

امسح كود QR للإطلاع على الدليل.



دليل المالك

فرن الميكروويف

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



العربية

مثلاً (205TA??00001)
سنة الانتاج (الرقم الأخير)
شهر الانتاج
رمز الجهاز
الخوارزمية
الرقم المسلسل



www.lg.com



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

MFL71680501
Rev.02_042324

جدول المحتويات

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

إرشادات السلامة الهامة

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

التركيب

11.....	نظرة عامة على المنتج
12.....	متطلبات التركيب

التشغيل

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

الوظائف الذكية

26.....	تطبيق LG ThinQ
26.....	التخفيض الذكي

استكشاف الأعطال وإصلاحها

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

إرشادات السلامة الهامة

اقرأ هذه الإرشادات جيداً واحفظ بها فربما تحتاج إليها كمرجع في المستقبل

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

رسائل السلامة

يظهر هذا الرمز للإشارة إلى الأمور والعمليات التي قد ينجم عنها حدوث مخاطر.
اقرأ الجزء الخاص بهذا الرمز بعناية واتبع الإرشادات تجنباً لحدوث المخاطر.



تحذير

يشير هذا إلى أن عدم اتباع الإرشادات قد يسبب وقوع إصابة خطيرة أو الوفاة.



تنبيه

يشير هذا إلى أن عدم اتباع الإرشادات قد يتسبب في وقوع إصابة طفيفة أو تلف الجهاز.



يتم عرض هذا الرمز لتنبيهك أن السطح ساخن. لا تلمس الأسطح أثناء الاستخدام حتى تتجنب مخاطر الإصابة بالحرق.



تحذير

!**تحذير**

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

السلامة الفنية

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

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

- عند تسخين الطعام في حاويات بلاستيكية أو ورقية، انتبه إلى الجهاز لوجود احتمالية للاشتعال.
- يجب تحرير محتويات زجاجات الإرضاع وعلب غذاء الأطفال أو رجّها والتحقق من درجة حرارتها قبل الاستخدام، لفادي الحرائق.
- استخدم فقط الأدوات المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف. قد تسخن هذه الأدوات وتحترق.
 - أزل الروابط المعدنية الملتوية قبل استخدام الجهاز.
 - لا تستخدم العبوات الخشبية والمصنوعة من السيراميك التي بها حشوات معدنية (على سبيل المثال الذهب أو الفضة).
 - لا يُسمح باستخدام عبوات الطعام والمشروبات المعدنية أثناء الطبخ في المايكروويف. قد تتقوس الأشياء المعدنية خاصةً داخل الفرن مما قد يتسبب في أضرار بالغة.
- فرن المايكروويف مصمم لتسخين الطعام والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين الكعوبات الساخنة، والخف، والإسفنجات، والأقمشة المبللة إلى خطورة حدوث إصابة أو الاشتعال أو الحريق.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة أو أوقف تشغيله في حالة ملاحظة دخان (أو انبعاثه) وأبق الباب مغلقاً لكتم أي لهب.
- استخدم فقط مجسات الحرارة الموصى بها لهذا الفرن.
 - لا يمكنك التحقق من دقة درجة الحرارة مع وجود مجسات حرارة غير مناسبة.
 - لا يوفر هذا الطراز مجسات حرارة.
- عند تسخين السوائل، مثل الحساء، والصلصة، والمشروبات في فرن المايكروويف،
 - تجنب استخدام العبوات الطويلة ذات الفتحات الضيقة.
 - لا تسخن أكثر مما ينبغي.
 - قلب السائل مرة قبل وضع الحاوية في الفرن ومرة أخرى عند مرور نصف وقت التسخين.
 - كن على حذر عند التعامل مع الحاويات.
- يمكن أن يتسبب تسخين المايكروويف للمشروبات في غليان انفجاري متاخر، وبالتالي يجب الحذر عند الإمساك بالحاوية.
- بعد التسخين، دع الحاوية داخل الجهاز لفترة قصيرة؛ ثم قلبها ورجّها بحذر مرة أخرى وتحقق من درجة الحرارة قبل الاستخدام لتجنب الحرائق (خاصةً محتويات زجاجات الإرضاع وعلب غذاء الأطفال).
- يجب تنظيف الفرن بانتظام كما يجب إزالته أي بقايا من الأطعمة. يمكن أن يؤدي الفشل في إبقاء الفرن نظيفاً إلى تدهور حالة السطح مما قد يؤثر بالسلب على العمر الافتراضي للجهاز ويمكن أن يؤدي إلى وضع خطير.
- لا يجب أن يقوم الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة ما لم يكون عمرهم 8 سنوات فأكثر ويتم الإشراف عليهم.
- لا يُسمح بتنظيف الجهاز بمنظف بخاري.

