



دليل المالك

فرن الميكروويف الحمل الحراري

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

مثلاً 205TA??00001

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



www.lg.com



MFL71680502

Rev.04_042324

جدول المحتويات

قد يحتوي هذا الدليل على صور أو محتوى يختلف عن الطراز الذي قمت بشرائه.
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
- 13.....متطلبات التركيب

التشغيل

- 14.....لوحة التحكم
- 15.....قبل الاستخدام
- 16.....دليل البدء السريع
- 18.....وضع الطهي
- 29.....دليل الأدوات
- 30.....دليل الطهي

الوظائف الذكية

- 31.....تطبيق LG ThinQ
- 31.....التشخيص الذكي

استكشاف الأعطال وإصلاحها

- 32.....أسئلة متكررة
- 32.....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؛
- الإقامة 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.
- ألقب 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) وأبق الباب مغلقاً لكتم 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

- 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 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.

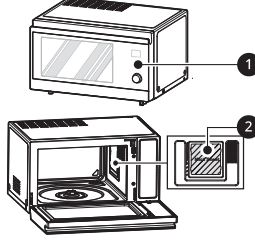
- يجب عدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية.

التركيب

نظرة عامة على المنتج

قد يختلف الشكل الخارجي للجهاز أو مكوناته من طراز لآخر.

المنظر الأمامي



① لوحة التحكم

② ورقة ميك

⚠ تحذير

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

⚠ تنبيه

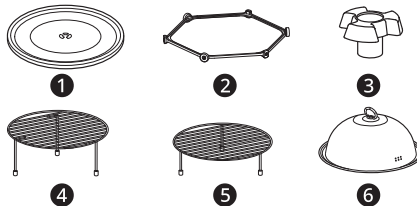
- لا تستخدم الأواني الفخارية أو أدوات المطبخ المعدنية أو أدوات المطبخ المزينة بأطر من المعدن في الفرن، وذلك لتفادي مخاطر التعرض لإصابات أو وقوع أضرار مادية.

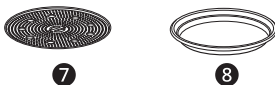
ملاحظة

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

الملحقات

*1 لا يتوفر هذا الملحق في جميع الطرز.





① طبق زجاجي

② حلقة دوارة

③ عمود

④ رف علوي

⑤ رف سفلي

⑥ غطاء وعاء الطهي بالبخار^{1*}

⑦ طبق وعاء الطهي بالبخار^{1*}

⑧ صينية^{1*}

دليل الملحقات

الحمل الحراري المزدوج	شواء مزدوج	الحمل الحراري	شواء	ميكروويف	
○	○	○	○	○	طبق زجاجي
○	○	○	○	-	رف علوي
○	○	○	○	-	رف سفلي
-	-	-	-	○	غطاء وعاء الطهي بالبخار
-	-	-	-	○	طبق وعاء الطهي بالبخار
○	○	○	○	○	صينية

○: مقبول

-: غير مقبول

⚠ تنبيه

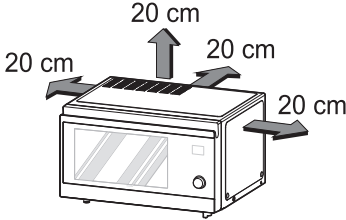
- يُحظر استخدام فرن الميكروويف من غير الطبق الزجاجي والحلقة الدوارة.
- تأكد من استخدام الملحقات المناسبة في كل وضع تشغيل. قد ينتج عن الاستخدام غير المناسب ضرر للفرن والملحقات أو قد يتسبب في حدوث شرارة أو نشوب حريق.

طراز MJ396****

المواصفات

- قدرة الميكروويف: الحد الأقصى. 1100 وات^{1*}
- التردد: 2450 ميغا هرتز^{2*}
- الأبعاد (العرض × الطول × العمق): 523 × 325 × 540 مم
- قد تختلف مصدر الطاقة واستهلاك الطاقة وفقاً لنوع الطراز. راجع المصنفات للحصول على التفاصيل.

- 2 أنتج وجود 20 سم على الأقل من الأعلى، و20 سم من الجانبين و20 سم من الجهة الخلفية للفرن للتتهوية 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.



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

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

ملاحظة

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

تشويش التردد اللاسلكي

- في حالة كان فرن الميكروويف قيد التشغيل، وكنت تستخدم منتجًا 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 الأمن استخدامه. وعلى الرغم من أن الأجهزة الطبية قد تتلقى تشويشًا أيضًا، فمن الواجب توخي الحذر أثناء استخدامها بالقرب من المنتج.

- مصدر الطاقة: 220 فولت تقريبًا، 50/60 هرتز

- استهلاك الطاقة: يستهلك الميكروويف 1350 وات، وتستهلك الشواية 900 وات، بينما يستهلك الحمل الحراري 1750 وات، ويستهلك الشواء المزدوج 1400 وات ويستهلك الحمل الحراري المزدوج 1800 وات

- مصدر الطاقة: 230 فولت تقريبًا، 50 هرتز

- استهلاك الطاقة: يستهلك الميكروويف 1350 وات، وتستهلك الشواية 950 وات، بينما يستهلك الحمل الحراري 1850 وات، ويستهلك الشواء المزدوج 1450 وات ويستهلك الحمل الحراري المزدوج 1900 وات

- مصدر الطاقة: 240 فولت تقريبًا، 50 هرتز

- استهلاك الطاقة: يستهلك الميكروويف 1350 وات، وتستهلك الشواية 900 وات، بينما يستهلك الحمل الحراري 1750 وات، ويستهلك الشواء المزدوج 1400 وات ويستهلك الحمل الحراري المزدوج 1800 وات

- استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد والسكون: 0.5 وات

- استهلاك الطاقة في وضع المعلومات: 1.0 وات

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

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

معدات المجموعة 2: تحتوي المجموعة 2 على جميع معدات التردد اللاسلكي بموجات ISM حيث يتم توليد طاقة التردد اللاسلكي في نطاق التردد من 9 كيلو هرتز إلى 400 ميجاهرتز عمدًا ويتم استخدامها أو الإقصار 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% و80% لفترات طويلة، فيسبب خفض طاقة الخرج تدريجيًا للعمل على منع زيادة سخونة الوحدة كهربائيًا.

متطلبات التركيب

مكان التركيب

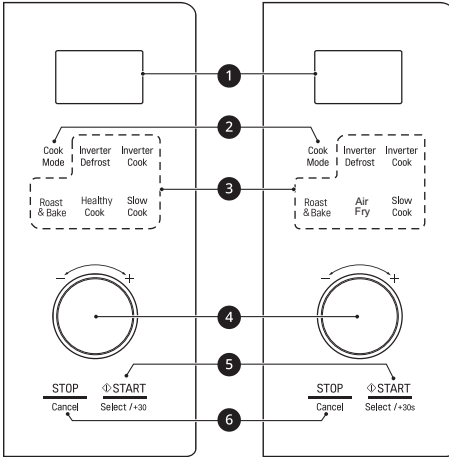
- 1 ضع فرن الميكروويف على سطح مستوي على ارتفاع 85 سم أو أكثر.
- يجب أن تكون مقدمة الفرن على مسافة 8 سم على الأقل من حافة السطح لتفادي الميل.

