أنها آمنة للاستخدام داخل الميكروويف. • لا تقم بالطهي دون استخدام الطبق الزجاجي. • قم بتقليب الطعام أثناء الطهي. • قم بإذابة الطعام المجمد بالكامل قبل بدء عملية الطهي. • اضبط الوقت الصحيح للطهي ومستوى الطاقة.
الأطعمة غير مطهية	**إعدادات الطهي وطرقها غير صحيحة.** • قم بتغيير وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
الأطعمة غير مطهية جيدًا	**يتم استخدام أواني غير آمنة للميكروويف، أو إعدادات الطهي غير صحيحة.** • اختبر ما إذا كانت الأواني آمنة للاستخدام في الميكروويف. • قم بإذابة الطعام المجمد بالكامل قبل بدء عملية الطهي. • قم بتغيير وقت الطهي أو مستوى الطاقة. • تأكد من عدم انسداد منافذ التهوية.
إذابة الثلج بشكل غير سليم	**يتم استخدام أواني غير آمنة للميكروويف، أو إعدادات الطهي غير صحيحة.** • اختبر ما إذا كانت الأواني آمنة للاستخدام في الميكروويف. • قم بتغيير وقت إذابة الثلج أو الوزن. • قم بتقليب الطعام أثناء دورة إذابة الثلج.

ar_main.book.book Page 25 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

استكشاف الأعطال وإصلاحها

أسئلة متكررة

أسئلة شائعة

س: ما هي المشكلة التي أدت إلى انخفاض وميض ضوء مصباح الفرن؟

ج: يوجد عدة مشكلات تؤدي إلى ذلك. إما أن مصباح الفرن قد تلف أو أن الدائرة الكهربية قد حدث بها فشل.

س: هل تنتقل الطاقة المكروية خلال شاشة العرض الموجودة في الباب؟

ج: لا. صُنعت الفتحات أو المنافذ للسماح للضوء بالنفاذ؛ لكنها لا تسمح بذلك للطاقة الميكروية.

س: لماذا يصدر صوت الصافرة عن لمس أي من الأزرار الموجودة على لوحة التحكم؟

ج: يصدر صوت الصافرة للتأكيد على الإدخال الصحيح للإعداد.

س: هل سيتأثر مستوى أداء الميكروويف عند تشغيله دون وجود شيء بداخله؟

ج: أجل. لا تُشغّل الميكروويف دون وجود شيء بداخله.

س: ما سبب انفجار البيض في بعض الأحيان؟

ج: عند خبز البيض أو قليه أو سلقه دون قشره قد ينفجر الصفار بسبب تكّون البخار داخل الغشاء. ولمنع ذلك، عليك ببساطة ثقب الصفار قبل الطهي. لا تضع البيض بقشره داخل الميكروويف أبدًا.

س: لماذا يُوصى بوقت الانتظار بعد انتهاء الميكروويف من الطهي؟

ج: بعد انتهاء الفرن من عملية الطهي، يستمر طهي الطعام أثناء وضع الانتظار. يُنهي وقت الانتظار طهي الطعام بشكل متساوي. ويعتمد وقت الانتظار على كثافة الطعام.

س: لماذا لا يطهي الفرن دائمًا بنفس السرعة المذكورة في دليل الطهي؟

ج:

- تحقق من دليل الطهي مرة أخرى لتتأكد من أنك اتبعت الإرشادات بشكل صحيح، وكذلك لترى ما الذي يسبب اختلافات في وقت الطهي.
- الأوقات وإعدادات الحرارة المذكورة في دليل الطهي مجرد اقتراحات تم اختيارها لتجنب الطهي الزائد عن اللزوم؛ وهذه هي المشكلة الأكثر شيوعًا في التعود على استخدام ذلك الفرن.
- يتطلب الاختلاف في حجم الأطعمة وشكلها، ووزنها، وأبعادها وقت طهي أطول.
- اعتمد على حكم الخاص جنبًا إلى جنب مع اقتراحات دليل الطهي لفحص حالة الطعام، مثلما قد تفعل عند استخدام الموقد التقليدي.

س: لماذا تظهر كلمة "تبريد أو وقت الطهي المتبقي على شاشة العرض وكذلك ضوضاء المروحة بعد انتهاء الميكروويف من الطهي؟

ج: قد تعمل المروحة بعد اكتمال الطهي لتبريد الفرن. ستُظهر شاشة العرض كلمة Cool (تبريد). إذا فتحت الباب أو ضغطت على **إيقاف** قبل اكتمال وقت الطهي، سيتم عرض وقت الطهي المتبقي على شاشة العرض. هذا ليس عطلًا.

خدمة ما بعد البيع (مصر فقط)

- العمر الافتراضي : سنتان
- تلتزم شركة LG بتوفير جميع قطع الغيار الخاصة بهذه الأجهزة خلال فترة العمر الافتراضي.

قبل الاتصال بمركز الخدمة

افحص فرن المايكروويف مرة أخرى عند ظهور أي من الأعراض التالية أثناء استخدامه. قد يكون ذلك فشلًا.

ar_main.book.book Page 24 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

الوظائف الذكية

تطبيق LG ThinQ

تتوفر هذه الميزة فقط في الطرز الذي تحمل العلامة أو .

يسمح تطبيق **LG ThinQ** لك بالتواصل مع الجهاز باستخدام هاتف ذكي.

مزايا تطبيق LG ThinQ

تواصل مع الجهاز من هاتف ذكي باستخدام الميزات الذكية المريحة.

التشخيص الذكي

تساعدك ميزة التشخيص الذكي على تشخيص أي مشكلة تواجهك أثناء استخدام الجهاز.

ملاحظة

- يخضع التطبيق للتغيير لأغراض تحسين الجهاز بدون إشعار المستخدمين.
- قد تتغيير الميزات حسب الطراز.

تثبيت تطبيق LG ThinQ

ابحث عن تطبيق **LG ThinQ** على Apple App Store & Google Play Store من على هاتف ذكي.

- اتبع التعليمات لتنزيل التطبيق وتثبيته.
- شغّل تطبيق **LG ThinQ** واتبع التعليمات في التطبيق لتسجيل الجهاز.

التشخيص الذكي

تتوفر هذه الميزة فقط في الطرز الذي تحمل العلامة أو .

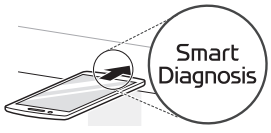
استخدم هذه الوظيفة إذا كنت بحاجة إلى تشخيص دقيق من مركز معلومات العملاء الخاص بنا عند تعطل المنتج أو توقفه عن العمل.

ملاحظة

- قد لا تعمل هذه الخدمة وذلك يعود لعوامل خارجية على سبيل المثال لا الحصر، عدم توفر شبكة Wi-Fi أو انقطاع الاتصال بشبكة Wi-Fi أو السياسة المحلية لمتجر التطبيقات أو عدم توفر التطبيق وهذه أسباب لا تنم عن تقصير من LGE.
- قد تتعرض هذه الميزة لتغيرات دون سابق إنذار وقد يختلف شكلها وفقًا للمنطقة التي تسكن فيها.

استخدام "التشخيص المسموع" بغرض تشخيص المشكلات

1 أمسك السماعة الخاصة بهاتفك على رمز **Smart Diagnosis**. لا تلمس أي أزرار أخرى.



2 اضغط مع الاستمرار على زر **إيقاف** لمدة 8 دقائق حتى يظهر الرقم **5** على الشاشة.

3 حرر زر **إيقاف** بعد أن تسمع ثلاث مرات من الطقطقة.

4 أبق الهاتف في مكانه حتى تنتهي نغمة النقل. ستظهر شاشة العرض العد التنازلي للوقت. بمجرد انتهاء العد التنازلي وتوقف النغمات، سيُعرض التشخيص في التطبيق.

ملاحظة

- للحصول على أفضل النتائج، لا تحرك الهاتف في أثناء نقل النغمات.

ar_main.book.book Page 23 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- **أدوات المائدة**: بعض الحاويات المصنوعة من الفخار، والخزف الحجري آمنة الاستخدام في الميكروويف. إذا كانت الشكوك تساورك حيال ذلك، ارجع إلى الشركة المصنعة أو قم باختبار في الميكروويف. لا تضع الأطباق المزينة بالرسومات في الفرن، حيث يمكن أن تحتوي على المعادن مما قد يسبب التقوس.

أواني الطهي غير الأمنة للاستخدام في الميكروويف

- **الأوعية المعدنية** والأوعية **المزينة بالمعدن**
  - يُحظر استخدام أواني الطهي المعدنية أو الأواني المزينة بأطر من المعدن في فرن الميكروويف.
  - لا يمكن للميكروويف اختراق المعدن ونتيجة لهذا سترتد أي جسم معدني في الفرن، ليتسبب هذا في حدوث تقوس في صورة تشبه البرق.
  - يعيق المعدن الطعام من امتصاص طاقة الميكروويف لينتج عنه عملية طهي غير مستوٍ. يجب كذلك تجنب استخدام الأسياخ ومقاييس الحرارة المعدنية أو الأطباق خزفية على شكل مقلاة أو الأواني المزينة بأطر من المعدن أو المحاطة بمعدن أو الطواجن وغيرها. قد ينتج عن استخدام الأواني المزينة بأطر من المعدن تفاعل مع عملية الطهي العادي وتلف الفرن.

اختبار أواني الطهي قبل الاستخدام

تعد أغلب الأواني والأدوات المقاومة للحرارة وغير المعدنية آمنة للاستخدام في الفرن. وبالرغم من ذلك، فهناك بعض الأواني لا تصلح للاستخدام في الميكروويف. اتبع تلك الخطوات الواردة أدناه للتعرف على ما إذا كان من الممكن استخدام الأواني في الميكروويف.

1 ضع الوعاء المراد اختباره بجانب كوب المعايرة المملوء بالماء داخل الفرن.

2 قم بتسخين الوعاء وكوب المعايرة لمدة دقيقة على الطاقة العالية (HIGH).
- إذا ارتفعت درجة حرارة الماء ولكن الوعاء لا يزال باردًا، فهذا معناه أن الوعاء آمن للميكروويف.
- أما إذا لم تتغير درجة حرارة الماء وأصبح الوعاء دافئًا، فهذا معناه أنه غير آمن للاستخدام في فرن الميكروويف

⚠ تنبيه

- هناك بعض العناصر التي تحتوي على مستويات عالية من الرصاص أو المعدن غير مناسبة للطهي في الميكروويف.
- يجب اختبار الأواني للتأكد من قابليتها الآمنة للاستخدام في الميكروويف.
- توخ الحذر دائمًا أثناء إخراج الأواني من الفرن، حيث تمتص بعض الأطباق الحرارة من الطعام المطهي ولذا، فقد تكون الأواني ساخنة.

