

امسح كود QR للإطلاع على الدليل.



دليل المالك

# فرن الميكروويف

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



العربية

مثلاً 205TA??0001  
\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|  
سنة الإنتاج ( الرقم الأخير )      شهر الإنتاج  
\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|  
رمز الجهاز      الخوارزمية  
\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_|  
الرقم المسلسل



[www.lg.com](http://www.lg.com)



حقوق النشر 2020-2024 إل جي لالكترونيات. كل الحقوق محفوظة

MFL71680504  
Rev.03\_042324

# جدول المحتويات

قد يحتوي هذا الدليل على صور أو محتوى يختلف عن الطراز  
الذي قدمت بشرائه.  
يخصم هذا الدليل للمراجعة من الشركة المصدرة.

## إرشادات السلامة الهامة

3	اقرأ هذه الإرشادات جيداً واحفظ بها فربما تحتاج إليها كمرجع في المستقبل
3	تحذير
7	تنبيه
10	المحافظة على البيئة

## التركيب

11	نظرة عامة على المنتج
12	متطلبات التركيب

## التشغيل

13	لوحة التحكم
14	قبل الاستخدام
15	دليل البدء السريع
16	وضع الطهي
24	دليل الأدوات
24	دليل الطهي

## الوظائف الذكية

26	تطبيق LG ThinQ
26	التخفيض الذكي

## استكشاف الأعطال وإصلاحها

27	أسئلة متكررة
27	قبل الاتصال بمركز الخدمة

## إرشادات السلامة الهامة

**اقرأ هذه الإرشادات جيداً واحفظ 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. تُقسم 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 تجنباً 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 حتى تتجنب مخاطر الإصابة بالحرق.



### تحذير

#### !**تحذير**

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

### السلامة الفنية

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل 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 التأكد من عدم عبئهم بالجهاز.

- يجب عليك قراءة جميع التعليمات قبل استخدام الجهاز لتقليل مخاطر الإصابة بالحرق أو نشوب الحرائق أو حدوث إصابات للأشخاص أو التعرض إلى موجات طاقة المايكروويف الزائدة عند استخدام فرن المايكروويف.
- يصبح الجهاز ساخناً عند الاستخدام، ولذا يجب توخي الحذر وتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. 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 لوحدة 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 الفولتنية والذي تيار كهربائي مرتفع. ويمكن أن ينتج عن التصلیح أو الاستخدام غير السليم التعرض الضار إلى موجات طاقة المايكروويف الزائدة أو إلى صدمة كهربائية.
- في حالة ثالث الباب أو سدادات الباب، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه عن طريق الشخص المختص.
- لا تستخدم فرن المايكروويف لطهي البيض دون تفشيره. يمكن أن يزيد الضغط على القشرة و يؤدي إلى انفجارها.
- يجب ألا تسخن السوائل والأطعمة الأخرى في حاويات محكمة الغلق حيث أنها عرضة لانفجار. أزل الغلاف البلاستيكي من على الطعام قبل الطهي أو إزالته الثالث. ولكن لاحظ أنه في بعض الحالات يجب تعليف بعض الأطعمة بغلاف بلاستيكي واقٍ 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 بيئة الأعمال
  - منازل المزارعين؛
  - بواسطة العملاء في الفنادق، والفنادق الصغيرة والبيئات السكنية؛
  - الإقامات السكنية التي توفر المبيت والإفطار.
  - لا تركب هذا الجهاز داخل المركبات المتحركة (سيارات التخييم).

- عند تسخين الطعام في حاويات بلاستيكية أو ورقية، انتبه إلى الجهاز لوجود احتمالية للاشتعال.
- يجب تحرير محتويات زجاجات الإرضاع وعلب غذاء الأطفال أو رجّها والتحقق من درجة حرارتها قبل الاستخدام، لفادي الحرائق.
- 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 الكعوبات الساخنة، والخف، والإسفنجات، والأقمشة المبللة إلى خطورة حدوث إصابة أو الاشتعال أو الحريق.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة أو أوقف تشغيله في حالة ملاحظة دخان (أو انبعاثه) وأبق الباب مغلقاً لكتم أي لهب.
- استخدم فقط مجسات الحرارة الموصى بها لهذا الفرن.
  - 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.
  - قلب 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 متاخر، وبالتالي يجب الحذر عند الإمساك بالحاوية.
- بعد التسخين، دع الحاوية داخل الجهاز لفترة قصيرة؛ ثم قلبها ورجّها بحذر مرة أخرى وتحقق من درجة الحرارة قبل الاستخدام لتجنب الحرائق ( خاصةً محتويات زجاجات الإرضاع وعلب غذاء الأطفال).
- يجب تنظيف الفرن بانتظام كما يجب إزالته أي بقايا من الأطعمة. يمكن أن يؤدي الفشل في إبقاء الفرن نظيفاً 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.
- لا يُسمح بتنظيف الجهاز بمنظف بخاري.

- يجب عدم استخدام المنظف البخاري.
- يصبح الجهاز ساخناً عند الاستخدام، لذا يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن دون إشراف إلا عند إعطاء تعليمات كافية حتى يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويفهم مخاطر الاستخدام غير السليم.

## التركيب

- تأكد أن مقبس الخرج مؤرض بشكلٍ صحيح، وبذلك لا يتلف سن التاريض على سلك الطاقة أو تتم إزالته من مقبس الطاقة. لمزيد من التفاصيل عن التاريض، يمكنك الاستفسار عن ذلك من مركز معلومات العملاء في شركة LG Electronics.
- يجب تاريض هذا الجهاز. كما يتم تمييز الأسلاك الموجودة في سلك التيار الرئيسي بألوان وفقاً للرموز التالية:
  - الأزرق: محابد
  - 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 بالقباس، تابع على النحو التالي:
  - يجب توصيل السلك "الأزرق" بطرف التوصيل المميز بالحرف "N" أو ذو اللون "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

- يتضمن هذا الجهاز وصلة أرضية للأغراض الوظيفية.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين مماثلين لها لتجنب أي مخاطر. كما قد يؤدي الاستخدام غير المناسب إلى إلحاق ضرر كهربائي 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 منها 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 ألا يُسمح للأطفال باللعب بالملحقات أو التعلق 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.
- 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 تالفاً. من المهم بشكلٍ خاص أن يُغلق باب الفرن بشكلٍ مناسب وألا يوجد تلف في: (1) الباب (ثني)، (2) المفصلات والمزلج (مكسورة أو مفكوكه)، (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 المايكروويف مع ورق جرائد مبللة، ملابس، دمى، أجهزة كهربائية، حيوانات أليفة أو طفل وغيرها). قد يتسبب ذلك في إلحاق ضرر جسيم بالسلامة، مثل نشوب حريق أو الإصابة بحرائق 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 المنتج أو الممتلكات عند استخدام الجهاز، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما فيها ما يلي:

## التركيب

- قم بتركيب الجهاز وفقاً لمتطلبات التركيب المذكورة في هذا الدليل.
- أتّح وجود فاصل 8 سم على الأقل من الجهة الأمامية لباب الفرن، وذلك لتفادي ميل الجهاز بطريقة عرضية.
- يجب وضع الصينية الدوارة في مكان يمكن 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.
- لتجنب المخاطر الناتجة عن إعادة ضبط قطع التيار الحراري عن طريق الخطأ، يجب عدم تشغيل هذا الجهاز باستخدام جهاز تبديل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإيقاف تشغيلها بانتظام بواسطة الأداة المساعدة.