التشغيل

لوحة التحكم

خواص لوحة التحكم

1* هذه الخاصية متاحة في بعض الطرازات فقط.



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

5 إيقاف/إلغاء

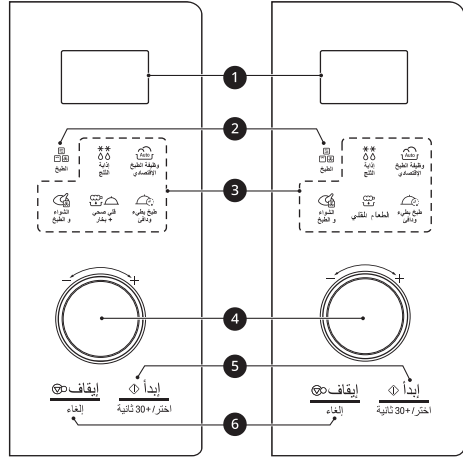
اضغط على هذا الرمز لبدء تشغيل الفرن، أو أدخل الكميات أو قم بالطهي على طاقة طهي تبلغ 100% لمدة 30 ثانية.

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

6 اختر/ابدأ

أوقف تشغيل الفرن أو أخرج جميع المدخلات.

- اضغط مع الاستمرار على هذا الرمز لمدة 3 ثوانٍ لفعل لوحة التحكم.



1 شاشة العرض

تعرض وقت اليوم، وإعدادات وقت الطهي ووظائف الطهي المحددة.

2 وضع الطهي

اختر وضع الطهي المناسب لوضع كل من فرن الميكروويف والشواء الشواء المزدوج ووضع الحمل الحراري والحمل الحراري المزدوج.

3 وضع الطهي الآلي

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

إذابة الثلج	** Inverter
وظيفة الطبخ/الإقتصادي	Auto
الشواء والطبخ	🔥
قلي صحي/+ بخار 1*	🔥
الطعام المقلي 1*	🔥
طبخ بطيء ودافئ	🔥

4 أكثر / أقل

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

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

مستوى الطاقة	لاستخدام
1100 وات (100%)	• غلي الماء. • تحمير اللحم البقري المفروم • صنع الحلوى. • طهي قطع الدجاج والأسماك والخضراوات وقطع اللحم الطرية.
900 وات (80%)	• إعادة تسخين الرز والمكرونة والخضراوات. • إعادة تسخين الأطعمة المحضرة بسرعة. • إعادة تسخين الشطائر.
700 وات	• طهي أطباق البيض والحليب والجبن. • تحضير الكعك والخبز. • طهي لحم العجل. • طهي سمكة كاملة. • تحضير البودينج والكسترد. • إذابة الشوكولاتة.
400 وات	• إذابة اللحم والدجاج والمأكولات البحرية. • طهي قطع لحم طازجة بدرجة أقل.
200 وات	• تدفئة الفاكهة الباردة المتلجة. • تطرية الزبدة والجبن الكريمي. • الحفاظ على سخونة الطواجن والأطباق الرئيسية.

الرمز	الإشارة
	ميكروويف
	شواء
	الحمل الحارري
	شواء مزدوج
	الحمل الحارري المزدوج
	عاكس الطهي
	عاكس التذويب
	بدء الطهي
	استخدم أكثر /+ أقل -
	تحديد مستويات الطاقة
	تحديد الوزن
	اختر درجة حرارة الحمل الحارري

ملاحظة

- تصدر الصافرة صوتًا في كل مرة تضغط على المفتاح. يصدر صوت نغمة في نهاية المؤقت أو دورة الطهي.
- يحتوي هذا الفرن على مقاتيح 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.

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 **إيقاف/البغاء** لتأكيد وضع 12 ساعة على شاشة العرض.
- للتغيير إلى وضع 24 ساعة، فاستخدم **أقل** / أكثر .

- 2** اختر الساعة المرغوبة باستخدام زر **أكثر/ أقل** ، ثم اضغط على **إيقاف/البغاء**.

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

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

الفصل ضد عبث الأطفال

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

ضبط الفصل ضد عبث الأطفال على ON (تشغيل)

1 اضغط على زر **اختر/إبدأ**.

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

إلغاء الفصل ضد عبث الأطفال

اضغط مع الاستمرار على زر **اختر/إبدأ** 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.

الطهي على طاقة عالية لمدة دقيقتين

1 اضغط على زر **اختر/إبدأ**.

2 اضغط على زر **إيقاف/إلغاء** 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 **إيقاف/إلغاء** 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 باستخدام الشواية

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

1 اضغط على زر **اختر/إبدأ**.

2 اضغط على **الطبخ** حتى يظهر زر **Grill** على شاشة العرض، ثم اضغط على زر **إيقاف/إلغاء**.

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

⚠ تنبيه

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

ملاحظة

- يمكن استخدام الرف أثناء الشوي والطهي المزوج باستخدام الشواية. ضع الرف على طبق الزجاجي.



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 **إيقاف/إلغاء** .

الطهي المزدوج باستخدام الشواية

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

1 اضغط على زر اختر/ابدأ.

2 اضغط على زر الطبخ حتى يظهر لك رقم GC-1 على شاشة العرض.

3 اختر رمز مستوى طاقة الميكروويف المرغوب باستخدام زر أكثر/أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

• رمز مستوى طاقة الميكروويف
- GC-1: 220 وات، GC-2: 330 وات، GC-3: 440 وات

4 اختر الوقت المرغوب باستخدام زر أكثر/أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

• 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.



- لا تستخدم وعاء الطهي بالبخار عند الطهي باستخدام الشواية والشواية المزدوجة والحمل الحراري والحمل الحراري المزدوج.



الطهي بالحمل الحراري

تتيح لك هذه الخاصية طهي الطعام بحرارة اللهب الساخن.

لتسخين الفرن مسبقاً

1 اضغط على زر اختر/ابدأ.

2

اضغط على زر الطبخ حتى يظهر لك رقم 180 °C على شاشة العرض.

3

اختر درجة الحرارة المطلوبة باستخدام زر أكثر/أقل ، واضغط على زر إيقاف/إلغاء للتأكيد على درجة الحرارة.

4

اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

- سيبدأ التسخين المسبق بعرض درجة حرارة 60 °C وتظهر درجة الحرارة على شاشة العرض.
- سيصدر الفرن صوت صافرة عند الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة. سيستغرق الوصول لتلك الحرارة بضع دقائق.
- بمجرد بلوغ درجة الحرارة الصحيحة، ضع الطعام في الفرن لبدء الطهي.

لطهي الطعام باستخدام وضع الحمل الحراري.

1

اضغط على زر اختر/ابدأ.

2

اضغط على زر الطبخ حتى يظهر لك رقم 180 °C على شاشة العرض.