دليل الطهي

نصائح الطهي

راقب الطعام الموجود في الفرن بحذر أثناء الطهي. الإرشادات المعطاة في الوصفات الخاصة بالرفع، والتقليب، وما إلى ذلك هي أقل الخطوات المُوصى بها. إذا كان الطعام يبدو مطهي بشكل غير متساوٍ، فما عليك سوى القيام ببعض التعديلات الضرورية لحل المشكلة.

- **التغطية**: قم بتغطية الطبق بورق الزبدة (ورق غير شمعي) أو غلاف بلاستيكي لاصق مخصص للاستخدام في فرن المايكروويف. يبقي الغطاء الحرارة والبخار مما يساعد في طهي الأطعمة أسرع.
- **التقليب**: قلّب من الخارج نحو المركز حيث أن الطعام الموجود في الجزء الخارجي من الطبق يسخن بشكل أسرع.
- **وقت الثبات**: يسمح وقت الثبات بالانتهاء من طهي الأطعمة وكذلك يساعد في مزج النكهات وتعزيزها. يسمح للطعام بالبقاء في وضع الثبات في الفرن من 3 دقائق حتى 10 دقائق بعد إزالته من الفرن.
- **وقت الطهي**: اضبط وقت الطهي وفقًا لدرجة حرارة المكونات. تستغرق المكونات الباردة-الثلجية وقت أطول من المكونات التي بدرجة حرارة الغرفة.
- **الرش بالمياه**: يجب رش بعض الأطعمة قليلة الرطوبة مثل قطع الشوي والخضراوات بالمياه قبل الطهي أو تغطيتها لتحتفظ بالرطوبة.
- **الترتيب**: سيُطهى الجزء العلوي من الأطعمة السميكة أسرع من الجزء السفلي. قلّب الأطعمة عدة مرات أثناء الطهي.
- **الثقب**: اثقب الأطعمة ذات القشور أو الجلود أو الأغشية قبل الطهي لتجنب انفجارها.
  - تشمل مثل هذه الأطعمة صفار البيض أو بياضه، والجندوفلي، والمحار، والبطاطس، والخضروات والفواكه الأخرى الكاملة.
- **شكل الطعام**: يمكن لأجهزة المايكروويف اختراق 2 سم فقط من الطعام. وبذلك ينضج الجزء الخارجي من الطعام فقط بواسطة طاقة المايكروويف؛ أما الباقي فينضج عند انتقال الطاقة إلى الداخل.
  - ضع الأجزاء ذات السُمك العالي من الأطعمة مثل اللحوم أو الدواجن أو الأسماك في الجزء الخارجي من الأدوات للمساعدة في طهيها بشكل متساوي.
  - شكّل الأطعمة على هيئة دوائر وخواتم إذا كان ذلك ممكنًا.
- **الكثافة**: تطهى الأطعمة الخفيفة، والإسفنجية مثل الكيك والخبز أسرع من الأطعمة .الثقيلة، السميكة مثل أجزاء الشهي والطواجن.
- **العظام والدهون**: توصل العظام الحرارة والدهون تطهى أسرع من اللحوم. لذلك كن حذرًا عند طهى اللحوم التي تحتوي على الدهون أو العظام.
- **الكمية**: كلما وضعت كمية أكبر من الطعام، زاد الوقت المطلوب للطهي.
- **الحماية**: قم بتغطية أركان الأطباق مربعة الشكل بشرائط ورق الألمونيوم لمنع الطهي الزائد عن اللزوم. لا تستخدم الكثير من الألمونيوم وتأكد من أن الألمونيوم يحمي الطبق. إذا اقترب الألمونيوم بشدة من حوائط الفرن أثناء الطهي، فيمكن أن يحدث تقوس.

ar_main.book.book Page 22 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

1 اضغط على زر **إيقاف**.

2 اضغط على زر **عاكس التذويب** حتى يظهر رمز الوضع المطلوب على شاشة العرض.

3 اختر الوزن المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.
- ستظهر شاشة العرض العد التنازلي للوقت.

4 وبعد سماع الصافرة، افتح الباب وأزل أي أجزاء مذابة ثم قم بتقليب الطعام.

5 اضغط على **البدء** لاستئناف دورة إذابة الثلج.

ملاحظة

- قم بنزع ورق التغليف أو العبوات البلاستيكية من على السمك والقشريات واللحوم والدجاج. وإلا سيجمع ورق التغليف البخار والعصارة بالقرب من الأطعمة، مما قد يتسبب في طهو السطح الخارجي للأطعمة.
- ضع الأطعمة في وعاء مسطح أو على حامل التحمير في الميكروويف لالتقاط الشحم.
- يجب أن يبقى الطعام في حالة تجمد من المنتصف بعد خروجه من الفرن.
- يختلف طول وقت التذويب بناءً على مدى صلابة الطعام المتجمد.
- يؤثر شكل العبوات على مدى سرعة إذابة الطعام. فالعبوات المسطحة سيتم إذابتها أسرع من العبوات العميقة.
- يمكن إذابة الطعام في مدة كبيرة أو قليلة بناء على شكله.

قائمة عاكس التذويب

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

dEF1 اللحوم (0.1 - 4.0 كجم)

- اللحم البقري: اللحم المفروم، شرائح اللحم، حساء مكعبات اللحم، شريحة لحم الخاصرة، كباب حلة، لحم الضلع، لحم الكفل، لحم الفخذ، شطائر الهامبرجر.
- لحم الخراف: قطع، روست ملفوف
- لحم العجل: شرحات (0.5 كجم، 20 مم بحجم سميك)
- وقت الانتظار: 5 - 15 دقائق.

dEF2 الدواجن (0.1 - 4.0 كجم)

- الدجاج: دجاجة كاملة، مقطعة، الصدور (بلا عظم)
- دجاج كورنوال: دجاجة كاملة
- ديك رومي: الصدور
- وقت الانتظار: 30 - 60 دقائق.

dEF3 الأسماك (0.1 - 4.0 كجم)

- الأسماك: فيليه، شرائح كاملة
- القشريات: لحم السلطعون، ذيول سرطان البحر، الروبيان، المحارات الصدفية
- وقت الانتظار: 5 - 10 دقائق.

dEF4 الخبز (0.1 - 0.5 كجم)

- شرائح الخبز، الكعك، الخبز الفرنسي
- افصل الشرائح وضع بينها مناشف ورقية أو ضعها على طبق مسطح.
- وقت الانتظار: 1 - 2 دقائق.

دليل الأدوات

الأدوات الآمنة للميكروويف

- **زجاج مقاوم للحرارة**: الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة آمنة للميكروويف. وتشمل كل أنواع الأدوات المصنوعة من الزجاج المقوى المخصصة للفرن. على أي حال، لا تستخدم الأواني الزجاجية القابلة للكسر، مثل الأكواب والكؤوس، حيث يمكن أن ينكسروا أثناء تدفئة الطعام.
- **الأواني المصنوعة من الفخار والخزف والخزف الحجري**: استخدم الأوعية، والأكواب، وأطباق التقديم، والفخار، و.الخزف، والخزف الحجري والأطباق دون الأطر المعدنية. العديد من العبوات المصنوعة من هذه المواد آمنة للميكروويف، لكن يجب اختبارها قبل الاستخدام.
- **البلاستيك**
  - **عبوات التخزين البلاستيكية**: يمكن استخدامها لوضع الأطعمة التي يتم إعادة تسخينها سريعًا. لا يجب استخدامها لوضع الأطعمة التي نحتاج وقت طويل في الفرن مثل الأطعمة الساخنة التي سيتم في النهاية وضعها
  - **أكياس الطهي البلاستيكية الحرارية**: حيث أنها صُنعت خصيصًا للطهي، فإن أكياس الطهي آمنة للميكروويف. تذكر أن تصنع فتحة في الكيس حتى يخرج منها البخار. لا تستخدم الأكياس البلاستيكية العادية في الطهي داخل فرن الميكروويف أبدًا، حيث يمكن أن تنصهر وتتمزق.
  - **الأدوات البلاستيكية المخصصة للميكروويف**: هناك أشكال وأحجام متعددة من الأدوات الخاصة بالميكروويف. يمكن استخدام الأدوات المتوافرة لديك بدلًا من دفع الأموال في أدوات مطبخ جديدة.
- **الورق**: استخدم المناشف الورقية، وورق الشمع، والفوط الورقية، والأطباق الوقية دون الأطر والتصاميم المعدنية . الأطباق والحاويات الورقية مريحة وآمنة عند استخدامها في الميكروويف، شريطة أن يكون وقت الطهي قصير وتكون الأطعمة التي سيتم طهيها قليلة الدهون ورطبة. المناشف الورقية مفيدة جدًا لتغليف الأطعمة وتبطين الصواني التي يطهى بها الأطعمة ذات الشحوم مثل اللحم المقدد. عمومًا، عليك تجنب المنتجات الورقية الملونة حيث يمكن أن تتسرب الألوان. قد تحتوي بعض المنتجات الورقية المُعاد تدويرها على الشوائب مما قد يسبب تقوس أو حرائق عند استخدامها في الميكروويف.

ar_main.book.book Page 21 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- كوب من الزبادي الطبيعي
- ملعقة من بذور الكمون، مسحوق جارام ماسالا
- 1 ملعقة من الكزبرة المطحونة
- 1 من عصير الليمون، ليمونة
- 8 من فصوص الثوم المفروم جيدًا
- 1 إنش من بشر الزنجبيل المقطع جيدًا
- 0.25 ملعقة صغيرة من ملون الطعام الأحمر
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: موضوع في طبق تقطير
- اخلط البهارات، والملون، وعصير الليمون، والزنجبيل والثوم مع قليل من الماء حتى يصبح معجونًا.
- امزجها جيدًا مع الزبادي لصنع تتبيلة التندوري. انقع الدجاج في التتبيلة لمدة 2 - 3 ساعات.
- سيّخ قطع الدجاج مستخدمًا أسياخ خشبية. قم بمراعاة أن تمر الأسياخ حتى منتصف القطع.