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

التركيب

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

رمز الأرض

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

التشغيل

- يجب ألا يُسمح للأطفال باللعب بالملحقات أو التعلق بالباب أو بأي جزء من الجهاز.
- عند تشغيل الجهاز على وضع التشغيل المزدوج، يجب على الأطفال عدم استخدام الجهاز إلا بإشراف الكبار بسبب الحرارة المتولدة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز وهو فارغ. ويجب دائمًا أن يكون الجهاز مملوءً بالطعام أو الماء عند تشغيله لامتصاص طاقة المايكروويف.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان تالفاً. من المهم بشكلٍ خاص أن يُغلق باب الفرن بشكلٍ مناسب وألا يوجد تلف في: (1) الباب (ثني)، (2) المفصلات والمزلج (مكسورة أو مفكوكه)، (3) سدادات الباب وأسطح الإغلاق. قد ينتج عن ذلك التعرض الضار لكمية كبيرة من موجات طاقة المايكروويف.
- لا تستخدم الجهاز بغرض إزالة الرطوبة (على سبيل المثال، تشغيل فرن المايكروويف مع ورق جرائد مبللة، ملابس، دمى، أجهزة كهربائية، حيوانات أليفة أو طفل وغيرها). قد يتسبب ذلك في إلحاق ضرر جسيم بالسلامة، مثل نشوب حريق أو الإصابة بحرق أو الموت المفاجيء نتيجة صدمة كهربائية.
- تأكّد من استخدام الملحقات المناسبة في كل وضع تشغيل. قد ينتج عن الاستخدام غير المناسب ضرر للجهاز والملحقات أو قد يتسبب في حدوث شرارة أو نشوب حريق.

تنبيه

!! تنبيه

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

التركيب

- قم بتركيب الجهاز وفقاً لمتطلبات التركيب المذكورة في هذا الدليل.
- أتّح وجود فاصل 8 سم على الأقل من الجهة الأمامية لباب الفرن، وذلك لتفادي ميل الجهاز بطريقة عرضية.
- يجب وضع الصينية الدوارة في مكان يمكن تشغيل الجهاز فيه.
- يُحظر سد منفذ العادم الموجود أعلى الجهاز أو أسفله أو بجانبه.
- لا تضع أي شيء (على سبيل المثال: مناشف المطبخ والمناديل وغيرها) بين الجهة الأمامية للجهاز وبابه.
- لتجنب المخاطر الناتجة عن إعادة ضبط قطع التيار الحراري عن طريق الخطأ، يجب عدم تشغيل هذا الجهاز باستخدام جهاز تبديل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإيقاف تشغيلها بانتظام بواسطة الأداة المساعدة.

