



دليل المالك

# فرن الميكروويف

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



العربية

مثلا ( 2 0 5 T A ? ? 0 0 0 0 1 )

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



www.lg.com



MFL71680504

Rev.03\_042324

## جدول المحتويات

قد يحتوي هذا الدليل على صور أو محتوى يختلف عن الطراز الذي قمت بشراؤه.  
يخضع هذا الدليل للمراجعة من الشركة المصنعة.

### إرشادات السلامة الهامة

- 3..... اقرأ هذه الإرشادات جيداً واحتفظ 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..... التشخيص الذكي

### استكشاف الأعطال وإصلاحها

- 27..... أسئلة متكررة
- 27..... قبل الاتصال بمركز الخدمة

## إرشادات السلامة الهامة

### اقرأ هذه الإرشادات جيداً 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 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 بالحروق.



### تحذير

#### تحذير

- لتقليل مخاطر وقوع انفجار أو نشوب حريق أو حدوث وفاة أو التعرض لصدمة كهربائية 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 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 للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

- 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 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 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 وذو تيار كهربائي مرتفع. ويمكن أن ينتج عن التصليح أو الاستخدام غير السليم التعرض للضرر إلى موجات طاقة المايكروويف الزائدة أو إلى صدمة كهربائية.
- في حالة تلف الباب أو سدادات الباب، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه عن طريق الشخص المختص.
- لا تستخدم فرن المايكروويف لطهي البيض دون تقشيريه. 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 وافي 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.
- لا تتركب هذا الجهاز داخل المركبات المتحركة (سيارات التخييم).

- عند تسخين الطعام في حاويات بلاستيكية أو ورقية، انتبه إلى الجهاز لوجود احتمالية للاشتعال.
- 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 تنفوس 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، والخف، 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 مغلقاً لكتّم 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 متأخر، 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 الحروق (خاصةً، محتويات زجاجات الإرضاع وعلب غذاء الأطفال).
- يجب تنظيف الفرن بانتظام كما يجب إزالة 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 بشكل 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 وفقاً 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 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 لهما 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 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 ألا 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.
- لا تقم بتشغيل الجهاز وهو فارغ. ويجب دائماً 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 وألا 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 المايكروويف 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.
- تأكد 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 وفقاً 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.
- لتجنّب 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، 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 متسبباً في حدوث إصابة للأشخاص.
- لا تشغل الجهاز والباب مفتوح. قد ينتج 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 وانكبابه.
- أثقّب 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 مغلقاً لكتّم 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 المقترحة.
  - يمكن أن ينتج 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 اللازمة أثناء صيانة المستخدم، فيجب تقديم التفاصيل المناسبة.
- لا تشطف العبوات والطبق والرف بغمرها في الماء مباشرةً بعد الانتهاء من الطهي.
- افصل قابس الطاقة. واتركه ليبرد قبل التنظيف.
- دوام 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 للتسرب.
- حافظ على نظافة الجهاز من الداخل والخارج.

## التنظيف

- أبقِ الفرن نظيفاً من الداخل ومن الخارج. وامنح عناية خاصة لإبقاء اللوحة الداخلية للباب والإطار الأمامي خاليين من الطعام وتكوين الدهون. نظف الفرن مرة أسبوعياً 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 الفتحات العالق 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

- نظّف 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 جيداً.
- 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.

### المحافظة على البيئة

#### الأجهزة المستعملة

#### ⚠ تنبيه

- 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.

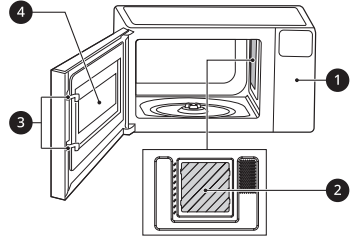
- يجب عدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية.

## التركيب

## نظرة عامة على المنتج

قد يختلف الشكل الخارجي للجهاز أو مكوناته من طراز لآخر.