4-2 دجاج بالكاري (1.5 كجم)
المكونات

- 400 جم من صدور الدجاج مقطعة إلى قطع
- 400 جم من صوص الطماطم
- 0.5 كوب من المياه أو المرق أو الزبادي الطبيعي العادي
- 0.25 كوب من زيت الزيتون
- حبتان من البصل المقطع
- 4 فصوص من الثوم المفروم
- جذر من الزنجبيل المقشر، عود قرفة
- 2 من الفلفل الأحمر المجفف
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
- ملعقة من عصير الليمون
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- اخلط المكونات وقم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- قلّب المكونات أثناء الطهي مرتين على الأقل.

4-3 دال تادكا (0.2 - 0.4 كجم)
المكونات

- دال / ماء / زيت
  - 0.2 كجم / 400 مل / ملعقة صغيرة
  - 0.3 كيلوجرام / 600 مل / 2.5 ملعقة
  - 0.4 كيلوجرام / 800 مل / 3 ملاعق
- ملح حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- انقع الدال لمدة ساعتين.
- اخلط جميع المكونات.
- قلّب المكونات أثناء الطهي مرتين على الأقل.

4-4 برياني الخضار (1.0 كجم)
المكونات

- 400 جرام ماء
- 1.5 كوب من الأرز البسمتي
- حبتان من البصل المقطع
- كوب من الخضروات المقطعة (جزر وفاصوليا وبازلاء وطماطم)
- حبة طماطم مقطعة، قرفة
- 2 من الفلفل الأخضر المقطع، هيل
- 2 من الفصوص وأوراق الغار الصغيرة
- حفنة من أوراق الكزبرة المفرومة جيدًا (كزبرة) ومن أوراق النعناع
- 1.5 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
- ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة، الكمون المطحون، حب الشمر، معجون الزنجبيل والثوم
- ملعقتان من السمن أو الزبدة المصفاة
- ملعقة من برياني مسالا، الزيت
- ملح حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- اطهِ جميع الخضروات والبهارات حتى تصل إلى اللون البني الذهبي.
- اخلط خليط الخضروات المطبوخة، والأرز والماء.
- قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- قلّب المكونات أثناء الطهي مرتين على الأقل.

وضع إذابة الثلج

يحتوي الفرن على 4 دورات إذابة تم ضبطها مسبقًا. وتوفر وظيفة التذويب طريقة إذابة للأطعمة المجمدة. كما يوضح جدول التذويب دورة التذويب المقترحة للعديد من الأطعمة. تُصدر وظيفة التذويب صوت جرس أثناء إجراء الدورة لتنبهك بالتحقق من الطعام أو تقليبه أو فصله أو إعادة تنظيمه.

ar_main.book.book Page 20 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- شريحتان من الخبز
- 750 جم من اللحم المفروم
- 0.25 كوب من الفستق المسحوق
- بصلة مقطعة (متوسطة الحجم)
- ملعقة من مربى المشمش
- ملعقتين من الملح، الزنجبيل الطازج المبشور، مسحوق الكاري المتوسط (أو الحار)
- ملعقة من الكركم
- 4 من أوراق الغار أو قشر الليمون
- 3 من كل من البيض، فصوص الثوم المفروم

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: كسرولة (1.5 لتر)
- انقع الخبز في 100 مل من الحليب. اخلطه مع اللحم المفروم.
- اخلط جميع المكونات ما عدا الحليب المتبقي، والزيت، والبيض وأوراق الغار.
- قم بتسخين الزيت في وعاء واطهِ الخليط حتى يتحول إلى اللون البني الذهبي.
- قدمه مع الأرز العادي أو الأرز بالزعفران.
- ضعهم في كسرولة بحجم 1.5 لتر وضعهم جانبًا. اكسر البيض مع الحليب المتبقي وصبهم على اللحم.

3-2 شواء شرائح لحم الضأن (0.2 - 0.6 كجم)

المكونات

- قطع من لحم الضأن بوزن 100 - 150 جم، مقطعة بسمك 1.5 - 2.0 سم
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: موضوع في طبق تقطير
- قطعه مع ملح وفلفل أو حسب الرغبة.

3-3 شواء-شريحة لحم (0.2 - 0.6 كجم)

المكونات

- شريحة لحم بوزن 200 جم
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: موضوع في طبق تقطير
- اقطع شريحة اللحم بسمك 2.5 سم. قطعها مع ملح وفلفل أو حسب الرغبة.

3-4 الكسكس 0.1 - 0.4 كجم

المكونات

- كسكسي / ماء / زبدة
  - 0.1 كجم / 120 مل / ملعقة
  - 0.2 كيلوجرام / 240 مل / 2 ملعقة
  - 0.3 كيلوجرام / 360 مل / 2 ملعقة كبيرة
  - 0.4 كيلوجرام / 480 مل / 3 ملعقة كبيرة
- خليط الخضروات
  - 1 مرق دجاج
  - علبتان من عصير الطماطم
  - 1.5 كوب من الماء
  - 1.5 بصلة بيضاء صغيرة الحجم أو 2 كوب من البصل المقطع إلى شرائح
  - علبة بوزن 15 أونصة من الحمص
  - حبتان من البطاطس الكبيرة المسلوقة المقطعة إلى مكعبات
  - حبة جزر مقطعة إلى شرائح
  - 0.5 كوب من الكزبرة المقطعة
  - 0.25 كوب من البقدونس المقطع
  - ملعقة من البابريكا
  - 0.25 ملعقة من جوز الطيب
  - 0.5 ملعقة من الملح والفلفل الأسود
  - ملعقتان من الزبدة، الثوم المفروم
- تعليمات خليط الخضروات
  - قم بطهي البصل مع الزبد لمدة خمس دقائق حتى يكون قوامه بني اللون.
  - أضف الجزر والحمص المجفف ثم قم بالطهي لمدة خمس دقائق أخرى، بعد ذلك أضف الثوم والكزبرة والبقدونس والبطاطس و0.5 ملعقة ملح، ثم قم بخلط كل ذلك مع الخضروات.
  - قم بوضع صلصة الطماطم مع كوب أو 1.5 كوب من الماء في طنجرة كبيرة بسعة 4 لتر ثم اتركها على نار هادئة.
  - قم بوضع التوابل والبهارات على صلصة الطماطم ثم قم بإضافة خليط الخضروات إليها واتركها على نار هادئة لمدة تتراوح بين 10 - 12 دقائق.

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- ضع الكسكسي، والماء والزبدة واخلطهم جيدًا.
- قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- وقت الطهي: 15 -20 دقائق
- استخدم شوكة في نفش الكُسكسي ثم قم بخلطه مع صوص الخضروات.

4-1 تكا الدجاج (0.2 - 0.4 كجم)

المكونات

- 4 من صدور الدجاج مقطعة إلى مكعبات

ar_main.book.book Page 19 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- الإناء: طبق من الزجاج المقاوم للحرارة على الرف
- اخلط المكونات وقم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- قسمها وقطعها إلى نقانق صغيرة (100 جم / يصل كل منها إلى 1.5 سم).
- بعد الطهي، أخرجها من الفرن واتركها.

1-4 أرز بالحليب (0.7 كجم)
المكونات

- 0.5 كوب من الأرز القصير
- 600 جم حليب
- مقدار ضئيل من الملح
- 0.25 كوب من السكر الخشن
- 3 ملاعق من ماء الورد
- 0.5 ملعقة من مسحوق الهيل
- عسل للتزيين، اختياري

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: وعاء آمن للميكروويف (إناء عميق من الزجاج)
- اخلط المكونات وقم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- مدة الانتظار: 5 دقائق

2-1 شرائح البطاطس بالفرن (1.5 كجم)
المكونات

- 1 كجم من البطاطس مقطعة إلى شرائح بسمك 5 مم
- فص ثوم
- 20 جرام من الزبدة
- 300 جم من القشدة
- 100 جرام من الجبنة المبشورة
- جوز الطيب، ملح وفلفل للتذوق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: طبق للخبز (20 × 20 سم)
- افركها في الطبق مع الثوم والزبدة. ضع نصف البطاطس في طبق الخبز وقطعها.
- ضع البطاطس المتبقية وقطعها ثم صب القشدة والجبنة عليها.

2-2 خضار بالفرن (1.5 كجم)
المكونات

- حبة واحدة من البصل، الباذنجان، الكوسة، الفلفل الألوان مقطعة إلى أجزاء
- 3 حبات طماطم مقطعة
- فصان ثوم مفروم
- 2 ملعقة من الخل
- ملعقة من الخضار الطازج المقطع، معجون الطماطم، السكر
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- اخلط المكونات وقم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.

2-3 الطماطم المحشية (1.2 كجم)
المكونات

- أربع حبات طماطم متوسطة الحجم
- ملح وفلفل حسب المذاق
- خليط اللحم البقري
  - 300 جرام من اللحم المفروم
  - 0.5 كوب من فتات الخبز
  - فصان ثوم مفروم
  - ملعقة من الخردل، خضار مجفف وجبن بارميزان

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: طبق آمن للميكروويف
- اقطع الجزء العلوي من الطماطم لتشكيل القبعات وأزل البذور، ثم رش كل حبة طماطم بالملح والفلفل.
- قم بحشي حبات الطماطم بخليط اللحم البقري مع وضع القبعات.
- قم بوضع حبات الطماطم المحشية ثم تغطيتها باستخدام بغطاء بلاستيك.

2-4 كوسا محشية (1.2 كجم)
المكونات

- 4 حبات من الكوسة المستديرة (وزن كل منها 200 جم)
- 500 جرام من اللحم البقري المفروم
- 2 ملعقة من زيت الزيتون
- ملح وفلفل حسب تعليمات المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: طبق من الزجاج مقاوم للحرارة
- اقطع الجزء العلوي من الكوسة لتشكيل القبعات وأزل بذورها، ثم رش كل حبة من الكوسة بالملح والفلفل. قم بحشي حبات الكوسة بخليط اللحم البقري مع وضع القبعات.
- ضع الطعام في طبق من الزجاج مقاوم للحرارة وأضف زيت الزيتون.

3-1 بوبوتي (1.3 كجم)
المكونات

- 200 مل من الحليب
- 30 مل من عصير الليمون

ar_main.book.book Page 18 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- قم بتغطيتها بغلاف بلاستيكي ثم قم بطهيها.
- مدة الانتظار: 5 ساعات في الثلاجة.
- بعد الطهي، ضع عليها المربى أو السكر أو الفاكهة على حسب المذاق.