3

اختر درجة الحرارة المطلوبة باستخدام زر أكثر/أقل ، واضغط على زر إيقاف/إلغاء للتأكيد على درجة الحرارة.

- إذا لم تضبط درجة حرارة الفرن، سيختار الفرن تلقائياً درجة حرارة 180 °C.

4

اختر الوقت المرغوب باستخدام زر أكثر/أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

- أثناء الطهي يمكنك إدارة قرص البرمجة لتعديل وقت الطهي.

⚠ تنبيه

- داوم على ارتداء القفازات أثناء إخراج الطعام والملحقات بعد عملية الطهي، وذلك لشدة سخونة الفرن والملحقات.
- يمكن استخدام الرف السفلي أثناء الطهي باستخدام الحمل الحراري والحمل الحراري المزدوج. ضع الرف السفلي على الطبق الزجاجي.



⚠ تنبيه

- داوم على ارتداء القفازات أثناء إخراج الطعام والملحقات بعد عملية الطهي، وذلك لشدة سخونة الفرن والملحقات.
- احترس لشدة سخون الإناء عند إخراج الطعام.
- يمكن استخدام الرف السفلي أثناء الطهي باستخدام الحمل الحراري والحمل الحراري المزوج. ضع الرف السفلي على الطبق الزجاجي.



- لا تستخدم وعاء الطهي بالبخار عند الطهي باستخدام الشواية والشواية المزوجة والحمل الحراري والحمل الحراري المزوج.



وضع الطهي

تتضمن هذه الميزة إعدادات مبرمجة مسبقًا للطهي التلقائي لبعض الأطعمة.

وضع عاكس الطهي

تتميز هذه الخاصية بطهي عناصر الطعام الشائعة.

1 اضغط على زر اختر/إبدأ.

2 اضغط على زر وظيفة الطبخ/الإقتصاد حتى يظهر الرمز المطلوب (1، أو 2) على الشاشة.

3 اختر رمز القائمة المرغوب باستخدام زر أكثر/أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

4 اختر الوزن المرغوب باستخدام زر أكثر/أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

- عند سماع صوت الصافرة، قم بتقليب الطعام، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء لاستئناف دورة الطهي.

قائمة عاكس الطهي

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

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

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد

⚠ تنبيه

- لا تستخدم وعاء الطهي بالبخار عند الطهي باستخدام الشواية والشواية المزوجة والحمل الحراري والحمل الحراري المزوج.



ملاحظة

- يتميز فرن الحمل الحراري بنطاق درجة حرارة من 40 إلى 200 درجة مئوية.
- كما يتميز بوظيفة التخمير في درجة حرارة الفرن والتي تبلغ 40 درجة مئوية. قد تنتظر حتى يبرد الفرن حيث لا يمكنك استخدام وظيفة التخمير إذا زادت درجة حرارة الفرن عن 40 درجة مئوية.

الطهي باستخدام الحمل الحراري

تسمح لك هذه الخاصية بالجمع بين الطهي في الميكروويف بحرارة اللفح الساخن وسرعة الطهي.

1 اضغط على زر اختر/إبدأ.

2 اضغط على زر الطبخ حتى يظهر لك رقم CC-1 على شاشة العرض.

3 اختر رمز مستوى طاقة الميكروويف المرغوب باستخدام زر أكثر/أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

- رمز مستوى طاقة الميكروويف

- CC-1: 220 وات، CC-2: 330 وات، CC-3: 440 وات

4 اختر درجة الحرارة المرغوبة باستخدام زر أكثر/أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

5 اختر الوقت المرغوب باستخدام زر أكثر/أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

- أثناء الطهي يمكنك إدارة قرص البرمجة لتعديل وقت الطهي.

- فص ثوم مفروم

• الإناء: الرف السفلي

• وعاء من أوراق العنب

• 50 - 100 جرام لكل قطعة

• ملح الطعام، فلفل أسود طازج مطحون

1-2 أصابع الجبنة (0.2 - 0.4 كجم)

• كوب من الأرز الأبيض

• درجة الحرارة الأولية: مُجمد

• 0.5 كوب من الماء

• الإناء: صينية على الرف العلوي

• 0.25 كوب من الشبت المقطع

• ادهن أصابع الجبنة بالزيت باستخدام الفرشاة.

تعليمات

• درجة الحرارة الأولية: الغرفة

1-3 قطع الدجاج المقرمشة (0.2 - 0.3 كجم)

• أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف

• درجة الحرارة الأولية: مُجمد

• اطح خليط الخضروات حتى يصل إلى اللون البني الذهبي.

• الإناء: صينية على الرف العلوي

• قم بإضافة الأرز المطبوخ وخليط الخضروات والملح والفلفل في وعاء ثم قم بخلطهم جيدًا.

1-4 لازانيا مجمدة (0.3 كجم)

• ضع ورقة العنب على سطح مستوي وضع 1.5 ملعقة من خليط الأرز في وسط ورقة العنب. لف خليط الأرز بالورقة.

• درجة الحرارة الأولية: مُجمد

• الإناء: الرف السفلي

• نظم جميع الأوراق الملفوفة في صفوف واضف الماء.

• مدة الانتظار: 2 دقائق

• قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.

• أزل جميع مواد التعبئة.

• بعد الطهي، قمه مع الكريمة اللاذعة أو حسب الطلب.

1-5 بيتزا مجمدة (سميكة) (0.5 كجم)

• درجة الحرارة الأولية: مُجمد

2-2 الكبسة (2.0 كجم)

المكونات

• الإناء: صينية على الرف السفلي

• خليط الخضروات

• أزل جميع مواد التعبئة.

- 1.2 كجم دجاج مقطع إلى 8-10 قطع

1-6 بيتزا مجمدة (رقيقة) (0.2 - 0.4 كجم)

- جزرتان متوسطتان مقطعتان

• درجة الحرارة الأولية: مُجمد

- حبة طماطم وبصلة جديتين التقطيع

• الإناء: صينية على الرف السفلي

- ثلاثة فصوص ثوم مفروم

• أزل جميع مواد التعبئة.

- 0.25 كوب من هريس الطماطم

1-7 فيلية السلمون (0.2 - 0.6 كجم)

• 0.25 كوب من الزبدة، الزبيب، رقائق الفستق (محمص)

• درجة الحرارة الأولية: مُجمد

• رشة من جوز الطيب المبشور، بنور الكمون، كزبرة مطحونة

• الإناء: صينية على الرف العلوي

• 200 جرام من أرز طويل (غير مغسول أو منقوع)

• استخدم فيلية السلمون بوزن 200 جرام سمك كل منها 2.5 سم.

• كوبين من الماء الساخن

• ادهن فيلية السلمون بالزيت باستخدام الفرشاة.