## المنظر الأمامي



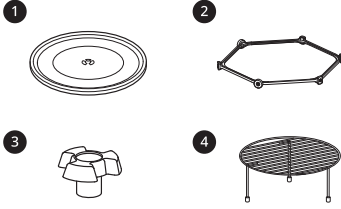
1 لوحة التحكم

2 ورقة ميكا

3 نظام أمان قفل الباب

4 النافذة

## الملحقات



1 طبق زجاجي

2 حلقة دوارة

3 عمود

4 رف

## ⚠ تنبيه

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

## ⚠ 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.

## المواصفات

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

طراز MH633\*\*\*\*، MH653\*\*\*\*، MH656\*\*\*\*

- قدرة الميكروويف: الحد الأقصى. 1000 وات<sup>1</sup>

- التردد: 2450 ميغا هرتز<sup>2</sup>

- الأبعاد (العرض × الطول × العمق)

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

- 476 × 272 × 388 مم (MH656\*\*\*\*)

- 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

- استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد والسكون: 0.5 وات

- استهلاك الطاقة في وضع المعلومات: 1.0 وات

## ⚠ تنبيه

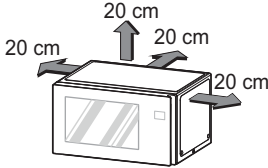
- لا تستخدم الأواني الفخارية أو أدوات المطبخ المعدنية أو أدوات المطبخ المزينة بأطر من المعدن في الفرن، وذلك لتفادي مخاطر التعرض لإصابات أو وقوع أضرار مادية.

## ملاحظة

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

## طراز MH826\*\*\*\*

- 2 أنتج وجود 20 سم على الأقل من الأعلى، و 20 سم من الجانبين و 20 سم من الجهة الخلفية للفرن للتهوية المناسبة.
- من المهم وجود تنفق 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.



- قدرة الميكروويف: الحد الأقصى: 1200 وات\*1
- 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، للمزودج 1450 واط
- مصدر الطاقة: 230 فولت تقريبًا، 50 هرتز
- استهلاك الطاقة: للميكروويف 1350 واط، للشواء 1000 واط، للشواء المزودج 1500 واط
- مصدر الطاقة: 240 فولت تقريبًا، 50 هرتز
- استهلاك الطاقة: للميكروويف 1350 واط، للشواء 900 واط، للمزودج 1450 واط
- استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد والسكون: 0.5 وات
- استهلاك الطاقة في وضع المعلومات: 1.0 وات

## 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.
- تأكد من أن فرن الميكروويف هو الجهاز الوحيد الموصول بالمقبس.
- 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 نسبيًا.

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

2\* تردد الميكروويف: 2450 ميجا هرتز +/- 50 ميجا هرتز (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 كيلو هرتز إلى 400 ميجا هرتز عمدًا ويتم استخدامها أو الإقتصار على استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي وموصل حثي و/أو وسعي لمعالجة مواد أو أغراض الفحص/التحليل.

تعد معدات الفئة B مناسبة للاستخدام في المنازل والمنزل 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% و 80% لفترات طويلة، فيسبب خفض طاقة الخرج تدريجيًا للعمل على منع زيادة سخونة الوحدة كهربائيًا.

## تشويش التردد اللاسلكي

- في حالة كان فرن الميكروويف قيد التشغيل، وكنت تستخدم منتجًا ولكن 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.

## متطلبات التركيب

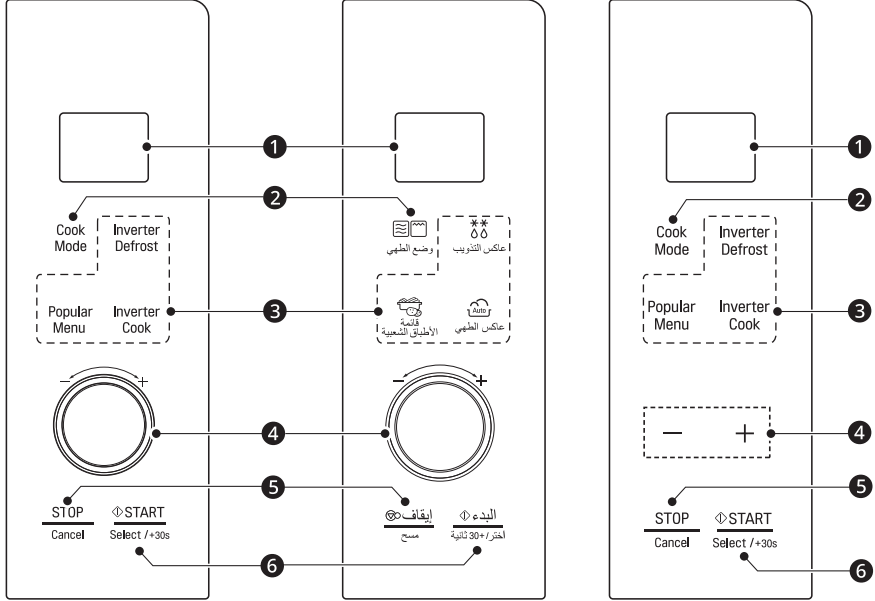
## مكان التركيب

- 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.