## التشغيل

- لا تلمس الجهاز (بما في ذلك باب الفرن، والخزانة الخارجية، والخزانة الداخلية، وتجويف الفرن، والملحقات، والأطباقي) 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 بحرائق ما لم يتم ارتداء قفازات طهي سميكه.
- 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 متسبباً في حدوث إصابة للأشخاص.
- لا تشعل الجهاز والباب مفتوح. قد ينبع عن ذلك التعرض الضار لكمية كبيرة من موجات الطاقة الميكروية.
- 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 بدلاً 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 مؤدياً إلى انفجارها.
- لا تحاول قلي اللحوم عالية الدهون في جهازك. قد يؤدي ذلك إلى الغلي المفاجئ للسائل وانكابه.
- 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) وأثقب الباب مغلقاً لكمم أي لهب.
- اتبع التعليمات المعطاة من الشركة المصنعة للذرة الفشار.
  - لا تستخدم شنطة ورقية لصنع الفشار.
  - لا تحاول صنع الفشار من بقايا النواة.
  - لا تترك الجهاز دون مراقبة عند صنع الفشار.
  - توقف عن الطهي إذا لم تتحول الذرة إلى فشار بعد الأوقات المقترنة.
  - يمكن أن ينبع عن الطهي الزائد عن اللزوم أن تشتعل النيران في الذرة.
- يمكن توصيل الطاقة عن طريق جعل الوصول إلى قابس الطاقة ممكناً 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

- إذا كان من الضروري اتخاذ الاحتياطات الازمة أثناء صيانة المستخدم، فيجب تقديم التفاصيل المناسبة.
- لا شطف العيوب والطبق والرف بغمراها 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.
- اترك الصينية الدوارة لتبرد قبل إخراجها من الجهاز.
- تجنب تراكم بقايا الطعام أو المنظف على أسطح الجهاز المانعة للتسلب.
- حافظ على نظافة الجهاز من الداخل والخارج.

## التنظيف

- أبق الفرن نظيفاً من الداخل ومن الخارج. وامنح عناية خاصة لإبقاء اللوحة الداخلية للباب والإطار الأمامي خاليين من الطعام وتكونين الدهون. نظف الفرن مرة أسبوعياً أو أكثر من ذلك حسب الحاجة.
- يمكن للمنظفات الكاشطة، والألياف السلكية، وأقمصة التنظيف الخشنة، وبعض المناشف الورقية، وما إلى ذلك، إحداث تلف لللوحة التحكم والأجزاء الداخلية والخارجية للفرن.

## تنظيف داخلي

استخدم قطعة قماش مبللة في تنظيف أسطح الباب، ثم امسح الفضلات العالقة بين الباب والإطار. أزل البقع الدهنية مستخدماً قطعة قماش مبللة بالصابون، ثم اشطفها وجففها.

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

## تنظيف الهيكل الخارجي

نظف 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 للتجنب ثلث أجزاء التشغيل الداخلية للفرن.
- يجب إبقاء الباب وسدادات الباب في حالة نظيفة. ولا تستخدم سوى الماء الدافئ والصابون، ثم اشطفها وجففها جيداً.
- قم بمسح الأجزاء المعدنية بقطعة قماش مبللة.

## طريقة تنظيف لوحة التحكم

افتح الباب لنفادي 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.

## المحافظة على البيئة

### الأجهزة المستعملة

#### !تبيه

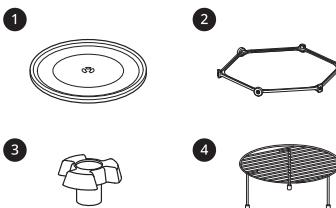
- يجب تعطيل الأجهزة المستعملة لتكون غير صالحة للاستعمال قبل التخلص منها حتى لا تشكل خطراً. لتحقيق ذلك، افصلها عن مصدر التيار الكهربائي وافصل كابل إمداد الطاقة.

لحماية البيئة، يجب التخلص من الأجهزة المستعملة بشكل صحيح.

- يجب عدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادمة.

# التركيب

## 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 وفقاً لنوع الطراز. راجع الملصقات للحصول على التفاصيل.

طراز \*\*\* MH633\*\*\*\*, MH653\*\*\*\*, MH656\*\*\*\*

• قدرة الميكروويف: الحد الأقصى. 1000 وات\*

• التردد: 2450 ميجا هرتز<sup>2</sup>

• الأبعاد (العرض × الطول × العمق)

- (MH633\*\*\*\*, MH653\*\*\*\*) 387 × 272 × 476 مم

- (MH656\*\*\*\*) 388 × 272 × 476 مم

• مصدر الطاقة: 230 فولت تقريباً، 50 هرتز

- استهلاك الطاقة: للميكروويف 1150 واط، للشواء 900 واط، للشواء المزدوج 1450 واط

• مصدر الطاقة: 240 فولت تقريباً، 50 هرتز

- استهلاك الطاقة: للميكروويف 1150 واط، للشواء 850 واط، للشواء المزدوج 1350 واط

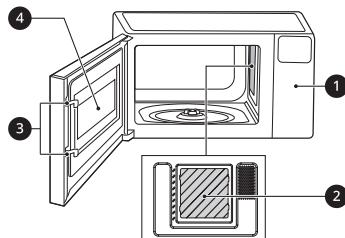
• استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد والسكن: 0.5 وات

• استهلاك الطاقة في وضع المعلومات: 1.0 وات

## 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 بده تشغيل الفرن بدون قصد.

## تنبيه !

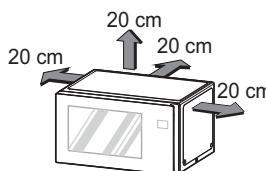
- لا تستخدم الأواني الفخارية أو أدوات المطبخ المعدنية أو أدوات المطبخ المزينة باطэр من المعدن في الفرن، وذلك لتفادي مخاطر التعرض لإصابات أو وقوع أضرار مادية.

## ملاحظة

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

اتج وجود 20 سم على الأقل من الأعلى، و20 سم من الجانبيين و20 سم من الجهة الخلفية للفرن للتهوية المناسبة.

- من المهم وجود تدفق هوائي حر حول الفرن.
- يقع منذ العالم أسلف الفرن أو بجانبه. إذا استخدمت فرن الميكروويف في مكان مغلق أو جاف، فقد يسوء وضع تيار الهواء الخاص بتبريد المنتج مما قد يتسبب في احتباس الأداء وتقليل العمر الافتراضي.