• مكعب مرقة دجاج

• ملح وفلفل أسود طازج مطحون

2-1 ورق العنب (1.0 كجم)

المكونات

تعليمات

• خليط الخضروات

• درجة الحرارة الأولية: الغرفة

• أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف

- 0.5 كوب من زيت الزيتون

• اطح خليط الخضروات مع الزبدة حتى يصل إلى اللون البني الذهبي.

- حبة طماطم مقطعة

• ضع خليط الخضروات وأضف الأرز، والبهارات، والزبيب، والفستق والماء.

- بصلتان كبيرتان جديتان التقطيع

• قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.

- كوب من عصير الليمون

• قلب المكونات أثناء الطهي مرتين على الأقل.

- ملعقة من معجون الطماطم

2-3 كفتة (0.2 - 0.4 كجم)**المكونات**

- 50 جرام من الدقيق العادي
- رشة من جوزة الطيب المطحون
- 500 مل من الحليب
- 20 جرام من جبن البارميزان المبشور

- 500 جم من اللحم المفروم
- كوب من البقدونس المقطع أو المبشور
- حبة بصل مقطعة
- شريحتان خبز

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: طبق للخبز (17 26 x سم) على الرف السفلي
- اطهي شرائح اللازانيا تبعاً لإرشادات العبوة ثم قم بتصفيته.
- افرد حوالي 125 جرام من صلصة السباغيتي في طبق الخبز (17 26 x سم).

- 0.5 ملعقة من جميع البهارات
- 0.25 ملعقة من البابريكا، الزهرة
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- ضع 3 طبقات من شرائح اللازانيا، و300 جرام من صلصة الجبن، و125 جرام من صلصة السباغيتي، و100 جرام من جبن الموزاريلا. ثم كرر وضع الطبقات.
- وفي النهاية، ضع شرائح اللازانيا المتبقية، وافرد 125 جرام من صلصة السباغيتي، انثر 100 جرام من جبن الموزاريلا و30 جرام من جبن البارميزان.

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- اخلط المكونات وقم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- قسمها وقطعها إلى فئات صغيرة (100 جم / يصل كل منها إلى 1.5 سم).
- بعد الطهي، أخرجها من الفرن واتركها.

2-6 شرائح البطاطس بالفرن (1.5 كجم)**المكونات**

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

تعليمات

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

2-4 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 للتربين، 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

2-7 خضار بالفرن (1.5 كجم)**المكونات**

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

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة

2-5 لازانيا (1 طبق)**المكونات**

- 9 شرائح لازانيا
- 500 جرام من صلصة السباغيتي
- 600 جرام من صلصة الجبن
- 300 جرام من جبن الموزاريلا المبشور
- 30 جرام من جبن البارميزان المبشور
- لعمل صلصة الجبن
- 60 جرام من الزبدة

- قدمه مع الأرز العادي أو الأرز بالزعفران.

2-10 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: الرف العلوي موضوع في طبق تقطير
- قطعه مع ملح وفلفل أو حسب الرغبة.

2-11 شواء-شريحة لحم (0.2 - 0.6 كجم)

المكونات

- شريحة لحم بوزن 200 جم
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

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

2-12 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
- 15 بصلة ببصاء صغيرة الحجم أو 2 كوب من البصل المقطع إلى شرائح
- علبه بوزن 15 أونصة من الحمص
- جبتان من البطاطس الكبيرة المسلوقة المقطعة إلى مكعبات
- حبة جزر مقطعة إلى شرائح
- 0.5 كوب من الكزبرة المقطعة
- 0.25 كوب من البقدونس المقطع
- ملعقة من البابريكا
- 0.25 ملعقة من جوز الطيب
- 0.5 ملعقة من الملح والفلفل الأسود

- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف

- اخلط المكونات وقم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.

2-8 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: صينية التخمير في الفرن على الرف السفلي
- اقطع الجزء العلوي من الكوسة لتشكيل القبعات وأزل البذور، ثم رش كل حبة كوسة بالملح والفلفل.
- قم بحشو الكوسة باللحم المفروم واعد القبعات.
- ضع الطعام في طبق من الزجاج مقاوم للحرارة وأضف زيت الزيتون.

2-9 بوبوتي (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 المشمش
- ملعقتين من الملح، الزنجبيل الطازج المبشور، مسحوق الكاري المتوسط (أو الحار)
- ملعقة من الكركم
- 4 من أوراق الغار أو قشر الليمون
- 3 من كل من البيض، فصوص الثوم المفروم

تعليمات

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

- ملعقتان من الزبدة، الثوم المفروم
- تعليمات خليط الخضروات
- قم بطهي البصل مع الزبد لمدة خمس دقائق حتى يكون قوامه بني اللون.
- أضف الجزر والحمص المجفف ثم قم بالطهي لمدة خمس دقائق أخرى، بعد ذلك أضف الثوم والكزبرة والبقدونس والبطاطس و0.5 ملعقة ملح، ثم قم بخلط كل ذلك مع الخضروات.
- قم بوضع صلصة الطماطم مع كوب أو 1.5 كوب من الماء في طنجرة كبيرة بسعة 4 لتر ثم اتركها على نار هادئة.
- قم بوضع التوابل والبهارات على صلصة الطماطم ثم قم بإضافة خليط الخضروات إليها واتركها على نار هادئة لمدة تتراوح بين 10 - 12 دقائق.

تعليمات

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

2-13 تكا الدجاج (0.2 - 0.4 كجم)

المكونات

- 4 من صدور الدجاج مقطعة إلى مكعبات
- كوب من الزبادي الطبيعي
- ملعقة من بذور الكمون، مسحوق جرام 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: الرف العلوي موضوع في طبق تقطير
- اخلط البهارات، والملون، وعصير الليمون، والزنجبيل والثوم مع قليل من الماء حتى يصبح معجونًا.
- امزجها جيدًا مع الزبادي لصنع تنبيلة للتندوري. انقع الدجاج في التنبيلة لمدة 2 - 3 ساعات.
- سخّن قطع الدجاج مستخدمًا أسياخ خشبية. قم بمراعاة أن تمر الأسياخ حتى منتصف القطع.

2-16 برياني الخضار 1.0 كجم

المكونات

- 400 جرام ماء
- 1.5 كوب من الأرز البسمتي
- حبتان من البصل المقطع
- كوب من الخضروات المقطعة (جزر وفاصوليا وبازلاء وطماطم)
- حبة طماطم مقطعة، قرفة
- 2 من الفلفل الأخضر المقطع، هيل
- 2 من الفصوص وأوراق الغار الصغيرة

- الإناء: الرف السفلي
- ألقب كل من البطاطس بالشوكة 8 مرات.
- اتركها مغطاه بورق الألومنيوم لخمس دقائق.