## التشغيل

## لوحة التحكم

## خواص لوحة التحكم



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

## ① شاشة العرض

تعرض وقت اليوم، وإعدادات وقت الطهي ووظائف الطهي المحددة.

## ② وضعي 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 أكثر/ 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 لفتح لوحة التحكم.

## ⑥ البدء/إختر

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

## رمز شاشة العرض

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

الرمز	الإشارة
	ميكرووف
	شواء
	شواء مزدوج
	عاكس الطهي
	عاكس التذويب
	بدء الطهي
	استخدام أكثر أو أقل (More or Less)
	تحديد مستويات الطاقة
	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 أفعال سلامة مدمجة للحماية من التعرض لطاقة الميكروويف الزائدة. سيتوقف الفرن تلقائيًا 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% و80% لفترات طويلة، فسيتم خفض طاقة الخرج تدريجيًا للعمل على منع زيادة سخونة الوحدة كهربائيًا.

مستوى الطاقة	لاستخدام
مرتفع 1200 وات 1* / 1000 وات 2* (100%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>غلي الماء.</li> <li>تحمير اللحم البقري المفروم</li> <li>صنع الحلوى.</li> <li>طهي قطع الدجاج والأسماك والخضراوات وقطع اللحم الطرية.</li> </ul>
1000 وات 1* / 800 وات 2* (80%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>إعادة تسخين الرز والمكرونه والخضراوات.</li> <li>إعادة تسخين الأطعمة المُحضرة بسرعة.</li> <li>إعادة تسخين الشطائر.</li> </ul>
700 وات 1* / 600 وات 2*	<ul style="list-style-type: none"> <li>طهي أطباق البيض والحليب والجبن.</li> <li>تحضير الكعك والخبز.</li> <li>طهي لحم العجل.</li> <li>طهي سمكة كاملة.</li> <li>تحضير اليودينج والكسترد.</li> <li>إذابة الشوكولاتة.</li> </ul>
400 وات	<ul style="list-style-type: none"> <li>إذابة اللحم والدجاج والمأكولات 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>تطرية الزبدة والجبن الكريمي.</li> <li>الحفاظ على سخونة الطواجن والاطباق 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 تلقائيًا على 12 ساعة وسيظهر على شاشة العرض. يمكنك كذلك ضبط إعداد وقت اليوم أو التغيير إلى وضع 24 ساعة.

- 1 اضغط على زر **البداء/اختر** 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 **البداء/اختر**.

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

### 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/مسح**، بعد توصيل قابس الفرن.
- في حالة عد استخدام الفرن، ستوقف شاشة العرض عن العمل لتوفير الطاقة، إلا في حالة ضبط وقت اليوم لعرضه على الشاشة.

### الففل ضد عبث الأطفال

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

**ضبط الففل 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 ثوانٍ).

**إلغاء الففل ضد عبث الأطفال**

اضغط مع الاستمرار على زر **إيقاف/مسح** 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 **البداء/ اختر**.

**الطهي على طاقة عالية لمدة دقيقتين**

**1** اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

**2** اضغط على زر **البداء/اختر** 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 **البداء/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 يدويًا.

**1** اضغط على زر **إيقاف/مسح**.

**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 **البداء/اختر**.

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

- بعد اكتمال عملية الطهي، سيصدر صوت جرس ويظهر زر **End** على نافذة العرض. سيقي زر **End** ظاهرًا على الشاشة وسيكرر 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.

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

## 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 وضعي الطهي حتى يظهر زر Gril 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.
- يمكن استخدام الرف أثناء الشوي والطهي المزدوج باستخدام الشواية. ضع الرف على طبق الزجاجي.



### 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 طبق 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 بتقليب الطعام، ثم اضغط على زر البدء/اختر لاستئناف دورة الطهي.

## 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 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/اختر.

- رمز مستوى طاقة الميكروويف

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



- 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 تبليها على حسب المذاق.