التشغيل

- لا تلمس الجهاز (بما في ذلك باب الفرن، والخزانة الخارجية، والخزانة الداخلية، وتجويف الفرن، والملحقات، والأطباقي) أثناء وضع الشواء، والوضع الحمل الحراري، وعمليات الطهي الآلي. قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن لمسها مرتفعة عندما يكون الجهاز في وضع تشغيل. توجد خطورة الإصابة بحرائق ما لم يتم ارتداء قفازات طهي سميكه.
- لا تضع أي غرض (كتاب، وصندوق، وزجاجة ماء، وزهرية، وما إلى ذلك) على الجهاز. قد تزيد حرارة الجهاز أو ينشب به حريق أو قد يقع الغرض متسبباً في حدوث إصابة للأشخاص.
- لا تشعل الجهاز والباب مفتوح. قد ينبع عن ذلك التعرض الضار لكمية كبيرة من موجات الطاقة الميكروية.
- اضبط وقت الطهي بصورة صحيحة. تحتاج الكميات الصغيرة من الطعام إلى مدة طهي أو تسخين أقصر. قد يتسبب الطهي الزائد عن اللزوم في نشوب حريق في الأطعمة وتعرض الجهاز للضرر.
- لا تستخدم أي منتجات ورقية معاد تصنيعها. فقد تحتوي على شوائب قد تسبب شرر أو لهب عند استخدامها في الطهي.
- لا تطهي الأطعمة الملفوفة في المناديل الورقية أو ورق الجرائد ما لم يحتوي كتاب الطهي على تعليمات حول الطعام الذي تطهيه.
- لا تستخدم ورق الجرائد بدلاً من المناديل الورقية للطهي.
- لا تستخدم الجهاز لتجفيف ورق الجرائد أو الأقمشة. يمكن أن تشتعل النيران بها.
- لا تطهي البيض ببشره. لا يجب تسخين البيض ببشره أو البيض المسلوق دون كسر قشرته الخارجية في المايكروويف حيث قد تنفجر، حتى بعد انتهاء التسخين بواسطة المايكروويف. يمكن أن يزيد الضغط داخل البيضة مؤدياً إلى انفجارها.
- لا تحاول قلي اللحوم عالية الدهون في جهازك. قد يؤدي ذلك إلى الغلي المفاجئ للسائل وانكابه.
- أثقب جلد البطاطس أو التفاح أو أي فواكه أو خضراوات قبل الطهي. فقد تنفجر.
- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة أو أوقف تشغيله في حالة ملاحظة دخان (أو انبعاثه) وأثقب الباب مغلقاً لكمم أي لهب.
- اتبع التعليمات المعطاة من الشركة المصنعة للذرة الفشار.
 - لا تستخدم شنطة ورقية لصنع الفشار.
 - لا تحاول صنع الفشار من بقايا النواة.
 - لا تترك الجهاز دون مراقبة عند صنع الفشار.
 - توقف عن الطهي إذا لم تتحول الذرة إلى فشار بعد الأوقات المقترنة.
 - يمكن أن ينبع عن الطهي الزائد عن اللزوم أن تشتعل النيران في الذرة.
- يمكن توصيل الطاقة عن طريق جعل الوصول إلى قابس الطاقة ممكناً أو إدماج مفتاح في الوصلات السلكية الثابتة بالتماشي مع قواعد التوصيل. قد يتسبب قابس الطاقة غير المناسب أو المفتاح غير المناسب في صدمة كهربائية أو حريق.

- يجب أن تبقى فتحات الهواء غير مسدودة أثناء الطهي. إذا كانت فتحات الهواء مغطاة أثناء تشغيل الجهاز قد تزيد حرارته للغاية.

الصيانة

- إذا كان من الضروري اتخاذ الاحتياطات الازمة أثناء صيانة المستخدم، فيجب تقديم التفاصيل المناسبة.
- لا شطف العيوب والطبق والرف بغمراها في الماء مباشرةً بعد الانتهاء من الطهي.
- افصل قابس الطاقة. واتركه ليبرد قبل التنظيف.
- داوم على ارتداء القفازات أثناء إخراج الطعام والملحقات بعد عملية الطهي، وذلك لشدة سخونة الفرن والملحقات.
- اترك الصينية الدوارة لتبرد قبل إخراجها من الجهاز.
- تجنب تراكم بقايا الطعام أو المنظف على أسطح الجهاز المانعة للتسلب.
- حافظ على نظافة الجهاز من الداخل والخارج.

التنظيف

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

تنظيف داخلي

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

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

تنظيف الهيكل الخارجي

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

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

طريقة تنظيف لوحة التحكم

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

طرق تنظيف الملحقات

- اغسل الطبق الزجاجي والحلقة الدوارة بالماء ورغوة بكمية معتدلة. أما بالنسبة للمناطق شديدة الاتساخ، فاستخدم منظف خفيف وإسفنجة تلميع، ثم جففها بالكامل قبل الاستخدام.
- يمكن غسل الطبق الزجاجي والحلقة الدوارة في غسالة الأطباق بأمان.

المحافظة على البيئة

الأجهزة المستعملة

!تبيه

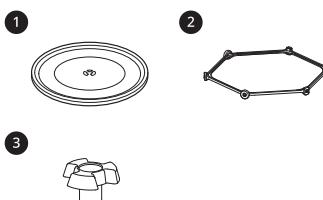
- يجب تعطيل الأجهزة المستعملة لتكون غير صالحة للاستعمال قبل التخلص منها حتى لا تشكل خطراً. لتحقيق ذلك، افصلها عن مصدر التيار الكهربائي وافصل كابل إمداد الطاقة.