2 البسكويت (قطعة واحدة) المكونات

- 1 بيضة، مخفوقة خففاً خفيفاً
- 100 جرام رقائق شوكولاتة صغيرة
- 180 جرام من الدقيق المستعمل لجميع الأغراض، منخل
- 80 جرام من السكر البني، وزبدة بدرجة حرارة الغرفة
- 0.5 ملعقة صغيرة من البيكينج بودر، والبيكينج صودا

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: صينية على الرف العلوي والسفلي
- اخلط السكر البني والزبدة المتروكة في درجة حرارة الغرفة.
- اصف البيض بالتدريج واستمر في التقليب حتى تصبح خفيفة ومنفوشة.
- اصف الدقيق والبيكينج بودر والبيكينج صودا ورقائق الشوكولاتة وامزجهم مزجاً جيداً.
- اسكب العجين باستخدام ملعقة الطعام في الرف العلوي والرف السفلي بعد تغطيتهما بورق الألومنيوم. اترك مسافة 2 سم بين حبات الكعك.
- بعد الطهي، أخرجها من الفرن واتركها لتبرد.

3 بيتزا طازجة (قطعة واحدة) المكونات

- العجين

- 120 جرام من الدقيق المستعمل لجميع الأغراض أو دقيق الخبز
- 70 مل من الماء الدافئ
- 1 ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة النشطة وسكر ووزيت زيتون بكر ممتاز (بالإضافة إلى القليل لطلاء الطبقة الخارجية)
- 1/3 ملعقة صغيرة من الملح
- التزيين
- 3 ملاعق كبيرة من صلصة البيتزا
- 0.5 بصلة مقطعة شرائح، وفلفل طازج
- 2 فطر عيش الغراب مقطع شرائح
- 30 جرام نقائق مقطع شرائح
- 100 جرام جبن موزاريلا مقطع

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: صينية على الرف السفلي
- امزج جميع المكونات لعمل العجينة.
- اعجن باستخدام العجان الكهربائي لصنع عجينة ناعمة ومتماسكة.

- حفنة من أوراق الكزبرة المفرومة جيداً (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 التحمير والخبز

تسمح لك هذه الخاصية بالتحمير والخبز التلقائي للطعام.

1

اضغط على زر **اختر/إبدأ**.

2

اضغط على زر **الشواء والطبخ** حتى يظهر لك رقم **1** على شاشة العرض.

3

اختر رمز القائمة المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **إيقاف/الغاء**.

4

- اختر الوزن المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل**، ثم اضغط على زر **إيقاف/الغاء**.
- أثناء الطهي يمكنك إدارة قرص البرمجة لتعديل وقت الطهي.
- عند سماع صوت الصافرة، قم بتقليب الطعام، ثم اضغط على زر **إيقاف/الغاء** لاستئناف دورة الطهي.

قائمة التحمير والخبز

انظر المعلومات الواردة أثناء إعداد الرمز والوزن المرغوبين.

1 البطاطس المخبوزة (0.2 - 1.0 كجم) المكونات

- بطاطس (وزن كل منها 180 - 220 جرام)، مغسولة ومجففة

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة

- اخراج العجينة واضعها على الصينية.
- افرد صلصة البيتزا. وزينها بمكونات التزيين والجبن.

4 لحم بقري مشوي (0.5 - 1.5 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: قوالب مافن على الصينية على الرف السفلي.
- اخلط السكر والزبدة المتروكة في درجة حرارة الغرفة.
- اضع البيض بالتدريج واستمر في التقليب حتى تصبح خفيفة ومنفوشة.
- اضع الدقيق والبيكينج بودر وامزج جيدًا.
- املا قوالب المافن الورقية بالتساوي بالزبدة (25 - 30 جرام لكل منها)
- ضع قوالب المافن على الصينية على الرف السفلي
- بعد الطهي، أخرجه من الفرن واتركها لتبرد.

5 الدجاج المشوي (0.8 - 1.8 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: رف سفلي موضوع في طبق تقطير
- ادهن الدجاج بزبدة سائحة أو زيت باستخدام الفرشاة، ثم تبليها على حسب المذاق.
- ضع الدجاجة كاملة مع الصدر لأسفل على الرف السفلي في موضوعًا على طبق التقطير.
- بعد الطهي، اتركها مغطاة بورق الألومنيوم لعشر دقائق.

وضع الطهي البطيء

1 اضغط على زر اختر/إبدأ.

- 2 اضغط على زر طبخ بطيء ودافئ حتى يظهر رمز الوضع المطلوب على شاشة العرض.

- 3 اختر درجة الحرارة المرغوبة باستخدام زر أكثر/ أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

- 4 اختر الوقت المرغوب باستخدام زر أكثر/ أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

- أثناء الطهي يمكنك إدارة قرص البرمجة لتعديل وقت الطهي.

قائمة الطهي البطيء

اطلع على ما يلي لضبط الرمز المطلوب، نطاق درجة الحرارة ودرجة الحرارة الافتراضية.

1 طهي بطيء (130 °C - 110 °C)

تحتفظ هذه الخاصية على درجة حرارة منخفضة نسبيًا مقارنة بطرق الطبخ الأخرى (مثل الخبز الغلي والغلي) لإتاحة عدة ساعات من الطبخ دون الحاجة لمراقبة إناء التحمير أو الغلي والأطباق الأخرى المناسبة.

- درجة الحرارة الافتراضية، 130 درجة مئوية (حد أقصى)
- درجة حرارة الخطوة: 20 درجة مئوية
- ضبط إعداد درجة حرارة (الحد الأقصى) على 130 درجة مئوية

- سيطهي الطعام عند ضبط الإعداد على الحد الأقصى في حوالي نصف الوقت اللازم للضج عند الضبط على إعداد الحد الأدنى.
- قد تصل بعض الأطعمة للغليان عند الطبخ عند الحد الأقصى لذا قد يلزم إضافة سائل إضافي.
- قد يحسن التقليب من أن لآخر للطبق الخزفي أو للإناء من التوزيع.

6 لحم الخروف المشوي (0.5 - 1.5 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: رف سفلي موضوع في طبق تقطير
- ادهن قطعة لحم الخراف بزبدة سائحة أو زيت، ثم تبليها على حسب المذاق.
- بعد الطهي، اتركها مغطاة بورق الألومنيوم لعشر دقائق.

7 الخضراوات المقلية (0.2 - 0.3 كجم)

المكونات

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

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- ادهن الخضراوات بزبدة سائحة أو زيت، ثم تبليها على حسب المذاق.

8 كعكات صغيرة (قطعة واحدة)

المكونات

- 150 جرام من الدقيق المستعمل لجميع الأغراض، منخول
- 120 جرام من السكر، وزبدة في درجة حرارة الغرفة
- 2 بيضة، مخفوقة خفًا خفًا
- 1 ملعقة صغيرة من البيكينج بودر

3 تخمير (C° 40)

- درجة الحرارة الافتراضية: 40 درجة مئوية
- إرشادات لعمل الزبدي
 - اسكب 1000 مل من اللبن في وعاء مناسب يتحمل درجة الحرارة له غطاء.
 - اعله لدرجة حرارة مناسبة (حتى 60 - 70 درجة مئوية) ثم اترها برّدها لدرجة حرارة 40 درجة مئوية.
 - اصف 150 مل من الزبدي الطبيعي في إناء وقلب جيدًا.
 - ضع الوعاء المغطى في الفرن.
 - وقت الطهي: 5 - 8 ساعات
- إرشادات لعمل عجينة الزبدي
 - ضع العجينة في وعاء مناسب يتحمل درجة الحرارة وغطهم بورق الزبدة أو بقماش رطب.
 - ضع الوعاء في الفرن.
 - وقت الطهي: حوالي 40 دقيقة حتى يتضاعف حجم العجين.