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

4 أدخل قابس الطاقة في مأخذ تيار كهربائي.

- لا تسد المنفذ لتجنب تضرر الفرن.
- تأكّد من أن فرن الميكروويف هو الجهاز الوحيد الموصى بالمقbis.
- إذا لم يعمل الفرن بشكل سليم، افصله عن المقبس الكهربائي 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 نسبياً.

#### تشويش التردد اللاسلكي

- في حالة كان فرن الميكروويف قيد التشغيل، وكانت تستخدم منتجًا ول يكن على سبيل المثال راديو أو تلفزيون أو وحدة شبكة محلية لاسلكية (LAN) أو Bluetooth أو أجهزة طيبة أو معدات لاسلكية.

- فإن استخدام تلك المنتجات لنفس التردد مع الميكروويف، قد يتسبب في حدوث تشويش منها على مهاز الميكروويف. لا يمثل التشويش مشكلة أو علامة على وجود خلل بالميكروويف، ولذا، فمن الأمان استخدامه. وعلى الرغم من أن الأجهزة المطابقة قد تتلقى تشويشاً أيضًا، فمن الواجب توخي الحذر أثناء استخدامها بالقرب من المنتج.

طراز MH826\*\*\*\*

قرة الميكروويف: الحد الأقصى. 1200 وات<sup>1</sup>

التردد: 2450 ميجا هرتز<sup>2</sup>

الأبعاد (العرض × الطول × العمق):  $544 \times 307 \times 458$  مم

مصدر الطاقة: 220 فولت تقريباً، 50/60 هرتز

- استهلاك الطاقة: للميكروويف 1350 واط للشواء 900 واط، للشواء المزدوج 1450 واط

مصدر الطاقة: 230 فولت تقريباً، 50 هرتز

- استهلاك الطاقة: للميكروويف 1350 واط للشواء 1000 واط، للشواء المزدوج 1500 واط

مصدر الطاقة: 240 فولت تقريباً، 50 هرتز

- استهلاك الطاقة: للميكروويف 1350 واط للشواء 900 واط، للشواء المزدوج 1450 واط

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد والسكن: 0.5 وات

استهلاك الطاقة في وضع المعلومات: 1.0 وات

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

2\* تردد الميكروويف: 2450 ميجا هرتز /+ 50 ميجا هرتز (المجموعة 2 / الفئة B)

معدات المجموعة 2: تحتوي المجموعة 2 على جميع معدات التردد اللاسلكي بموجات ISM حيث يتم توليد طاقة التردد اللاسلكي في نطاق التردد من 9 كيلوهertz إلى 400 جيجاهرتز عدّا ويتم استخدامها أو الاقترار على استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي وموصل حدي

و/أو وسعي لمعلاجة 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 تمتد المباني المصممة للأغراض المنزلية.

#### ملاحظة

- عند تشغيل الميكروويف على مستويات تترواح بين 100% و 680% لفترات طويلة، فسيتم خفض طاقة الخارج تدريجياً للعمل على منع زيادة سخونة الوحدة كهربائياً.

#### متطلبات التركيب

#### مكان التركيب

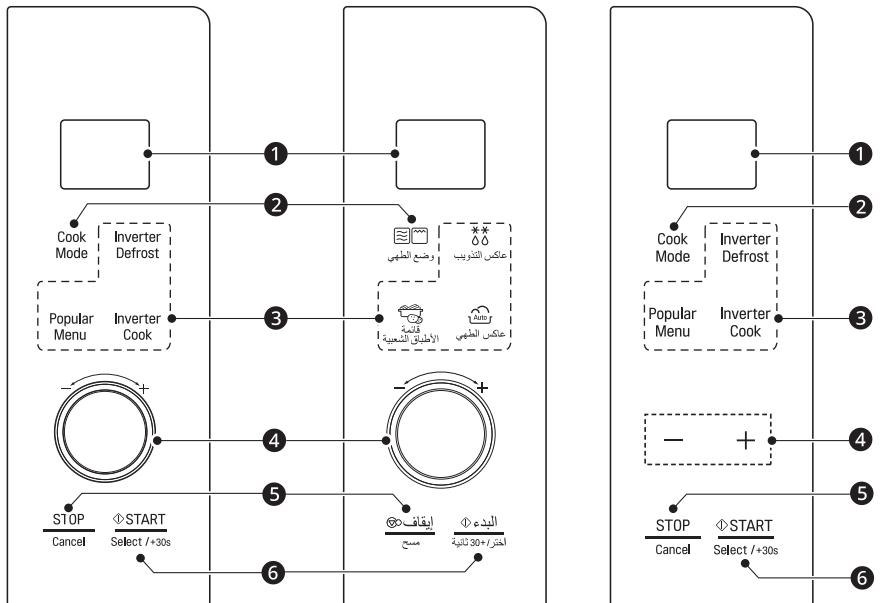
1 ضع فرن الميكروويف على سطح مستوي على ارتفاع 85 سم أو أكثر.

- يجب أن تكون مقعنة الفرن على مسافة 8 سم على الأقل من حافة السطح لتفادي الميل.

# التشغيل

## لوحة التحكم

### خواص لوحة التحكم



• اضغط على هذا الزر أثناء الطهي لزيادة وقت الطهي بمقدار 30 ثانية (نحو 99 دقيقة و 59 ثانية).

#### ① شاشة العرض

عرض وقت اليوم، وإعدادات وقت الطهي ووظائف الطهي المحددة.

#### ② وضع الطهي

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

#### ③ وضع الطهي الآلي

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

#### ④ أفت / أقل

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

#### ⑤ إيقاف/مسح

أوقف تشغيل الفرن أو أخرج جميع المدخلات.

• اضغط مع الاستمرار على هذا الزر لمدة 3 ثوانٍ لقلل لوحة التحكم.

#### ⑥ البدء/إختبار

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

مستوى الطاقة	لاستخدام
مرتفع 1200 وات 1000 / 2* وات (100%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>غلي الماء.</li> <li>تحمير اللحم البقرى المفروم.</li> <li>صنع الطحوى.</li> <li>طهي قطع النجاج والأسماك والخضروات وقطع اللحم الطيرية.</li> </ul>
1000 800 / 2* وات (80%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>إعادة تسخين الرز والمكرونة والخضروات.</li> <li>إعادة تسخين الأطعمة المحضرة بسرعة.</li> <li>إعادة تسخين الشطائر.</li> </ul>
700 وات 600 / 2* وات	<ul style="list-style-type: none"> <li>طهي أطباق البيض والحلب والجبين.</li> <li>تحضير الكعك والخبز.</li> <li>طهي لحم العجل.</li> <li>طهي سمسك كاملة.</li> <li>تحضير البوذنجان والكتشب.</li> <li>إذابة الشوكولاتة.</li> </ul>
400 وات	<ul style="list-style-type: none"> <li>إذابة اللحم والدجاج والماكولات البحرية.</li> <li>طهي قطع لحم طازجة بدرجة أقل.</li> </ul>
200 وات	<ul style="list-style-type: none"> <li>تدفئة الفاكهة الباردة المثلجة.</li> <li>نطيرية الزبدة والجبين الكريمي.</li> <li>الحفاظ على سخونة الطواجن والأطباق الرئيسية.</li> </ul>

1\* لطراز MH826\*\*\*\*

2\* لطراز MH656\*\*\*\*، MH653\*\*\*\*، MH633\*\*\*\*

### ضبط إعداد الساعة

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

- اضغط على زر البدء/اختر لتأكيد وضع 12 ساعة على شاشة العرض.  
 • التغيير إلى وضع 24 ساعة، فاستخدم أكثر/ أقل.