لحماية البيئة، يجب التخلص من الأجهزة المستعملة بشكل صحيح.

- يجب عدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادمة.

التركيب

الملحقات



- ① طبق زجاجي
- ② حلقة دوارة
- ③ عمود

تنبيه

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

المواصفات

قد تختلف مصدر الطاقة واستهلاك الطاقة وفقاً لنوع الطراز. راجع الملفات للحصول على التفاصيل.

طراز MS259***

- قدرة الميكروويف: الحد الأقصى. 1000 وات*

- التردد: 2450 ميجا هرتز²

- الأبعاد (العرض × الطول × العمق): 476 × 272 × 360 مم

مصدر الطاقة

- 220 فولت تقريباً، 50/60 هرتز

- 230 فولت تقريباً، 50 هرتز

- 220 - 240 فولت تقريباً 50 هرتز

- استهلاك الطاقة: الميكروويف 1150 وات

- استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد والسكن: 0.5 وات

- استهلاك الطاقة في وضع المعلومات: 1.0 وات

طراز MS429****

- قدرة الميكروويف: الحد الأقصى. 1200 وات*

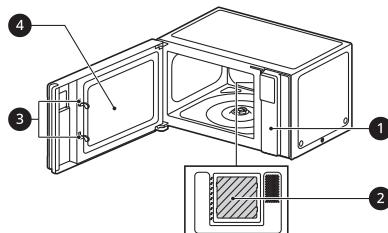
- التردد: 2450 ميجا هرتز²

- الأبعاد (العرض × الطول × العمق): 544 × 307 × 432 مم

نظرة عامة على المنتج

قد يختلف الشكل الخارجي للجهاز أو مكوناته من طراز لآخر.

المنظر الأمامي



① لوحة التحكم

② ورقة ميكا

③ نظام أمان قفل الباب

④ النافذة

تحذير

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

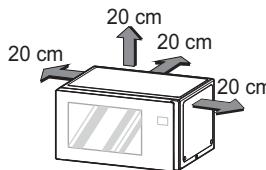
تنبيه

- لا تستخدم الأوانى الخارجية أو أدوات المطبخ المعدنية أو أدوات المطبخ المزينة باطر من المعدن في الفرن، وذلك لتجاهي مخاطر التعرض لإصابات أو وقوع أضرار دائمة.

ملاحظة

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

الخلص بتبريد المنتج مما قد يتسبب في انخفاض الأداء وتقليل العمر الافتراضي.



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

أدخل قابس الطاقة في مأخذ تيار كهربائي.

- لا تسد المنفذ لتجنب تضرر الفرن.
- تأكّد من أن فرن الميكروويف هو الجهاز الوحيد الموصى 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 نسبياً.

تشويش التردد اللاسلكي

- في حالة كان فرن الميكروويف قيد التشغيل، وكانت تستخدم منتجًا ول يكن على سبيل المثال راديو أو تلفزيون أو وحدة شبكة محلية لاسلكية (LAN) أو Bluetooth أو أجهزة 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 المبنية قد تتلقى تشويشاً أيضاً، فمن الواجب توخي الحذر أثناء استخدامها بالقرب من المنتج.

مصدر الطاقة

- 220 فولت تقريباً، 50 هرتز
- 230 فولت تقريباً، 50 هرتز
- 220 - 240 فولت تقريباً 50 هرتز
- استهلاك الطاقة: للميكروويف 1350 وات
- استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد والسكن: 0.5 وات
- استهلاك الطاقة في وضع المعلومات: 1.0 وات

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

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

معدات المجموعة 2: تحتوي المجموعة 2 على جميع معدات التردد اللاسلكي بموجاتISM حيث يتم توليد طاقة التردد اللاسلكي في نطاق التردد من 9 كيلوهرتز إلى 400 جيجاهرتز عمداً ويتم استخدامها أو الاقتصار على استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي وموصل حثي وأوسعى لمعالجة مواد أو أغراض الفحص/التحليل.

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

ملاحظة

- عند تشغيل الميكروويف على مستويات تتراوح بين 100% و 80% لفترات طويلة، فسيتم خفض طاقة الخرج تدريجياً للعمل على منع زيادة سخونة الوحدة كهربائياً.

متطلبات التركيب

مكان التركيب

- 1 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 لفادي الميل.