#### ملاحظة

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



### وضع التطرية والإذابة

يستخدم الفرن طاقة منخفضة لتطرية الطعام مثل (الجبن الكريمي، والمتلجات) 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 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 المتلجات (2 أو 4 أكواب)

- درجة الحرارة الأولية: مجمد
- قم بنزع 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 (0.2 - 1.0 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: رف
- 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 تبليها 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 تبليها 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 تبليها على حسب المذاق.
- مدة الانتظار: 10 دقائق

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

المكونات

- بصل، مقطّع إلى أرباع
- باذنجان وكوسة مقطعان إلى سمك يتراوح بين 1 - 2 سم

**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.

**3-4 لازانيا مجمدة (0.3 كجم)**

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

**3-5 بيتزا مجمدة (سميكة) (0.5 كجم)**

- درجة الحرارة الأولية: مجمد
- الإناء: طبق من الزجاج مقاوم للحرارة
- أخرج البيتزا الكرس من العبوة.

**3-6 بيتزا مجمدة (رقيقة) (0.2-0.4 كجم)**

- درجة الحرارة الأولية: مجمد
- أواني الطهي: رف
- أخرج البيتزا الكرس من العبوة.

**3-7 فيليه السلمون (0.2-0.6 كجم)**

- درجة الحرارة الأولية: مجمد
- الإناء: موضوع في طبق تقطير
- أدهن السلمون المجمد بزبدة سائحة أو زيت، ثم تبليها على حسب مذاق.

**وضع إذابة الثلج والطهي**

تسمح لك هذه الخاصية بإذابة ثلج عناصر الطعام وطهيها.

**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/اختر.

**4**

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

- عند سماع صوت الصافرة، قم بتقليب الطعام، ثم اضغط على زر البدء/اختر 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: مجمد
- الإناء: طبق من الزجاج مقاوم للحرارة
- قم بنزع لفافة الباجيت / الكروسان المجمد.

**3-2 أصابع الجبنة (0.2-0.4 كجم)**

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

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

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

**وضع التخمير والتماسك والحفاظ على السخونة**

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

**1**

اضغط على زر إيقاف/مسح.

**2**

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

**3**

اضغط على زر البدء/اختر.

- 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.

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

### 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 جيتان 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 المفقطع

#### تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- اطله 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 مستو 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 الكيسة (2.0 كجم) المكونات

- خليط الخضروات
- 1.2 كجم دجاج مقطع إلى 10-8 قطع
- جزرتان متوسطتان مقطعتان
- حبة طماطم وبصلة جيتان التقطيع
- ثلاثة فصوص ثوم مفروم
- 0.25 كوب من هريس الطماطم
- 0.25 كوب من الزبدة، الزبيب، رقائق الفستق (محمص)

- اغسل كل أواني الطهي جيدًا بالماء الساخن وجففها قبل بدء عملية تخمير وتماسك الزبادي.
- لا تقم برج 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 المفرمشات (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 سيصاب بالجفاف كلما طالت فترة الحفاظ على سخونته.
- يُحظر لمس الأغذية 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.
- قم بتغطيتها بغلاف بلاستيكي ثم قم بطهيها.
- مدة الانتظار: 5 ساعات في التلاجة.
- بعد الطهي، ضع عليها المربي أو السكر أو الفاكهة على حسب المذاق.

#### 5 الحفاظ على السخونة

- درجة الحرارة الأولية: -

### وضع الطهي الشائع

تتميز هذه الخاصية بطهي عناصر الطعام الشائعة.

#### 1 اضغط على زر إيقاف/مسح.

- 2** 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
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- اطي خليط الخضروات مع الزبدة حتى يصل إلى اللون البني الذهبي.
- ضع خليط الخضروات وأصف الأرز، واليهارات، والزبيب، والفسنق والماء.
- قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- قلب 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
- الإناء: طبق من الزجاج المقاوم للحرارة على الرف
- اخلط المكونات وقم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- قسمها وقطعها إلى نقائق 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 للترزين، 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 بسماك 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)
- افرها 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
- فسان 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 فئات الخبز
- فسان ثوم مفروم