**رمز شاشة العرض**  
 يظهر الرمز عند تحديد الوظيفة أو تحديد الوزن / مستوى الطاقة / درجة الحرارة باستخدام أكثر/ أقل.

الرمز	الإشارة
ميكروويف	
شواء	
شواء مزدوج	
عักس الطهي	
عاكس التدويب	
بدء الطهي	
استخدام أكثر أو أقل (More or Less)	
تحديد مستويات الطاقة	
تحديد الوزن	

### ملاحظة

- تصدر الصافرة صوتاً 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 تلقائياً عن الطهي عند فتح الباب.

### 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% و 80% لفترات طويلة، فسيتم خفض طاقة الخرج تدريجياً للعمل على منع زيادة سخونة الوحدة كهربياً.

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

**الطهي على طاقة عالية لمدة دقيقتين**

**1 اضغط على زر إيقاف/مسح.**

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

**2 اضغط على زر البدء/اختر أربع مرات.**

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

#### ملاحظة

- سيدأ الفرن في الطهي لمدة 30 ثانية بطاقة عالية على الفور.
- اضغط على زر البدء/اختر 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 يدوياً.

**1 اضغط على زر إيقاف/مسح.**

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

**ضبط القفل ضد عبث الأطفال على ON (تشغيل)**

**1 اضغط على زر إيقاف/مسح.**

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

**إلغاء القفل ضد عبث الأطفال**

**اضغط مع الاستمرار على زر إيقاف/مسح حتى يختفي زر Loc (حوالي 3 ثوان).**

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

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

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

بعد اكتمال عملية الطهي، سيصدر صوت جرس ويظهر زر End على نافذة العرض. سيقى زر End ظاهراً على الشاشة وسيتكرر صوت الجرس كل دقيقة حتى يفتح الباب أو يتم الضغط على أي زر.

• وب مجرد ضبط الإعداد، سيظهر وقت اليوم مجدداً على شاشة العرض بعد ثانية واحدة.

• إذا كان الفرن مقفل سيعود زر Loc على شاشة العرض بمجرد الضغط على أي زر.

• قم بفتح قفل الفرن لاستئناف الاستخدام العادي.

**ملاحظة**

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

### دليل البدء السريع

#### خاصية البدء السريع

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

- Co-1: 220 وات، Co-2: 330 وات، Co-3: 440 وات، MH826\*\*\*\* (طراز)

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

- 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 مسبقاً للطهي التلقائي لبعض الأطعمة.

### وضع التحمير

تسمح لك هذه الخاصية بالتحمير للطعام.

**1** اضغط على زر إيقاف/مسح.

**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/ اختر.

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

- عند سماع صوت الصافرة، تخلص من العصارة وقم بتنقيب الطعام، ثم اضغط على زر البدء/ اختر لاستئناف دورة الطهي.

## الطهي باستخدام الشواية

تسمح لك هذه الخاصية بطهي الطعام ليصبح مقرمشاً وبني اللون سريعاً بدون الحاجة إلى إعادة تسخينها.

**1** اضغط على زر إيقاف/مسح.

**2** اضغط على وضع الطهي حتى يظهر زر Grill على شاشة العرض، ثم اضغط على زر البدء/ اختر.

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

#### ! تنبيه

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

## 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 معاً بسرعة.

**1** اضغط على زر إيقاف/مسح.

**2** اضغط على زر وضع 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/ اختر.

- رمز مستوى طاقة الميكروويف

- Co-1: 200 وات، Co-2: 300 وات، و Co-3: 400 وات، و (طراز MH633\*\*\*\*، MH653\*\*\*\*، MH656\*\*\*\*) وات

- حبات فلفل حلو مقطعة إلى نصفين بالطول وأزل البنور
- طماطم صغيرة كاملة
- قطع مقطع إلى نصفين
- **تليمات**

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: طبق من الزجاج مقاوم للحرارة على الرف
- أدهن الخضروات بزيادة سائحة أو زيت، ثم تبليها على حسب المذاق.

## ملاحظة

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



## وضع النظرية والإذابة

يستخدم الفرن طاقة منخفضة لنظرية الطعام مثل (الجبن الكريمي، والمثلجات) وإذابة الأطعمة (الزبدة، والشوكولاتة).

**1** اضغط على زر إيقاف/مسح.

**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/اختر.

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

بعد الطهي، قم بتنقلب الطعام لإكمال عملية الإذابة.

## قائمة النظرية 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 بتنزع غطاء الأكواب والغطاء

**2-3 الزبدة (1 - 3 منها)**

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

## قائمة التحمير

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

**1-1 البطاطا المخبوزة 1.0 - 0.2 كجم**

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: رف
- حبة من البطاطس: 180 - 220 جرام
- اغسل البطاطس وتجففها بمنديل ورقى.
- اثقب كل من البطاطس بالشوكة 8 مرات.
- مدة الانتظار: 3 دقائق

**1-2 لحم بقرى مشوي 0.5 - 0.6 كجم**

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

**1-3 الدجاج المشوي 0.8 - 0.1 كجم**

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

**1-4 لحم الخروف المشوي 0.5 - 0.6 كجم**

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

**1-5 الخضروات المقليّة (0.2 - 0.3 كجم)**

المكونات

- بصل، مقطع إلى أرباع
- باذنجان وكوسة مقطوعان إلى سماكة يتراوح بين 1 - 2 سم

**4-2 الشوكولاتة (0.1 - 0.3 كجم)**

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أوانى الطهي: وعاء آمن لل mikro ويف
- يمكن استخدام رقائق الشوكولاتة أو مربعات شوكولاتة الخبز.
- قم بفكها قبل الاستخدام.

**وضع إذابة الثلج والطهي**

تسمح لك هذه الخاصية بإذابة ثلج عناصر الطعام وطهيبها.

**1 اضغط على زر إيقاف/مسح.**

**3-6 بيترًا مجفدة (رقيقة) (0.4-0.2) كجم**

- درجة الحرارة الأولية: محمد
- الإناء: طبق من الزجاج مقاوم للحرارة
- أخرج البيترًا الكرست من العبوة.