5 الحفاظ على السخونة

- درجة الحرارة الأولية: ماء فاتر

وضع الطهي الشائع

تتميز هذه الخاصية بطهي عناصر الطعام الشائعة.

1 اضغط على زر **إيقاف**.

2 اضغط على زر **قائمة الأطباق الشعبية** حتى يظهر الرمز المطلوب (**1**, **2**, **3** أو **4**) على الشاشة.

3 اختر رمز القائمة المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.

قائمة الأطباق الشعبية

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

1-1 ورق العنب (1.0 كجم)
المكونات

- خليط الخضروات
  - 0.5 كوب من زيت الزيتون
  - حبة طماطم مقطعة
  - بصلتان كبيرتان جيدتان التقطيع
  - كوب من عصير الليمون
  - ملعقة من معجون الطماطم
  - فص ثوم مفروم
- وعاء من أوراق العنب
- ملح الطعام، فلفل أسود طازج مطحون
- كوب من الأرز الأبيض
- 0.5 كوب من الماء
- 0.25 كوب من الشبت المقطع

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- اطهِ خليط الخضروات حتى يصل إلى اللون البني الذهبي.
- قم بإضافة الأرز المطبوخ وخليط الخضروات والملح والفلفل في وعاء ثم قم بخلطهم جيدًا.
- ضع ورقة العنب على سطح مستوٍ وضع 1.5 ملعقة من خليط الأرز في وسط ورقة العنب. لف خليط الأرز بالورقة.
- نظم جميع الأوراق الملفوفة في صفوف وأضف الماء.
- قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- بعد الطهي، قدمه مع الكريمة اللاذعة أو حسب الطلب.

1-2 الكبسة (2.0 كجم)
المكونات

- خليط الخضروات
  - 1.2 كجم دجاج مقطع إلى 8-10 قطع
  - جزرتان متوسطتان مقطعتان
  - حبة طماطم وبصلة جيدتين التقطيع
  - ثلاثة فصوص ثوم مفروم
  - 0.25 كوب من هريس الطماطم
- 0.25 كوب من الزبدة، الزبيب، رقائق الفستق (محمص)
- رشة من جوز الطيب المبشور، بذور الكمون، كزبرة مطحونة
- 200 جرام من أرز طويل (غير مغسول أو منقوع)
- كوبين من الماء الساخن
- مكعب مرقة دجاج
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- اطهِ خليط الخضروات مع الزبدة حتى يصل إلى اللون البني الذهبي.
- ضع خليط الخضروات وأضف الأرز، والبهارات، والزبيب، والفستق والماء.
- قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- قلّب المكونات أثناء الطهي مرتين على الأقل.

1-3 كفتة (0.2 - 0.4 كجم)
المكونات

- 500 جم من اللحم المفروم
- كوب من البقدونس المقطع أو المبشور
- حبة بصل مقطعة
- شريحتان خبز
- 0.5 ملعقة من جميع البهارات
- 0.25 ملعقة من البابريكا، القرفة
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة

ar_main.book.book Page 17 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- عند سماع صوت الصافرة، قم بتقليب الطعام، ثم اضغط على زر **البدء** لاستئناف دورة الشواء.

قائمة إذابة الثلج والطهي

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

3-1 الباجيت / الكروسان (0.1-0.3 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد
- الإناء: طبق من الزجاج مقاوم للحرارة
- قم بنزع لفافة الباجيت / الكروسان المجمد.

3-2 أصابع الجبنة (0.2-0.4 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد
- أواني الطهي: رف
- أخرج أصابع الجبنة من العبوة.

3-3 قطع الدجاج المقرمشة (0.2-0.3 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد
- أواني الطهي: رف
- أخرج أقراص الدجاج المقلية من العبوة.

3-4 لازانيا مجمّدة (0.3 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد
- أخرج اللازانيا من صندوق العبوة وقم بنزع الغطاء.

3-5 بيتزا مجمّدة (سميكة) (0.5 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد
- الإناء: طبق من الزجاج مقاوم للحرارة
- أخرج البيتزا الكرست من العبوة.

3-6 بيتزا مجمّدة (رقيقة) (0.2-0.4 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد
- أواني الطهي: رف
- أخرج البيتزا الكرست من العبوة.

3-7 فيليه السلمون (0.2-0.6 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد
- الإناء: موضوع في طبق تقطير
- أدهن السلمون المجمد بزبدة سائحة أو زيت، ثم تبلّها على حسب المذاق.

وضع التخمير والتماسك والحفاظ على السخونة

تسمح لك هذه الخاصية بصنع زبادي، أو الحفاظ على درجة حرارة ما تم طهيه.

1 اضغط على زر **إيقاف**.

2 اضغط على زر **عاكس الطهي** حتى يظهر رمز الوضع المطلوب على الشاشة.

3 اضغط على زر **البدء**.

- **التخمير والتماسك**: **5h00** سيظهر على الشاشة.
- **الحفاظ على السخونة**: **1h30** ستظهر على الشاشة.

ملاحظة

التخمير والتماسك

- لا تستخدم سوى الحليب المبستر والزبادي الطبيعي العادي.
- لا تستخدم أنواع الحليب والزبادي التالية:
  - 2 %، 1 % أو الحليب الخالي من الدهون، حليب عالي الكالسيوم، حليب الصويا، الحليب المتبقي، حليب منتهي الصلاحية.
  - الزبادي المتبقي، الزبادي منتهي الصلاحية.
- اغسل كل أواني الطهي جيدًا بالماء الساخن وجففها قبل بدء عملية تخمير وتماسك الزبادي.
- لا تقم برجّ الزبادي أو خلطه أثناء عملية التخمير والتماسك، حيث قد يؤثر ذلك على قوام الزبادي.
- في حالة كانت كمية المكونات أكبر من الكمية المقترحة، قم بزيادة وقت التخمير والتماسك.

الحفاظ على السخونة

- يجب عدم تغطية المقرمشات (المعجنات، الفطائر، بقايا الطعام وغيرها) أثناء عملية الحفاظ على السخونة.
- يجب تغطية الأطعمة الرطبة بغطاء بلاستيكي أو غطاء آمن للميكروويف.
- كمية الطعام الدافئ مناسبة لتقديم من 1 إلى 3 وجبات. كما يجب ملاحظة أن الطعام الرطب سيُصاب بالجفاف كلما طالت فترة الحفاظ على سخونته.
- يُحظر لمس الأغطية البلاستيكية للطعام أثناء تسخينه.

قائمة التخمير والتماسك والحفاظ على السخونة

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز وحد الوزن المرغوبين.

4 الزبادي (0.6 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: ماء فاتر
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- **المكونات**
  - 500 مل من الحليب المبستر
  - 100 جرام من الزبادي الطبيعي العادي
- قم بتسخين الحليب على طاقة عالية تبلغ حوالي 1:30 - 2:30 حتى درجة حرارة تبلغ 40 - 50 درجة مئوية.
- ثم أضف الزبادي وقم بالتقليب.

ar_main.book.book Page 16 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- حبة من البطاطس: 180 - 220 جرام
- اغسل البطاطس وجففها بمنديل ورقي.
- أثقب كل من البطاطس بالشوكة 8 مرات.
- مدة الانتظار: 3 دقائق

1-2 لحم بقري مشوي (0.5 - 1.5 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: طبق من الزجاج مقاوم للحرارة
- أدهن القطعة اللحم بزبدة سائحة أو زيت، ثم تبلّها على حسب المذاق.
- مدة الانتظار: 10 دقائق

1-3 الدجاج المشوي (0.8 - 1.8 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: طبق من الزجاج مقاوم للحرارة
- أدهن الدجاجة بالكامل بزبدة سائحة أو زيت، ثم تبلّها على حسب المذاق.
- مدة الانتظار: 10 دقائق

1-4 لحم الخروف المشوي (0.5 - 1.5 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: طبق من الزجاج مقاوم للحرارة
- أدهن قطعة لحم الخراف بزبدة سائحة أو زيت، ثم تبلّها على حسب المذاق.
- مدة الانتظار: 10 دقائق

1-5 الخضراوات المقلية (0.2 - 0.3 كجم)
المكونات

- بصل، مُقطع إلى أرباع
- باذنجان وكوسة مقطعان إلى سمك يتراوح بين 1 - 2 سم
- حبات فلفل حلو مقطعة إلى نصفين بالطول وأزل البذور
- طماطم صغيرة كاملة
- فطر مقطع إلى نصفين

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: طبق من الزجاج المقاوم للحرارة على الرف
- أدهن الخضراوات بزبدة سائحة أو زيت، ثم تبلّها على حسب المذاق.

وضع التطرية والإذابة

يستخدم الفرن طاقة منخفضة لتطرية الطعام مثل (الزبدة والجبن الكريمي والمثلجات).

1 اضغط على زر **إيقاف**.

2 اضغط على زر **عاكس الطهي** حتى يظهر لك رقم **2** على شاشة العرض.

3 اختر رمز القائمة المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.

4 اختر الوزن المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.
- بعد الطهي، قم بتقليب الطعام لإكمال عملية الإذابة.

قائمة التطرية والإذابة

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

2-1 الجبن الكريمي (0.1 - 0.3 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- أواني الطهي: طبق آمن للميكروويف
- قم بفكها قبل الاستخدام.

2-2 المثلجات (2 أو 4 أكواب)

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد
- قم بنزع غطاء الأكواب والغطاء

2-3 الزبدة (1 - 3 منها)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف

2-4 الشوكولاتة (0.1 - 0.3 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- يمكن استخدام رقائق الشوكولاتة أو مربعات شوكولاتة الخبز.
- قم بفكها قبل الاستخدام.

وضع إذابة الثلج والطهي

تسمح لك هذه الخاصية بإذابة ثلج عناصر الطعام وطهيها.

1 اضغط على زر **إيقاف**.

2 اضغط على زر **عاكس الطهي** حتى يظهر لك رقم **3** على شاشة العرض.

3 اختر رمز القائمة المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.

4 اختر الوزن المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.

ar_main.book.book Page 15 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

⚠ تنبيه

- داوم على ارتداء القفازات أثناء إخراج الطعام والملحقات بعد عملية الطهي، وذلك لشدة سخونة الفرن والملحقات.
- لا تستخدم سوى الأدوات الآمنة للميكروويف.