- اخلط جميع المكونات ما عدا الحليب المتبقي، والزيت، والبيض وأوراق الغار.
- قم بتسخين الزيت في وعاء واطه الخليط حتى يتحول إلى اللون البني الذهبي.
- قدمه مع الأرز العادي أو الأرز بالزعفران.
- ضعه في كسولة بحجم 1.5 لتر وضعهم جانباً. 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 ببصاء صغيرة الحجم أو 2 كوب من البصل المقطع إلى شرائح
- عليّة بوزن 15 أونصة من الحمص
- حبتان من البطاطس الكبيرة المسلوقة المقطعة إلى مكعبات
- حبة جزر مقطعة إلى شرائح

- ملعقة من الخردل، خضار محفف 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 بوبيوتي (1.3 كجم) المكونات

- 200 مل من الحليب
- 30 مل من عصير الليمون
- شريحتان من الخبز
- 750 جم من اللحم المفروم
- 0.25 كوب من الفستق المسحوق
- بصلة مقطعة (متوسطة الحجم)
- ملعقة من مربى الشمش
- 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: كسولة (1.5 لتر)
- انقع الخبز في 100 مل من الحليب. اخلطه مع اللحم المفروم.

- امزجها جيدًا مع الزبادي لصنع تنبيلة للتدوير. انقع الدجاج في التنبيلة لمدة 2 - 3 ساعات.
- سيخ 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 منصوص 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 قرقة
- 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.
- قلب 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.
- قلب المكونات أثناء الطهي مرتين 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 الزيت 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 الكسكسي ثم قم بخلطه معصوص الخضروات.

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

- 4 من صدور الدجاج مقطعة إلى مكعبات
- كوب من الزبادي الطبيعي
- ملعقة من بذور الكمون، مسحوق جوارام 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.

5 اضغط على **البداء/اختر** 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 بناءً 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 حلّة، لحم الضلع، لحم الكفل، لحم الفخذ، شطائر الهامبرجر.
- لحم الخراف: قطع، روست ملفوف
- لحم العجل: شرائح (0.5 كجم، 20 مم بحجم سميك)
- وقت الانتظار: 5 - 15 دقائق.

### def2 اللوازم (0.1 - 4.0 كجم)

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

### def3 الأسماك (0.1 - 4.0 كجم)

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

### def4 الخبز (0.1 - 0.5 كجم)

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

• 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

• اطه جميع الخضروات والبهارات حتى تصل إلى اللون البني الذهبي.

• اخلط خليط الخضروات المطبوخة، والأرز والماء.

• قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.

• قلب 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 نقله أو فصله أو إعادة تنظيمه.

## 1 اضغط على زر إيقاف/مسح.

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 **البداء/اختر**.

• ستظهر شاشة العرض العد التنازلي للوقت.

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

## 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 والحجري:** استخدم الأوعية، والأكواب، وأطباق التقديم، والفخار، والخزف، والخزف الحجري والأطباق دون الأطر المعدنية. العديد من العيوب المصنوعة من هذه المواد آمنة للميكروويف، لكن يجب اختبارها قبل الاستخدام.

#### البلاستيك

- **عبوات 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 الكيس حتى يخرج منها البخار. لا تستخدم الأكياس البلاستيكية العادية في الطهي داخل فرن الميكروويف أبداً، حيث يمكن أن تنصهر وتتمزق.

- **الأدوات البلاستيكية المخصصة للميكروويف:** هناك أشكال وأحجام متعددة من الأدوات الخاصة بالميكروويف. يمكن استخدام الأدوات المتوافرة لديك بدلاً من دفع الأموال في أدوات مطبخ جديدة.

- **الورق:** استخدم المناشف الورقية، وورق الشمع، والقوط الورقية، والأطباق الورقية 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 جداً لتغليف الأطعمة وتبطين الصواني التي يطهى بها الأطعمة ذات الشحوم مثل اللحم المقدد. عموماً، عليك تجنب المنتجات الورقية الملونة حيث يمكن أن تتسرب الألوان. قد تحتوي بعض المنتجات الورقية المعاد تدويرها على الشوائب مما قد يسبب نفوس أو حرائق عند استخدامها في الميكروويف.

- **أدوات المائدة:** بعض الحاويات المصنوعة من الفخار، والخزف الحجري آمنة الاستخدام في الميكروويف. إذا كانت الشوك 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 النفوس.