**3-7 فيلبي السلمون (0.6-0.2) كجم**

- درجة الحرارة الأولية: محمد
- الإناء: موضوع في طبق تقطير
- أدهن السلمون المحمد بزبدة سانحة أو زيت، ثم تبألاها على حسب المذاق.

**وضع التخمير والتماسك والحفظ على السخونة**

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

**1 اضغط على زر إيقاف/مسح.**

**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/آخر.**

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

- عند سماع صوت الصافرة، قم بتنبيب الطعام، ثم اضغط على زر البدء/آخر لاستئناف دورة الشواء.

**قائمة إذابة الثلج والطهي**

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

**3-1 الباجيت / الكروسان (0.3-0.1) كجم**

- درجة الحرارة الأولية: محمد
- الإناء: طبق من الزجاج مقاوم للحرارة
- قم بتنزع لفافة الباجيت / الكروسان المحمد.

**3-2 أصابع الجبنة (0.4-0.2) كجم**

- درجة الحرارة الأولية: محمد
- أوانى الطهي: رف
- أخرج أصابع الجبنة من العبوة.

**3-3 قطع الدجاج المقرمشة (0.3-0.2) كجم**

- درجة الحرارة الأولية: محمد
- أوانى الطهي: رف
- أخرج أفراص الدجاج المقليّة من العبوة.

**ملاحظة****التخمير والتماسك**

- لا تستخدم سوى الحليب المبستر والزيادي الطبيعي العادي.
- لا تستخدم أنواع الحليب والزيادي التالبية:
- ٢% أو الحليب الخالي من الدهون، حليب عالي الكالسيوم، حليب الصويا، الحليب المتبيقي، حليب منتهي الصلاحية.
- الزيادي المتبيقي، الزيادي منتهي الصلاحية.

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

### قائمة الأطباق الشعبية

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

#### 1-1 ورق الغب (1.0 كجم)

##### المكونات

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

##### تطيعيات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- اطه خليط الخضروات حتى يصل إلى اللون البني الذهبي.
- قم بإضافة الأرز المطبوخ وخليط الخضروات والملح والقلقل في وعاء ثم قم بخلطهم جيداً.
- ضع ورقة العنبر على سطح مستوٍ وضع 1.5 ملعقة من خليط الأرز في وسط ورقة العنبر. لف خليط الأرز بالورقة.
- نظم جميع الأوراق الملفوفة في صرف وأضف الماء.
- قم بتنقيطية الوعاء بقطناء 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 كبيرة جيدتان المقليتين
- ثلاثة فصوص ثوم مفروم
- 0.25 كوب من هرير الطماطم
- 0.25 كوب من الزبدة، الزبيب، رقائق الفستق (محمر)

- اغسل كل أواني الطهي جيداً بالماء الساخن وجففها قبل بدء عملية التخمير وتتماسك الزبادي.
- لا تقم برج الزبادي أو خلطه أثناء عملية التخمير والتتماسك، حيث قد يؤثر ذلك على قوام الزبادي.
- في حالة كانت كمية المكونات أكبر من الكمية المعتبرة، قم بزيادة وقت التخمير والتتماسك.

### الحفظ على السخونة

- يجب عدم تغطية المغمرشات (المجبنات، الفطان)، بقايا الطعام وغيرها) أثناء عملية الحفاظ على السخونة.
- يجب تغطية الأطعمة الرطيبة بغطاء بلاستيكي أو غطاء آمن للميكروويف.
- كمية الطعام الدافئ مناسبة لتقديم من 1 إلى 3 وجبات. كما يجب ملاحظة أن الطعام الراطب سيساهم بالجفاف كلما طالت فترة الحفاظ على سخونته.
- يحظر لمس الأغصية البلاستيكية للطعام أثناء تسخينه.

### قائمة التخمير والتتماسك والحفظ 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 أصف الزبادي وقم بالتقليب.
- قم بتنقيتها بغلاف بلاستيكي ثم قم بطيهها.
- 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: -

### وضع الطهي الشائع

تتميز هذه الخاصية بطعمها عناصر الطعام الشائعة.

#### 1 اضغط على زر إيقاف/مسح.

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

- 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
  - أوانى الطهي: وعاء آمن للبيكروويف (اناء 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 الشدة
  - 100 جرام من الجبنة المبشورة
  - جوز الطيب، ملح وفلفل للتنويع
- تعليمات**
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
  - الإناء: طبق ل الخبز ( $20 \times 20$  سم)
  - افركها في الطبق مع الثوم والزبدة. ضع نصف البطاطس في طبق الخبز وقطتها.
  - ضع البطاطس المتبقية وقطعها ثم صب القشدة والجبنة عليها.
- 2-2 خضار بالفرن (1.5 كجم) المكونات**
- حبة واحدة من البصل، البانججان، الكوسة، الفلفل الألوان مقطعة إلى أجزاء
  - 3 حبات طماطم مقطعة
  - فصان ثوم مفروم
  - 2 ملعقة من الخل
  - ملعقة من الخضار الطازج المقطوع، معجون الطماطم، السكر
  - ملح وفلفل حسب المذاق
- تعليمات**
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
  - أوانى الطهي: وعاء آمن للبيكروويف
  - اخلط المكونات وقم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- 2-3 الطماطم المحسية (1.2 كجم) المكونات**
- أربع حبات طماطم متوسطة الحجم
  - ملح وفلفل حسب المذاق
  - خليط اللحم الناري
  - 300 جرام من اللحم المفروم
  - 0.5 كوب من فنات الخبز
  - فصان ثوم مفروم
- 1-3 فتة 0.4 - 0.2 (كم) المكونات**
- 500 جم من اللحم المفروم
  - كوب من البقدونس المقطوع 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
  - الإناء: طبق من الزجاج المقاوم للحرارة على الرف
  - اخلط المكونات وقم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
  - قسمها وقطتها إلى ناقن صغيرة (100 جم / يصل كل منها إلى 1.5 سم).
  - بعد الطهي، أخرجها من الفرن واتركها.
- 1-4 أرز بالحلب (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**

- اخلط جميع المكونات ما عدا الخليب المتبقي، والزيت، والبيض وأوراق الغار.

- ملعقة من الخردل، خضار مجفف وجبن بارميزان تعليمات

- قم بتسخين الزيت في وعاء واطه الخليط حتى يتحول إلى اللون البني الذهبي.

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة تعليمات

- قدمه مع الأرز العادي أو الأرز بالزعفران.

- أولي الطهي: طبق أمن للميكروويف تعليمات

- ضعهم في كسرولة بحجم 1.5 لتر وضعهم جانبًا. اكسر البيض مع الخليب المتبقي وصبه على اللحم.