ملاحظة

- يمكن استخدام الرف أثناء الشوي والطهي المزدوج باستخدام الشواية. ضع الرف على الطبق الزجاجي.

الطهي المزدوج باستخدام الشواية

تسمح لك هذه الخاصية بالجمع بين الطهي في الميكروويف والشواية معًا بسرعة.

1 اضغط على زر **إيقاف**.

2 اضغط على زر **وضعي الطهي** حتى يظهر لك رقم **Co-1** على شاشة العرض.

3 اختر رمز مستوى طاقة الميكروويف المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.
- رمز مستوى طاقة الميكروويف
  - **Co-1**: 200 وات, **Co-2**: 300 وات, **Co-3**: 400 وات (MH633XXXX, MH653XXXX, MH656XXXX طراز)
  - **Co-1**: 220 وات, **Co-2**: 330 وات, **Co-3**: 440 وات (MH826XXXX طراز)

4 اختر الوقت المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.
- أثناء الطهي، يمكنك تعديل وقت الطهي باستخدام زر **أكثر/ أقل**.

⚠ تنبيه

- داوم على ارتداء القفازات أثناء إخراج الطعام والملحقات بعد عملية الطهي، وذلك لشدة سخونة الفرن والملحقات.

- يمكن استخدام الرف أثناء الشوي والطهي المزدوج باستخدام الشواية. ضع الرف على الطبق الزجاجي.

وضع الطهي

تتضمن هذه الميزة إعدادات مبرمجة مسبقًا للطهي التلقائي لبعض الأطعمة.

وضع التحمير

يعيد تسخين تقديم وجبة واحدة من الأطعمة المطبوخة مسبقًا أو طبق من بقايا الطعام.

1 اضغط على زر **إيقاف**.

2 اضغط على زر **عاكس الطهي** حتى يظهر لك رقم **1** على شاشة العرض.

3 اختر رمز القائمة المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.

4 اختر الوزن المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.
- عند سماع صوت الصافرة، تخلص من العصارة وقم بتقليب الطعام، ثم اضغط على زر **البدء** لاستئناف دورة الطهي.

ملاحظة

- عند التحمير، استخدم الرف في حال كان لديك واحد، وضع الرف على الطبق الزجاجي.

قائمة التحمير

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

1-1 البطاطا المخبوزة (0.2 - 1.0 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: رف

ar_main.book.book Page 14 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

ملاحظة

- لإعادة تعيين وضع الساعة، فيجب عليك فصل سلك الطاقة وإعادة توصيله مرة أخرى.
- إذا كنت ترغب في إظهار وقت اليوم على شاشة العرض، فاضغط على زر **إيقاف**، بعد توصيل قابس الفرن.
- في حالة عد استخدام الفرن، ستتوقف شاشة العرض عن العمل لتوفير الطاقة، إلا في حالة ضبط وقت اليوم لعرضه على الشاشة.

Child Lock (القفل ضد عبث الأطفال)

استخدم هذه الميزة الآمنة لقفل لوحة التحكم وتجنب تشغيل الفرن أثناء تنظيفه أو منع الأطفال من استخدام الفرن بدون إشراف.

ضبط Child Lock (القفل ضد عبث الأطفال) على ON (تشغيل)

1 اضغط على زر **إيقاف**.

2 اضغط مع الاستمرار على زر **إيقاف** حتى يظهر زر **Loc** على شاشة العرض (حوالي 3 ثوانٍ).

إلغاء Child Lock (القفل ضد عبث الأطفال)

اضغط مع الاستمرار على زر **إيقاف** حتى يختفي زر **Loc** (حوالي 3 ثوانٍ).

ملاحظة

- وبمجرد ضبط الإعداد، سيظهر وقت اليوم مجددًا على شاشة العرض بعد ثانية واحدة.
- إذا كان الفرن مقفول سيظهر زر **Loc** على شاشة العرض بمجرد الضغط على أي زر.
- قم بفتح قفل الفرن لاستئناف الاستخدام العادي.

دليل البدء السريع

خاصية البدء السريع

تسمح لك هذه الخاصية ضبط فاصل زمني مدته ثلاثين ثانية بطاقة طهي عالية في كل مرة تضغط فيها على زر **البدء** .

الطهي على طاقة عالية لمدة دقيقتين

1 اضغط على زر **إيقاف**.

2 اضغط على زر **البدء** أربع مرات.

- يبدأ الفرن في الطهي بينما تظهر شاشة العرض العد التنازلي للوقت.

ملاحظة

- سيبدأ الفرن في الطهي لمدة 30 ثانية بطاقة عالية على الفور.
- اضغط على زر **البدء** بشكل متكرر لتمديد وقت الطهي بحوالي 30 ثانية في كل وقت يتم الضغط على الزر.
- يمكن تمديد وقت الطهي إلى 99 دقيقة و59 ثانية.

الطهي اليدوي

عند عدم استخدام وظائف الطهي الآلية، سيتم ضبط إعداد وقت الطهي ومستوى الطاقة يدويًا.

1 اضغط على زر **إيقاف**.

2 اضغط على زر **وضعي الطهي** حتى يظهر مستوى الطاقة العالي على شاشة العرض.

3 اختر مستوى الطاقة المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.

4 اختر الوقت المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.

- بعد اكتمال عملية الطهي، سيصدر صوت جرس ويظهر زر **End** على نافذة العرض. سيبقى زر **End** ظاهرًا على الشاشة وسيتكرر صوت الجرس كل دقيقة حتى يُفتح الباب أو يتم الضغط على أي زر.

ملاحظة

- إذا لم يتم تحديد مستوى الطاقة، فسيُضبط الفرن على مستوى الطاقة العالي تلقائيًا.

الطهي باستخدام الشواية

تسمح لك هذه الخاصية بطهي الطعام ليصبح مقرمشًا وبني اللون سريعًا بدون الحاجة إلى إعادة تسخينها.

1 اضغط على زر **إيقاف**.

2 اضغط على **وضعي الطهي** حتى يظهر زر **GrIL** على شاشة العرض، ثم اضغط على زر **البدء**.

3 اختر الوقت المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **البدء**.

ar_main.book.book Page 13 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

رمز شاشة العرض

يظهر الرمز عند تحديد الوظيفة أو تحديد الوزن / مستوى الطاقة / درجة الحرارة باستخدام زر أكثر أو أقل (More or Less).

الرمز	الإشارة
	ميكروويف
	شواء
	شواء مزدوج
	عاكس الطهي
	عاكس التذويب
	بدء الطهي
+	استخدام أكثر أو أقل (More or Less)
W	تحديد مستويات الطاقة
kg	تحديد الوزن

ملاحظة

- تصدر الصافرة صوتًا في كل مرة تضغط على المفتاح. يصدر صوت نغمة في نهاية المؤقت أو دورة الطهي.
- يحتوي هذا الفرن على مفاتيح أقفال سلامة مدمجة للحماية من التعرض لطاقة الميكروويف الزائدة. سيتوقف الفرن تلقائيًا عن الطهي عند فتح الباب.

مستوى الطاقة	لاستخدام
عالٍ (100%) 1200 وات *1/ **1000 وات**2*	• غلي الماء. • تحمير اللحم البقري المفروم • صنع الحلوى. • طهي قطع الدجاج والأسماك والخضراوات وقطع اللحم الطرية.
(80%) 1000 وات *1/ **800** وات2*	• إعادة تسخين الرز والمكرونة والخضراوات. • إعادة تسخين الأطعمة المُحضرة بسرعة. • إعادة تسخين الشطائر.
700 وات *1/ **600** وات2*	• طهي أطباق البيض والحليب والجبن. • تحضير الكعك والخبز. • طهي لحم العجل. • طهي سمكة كاملة. • تحضير البودينج والكسترد. • إذابة الشوكولاتة.
400 وات	• إذابة اللحم والدجاج والمأكولات البحرية. • طهي قطع لحم طازجة بدرجة أقل.
200 وات	• تدفئة الفاكهة الباردة المثلجة. • تطرية الزبدة والجبن الكريمي. • الحفاظ على سخونة الطواجن والأطباق الرئيسية.

*1 للطُرز MH826XXXX.

*2 للطرز MH656XXXX, MH653XXXX, MH633XXXX.

قبل الاستخدام

مستويات طاقة الميكروويف

يتميز فرن الميكروويف هذا بـ 5 مستويات للطاقة، تمنحك أقصى قدر من المرونة والتحكم في الطهي. انظر الجدول للتعرف على مستويات الطاقة المقترحة للعديد من الأطعمة المتنوعة.

- عند تشغيل الميكروويف على مستويات تتراوح بين 100% و80% لفترات طويلة، فسيتم خفض طاقة الخرج تدريجيًا للعمل على منع زيادة سخونة الوحدة كهربائيًا.

ضبط إعداد الساعة

عند توصيل الفرن لأول مرة أو عند استئناف الطاقة بعد حدوث قطع في التيار الكهربائي، فستجد وضع الساعة مضبوط تلقائيًا على 12 ساعة وسيظهر على شاشة العرض. يمكنك كذلك ضبط إعداد وقت اليوم أو التغيير إلى وضع 24 ساعة.

1 اضغط على زر **البدء** لتأكيد وضع 12 ساعة على شاشة العرض.
- للتغيير إلى وضع 24 ساعة، فاستخدم **أكثر/ أقل**.

2 اختر الساعة المرغوبة باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على **البدء**.