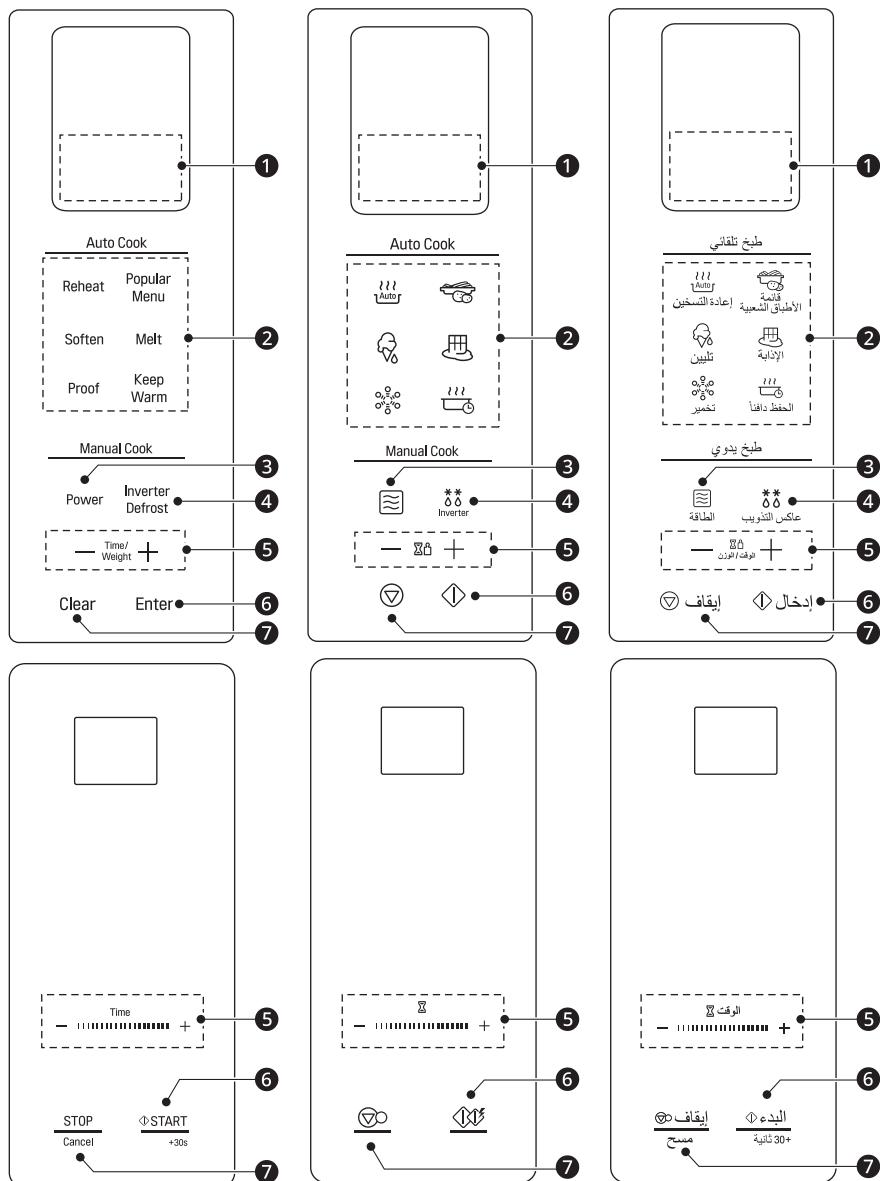
2 2 اج وجود 20 سم على الأقل من الأعلى، و20 سم من الجانبين و20 سم من الجهة الخلفية ل الفرن للتهوية المناسبة.

- من المهم وجود تدفّق هوائي حر حول الفرن.
- يقع منفذ العائم أسفل الفرن أو بجانبه. إذا استخدمت فرن الميكروويف في مكان مغلق أو جاف، فقف يسوء وضع تيار الهواء

التشغيل

لوحة التحكم

خواص لوحة التحكم



الإشارة	الرمز
بدء الطهي	▷
(More or Less) استخدام أكثر أو أقل	±
تحديد مستويات الطاقة	W
تحديد الوزن	kg

ملاحظة

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

- ❶ شاشة العرض**
تعرض وقت اليوم، وإعدادات وقت الطهي ووظائف الطهي المحددة.
- ❷ وضع الطهي الآلي**
اضغط على الأزرار لاختيار إعدادات الطهي والتذويب المبرمجة لعناصر الطعام الاعتيادية.