- اقطع الجزء العلوي من الطماطم لتشكيل القبعات وأزل البذور، ثم رش كل جبة طماطم بالملح والفلفل تعليمات

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

- قطع من لحم الضأن يوزن 100 - 150 جم، مقطعة بسمك 1.5 - 2.0 سم

- ملح وفلفل حسب المذاق تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: المبردة

- 4 حبات من الكوسة المستبردة (وزن كل منها 200 جم) تعليمات

- الإناء: موضوع في طبق تقطرir

- 500 جرام من اللحم البقرى المفروم تعليمات

- قطعه مع ملح وفلفل أو حسب الرغبة.

- 2 ملعقة من زيت الزيتون تعليمات

### 3-3 شواء شريحة لحم (0.2 - 0.6 كجم) المكونات

- شريحة لحم يوزن 200 جم

- ملح وفلفل حسب المذاق تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: المبردة

- الإناء: طبق من الزجاج مقاوم للحرارة تعليمات

- الإناء: موضوع في طبق تقطرir

- اقطع شريحة اللحم بسمك 2.5 سم. قطعها مع ملح وفلفل أو حسب الرغبة.

- ضع الطعام في طبق من الزجاج مقاوم للحرارة وأضف زيت الزيتون.

### 3-4 الكسكسي 0.4 - 0.1 كجم المكونات

- كسكسي / ماء / زبدة

- 0.1 كجم / 120 مل / ملعقة

- 3-1 بوبوي (1.3 كجم) المكونات

- 200 مل من الخليب

- 0.2 كيلوجرام / 240 مل / 2 ملعقة

- 30 مل من عصير الليمون

- 0.3 كيلوجرام / 360 مل / 2 ملعقة كبيرة

- شريحتان من الخبز

- 0.4 كيلوجرام / 480 مل / 3 ملعقة كبيرة

- 750 جم من اللحم المفروم

- خليط الخضروات

- 0.25 كوب من الفستق المسحوق

- 1 مرق دجاج

- بصلة مقطعة (متوسطة الحجم)

- علبان من عصير الطماطم

- ملعقة من مربى المشمش

- 1.5 كوب من الماء

- ملعقتين من الملح، الزنجبيل الطازج المبشور، مسحوق الكراري المتوسط

- 1.5 بصلة بيضاء صغيرة الحجم أو 2 كوب من البصل المقطع إلى شرائح

- ملعقة من الكركم

- علبة بوزن 15 أونصة من الحمص

- 4 من أوراق الغار أو قشر الليمون

- جبแทน من البطاطس الكبيرة المسلوقة المقطعة إلى مكعبات

- 3 من كل من البيض، فصوص الثوم المفروم

- حبة جزر مقطعة إلى شرائح

- تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة تعليمات

- الإناء: كسرولة (1.5 لتر)

- انفع الخبز في 100 مل من الخليب. اخلطه مع اللحم المفروم.

- امزجها جيداً مع الزبادي لصنع تتبيلة التنورى. انفع الدجاج في التتبيلة لمدة 2 - 3 ساعات.
- سيخ قطع الدجاج مستخدماً 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
- حنمان 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 للميكرورويف
- اخلط المكونات وقم بتحطيم الوعاء بخطاء من البلاستيك به فتحات.
- قلب المكونات أثناء الطهي مررتين على الأقل.

#### 4-3 دال تادكا (0.4 - 0.2 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 للميكرورويف
- انفع الدال لمدة ساعتين.
- اخلط جميع المكونات.
- قلب المكونات أثناء الطهي مررتين على الأقل.

#### 4-4 برياني الخضار (1.0 كجم) المكونات

- 400 جرام ماء

- 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 و 0.5 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 بإضافة خليط الخضروات إليها واتركها على نار هادئة لمدة تتراوح بين 10 - 12 دقائق.

#### تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة أواني الطهي: وعاء آمن للميكرورويف
- ضع الكنسكي، والماء والزبدة واخلطهم جيداً.
- قم بتغطية الوعاء بخطاء من البلاستيك به فتحات.
- وقت الطهي: 15 - 20 دقيقة.
- استخدم شوكة في نفس الكنسكي ثم قم بخلطه مع صوص الخضروات.

#### 4-1 تكا الدجاج (0.4 - 0.2 كجم) المكونات

- 4 من صدور الدجاج مقطعة إلى مكعبات
- كوب من الزبادي الطبيعي
- ملعقة من بذور الكمون، مسحوق جaram ماسala
- 1 ملعقة من الكزبرة المطحونة
- 1 من عصير الليمون، ليمونة
- 8 من فصوص الثوم المفروم جيداً
- 1 إنثى من بشر الزنجبيل المقطع جيداً
- 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 معجيناً.

## 5 اضغط على البدء/اختر لاستنف دورة إذابة الثلج.

### ملاحظة

- قم بتنزع ورق التغليف أو العبوات البلاستيكية من على السكك والمشريات واللحوش والجاجج، وإلا سبّع جنون ورق التغليف البخاري والعصارة بالقرب من الأطعمة، مما قد يتسبب في طهو السطح الخارجي للأطعمة.
- ضع الأطعمة في وعاء مسطح أو على حامل التحمير في الميكروويف لالتقط الشوك.
- يجب أن يبقى الطعام في حالة تجمد من المنتصف بعد خروجه من الفرن.
- يختلف طول وقت التذويب بناءً على مدى صالية الطعام المتجمد.
- يؤثر شكل العبوات على مدى سرعة إذابة الطعام. فالعبوات المسطحة سبّيت 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 حلبة، لحم الصلع، لحم الكفل، لحم الفخذ، شطarian الهايمبرجر.
- لحم الخراف: قطع، روسٍت ملفرف
- لحم العجل: شرحت (0.5 كجم، 20 م 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 دقيقة.

#### dEF3 الأسماك (0.1 - 4.0 كجم)

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

#### dEF4 الخبز (0.1 - 0.5 كجم)

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

- كوب من الأرز البسمتي
- حتان من البصل المقطع
- كوب من الخضروات المقطعة (جزر وفاصوليا وبازلاء وطمطمطم)
- حبة طماطم مقلعة، قرفة
- 2 من الفلفل الأخضر المقطع، هيل
- 2 من الفصوص وأوراق الغار الصغيرة
- حنة من أوراق الكبيرة المفرومة جيداً (كزبرة) ومن أوراق النعناع
- 1.5 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
- ملعقة صغيرة من الكبيرة المطحونة، المكون المطحون، حب الشمر، معجون الزنجبيل والثوم
- ملقطان 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 بتنطحية الوعاء بعظام من البلاستيك به فتحات.
- قلب المكونات أثناء الطهي مرتين على الأقل.

### وضع إذابة الثلج

يحتوي الفرن على 4 دورات إذابة تم ضبطها مسبقاً. وتتوفر وظيفة التذويب طريقة إذابة للأطعمة المجمدة، كما يوضح جدول التذويب دورة التذويب المقترنة باللحيد من الأطعمة. تُصدر وظيفة التذويب صوت جرس إثناء إجراء الدورة لتذيبك بالتحقق من الطعام أو تقليبه أو فصله أو إعادة تنظيمه.