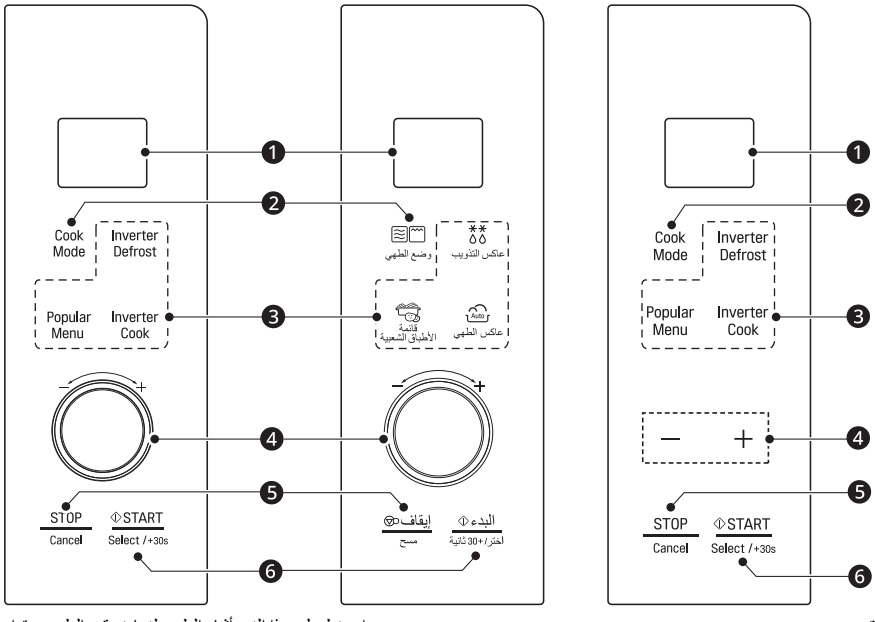
3 اختر الدقائق المرغوبة باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على **البدء**.

ar_main.book.book Page 12 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

التشغيل

لوحة التحكم

خواص لوحة التحكم



❶ **شاشة العرض**

تعرض وقت اليوم، وإعدادات وقت الطهي ووظائف الطهي المحددة.

❷ **وضعي الطهي**

اختر وضع الطهي المناسب لوضع كل من فرن الميكروويف والشواء الشواء المزدوج.

❸ **وضع الطهي الآلي**

اضغط على الأزرار لاختيار إعدادات الطهي والتذويب المبرمجة لعناصر الطعام الاعتيادية.

❹ **أكثر/ أقل**

اضبط وقت الطهي. أو مستوى الطاقة أو الكمية أو الوزن.

❺ **إيقاف/مسح**

أوقِف تشغيل الفرن أو أخرج جميع المدخلات.

- اضغط مع الاستمرار على هذا الزر لمدة 3 ثوانٍ لقفل لوحة التحكم.

❻ **البدء/اختر**

اضغط على هذا الرز لبدء تشغيل الفرن، أو أدخل الكميات أو قم بالطهي على طاقة طهي تبلغ 100% لمدة 30 ثانية.

- اضغط على هذا الزر أثناء الطهي لزيادة وقت الطهي بمقدار 30 ثانية (نحو 99 دقيقة و59 ثانية)

ar_main.book.book Page 11 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- **التردد**: 2450 ميجا هرتز*2
- **الأبعاد (العرض × الطول × العمق)**: 544 × 307 × 458 مم
- **مصدر الطاقة**: 220 فولت تقريبًا، 50/60 هرتز
  - **استهلاك الطاقة**: للميكروويف 1350 واط، للشواء 900 واط، للشواء المزدوج 1450 واط
- **مصدر الطاقة**: 230 فولت تقريبًا، 50 هرتز
  - **استهلاك الطاقة**: للميكروويف 1350 واط، للشواء 1000 واط، للشواء المزدوج 1500 واط
- **مصدر الطاقة**: 240 فولت تقريبًا، 50 هرتز
  - **استهلاك الطاقة**: للميكروويف 1350 واط، للشواء 900 واط، للشواء المزدوج 1450 واط

*1 IEC 60705 التقييم القياسي. قد تتعرض هذه المواصفات لتغيرات دون سابق إنذار.

*2 تردد الميكروويف: 2450 ميجاهرتز +/- 50 ميجاهرتز (المجموعة 2 / الفئة ب)

معدات المجموعة 2: تحتوي المجموعة 2 على جميع معدات التردد اللاسلكي بموجات ISM حيث يتم توليد طاقة التردد اللاسلكي في نطاق التردد من 9 كيلوهرتز إلى 400 جيجاهرتز عمدًا ويتم استخدامها أو الاقتصار على استخدامها في شكل إشعاع كهرومغنطيسي وموصل حثي و /أو وسعي لمعالجة مواد أو أغراض الفحص/التحليل.

تعد معدات الفئة B مناسبة للاستخدام في المنازل والمنازل التي تعتمد بشكل مباشر على شبكة إمداد طاقة منخفضة الجهد والتي تمد المباني المصممة للأغراض المنزلية.

ملاحظة

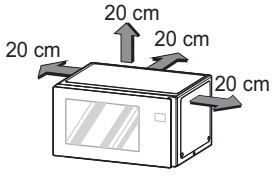
- عند تشغيل الميكروويف على مستويات تتراوح بين 100% و80% لفترات طويلة، فسيتم خفض طاقة الخرج تدريجيًا للعمل على منع زيادة سخونة الوحدة كهربائيًا.

متطلبات التركيب

مكان التركيب

1 ضع فرن الميكروويف على سطح مستوي على ارتفاع 85 سم أو أكثر.
- يجب أن تكون مقدمة الفرن على مسافة 8 سم على الأقل من حافة السطح لتفادي الميل.

2 أتح وجود 20 سم على الأقل من الأعلى، و20 سم من الجانبين و20 سم من الجهة الخلفية للفرن للتهوية المناسبة.
- من المهم وجود تدفق هوائي حر حول الفرن.
- يقع منفذ العادم أسفل الفرن أو بجانبه. إذا استخدمت فرن الميكروويف في مكان مغلق أو جاف، فقد يسوء وضع تيار الهواء الخاص بتبريد المنتج مما قد يتسبب في انخفاض الأداء وتقليل العمر الافتراضي.



3 ضع الحلقة الدوارة داخل الفرن وضع الطبق الزجاجي في الأعلى.

4 أدخل قابس الطاقة في مأخذ تيار كهربي.
- لا تسد المنفذ لتجنب تضرر الفرن.
- تأكد من أن فرن الميكروويف هو الجهاز الوحيد الموصل بالمقبس.
- إذا لم يعمل الفرن بشكل سليم، افصله عن المقبس الكهربي ثم أعد توصيله.

ملاحظة

- لا تضع الفرن فوق فرن غاز أو كهرباء.
- يجب أن يضبط وقت الطهي على مدة أقل من أفران الميكروويف الشائعة (700 وات، 800 وات) بسبب طاقة إخراج المنتج المرتفعة نسبيًا.

تشويش التردد اللاسلكي

- في حالة كان فرن الميكروويف قيد التشغيل، وكنت تستخدم منتجًا وليكن على سبيل المثال راديو أو تلفزيون أو وحدة شبكة محلية لاسلكية (LAN) أو Bluetooth أو أجهزة طبية أو معدات لاسلكية.
- فإن استخدام تلك المنتجات لنفس التردد مع الميكروويف، قد يتسبب في حدوث تشويش منها على جهاز الميكروويف. لا يمثل التشويش مشكلة أو علامة على وجود خلل بالميكروويف، ولذا، فمن الآمن استخدامه. وعلى الرغم من أن الأجهزة الطبية قد تتلقى تشويشًا أيضًا، فمن الواجب توخي الحذر أثناء استخدامها بالقرب من المنتج.

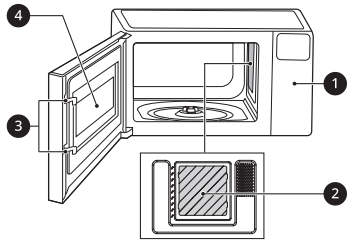
ar_main.book.book Page 10 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

التركيب

نظرة عامة على المنتج

قد يختلف الشكل الخارجي للجهاز أو مكوناته من طراز لآخر.

المنظر الأمامي



1 لوحة التحكم

2 ورقة ميكا

3 نظام أمان قفل الباب

4 النافذة

تحذير

- يُحظر تشغيل الفرن وهو فارغ أو دون وضع الطبق الزجاجي. ومن الأفضل ترك كوب من الماء في الفرن في حالة عدم استخدامه، حيث سيمتص الماء جميع موجات الطاقة الميكروية إذا تم بدء تشغيل الفرن بدون قصد.

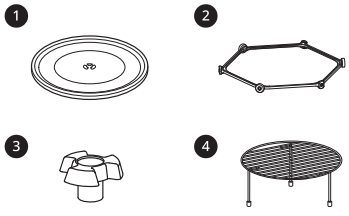
تنبيه

- لا تستخدم الأواني الفخارية أو أدوات المطبخ المعدنية أو أدوات المطبخ المزينة بأطر من المعدن في الفرن، وذلك لتفادي مخاطر التعرض لإصابات أو وقوع أضرار مادية.

ملاحظة

- يُحظر إزالة ورقة ميكا الموجودة في تجويف الفرن، حيث تم وضعها لحماية مكونات الميكروويف من عدم التصاق بقع الطعام عليها.

الملحقات



1 طبق زجاجي

2 حلقة دوارة

3 عمود

4 رف

تنبيه

- يُحظر استخدام فرن الميكروويف من غير الطبق الزجاجي والحلقة الدوارة.

المواصفات

قد تختلف مصدر الطاقة واستهلاك الطاقة وفقًا لنوع الطراز. راجع الملصقات للحصول على التفاصيل.

طراز MH633XXXX، MH653XXXX، MH656XXXX

- **قدرة الميكروويف**: الحد الأقصى. 1000 وات*1
- **التردد**: 2450 ميجا هرتز*2
- **الأبعاد (العرض × الطول × العمق)**
  - 387 x 272 x 476 مم (MH633XXXX, MH653XXXX)
  - 388 x 272 x 476 مم (MH656XXXX)
- **مصدر الطاقة**: 230 فولت تقريبًا، 50 هرتز
  - **استهلاك الطاقة**: للميكروويف 1150 واط، للشواء 900 واط، للشواء المزدوج 1450 واط
- **مصدر الطاقة**: 240 فولت تقريبًا، 50 هرتز
  - **استهلاك الطاقة**: للميكروويف 1150 واط، للشواء 850 واط، للشواء المزدوج 1350 واط

طراز MH826XXXX

- **قدرة الميكروويف**: الحد الأقصى. 1200 وات*1

ar_main.book.book Page 9 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- اترك الصينية الدوارة لتبرد قبل إخراجها من الجهاز.
- تجنب تراكم بقايا الطعام أو المنظف على أسطح الجهاز المانعة للتسرب.
- حافظ على نظافة الجهاز من الداخل والخارج.

التنظيف

أبقِ الفرن نظيفًا من الداخل ومن الخارج. وامنح عناية خاصة لإبقاء اللوحة الداخلية للباب والإطار الأمامي خاليين من الطعام وتكوين الدهون. نظف الفرن مرة أسبوعيًا أو أكثر من ذلك حسب الحاجة.