4 الحفظ دافئاً (C° 60 - 80 C)

- تتيح هذه الخاصية لك الحفاظ على الطعام دافئاً حتى وقت التقديم. فالحرارة من عناصر التسخين العلوية والسفلية تستخدم للحفاظ على درجة حرارة ثابتة.
- درجة الحرارة الافتراضية: 70 درجة مئوية
 - درجة حرارة الخطوة: 10 درجة مئوية

وضع الطهي الصحي

- هذه الخاصية متاحة في بعض الطرازات فقط.

1 اضغط على زر اختر/إبدأ.

2 اضغط على زر قلي صحي+ بخار حتى يظهر الرمز المطلوب (1 أو 2) على الشاشة.

3 اختر رمز القائمة المرغوب باستخدام زر أكثر/أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

4 اختر الوزن المرغوب باستخدام زر أكثر/أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

- عند سماع صوت الصافرة، قم بتقليب الطعام، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء لاستئناف دورة الطهي.

- لا يلزم التحمير أو الحرق قبل بدء الطهي البطيء، ولكن قد يساعد ذلك في حبس العصارة والنكهة والحفاظ على اللحم طرياً.
- ضبط إعداد درجة حرارة (الحد الأدنى) على 110 درجة مئوية
 - ينتج ضبط إعداد درجة الحرارة عند الحد الأدنى طهو الطعام بحرارة هادئة لوقت ممتد دون الطهي الزائد عن الزووم أو الحرق
 - لا يلزم التقليب عند استخدام هذا الإعداد.
- وقت الطهي البطيء
 - وقت الطهي المعتاد: 35 - 60 دقيقة

وقت الطهي بدون الحرق		وقت الطهي مع الحرق	
C° 130	C° 110	C° 130	C° 110
3 - 4 ساعات	6 - 9 ساعات	2 - 3 ساعات	4 - 6 ساعات

- وقت الطهي المعتاد: 1 - 3 ساعات

وقت الطهي بدون الحرق		وقت الطهي مع الحرق	
C° 130	C° 110	C° 130	C° 110
4 - 6 ساعات	8 - 9 ساعات	3 - 4 ساعات	5 - 6 ساعات

2 تجفيف الطعام (40 درجة مئوية - 90 درجة مئوية)

تتيح لك هذه الخاصية تجفيف الفاكهة والخضروات واللحوم لصنع وجبات خفيفة طبيعية وصحية ولذيذة ومقددة دون إضافة مواد كيميائية ومواد حافظة.

- درجة الحرارة الافتراضية: 70 درجة مئوية
- درجة حرارة الخطوة: 10 درجة مئوية
- قائمة تجفيف الطعام (ضبط درجة الحرارة ووقت الطهي)

- الموز (70 درجة مئوية، 5 - 8 ساعات): مقطعة لشرائح سمك كل منها من 5 - 6 ملم.

- التين (70 درجة مئوية، 8 - 9 ساعات): انزع الساق واقطعها نصفين.

- الكيوي (70 درجة مئوية، 5 - 8 ساعات): قشره وقطعه لشرائح بسمك من 8 - 12 ملم.

- المانجو (70 درجة مئوية، 6 - 9 ساعات): انزع الجلد وقطعها لشرائح بسمك من 6 - 10 ملم.

- الأناناس (70 درجة مئوية، 6 - 9 ساعات): قشره وانزع اللب وقطعه لشرائح بسمك من 8 - 12 ملم.

- الطماطم (70 درجة مئوية، 6 - 9 ساعات): اغسلها وقطعها لدوائر بسمك 6 ملم.

- فطر عيش الغراب (60 درجة مئوية، 4 - 8 ساعات): نظفه بفرشاة ناعمة ولا تغسله.

- اللحم المقدد (80 درجة مئوية، 6 - 9 ساعات): استخدم اللحم المقطع لشرائح بسمك 5 - 6 ملم. واتركه منقوعاً في التتبيلة لمدة 8 - 8 ساعات في التلاجة.

1-3 شريحة لحم (0.2 - 0.4 كجم)**المكونات**

- 500 جرام من اللحم أو لحم الضأن المفروم منزوع الدهن
- 500 جرام من البطاطس الصغيرة ناضجة ومهروسة
- 3 بيضات، مخفوقة خففاً خفيفاً
- بصلتان مقطعتان جيداً
- 2 ملعقة كبيرة من البقدونس المقطع
- 1 كوب من البقسماط المطحون ناعماً
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- اخلط اللحم والبطاطس والبيض والبصل والبقدونس
- اصنع كرات من اللحم بنصف قطر 4 - 5 سم مزيج اللحم.
- قلبهم في البقسماط المطحون ناعماً واضغط على الكرات لتصير بيضاوية الشكل سمك كل منها 1 سم.
- ادهنها بالزيت باستخدام الفرشاة.

1-4 شريحة السمك (0.2 - 0.6 كجم)**المكونات**

- سمك فيليه وزن كل منها 150 - 200 جرام
- 1 كوب من الدقيق والبقسماط المطحون ناعماً
- 2 بيضات، مخفوقة خففاً خفيفاً
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- تبلي الأسماك القليبية بالملح والفلفل أو حسب الرغبة، وقلبه في الدقيق وادهنه بالبيض المخفوق بالفرشاة.
- قلبه في البقسماط المطحون ناعماً وادهن الأسماك بالزيت باستخدام الفرشاة.

1-5 البطاطس المقلية (0.1 - 0.3 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: مجمد
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- افرد البطاطس المجمدة الجاهزة على صينية على الرف العلوي.

1-6 الهمبرجر (0.2 - 0.4 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- استخدم شرائح هامبرجر وزن كل منها 100 جرام بسمك 1 سم.

تنبيه

- استخدم قفازات الفرن دائماً عند إخراج وعاء الطهي بالبخار من الفرن. سيكون ساخناً جداً.
- لا تضع وعاء الطهي بالبخار على مائدة زجاجية أو على سطح قد يذوب بعد حرارة الطبخ. تأكد من استخدام صينية أو فوطة.
- عند استخدام وعاء طهي بالبخار، اسكب 300 مل من المياه قبل الاستخدام. قد يتسبب استخدام كمية مياه أقل من 300 مل في عدم تمام النضج أو نشوب حريق أو تلف المنتج.
- انتبه عند إخراج وعاء الطهي بالبخار عندما يحتوي على مياه.
- لا تستخدم وعاء الطهي بالبخار مع منتج من طراز مختلف. قد يتسبب في نشوب حريق أو تلف المنتج.
- عند استخدام وعاء الطهي بالبخار، سيباعد البخار ويجب تثبيت الصينية في الوضع الصحيح تماماً. سيفجر البيض أو الكستناء إذا تصاعد البخار ولم تكن الصينية مثبته جيداً.