#### 1 اضغط على زر إيقاف/مسح.

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

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

- ستعظيم شاشة العرض العد التنازلي للوقت.

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

#### 2

#### 3

#### 4

## دليل الأدوات

### الأدوات الآمنة للميكروويف

• زجاج مقاوم للحرارة، الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة آمنة للميكروويف. وتشمل أنواع الأدوات المصنوعة من الزجاج المقاوى المخصصة للفرن. على أي حال، لا تستخدم الأواني الزجاجية القابلة للكسر، مثل الأكواب والكؤوس، حيث يمكن أن ينكروا أثناء تدفئة الطعام.

• الأواني المصنوعة من الفخار والخزف والخزف الحجري: استخدم الأوعية، والأكواب، وأطباق التقديم، والفخار، والخزف، والخزف الحجري والأطباق دون الأطر المعدنية. العيدن العيوب المصنوعة من هذه المواد آمنة للميكروويف، لكن يجب اختبارها قبل الاستخدام.

#### • البلاستيك

• عيوب التخزين البلاستيكية: يمكن استخدامها لوضع الأطعمة التي يتم إعادة تسخينها سريعاً. لا يجب استخدامها لوضع الأطعمة التي تحتاج وقت طويل في الفرن مثل الأطعمة الساخنة التي سيتم في النهاية وضعها.

• أكياس الطهي البلاستيكية الحرارية: حيث أنها صنعت خصيصاً للطهي، فإن أكياس الطهي آمنة للميكروويف. تذكر أن تصنع فتحة في الأكياس حتى يخرج منها البخار. لا تستخدم الأكياس البلاستيكية العادي في الطهي داخل فرن الميكروويف أبداً، حيث يمكن أن تتصهر وتتنفس.

• الأدوات البلاستيكية المخصصة للميكروويف: هناك أشكال وأحجام متعددة من الأدوات الخاصة بالميكروويف. يمكن استخدام الأدوات المتوفرة لديك بدلًا من دفع الأموال على أدوات مطبخ جديدة.

• الورق: استخدم المناشف الورقية، وورق الشمع، والفوطة الورقية، والأطباق الورقية دون الأطر والتصاميم المعدنية. الأطباق والحاويات الورقية مرحة وأمنة عند استخدامها في الميكروويف، شرطية أن يكون وقت الطهي قصير وتكون الأطعمة التي سيتم طهيها قليلة الدهون ورطبة. المناشف الورقية مقيدة جدًا لتقليل الأطعمة وتبطئ الصواني التي يطهى بها الأطعمة ذات الشحوم مثل اللحم المقڈد. عموماً، عليك تجنب المنتجات الورقية الملونة حيث يمكن أن تتسرب الألوان. قد تنتهي بعض المنتجات الورقية المعدّ تدويرها على الشواحن مما قد يسبب تقوس أو حرق عند استخدامها في الميكروويف.

• أدوات المائدة: بعض الحاويات المصنوعة من الفخار، والخزف الحجري آمنة الاستخدام في الميكروويف. إذا كانت الشوكولاته تسارعك حيل 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.

## ! تنبية

- 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.
- تखذل الحرارة دامماً أثناء إخراج الأواني من الفرن، حيث تتمتص بعض الأطباق الحرارة من الطعام المطهي ولذا، فقد تكون الأواني ساخنة.

## دليل الطهي

### نصائح الطهي

- راقب الطعام الموجود في الفرن بحذر أثناء الطهي، الإرشادات المعلقة في الوصفات الخاصة بالرالف، والتقطيب، وما إلى ذلك هي أقل الخطوات المؤصلي بها. إذا كان الطعام بيدو مطهي بشكل غير متساوٍ، فما عليك سوى القيام ببعض التعديلات الضرورية لحل المشكلة.
- **التقطيف:** قم بتغطية الطبق بورق الزبدة (ورق غير شمعي) أو غلاف بلاستيكي لاصق مخصص للاستخدام في فرن الميكروويف. يبقى الغطاء الحرارة والبخار مما يساعد في طهي الأطعمة أسرع.

### أواني الطهي غير الآمنة للاستخدام في الميكروويف

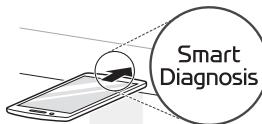
- الأوعية المعدنية والأوعية المزينة بالمعدن
- يُحظر استخدام أواني الطهي المعدنية أو الأواني المزينة بأطراف من المعدن في فرن الميكروويف.

- **التقطيب:** قلب 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:** أضيّط وقت الطهي وفقاً لدرجة حرارة المكونات. تستغرق المكونات الباردة-الثلجية وقت أطول من المكونات التي بدرجة حرارة الغرفة.
- **الرش بالمياه:** يجب رش بعض الأطعمة قليلاً الرطوبة مثل قطع الشوكي والخضروات بالمياه قبل الطهي أو تغطيتها لاحتفاظ بالرطوبة.
- **الترتيب:** سلطوي الجزء العلوي من الأطعمة السميكة أسرع من الجزء السفلي. قلب الأطعمة عدة مرات أثناء الطهي.
- **التقطب:** اثقب الأطعمة ذات القشور أو الجلد أو الأغشية قبل الطهي لتجنب انفجارها.
- تشمل مثل هذه الأطعمة صفار البيض أو بياضه، والجبنوفي، 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 الباقى فينضج عند انتقال الطاقة إلى الداخل.
- ضع الأجزاء ذات الشوك العالي من الأطعمة مثل اللحوم أو التواجن أو الأسماك في الجزء الخارجي من الأدوات المساعدة في طهيها بشكل منتظم.
- شكل الأطعمة على هيئة موادر وحواف إذا كان ذلك ممكناً.
- **الكتافة:** طهي الأطعمة الخفيفة، والإسفنجية مثل الكيك والخبز أسرع من الأطعمة (القليلة)، السميكة مثل أجزاء الشهي والطواجن.
- **المظام والدهون:** توصل المظام الحرارة والدهون طهي أسرع من اللحوم. لذلك كن حذراً عند طهي اللحوم التي تحتوي على الدهون أو العظام.
- **الكمية:** كلما وضعت كمية أكبر من الطعام، زاد الوقت المطلوب للطهي.
- **الحمایة:** قم بتطعيم أركان الأطباق مربعة الشكل بشرائط ورق الألومنيوم لمنع الطهي الزائد عن اللزوم. لا تستخدم الكثير من الألومنيوم وتأكد من أن الألومنيوم يحمي الطبق. إذا اقترب الألومنيوم بشدة من حوافظ الفرن أثناء الطهي، فيمكن أن يحدث تقوس.

## الوظائف الذكية

### استخدام "التخسيص المسموع" بغض تشخيص المشكلات

**1** امسك السماعة الخاصة بهاتفك على رمز **Smart Diagnosis** على أي أزرار أخرى.



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

**3** حرج زر إيقاف بعد أن تسمع ثلاث مرات من المقطقة.

**4** أبق الهاتف في مكانه حتى تنتهي نغمة النقل. ستطهر 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.

### تطبيق LG ThinQ

توفر 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 المرحة.