- يمكن للمنظفات الكاشطة، والألياف السلكية، وأقمشة التنظيف الخشنة، وبعض المناشف الورقية، وما إلى ذلك، إحداث تلف للوحة التحكم والأجزاء الداخلية والخارجية للفرن.

تنظيف داخلي

استخدم قطعة قماش مبللة في تنظيف أسطح الباب، ثم امسح الفتات العالق بين الباب والإطار. أزل البقع الدهنية مستخدمًا قطعة قماش مبللة بالصابون، ثم اشطفها وجففها.

- وبعدها، امسح البقع مستخدمًا منشفة ورقية مبللة، وخاصة بعد طهي الدجاج أو اللحم فورًا.
- في حالة تراكم البخار داخل باب الفرن أو خارجه، فامسح اللوحات بقطعة قماش ناعمة.

تنظيف الهيكل الخارجي

نظِّف الفرن من الخارج بالصابون والماء. ثم اشطفه بالماء النظيف وجففه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية.

- تأكد من عدم دخول الماء في فتحات التهوية وذلك لتجنب تلف أجزاء التشغيل الداخلية للفرن.
- يجب إبقاء الباب وسدادات الباب في حالة نظيفة. ولا تستخدم سوى الماء الدافئ والصابون، ثم اشطفها وجففها جيد.
- قم بمسح الأجزاء المعدنية بقطعة قماش مبللة.

طريقة تنظيف لوحة التحكم

افتح الباب لتفادي تشغيل الفرن بدون قصد. امسح اللوحة باستخدام قطعة قماش مبللة، ثم جففها مباشرةً بقطعة قماش جافة. اضغط على زر **إيقاف** أو زر **إيقاف/مسح** بعد التنظيف.

طرق تنظيف الملحقات

اغسل الطبق الزجاجي والحلقة الدوارة بالماء ورغوة بكمية معتدلة. أما بالنسبة للمناطق شديدة الاتساخ، فاستخدم منظف خفيف وإسفنجة تلميع، ثم جففها بالكامل قبل الاستخدام.

- يمكن غسل الطبق الزجاجي والحلقة الدوارة في غسالة الأطباق بأمان.

ar_main.book.book Page 8 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- اضبط وقت الطهي بصورة صحيحة. تحتاج الكميات الصغيرة من الطعام إلى مدة طهي أو تسخين أقصر. قد يتسبب الطهي الزائد عن اللزوم في نشوب حريق في الأطعمة وتعرض الجهاز للضرر.
- لا تستخدم أي منتجات ورقية معاد تصنيعها. فقد تحتوي على شوائب قد تسبب شرر أو لهب عند استخدامها في الطهي.
- لا تطهي الأطعمة الملفوفة في المناديل الورقية أو ورق الجرائد ما لم يحتوي كتاب الطهي على تعليمات حول الطعام الذي تطهيه.
- لا تستخدم ورق الجرائد بدلًا من المناديل الورقية للطهي.
- لا تستخدم الجهاز لتجفيف ورق الجرائد أو الأقمشة. يمكن أن تشتعل النيران بها.
- لا تطهي البيض بقشره. لا يجب تسخين البيض بقشره أو البيض المسلوق دون كسر قشرته الخارجية في المايكروويف حيث قد تنفجر، حتى بعد انتهاء التسخين بواسطة المايكروويف. يمكن أن يزيد الضغط داخل البيضة مؤديًا إلى انفجارها.
- لا تحاول قلي اللحوم عالية الدهون في جهازك. قد يؤدي ذلك إلى الغلي المفاجئ للسائل وانكبابه.
- أثقب جلد البطاطس أو التفاح أو أي فواكه أو خضراوات قبل الطهي. فقد تنفجر.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة أو أوقف تشغيله في حالة ملاحظة دخان (أو انبعاثه) وأبقِ الباب مغلقًا لكتم أي لهب.
- اتبع التعليمات المعطاة من الشركة المُصنعة للذرة الفشار.
  - لا تستخدم شنطة ورقية لصنع الفشار.
  - لا تحاول صنع الفيشار من بقايا النواة.
  - لا تترك الجهاز دون مراقبة عند صنع الفشار.
  - توقف عن الطهي إذا لم تتحول الذرة إلى فشار بعد الأوقات المقترحة.
  - يمكن أن ينتج عن الطهي الزائد عن اللزوم أن تشتعل النيران في الذرة.
- يمكن توصيل الطاقة عن طريق جعل الوصول إلى قابس الطاقة ممكنًا أو إدماج مفتاح في الوصلات السلكية الثابتة بالتماشي مع قواعد التوصيل. قد يتسبب قابس الطاقة غير المناسب أو المفتاح غير المناسب في صدمة كهربائية أو حريق.
- يجب أن تبقى فتحات الهواء غير مسدودة أثناء الطهي. إذا كانت فتحات الهواء مغطاة أثناء تشغيل الجهاز قد تزيد حرارته للغاية.

الصيانة

- لا تشطف العبوات والطبق والرف بغمرها في الماء مباشرةً بعد الانتهاء من الطهي.
- افصل قابس الطاقة. واتركه ليبرد قبل التنظيف.
- داوم على ارتداء القفازات أثناء إخراج الطعام والملحقات بعد عملية الطهي، وذلك لشدة سخونة الفرن والملحقات.

ar_main.book.book Page 7 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- لا تقم بتشغيل الجهاز وهو فارغ. ويجب دائمًا أن يكون الجهاز مملوءً بالطعام أو الماء عند تشغيله لامتصاص طاقة المايكروويف.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان تالفًا. من المهم بشكلٍ خاص أن يُغلق باب الفرن بشكلٍ مناسب وألّا يوجد تلف في: (1) الباب (ثني)، (2) المفصلات والمزالج (مكسورة أو مفكوكة)، (3) سدادات الباب وأسطح الإغلاق. قد ينتج عن ذلك التعرض الضار لكمية كبيرة من موجات طاقة المايكروويف.
- لا تستخدم الجهاز بغرض إزالة الرطوبة (على سبيل المثال، تشغيل فرن الميكروويف مع ورق جرائد مبللة، ملابس، دُمى، أجهزة كهربائية، حيوان أليف أو طفل وغيره). قد يتسبب ذلك في إلحاق ضرر جسيم بالسلامة، مثل نشوب حريق أو الإصابة بحروق أو الموت المفاجيء نتيجة صدمة كهربائية.
- تأكّد من استخدام الملحقات المناسبة في كل وضع تشغيل. قد ينتج عن الاستخدام غير المناسب ضرر للجهاز والملحقات أو قد يتسبب في حدوث شرارة أو نشوب حريق.

تنبيه

⚠ تنبيه

- للحد من مخاطر حدوث إصابات للأشخاص أو حدوث عطل أو تلف للمنتج أو الممتلكات عند استخدام الجهاز، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما فيها ما يلي:

التركيب

- قم بتركيب الجهاز وفقًا لمتطلبات التركيب المذكورة في هذا الدليل.
- أتح وجود فاصل 8 سم على الأقل من الجهة الأمامية لباب الفرن، وذلك لتفادي ميل الجهاز بطريقة عرضية.
- يجب وضع الصينية الدوارة في مكان يمكنك تشغيل الجهاز فيه.
- يُحظر سد منفذ العادم الموجود أعلى الجهاز أو أسفله أو بجانبه.
- لا تضع أي شيء (على سبيل المثال: مناشف المطبخ والمناديل وغيرها) بين الجهة الأمامية للجهاز وبابه.

التشغيل

- لا تلمس الجهاز (بما في ذلك باب الفرن، والخزانة الخارجية، والخزانة الداخلية، وتجويف الفرن، والملحقات، والأطباق) أثناء وضع الشواء، والوضع الحمل الحراري، وعمليات الطهي الآلي. قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن لمسها مرتفعة عندما يكون الجهاز في وضع تشغيل. توجد خطورة الإصابة بحروق ما لم يتم ارتداء قفازات طهي سميكة.
- لا تضع أي غرض (كتاب، وصندوق، وزجاجة ماء، وزهرية، وما إلى ذلك) على الجهاز. قد تزيد حرارة الجهاز أو ينشب به حريق أو قد يقع الغرض متسببًا في حدوث إصابة للأشخاص.
- لا تشغّل الجهاز والباب مفتوح. قد ينتج عن ذلك التعرض الضار لكمية كبيرة من موجات الطاقة الميكروية.

ar_main.book.book Page 6 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- لا يُسمح بتنظيف الجهاز بمنظف بخاري.

التركيب

- تأكد أن مقبس الخرج مؤرض بشكلٍ صحيح، وبذلك لا يتلف سن التأريض على سلك الطاقة أو تتم إزالته من مقبس الطاقة. لمزيد من التفاصيل عن التأريض، يمكنك الاستفسار عن ذلك من مركز معلومات العملاء في شركة LG Electronics.
- يجب تأريض هذا الجهاز. كما يتم تمييز الأسلاك الموجودة في سلك التيار الرئيسي بألوان وفقًا للرموز التالية:
  - الأزرق: محايد
  - بني: متصل بالكهرباء
  - الأخضر والأصفر: أرضي
- في حالة عدم تطابق ألوان الأسلاك الموجودة في سلك التيار الرئيسي الخاص بهذا الجهاز مع العلامات الملونة التي تحدد أطراف التوصيل بالقابس، تابع على النحو التالي:
  - يجب توصيل السلك الأزرق بطرف التوصيل المميز بالحرفN
  - أو الملون باللون الأسود.
  - كما يجب توصيل السلك البني بطرف التوصيل المميز بالحرف L أو الملون باللون الأحمر.
  - يجب توصيل السلك الأزرق والأصفر أو السلك الأخضر بطرف التوصيل المميز بالحرف G أو رمز الأرض.

⏚ رمز الأرض

- في حالة تلف السلك الكهربي، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين مماثلين لهما لتجنب أي مخاطر. كما قد يؤدي الاستخدام غير المناسب إلى إلحاق ضرر كهربي جسيم.
- إذا كان الجهاز يستمد طاقته من سلك تمديد أو جهاز ذو منفذ كهربائي قابل للحمل، فيجب وضع سلك التمديد أو الجهاز ذو المنفذ الكهربائي القابل للحمل في مكان لا يتعرض أي منهما فيه إلى الرذاذ أو تسرب الرطوبة.
- في حالة تلف سلك الطاقة أو ارتخاء فتحة المقبس، لا تستخدم سلك الطاقة واتصل بمركز خدمة معتمد.