**قائمة الطهي الصحي****القلي الهوائي****1-1 الدجاج / شرائح (0.2 - 0.6 كجم)****المكونات**

- صدور الدجاج وزن كل منها 150 - 200 جرام
- 1 كوب من الدقيق
- 2 بيضات، مخفوقة خففاً خفيفاً
- 1 كوب من البقسماط المطحون ناعماً
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- تبلي صدور الدجاج بالملح والفلفل أو حسب الرغبة، وقلبه في الدقيق وادهنه بالبيض المخفوق بالفرشاة.
- قلبه في البقسماط المطحون ناعماً وادهن الدجاج بانية شنيترل بالزيت باستخدام الفرشاة.

1-2 أجنحة الدجاج (0.2 - 0.6 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- أدهن قطعة لحم الخراف بزيادة سائحة أو زيت، ثم تليها على حسب المذاق.

- الإناء: غطاء وعاء الطهي بالبخار وطبق وعاء الطهي بالبخار وصينية بها مياه.

- اسكب 300 مل من ماء الصنبور في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء.
- ضع الطعام المُجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وغطه بغطاء وعاء الطهي بالبخار ثم ضع الوعاء في الفرن.
- ادهن الهمبرجر بالزيت باستخدام الفرشاة.
- 1-7 السجق (0.2 - 0.6 كجم)
- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- افتح العبوة وأخرجها على السطح.

- 2-5 شرائح سمك (0.2 - 0.6 كجم)
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: غطاء وعاء الطهي بالبخار وطبق وعاء الطهي بالبخار وصينية بها مياه.
- اغسل الخضروات وقطعها إلى قطع متساوية الحجم. (2.5 سم)
- اسكب 300 مل من ماء الصنبور في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء.
- ضع الطعام المُجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وغطه بغطاء وعاء الطهي بالبخار ثم ضع الوعاء في الفرن.
- 1-8 البطاطس المحشية (0.2 - 0.4 كجم)
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- افتح العبوة وأخرجها على السطح.
- الطهي بالبخار

- 2-1 بروكلي / قرنبيط (0.2 - 0.6 كجم)
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: غطاء وعاء الطهي بالبخار وطبق وعاء الطهي بالبخار وصينية بها مياه.
- اغسل الخضروات وقطعها إلى قطع متساوية الحجم. (2.5 سم)
- اسكب 300 مل من ماء الصنبور في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء.
- ضع الطعام المُجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وغطه بغطاء وعاء الطهي بالبخار ثم ضع الوعاء في الفرن.

- 2-6 فاصوليا خضراء (0.1 - 0.3 كجم)
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: غطاء وعاء الطهي بالبخار وطبق وعاء الطهي بالبخار وصينية بها مياه.
- اغسل الخضروات وقطعها إلى قطع متساوية الحجم. (2.5 سم)
- اسكب 300 مل من ماء الصنبور في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء.
- ضع الطعام المُجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وغطه بغطاء وعاء الطهي بالبخار ثم ضع الوعاء في الفرن.

- 2-2 جزر (0.2 - 0.6 كجم)
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: غطاء وعاء الطهي بالبخار وطبق وعاء الطهي بالبخار وصينية بها مياه.
- اغسل الخضروات وقطعها إلى قطع متساوية الحجم. (5 ملم)
- اسكب 300 مل من ماء الصنبور في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء.
- ضع الطعام المُجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وغطه بغطاء وعاء الطهي بالبخار ثم ضع الوعاء في الفرن.

- وضع القلي الهوائي
- هذه الخاصية متاحة في بعض الطرازات فقط.
- 1 اضغط على زر اختر/إبدأ.
- 2-3 صدور الدجاج (0.2 - 0.6 كجم)
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: غطاء وعاء الطهي بالبخار وطبق وعاء الطهي بالبخار وصينية بها مياه.
- اغسل الخضروات وقطعها إلى قطع متساوية الحجم. (2.5 سم)
- اسكب 300 مل من ماء الصنبور في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء.
- ضع الطعام المُجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وغطه بغطاء وعاء الطهي بالبخار ثم ضع الوعاء في الفرن.

- 2 اضغط على زر الطعام المقلي حتى يظهر لك رقم 1 على شاشة العرض.
- 3 اختر رمز القائمة المرغوب باستخدام زر أكثر/ أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.
- 4 اختر الوزن المرغوب باستخدام زر أكثر/ أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

- 2-4 بيض (2 - 9 كل منها)
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- 3 اختر رمز القائمة المرغوب باستخدام زر أكثر/ أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.
- 4 اختر الوزن المرغوب باستخدام زر أكثر/ أقل ، ثم اضغط على زر إيقاف/إلغاء.

- 2-4 بيض (2 - 9 كل منها)
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة

قائمة القلي الهوائي

1 الدجاج / شرائح (0.2 - 0.6 كجم)
المكونات

- صدور الدجاج وزن كل منها 150 - 200 جرام
- 1 كوب من الدقيق
- 2 بيضات، مخفوقة خففاً خفيفاً
- 1 كوب من البقسماط المطحون ناعماً
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- تبل صدور الدجاج بالملح والفلفل أو حسب الرغبة، وقلبه في الدقيق وادهنه بالبيض المخفوق بالفرشاة.
- قلبه في البقسماط المطحون ناعماً وادهن الدجاج بانية شنتزل بالزيت باستخدام الفرشاة.

2 أجنحة الدجاج (0.2 - 0.6 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- أدهن قطعة لحم الخراف بزيادة سائحة أو زيت، ثم تليها على حسب المذاق.

3 شريحة لحم (0.2 - 0.4 كجم)
المكونات

- 500 جرام من اللحم أو لحم الضأن المفروم منزوع الدهن
- 500 جرام من البطاطس الصغيرة ناضجة ومهروسة
- 3 بيضات، مخفوقة خففاً خفيفاً
- بصلتان مقطعتان جيداً

- 2 ملعقة كبيرة من البقدونس المقطع
- 1 كوب من البقسماط المطحون ناعماً
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- اخلط اللحم والبطاطس والبيض والبصل والبقدونس
- اصنع كرات من اللحم بنصف قطر 4 - 5 سم منم مزيج اللحم.
- قلبهم في البقسماط المطحون ناعماً واضغط على الكرات لتصير ببيضاوية الشكل سمك كل منها 1 سم.
- ادهنها بالزيت باستخدام الفرشاة.

4 شريحة السمك (0.2 - 0.6 كجم)
المكونات

- سمك قفليه وزن كل منها 150 - 200 جرام
- 1 كوب من الدقيق والبقسماط المطحون ناعماً
- 2 بيضات، مخفوقة خففاً خفيفاً
- ملح وفلفل حسب المذاق

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- تبل الأسماك القفلية بالملح والفلفل أو حسب الرغبة، وقلبه في الدقيق وادهنه بالبيض المخفوق بالفرشاة.
- قلبه في البقسماط المطحون ناعماً وادهن الأسماك بالزيت باستخدام الفرشاة.