تسخين	☰
قائمة الأطباق الشعبية	✖
تلبين	✖
الإذابة	✖
تخمير	✖
متamasك/دافى	✖

❸ الطاقة

اضبط مستوى طاقة الطهي.

❹ عاكس التذويب

قم بإذابة عناصر الطعام تلقائيًا باستخدام الإعدادات المبرمجة مسبقًا.

❺ أكثر/أقل

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

❻ البداء/إدخال

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

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

❼ إيقاف/إيقاف/مسح

أوقف تشغيل الفرن أو أخرج جميع المدخلات.

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

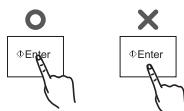
❽ رمز شاشة العرض

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

الإشارة	الرمز
ميكررويف	☒
عاكس الطهي	☰
عاكس التذويب	✖

استخدام لوحة التحكم**أزرار المس**

لاستخدام هذه الأزرار، اضغط داخل جزء النص.

**عرض الشرائح باللمس**

استخدم هذا الزر لتعديل وقت الطهي أو وزن التذويب.

لزيادة وقت الطهي:

اضغط ومرر بيته من اليمين إلى اليسار. أو اضغط على الزر.

**لتقليل وقت الطهي:**

اضغط ومرر بيته من اليمين إلى اليسار. أو اضغط على الزر.



ملاحظة

مستوى الطاقة	لاستخدام
700 وات ^{1*} 600 وات ^{2*}	<ul style="list-style-type: none"> • طهي أطباق البيض والحلب والجبن. • تحضير الكعك والخبز. • طهي لحم العجل. • طهي سمكة كاملة. • تحضير الودينج والكريتر. • إذابة الشوكولاتة.
400 وات	<ul style="list-style-type: none"> • إذابة اللحم والدجاج والماكولات البحرية. • طهي قطع لحم طازجة بدرجة أقل.
200 وات	<ul style="list-style-type: none"> • تدفئة الفاكهة الباردة المثلجة. • تقطير الزبدة والجبن الكريمي. • الحفاظ على سخونة الطواجن والأطباق الرئيسية.

1* لطازر MS429****

2* لطازر MS259****

ضبط إعداد الساعة

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

1 افتح الباب واضغط على زر البدء/إدخال للتأكيد على عرض الساعة.
يوضع 12 ساعة.

- للتغيير إلى وضع 24 ساعة، فاستخدم أكثر/أقل.

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

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

ملاحظة

- لإعادة تعيين وضع الساعة، فيجب عليك فصل سلك الطاقة وإعادة توصيله مرة أخرى.
- إذا كنت ترغب في اظهار وقت اليوم على شاشة العرض، فاضغط على زر إيقاف/مسح، بعد توصيل قابس الفرن.

قبل الاستخدام**مستويات طاقة الميكروويف**

يتتميز فرن الميكروويف هذا بـ 5 مستويات الطاقة، تمنحك أقصى قدر من المرونة والتحكم في الطهي. انظر الجدول للتعرف على مستويات الطاقة المقترنة العديدة من الأطعمة المتنوعة.

• عند تشغيل الميكروويف على مستوىات تتراوح بين 60% و80% لفترات طويلة، فسيتم خفض طاقة الخرج تدريجياً للعمل على منع زيادة سخونة الوحدة كهربائياً.

مستوى الطاقة	لاستخدام
مرتفع 1200 وات ^{1*} 1000 وات ^{2*} (100%)	<ul style="list-style-type: none"> • على الماء. • تحمير اللحم النقرى المفروم. • صنع الحلوى. • طهي قطع الدجاج والأسماك والخضروات وقطع اللحم الطريبة.
1000 وات ^{1*} 800 وات ^{2*} (80%)	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة تسخين الرز والمكرونة والخضروات. • إعادة تسخين الأطعمة المُحضرّة بسرعة. • إعادة تسخين الشطائر.

ملاحظة

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

الطهي اليدوي

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

1 افتح الباب واضغط على زر إيقاف/مسح.

2 اضغط على زر الطاقة حتى يظهر مستوى الطاقة المطلوب على شاشة العرض واضغط على زر البدء/إدخال.

3 اختر الوقت المطلوب باستخدام زر أكثر+/أقل - أكثر/ أقل.

4 أغلق الباب واضغط على زر البدء/إدخال.