التشغيل

- يجب ألّا يُسمح للأطفال باللعب بالملحقات أو التعلّق بالباب أو بأي جزء من الجهاز.
- عند تشغيل الجهاز على وضع التشغيل المزدوج، يجب على الأطفال عدم استخدام الجهاز إلا بإشراف الكبار بسبب الحرارة المتولدة.

ar_main.book.book Page 5 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- لا تركب هذا الجهاز داخل المركبات المتحركة (سيارات التخييم).
- انتبه إلى الجهاز لوجود احتمالية للاشتعال عند تسخين الطعام في حاويات بلاستيكية أو ورقية.
- يجب تحريك محتويات زجاجات الإرضاع وعلب غذاء الأطفال أو رجّها والتحقق من درجة حرارتها قبل الاستخدام، لتفادي الحروق.
- استخدم فقط الأدوات المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف. قد تسخن هذه الأدوات وتحترق.
  - أزل الروابط المعدنية الملتوية قبل استخدام الجهاز.
  - لا تستخدم العبوات الخشبية والمصنوعة من السيراميك التي بها حشوات معدنية (على سبيل المثال الذهب أو الفضة).
  - لا يُسمح باستخدام عبوات الطعام والمشروبات المعدنية أثناء الطبخ في المايكروويف. قد تتقوس الأشياء المعدنية خاصةً داخل الفرن مما قد يتسبب في أضرار بالغة.
- فرن المايكروويف مصمم لتسخين الطعام والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين الكمادات الساخنة، والخفّ، والإسفنجات، الأقمشة المبللة إلى خطورة حدوث إصابة أو الاشتعال أو الحريق.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة أو أوقف تشغيله في حالة ملاحظة دخان (أو انبعاثه) وأبقِ الباب مغلقًا لكتم أي لهب.
- استخدم فقط مجسات الحرارة الموصى بها لهذا الجهاز.
  - لا يمكنك التحقق من دقة درجة الحرارة مع وجود مجسات حرارة غير مناسبة.
  - لا يوفر هذا الطراز مجسات حرارة.
- عند تسخين السوائل، مثل الحساء، والصلصة، والمشروبات في فرن المايكروويف،
  - تجنب استخدام العبوات الطويلة ذات الفتحات الضيقة.
  - لا تسخن أكثر مما ينبغي.
  - قلّب السائل مرة قبل وضع الحاوية في الفرن ومرة أخرى عند مرور نصف وقت التسخين.
  - كن على حذر عند التعامل مع الحاويات.

  يمكن أن يتسبب تسخين المايكروويف للمشروبات في غليان انفجاري متأخر، وبالتالي يجب الحذر عند الإمساك بالحاوية.
  - بعد التسخين، دع الحاوية داخل الجهاز لفترة قصيرة؛ ثم قلّبها ورجّها بحذر مرة أخرى وتحقق من درجة الحرارة قبل الاستخدام لتجنب الحروق (خاصةً، محتويات زجاجات الإرضاع وعلب غذاء الأطفال).
- يجب تنظيف الجهاز بانتظام كما يجب إزالة أي بقايا من الأطعمة. يمكن أن يؤدي الفشل في إبقاء الجهاز نظيفًا إلى تدهور حالة السطح مما قد يؤثر بالسلب على العمر الافتراضي للجهاز ويمكن أن يؤدي إلى وضع خطير.
- لا يجب أن يقوم الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة ما لم يكون عمرهم 8 سنوات فأكثر ويتم الإشراف عليهم.

ar_main.book.book Page 4 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

- يجب عليك قراءة جميع التعليمات قبل استخدام الجهاز لتقليل مخاطر الإصابة بالحروق أو نشوب الحرائق أو حدوث إصابات للأشخاص أو التعرض إلى موجات طاقة المايكروويف الزائدة عند استخدام فرن المايكروويف.
- يصبح الجهاز (خاصةً أجزاء التهوية) والأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة عند الاستخدام. يجب توخي الحذر وتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال دون سن 8 سنوات بعيدين عن الجهاز إلا في حالة وجود إشراف مستمر عليهم.
- لا تحاول العبث أو القيام بالإصلاحات والتعديلات في الباب أو سدادات الباب أو لوحة التحكم أو مفاتيح أقفال السلامة أو أي أجزاء أخرى من الفرن قد تتضمن إزالة أي غطاء مخصصة للحماية من التعرض إلى موجات طاقة المايكروويف الزائدة.
- يجب أن يقوم الفني المؤهل من مركز خدمة LG Electronics فقط بفك الجهاز أو إصلاحه أو تعديله.
- من الخطورة أن يقوم أي شخص غير الشخص المختص بأي صيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يحمي من التعرض لموجات طاقة المايكروويف.
- على عكس الأجهزة الأخرى، فإن فرن المايكروويف جهاز مرتفع الفولتية وذي تيار كهربي مرتفع. ويمكن أن ينتج عن التصليح أو الاستخدام غير السليم التعرض الضار إلى موجات طاقة المايكروويف الزائدة أو إلى صدمة كهربائية.
- لا تُشغّل الجهاز إذا كانت سدادات الباب والأجزاء المجاورة له في فرن المايكروويف في حالة تلف حتى يتم إصلاحه بواسطة الفني المؤهل من مركز خدمة LG Electronics.
- لا تستخدم فرن المايكروويف لطهي البيض دون تقشيره. يمكن أن يزيد الضغط على القشرة ويؤدي إلى انفجارها.
- يجب ألا تسخن السوائل والأطعمة الأخرى في حاويات محكمة الغلق حيث أنها عرضة للانفجار. أزل الغلاف البلاستيكي من على الطعام قبل الطهي أو إزالة الثلج. ولكن لاحظ أنه في بعض الحالات يجب تغليف بعض الأطعمة بغلاف بلاستيكي واقي للقيام بعملية التسخين أو الطهي.
- لا تستخدم منظفات كاشطة مركزة أو كاشطات مصنوعة من معادن حادة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث يمكن أن تخدش السطح مما قد يتسبب في تحطم الزجاج.
- لا يجب وضع فرن المايكروويف في خزانة. فرن المايكروويف مصمم للاستخدام القائم بذاته.
- أبقِ الجهاز والسلك بعيدين عن الأطفال دون 8 سنوات.
- الجهاز غير مخصص للتشغيل بواسطة المؤقت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- لا يجب استخدام هذا الجهاز لأغراض تقديم الطعام التجارية. هذا الجهاز مخصص للاستخدام داخل المنازل والاستخدامات المشابهة مثل:
  - مناطق مطابخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب ونحوها من بيئات الأعمال
  - منازل المزارعين؛
  - بواسطة العملاء في الفنادق، والفنادق الصغيرة والبيئات السكنية؛
  - الإقامات السكنية التي توفر المبيت والإفطار.

ar_main.book.book Page 3 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

إرشادات السلامة الهامة

اقرأ هذه الإرشادات جيدًا واحتفظ بها فربما تحتاج إليها كمرجع في المستقبل

يتمثل الغرض من إرشادات السلامة التالية في الحيلولة دون وقوع المخاطر غير المتوقعة أو الأضرار الناجمة عن التشغيل غير الآمن أو غير الصحيح للمنتج. تُقسّم الإرشادات إلى **"تحذير"** و **"تنبيه"** على النحو الموضح أدناه.

رسائل السلامة

⚠	يظهر هذا الرمز للإشارة إلى الأمور والعمليات التي قد ينجم عنها حدوث مخاطر. اقرأ الجزء الخاص بهذا الرمز بعناية واتبع الإرشادات تجنبًا لحدوث المخاطر.
⚠	**تحذير** يشير هذا إلى أن عدم اتباع الإرشادات قد يسبب وقوع إصابة خطيرة أو الوفاة.
⚠	**تنبيه** يشير هذا إلى أن عدم اتباع الإرشادات قد يتسبب في وقوع إصابة طفيفة أو تلف الجهاز.
♨	يتم عرض هذا الرمز لتنبيهك أن السطح ساخن. لا تلمس الأسطح أثناء الاستخدام، كي تتجنب مخاطر الإصابة بالحروق.

تحذير

⚠ تحذير

- لتقليل مخاطر وقوع انفجار أو نشوب حريق أو حدوث وفاة أو التعرض لصدمة كهربية أو حدوث إصابة أو حروق للأشخاص عند استخدام المنتج، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما فيها ما يلي:

السلامة الفنية

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وأكثر والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا ما تم توفير الإشراف والإرشادات لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي ينطوي عليها. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بأعمال التنظيف وصيانة المستخدم دون إشراف.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من نقص في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ليس لديهم خبرة ومعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو تقدم لهم الإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم، كذلك يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

جدول المحتويات

قد يحتوي هذا الدليل على صور أو محتوى يختلف عن الطراز الذي قمت بشرائه.

يخضع هذا الدليل للمراجعة من الشركة المصنّعة.

إرشادات السلامة الهامة

اقرأ هذه الإرشادات جيدًا واحتفظ بها فربما تحتاج إليها كمرجع في المستقبل 3
تحذير 3
تنبيه 7

التركيب

نظرة عامة على المنتج 10
متطلبات التركيب 11

التشغيل

لوحة التحكم 12
قبل الاستخدام 13
دليل البدء السريع 14
وضع الطهي 15
دليل الأدوات 22
دليل الطهي 23

الوظائف الذكية

تطبيق LG ThinQ 24
التشخيص الذكي 24

استكشاف الأعطال وإصلاحها

أسئلة متكررة 25
قبل الاتصال بمركز الخدمة 25

ar_main.book.book Page 1 Tuesday, April 19, 2022 9:02 AM

LG
Life's Good

دليل المالك

فرن الميكروويف

قبل البدء في تركيب الجهاز، اقرأ هذه التعليمات بعناية. حيث سيبسط ذلك عملية التركيب ويضمن تركيب الجهاز بشكل صحيح وآمن. واحتفظ بهذه التعليمات بالقرب من المنتج بعد التركيب للرجوع إليها في المستقبل.

العربية

مثلا) 205TA??00001

- سنة الانتاج (الرقم الأخير)
- شهر الانتاج
- رمز الجهاز
- الخوارزمية
- الرقم المسلسل

www.lg.com

MFL71680504
Rev.01_041922

حقوق النشر 2020-2022 إل جي للالكترونيات. كل الحقوق محفوظة