### أواني الطهي غير الآمنة للاستخدام في الميكروويف

- **الأوعية المعدنية والأوعية المزينة بالمعادن**

- يحظر 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، لئلا يسبب هذا في حدوث نفوس في صورة تشبه البرق.
- يعيق المعدن الطعام من امتصاص طاقة الميكروويف لينتج عنه عملية طهي غير مستو. 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 بارداً، فهذا معناه أن الوعاء آمن للميكروويف.
- أما إذا لم تتغير درجة حرارة الماء وأصبح الوعاء دافئاً، 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 دائماً 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 الموصى بها. إذا كان الطعام يبدو مطهي بشكل غير متساو، 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. يبق الغطاء الحرارة والبخار مما يساعد في طهي الأطعمة أسرع.



- **التقليب:** 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:** اضبط وقت الطهي وفقًا لدرجة حرارة المكونات. تستغرق المكونات الباردة-التلجية 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 لتحافظ بالرطوبة.
- **الترتيب:** سيُطهى الجزء العلوي من الأطعمة السمكية أسرع من الجزء السفلي. قلب 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، والجندوفي، والمحار، والبطاطس، والخضراوات 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 السمك العالي من الأطعمة مثل اللحم أو الدواجن أو الأسماك في الجزء الخارجي من الأدوات للمساعدة في طهيها بشكل متساوي.
  - شكل الأطعمة على هيئة دوائر وخواتم إذا كان ذلك ممكناً.
- **الكثافة:** تطهى الأطعمة الخفيفة، والإسفنجية مثل الكيك والخبز أسرع من الأطعمة الثقيلة، السمكية مثل أجزاء الشهي والطواجن.
- **العظام والدهون:** توصل العظام الحرارة والدهون تطهى أسرع من اللحم. لذلك كن حذرًا عند طهي اللحم 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 زرق الألومنيوم لمنع الطهي الزائد عن اللازم. لا تستخدم الكثير من الألومنيوم وتأكد من أن الألومنيوم يحمي الطبق. إذا اقترب الألومنيوم بشدة من حوائط الفرن أثناء الطهي، فيمكن أن يحدث تقوس.

## 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 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

تتوفر هذه الميزة فقط في الطرز الذي تحمل العلامة  أو .

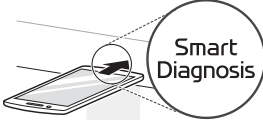
استخدم هذه الوظيفة إذا كنت بحاجة إلى تشخيص دقيق من مركز معلومات العملاء الخاص بنا عند تعطل المنتج أو توقفه عن العمل.

### 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 تتم 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 الطقطة.

- 4 أبقِ 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.

## 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 الكهربائية قد حدث بها فشل.

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

ج: لا. صُنعت الفتحات أو المنافذ للسماح للضوء بالنفوذ؛ 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 تُشغل 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 تكوّن 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 ضوء 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.

## التشغيل

الأعراض	السبب المحتمل والحل
فرن المايكروويف 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>
قد ينفجر المنصهر في منزلك أو يتم فصل قاطع الدائرة. أو الجهاز موصل بأخذ قاطع صدمات الدائرة الكهربائية الأرضي، وحدث فصل لقاطع الدائرة الخاص بالأخذ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تحقق من صندوق التوصيلات الكهربائية الأساسية واستبدل المنصهر أو أعد ضبط قاطع الدائرة</li> <li>• 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>
حدوث نفوس كهربائي أو شرر	<p>الأواني المستخدمة غير آمنة للاستخدام في الميكروويف أو الفرن قيد التشغيل وهو فارغ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ولذا، فعليك استخدام أواني آمنة للميكروويف. في حالة الشك، اختبر الأواني قبل استخدامها.</li> <li>• لا تقم بتشغيل فرن وهو فارغ.</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>
الاطعمة 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 بالطهي دون استخدام الطبق الزجاجي.</li> <li>• قم بتقليب الطعام أثناء الطهي.</li> <li>• قم بإذابة الطعام المجمد بالكامل قبل بدء عملية الطهي.</li> <li>• اضبط الوقت الصحيح للطهي ومستوى الطاقة.</li> </ul>
الاطعمة غير مطهية	<p>إعدادات الطهي وطرقتها غير صحيحة.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتغيير وقت الطهي أو مستوى الطاقة.</li> </ul>
الاطعمة 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 بإذابة الطعام المجمد بالكامل قبل بدء عملية الطهي.</li> <li>• قم بتغيير 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 بتغيير وقت إذابة الثلج أو الوزن.</li> <li>• قم بتقليب الطعام أثناء دورة إذابة الثلج.</li> </ul>