5 البطاطس المقلية (0.1 - 0.3 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: مجمدة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- افرد البطاطس المجمدة الجاهزة على صينية على الرف العلوي.

6 الهمبرجر (0.2 - 0.4 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- استخدم شرائح هامبرجر وزن كل منها 100 جرام بسمك 1 سم.
- ادهن الهمبرجر بالزيت باستخدام الفرشاة.

7 السجق (0.2 - 0.6 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- افتح العبوة واخرجها على السطح.

8 البطاطس المحشية (0.2 - 0.4 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإناء: صينية على الرف العلوي
- افتح العبوة واخرجها على السطح.

وضع إذابة الثلج

يحتوي القرن على 4 دورات إذابة تم ضبطها مسبقاً. وتوفر وظيفة التنويب طريقة إذابة للأطعمة المجمدة. كما يوضح جدول التنويب دورة التنويب المقترحة للعديد من الأطعمة. تُصدر وظيفة التنويب صوت جرس أثناء إجراء الدورة لتتأكد من الطعم أو تقلبيه أو فصله أو إعادة تنظييمه.

1 اضغط على زر اختر/إبدأ.

2

اضغط على زر **إذابة الثلج** حتى يظهر رمز الوضع المطلوب على شاشة العرض.

3

اختر الوزن المرغوب باستخدام زر **أكثر/ أقل** ، ثم اضغط على زر **إيقاف/إلغاء**.

• ستظهر شاشة العرض العد التنازلي للوقت.

4

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

5

اضغط على **إيقاف/إلغاء** لاستئناف دورة إذابة الثلج.

DEF3 الأسماك (0.1 - 4.0 كجم)

- الأسماك: قنبر، شرائح كاملة
- القشريات: لحم السلطعون، ذبيل سرطان البحر، الروبيان، المحار 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: 2 - 1 دقائق.

دليل الأدوات

الأدوات الآمنة للميكروويف

- **زجاج مقاوم للحرارة:** الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة آمنة للميكروويف. وتشمل كل أنواع الأدوات المصنوعة من الزجاج المقوى المخصصة للفرن. على أي حال، لا تستخدم الأواني الزجاجية القابلة للكسر، مثل الأكواب والكؤوس، حيث يمكن أن ينكسروا أثناء تنفقه الطعام.
- **الأواني المصنوعة من الفخار والخزف والخزف الحجري:** استخدم الأوعية، والأكواب، وأطباق التقديم، والفخار، والخزف، والخزف الحجري والأطباق دون الأطر المعدنية. العديد من العبوات المصنوعة من هذه المواد آمنة للميكروويف، لكن يجب اختبارها قبل الاستخدام.
- **البلاستيك**

- **عبوات التخزين البلاستيكية:** يمكن استخدامها لوضع الأطعمة التي يتم إعادة تسخينها سريعاً. لا يجب استخدامها لوضع الأطعمة التي نحتاج وقت طويل في الفرن مثل الأطعمة الساخنة التي سيتم في النهاية وضعها

- **أكياس الطهي البلاستيكية الحرارية:** حيث أنها 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 وتنفق.

- **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، والفوط الورقية، والأطباق الورقية دون الأطر والتصاميم المعدنية. الأطباق والحوايات 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 المغاد تدويرها على الشوائب مما قد يسبب نفوس أو حرائق عند استخدامها في الميكروويف.

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 اللحم (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 الدواجن (0.1 - 4.0 كجم)

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

دليل الطهي

نصائح الطهي

راقب الطعام الموجود في الفرن بحذر أثناء الطهي. الإرشادات المعطاة في الوصفات الخاصة بالرفع، والتقليب، وما إلى ذلك هي أقل الخطوات المُوصى بها. إذا كان الطعام يبدو مطهي بشكل غير 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. يقي 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 لتحتفظ بالرطوبة.
- **الترتيب:** سيطهي الجزء العلوي من الأطعمة السمكية أسرع من الجزء السفلي. قلب الأطعمة عدة مرات أثناء الطهي.
- **التنقب:** انتب الأطعمة ذات القشور أو الجلود أو الأغشية قبل الطهي لتجنب انفجارها.

- تشمل مثل هذه الأطعمة صفار البيض أو بياضه، والجنفولي، والمحر، 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.
- شكّل 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 اللحوم. لذلك كن حذرًا عند طهي اللحوم التي تحتوي على الدهون أو العظام.
- **الكمية:** كلما وضعت كمية أكبر من الطعام، زاد الوقت المطلوب للطهي.
- **الحماية:** قم بتغطية أركان الأطباق مربعة الشكل بشرائط ورق الألمونيوم لمنع الطهي الزائد عن الزوم. لا تستخدم الكثير من الألمونيوم وتأكد من أن الألمونيوم يحمي الطبق. إذا اقترب الألمونيوم بشدة من حوائط الفرن أثناء الطهي، فيمكن أن يحدث تقوس.

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

أواني الطهي غير الآمنة للاستخدام في المايكروويف

- **الأوعية المعدنية والأوعية المزينة بالمعدن**
 - يُحظر استخدام أواني الطهي المعدنية أو الأواني المزينة بأطر من المعدن في فرن المايكروويف.
 - لا يمكن للمايكروويف اختراق المعدن ونتيجة لهذا سترتد أي جسم معدني في الفرن، ليتسبب هذا في حدوث تقوس في صورة تشبه البرق.
 - يعيق المعدن الطعام من امتصاص طاقة المايكروويف 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 المايكروويف. اتبع تلك الخطوات الواردة أدناه للتعرف على ما إذا كان من الممكن استخدام الأواني في المايكروويف.

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

2 قم بتسخين الوعاء وكوب المعايير لمدة دقيقة على الطاقة العالية (HIGH).

- إذا ارتفعت درجة حرارة الماء ولكن الوعاء لا يزال باردًا، فهذا معناه أن الوعاء آمن للمايكروويف.
- أما إذا لم تتغير درجة حرارة الماء وأصبح الوعاء دافئًا، فهذا معناه أنه غير آمن للاستخدام في فرن المايكروويف

تنبيه

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

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

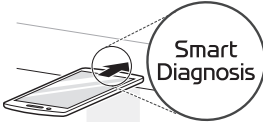
تتوفر هذه الميزة فقط في الطرز الذي تحمل العلامة  أو . استخدم هذه الوظيفة إذا كنت بحاجة إلى تشخيص دقيق من مركز معلومات العملاء الخاص بنا عند تعطل المنتج أو توقفه عن العمل.

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 بالنفاذ؛ لكنها لا تسمح بذلك للطاقة الميكروية.

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

ج: يصدر صوت الصافرة للتأكيد على الإدخال الصحيح للإعداد.

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

ج: أجل. لا 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.

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