#### 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 تتغير 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.
- شغل تطبيق **LG ThinQ** واتبع التعليمات في التطبيق لتسجيل الجهاز.

### التشخيص الذكي

توفر 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 تتم عن تقصير من LG.

- قد تتعرض هذه الميزة للتغيرات دون سابق إنذار وقد يختلف شكلها وفقاً للمنطقة التي تسكن فيها.

## استكشاف الأعطال وإصلاحها

### أسئلة متكررة

#### أسئلة شائعة

- س: ما هي المشكلة التي أدت إلى انخفاض ومضض ضوء مصباح الفرن؟  
 ج: يوجد عدة مشكلات تؤدي إلى ذلك. إما أن مصباح الفرن قد تلف أو أن الدائرة الكهربائية قد حدث بها فشل.
- س: هل تنتقل الطاقة الميكروية خلال شاشة العرض الموجودة في الباب؟  
 ج: لا. صنعت التحات أو المنافذ للسماع للضوء بالفاذ؛ لكنها لا تسمح بذلك للطاقة الميكروية.
- س: لماذا يصدر صوت الصافرة عن نفس أي من الأزرار الموجودة على لوحة التحكم؟  
 ج: يصدر صوت الصافرة للتاكيد على الإدخال الصحيح للإعداد.
- س: هل سيتأثر مستوى أداء الميكروويف عند تشغيله دون وجود شيء بداخله؟  
 ج: أجل. لا تشغّل الميكروويف دون وجود شيء بداخله.
- س: ما سبب انفجار البيض في بعض الأحيان؟  
 ج: عند خرز البيض أو قليه أو سلقه دون فشره قد يفجر الصفار بسبب تكون البخار داخل الغشاء، ولمنع ذلك، عليك ببساطة نقب الصفار قبل الطهي. لا تضع البيض ببشره داخل الميكروويف أبداً.
- س: لماذا يوصى بوقت الانتظار بعد انتهاء الميكروويف من الطهي؟  
 ج: بعد انتهاء الفرن من عملية الطهي، يستمر طهي الطعام أثناء وضع الانتظار. ينتهي وقت الانتظار طهي الطعام بشكل متساوي. وبعند وقت الانتظار على كافية الطعام.
- س: لماذا لا يطهي الفرن دائماً بنفس السرعة المذكورة في دليل الطهي؟  
 ج:
- تتحقق من دليل الطهي مرة أخرى لتتأكد من أنك اتبعت الإرشادات بشكل صحيح، وكذلك لترى ما الذي يسبب اختلافات في وقت الطهي.
  - الأواني وإعدادات الحرارة المذكورة في دليل الطهي مجرد اقتراحات تم اختيارها لتجنب الطهي الزائد عن اللزوم؛ وهذه هي المشكلة الأكثر شيوعاً في التعود على استخدام ذلك الفرن.
  - يتطلب الاختلاف في حجم الأطعمة وشكلها، وزنها، وأبعادها وقت طهي أطول.
  - اعتنด على حكم الخاص جنباً إلى جنب مع اقتراحات دليل الطهي لفحص حالة الطعام، مثلاً قد تفعل عند استخدام الموقف التقليدي.
- س: لماذا تظهر كلمة "تبديد" أو وقت الطهي المتبقى على شاشة العرض وكذلك ضوضاء المرروحة بعد انتهاء الميكروويف من الطهي؟  
 ج: قد تعمل المرروحة بعد اكتمال الطهي لتبريد الفرن. ستُظهر شاشة العرض كلمة Cool (تبديد). إذا فتحت الباب أو ضغطت على إيقاف قبل اكتمال وقت الطهي، سيتم عرض وقت الطهي المتبقى 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 الميكروويف مرة أخرى عند ظهور أي من الأعراض التالية أثناء استخدامه. قد يكون ذلك فشلاً.

## التشغيل

الأعراض	السبب المحتمل والحل
فرن الميكروويف لا يعمل	<p>سلك الطاقة غير متصل، الباب مفتوح، أو لم يتم إعداد وقت للطهي.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتوصيل سلك الطاقة.</li> <li>•أغلق باب الفرن.</li> <li>• اضبط وقت الطهي.</li> </ul>
حدوث نقوس كهربائي أو شرر	<p>قد ينفجر المنصهر في منزلك أو يتم فصل قاطع الدائرة، أو الجهاز موصل بماخذ قاطع صدمات الدائرة الكهربائية الأرضي، وحدث فصل لقطاع الدائرة الخاص بالماخذ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تحقق من صندوق التوصيات 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.</li> <li>• أعد ضبط قاطع الدائرة على قاطع صدمات الدائرة الكهربائية الأرضي. أما إذا استمرت المشكلة، فاتصل بكهربائي للحصول على مساعدة.</li> </ul>
وقت اليوم خاطئ	<p>حدث انقطاع في التيار الكهربائي.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• أعد ضبط الوقت مجدداً. انظر قسم إعدادات الساعة لتتمكن من إعادة ضبط وقت اليوم.</li> </ul>
الأطعمة غير مطهية بشكل متساوٍ	<p>يتم استخدام أواني غير آمنة للميكروويف، أو إعدادات الطهي غير صحيحة.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبر الأواني للتأكد أنها آمنة للاستخدام داخل الميكروويف.</li> <li>• لا تقم بتنشيف فرن وهو فارغ.</li> <li>• قم بتنقليب الطعام أثناء الطهي.</li> <li>• قم ببازة الطعام المجمد بالكامل قبل بدء عملية الطهي.</li> <li>• اضبط الوقت الصحيح للطهي ومستوى الطاقة.</li> </ul>
الأطعمة غير مطهية	<p>إعدادات الطهي وطرقها غير صحيحة.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتنغير وقت الطهي أو مستوى الطاقة.</li> </ul>
الأطعمة غير مطهية جيداً	<p>يتم استخدام أواني غير آمنة للميكروويف، أو إعدادات الطهي غير صحيحة.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبر ما إذا كانت الأواني آمنة للاستخدام في الميكروويف.</li> <li>• قم ببازة الطعام المجمد بالكامل قبل بدء عملية الطهي.</li> <li>• قم بتنغير وقت الطهي أو مستوى الطاقة.</li> <li>• تأكد من عدم انسداد منافذ التهوية.</li> </ul>
إذابة الثلج بشكل غير سليم	<p>يتم استخدام أواني غير آمنة للميكروويف، أو إعدادات الطهي غير صحيحة.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبر ما إذا كانت الأواني آمنة للاستخدام في الميكروويف.</li> <li>• قم بتنغير وقت إذابة الثلج أو الوزن.</li> <li>• قم بتنقليب الطعام أثناء دورة إذابة الثلج.</li> </ul>

مذكرة

مذكرة

مذكرة