بعد اكتمال عملية الطهي، سيصدر صوت جرس ويظهر زر **End** علىشاشة العرض. سيُبقي زر **End** ظاهراً على الشاشة وسيُنكرر صوت الجرس كل دقيقة حتى يُفتح الباب أو يتم الضغط على أي زر.

ملاحظة

- إذا لم يتم تحديد مستوى الطاقة، فسيُنضبط الفرن على مستوى الطاقة العالية تلقائياً.

وضع الطهي

تتضمن هذه الميزة إعدادات مبرمجة مسبقاً للطهي التلقائي لبعض الأطعمة.

وضع إعادة التسخين

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

1 افتح الباب واضغط على زر إيقاف/مسح.

ملاحظة

- في حالة عدم استخدام الفرن، ستتوقف شاشة العرض عن العمل لتوفير الطاقة، إلا في حالة ضبط وقت اليوم لعرضه على الشاشة.
- كما يمكنك ضبط الوقت باستخدام مفتاح اللمس المنزلي بعد غلق الباب.

العقل ضد عبث الأطفال

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

ضبط العقل ضد عبث الأطفال على ON (تشغيل)

1 أغلق الباب واضغط على زر إيقاف/مسح.

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

إلغاء العقل ضد عبث الأطفال

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

ملاحظة

- ويمجد ضبط الإعداد، سيظهر وقت اليوم مجدداً على شاشة العرض بعد ثانية واحدة.
- إذا كان الفرن مقفل سيبطّه 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 ممتد ثلاثة ثانية بطاقة طهي عالية في كل مرة تضغط فيها على زر البدء/إدخال.

الطهي على طاقة عالية لمدة دقيقتين

1 أغلق الباب واضغط على زر إيقاف/مسح.

1

2 اضغط على زر البدء/إدخال أربع مرات.

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

- أوانى الطهي: طبق آمن للميكروويف
- اضغط على زر تسخين حتى يظهر رمز الوضع المطلوب على شاشة العرض.

7 الأرز 0.1 - 0.3 كجم

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- أوانى الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- قم بتنغطيل الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- مدة الانتظار: 3 دقائق.
- اختر الوزن المطلوب باستخدام زر أكثر +/أقل - أكثر / أقل.

8 الشوربة (25) 1.0 - 0.25 كجم، 1 طبق: 250 جرام

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أوانى الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- قم بتنغطيل الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- مدة الانتظار: 3 دقائق.

ملاحظة

- لا تستخدم المنتجات الورقية المعد تدويرها مع الميكروويف، حيث تحتوي أحياً على بعض الشوائب التي قد تسبب في حدوث تقوس كهربائي أو شرر.

قائمة إعادة التسخين

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

1 المشروبات (1 - 2 كوب، 1 كوب: 200 مل)

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أوانى الطهي: كوب آمن للميكروويف

2 الطبق الخزفي (25) 1.0 - 0.25 كجم، 1 طبق: 250 جرام

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- أوانى الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- قم بتنغطيل الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- مدة الانتظار: 3 دقائق.

3 طبق العشاء (1 طبق)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- أوانى الطهي: طبق آمن للميكروويف
- قم بتنغطيل الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- مدة الانتظار: 3 دقائق.

4 مافن (1 - 4 قطع، 1 قطعة مافن: 75 - 80 جرام)

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد
- أوانى الطهي: طبق آمن للميكروويف

5 فطيرة (2) 0.6 - 0.2 كجم، 1 قطعة: 150 - 200 جرام

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- أوانى الطهي: طبق آمن للميكروويف
- قيمت الفطيرة إلى قطع.

6 البيتزا (0.5 - 0.2 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة

وضع الطهي الشائع

تتميز هذه الخاصية بطيئي عناصر الطعام الشائعة

1 افتح الباب واضغط على زر إيقاف/مسح.

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

3 اختر رمز القائمة المرغوب باستخدام زر أكثر +/أقل - أكثر / أقل.

4 أغلق الباب واضغط على زر البدء/إدخال.

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 كبيرة جيدتان المقطع
- كوب من عصير الليمون
- ملعقة من معجون الطماطم
- فص ثوم مفروم
- وعاء من أوراق العنب
- ملح الطعام، فلفل أسود طازج مطحون

- كوب من الأرز الأبيض
 - 0.5 كوب من الماء
 - 0.25 كوب من الشبت المقطع
 - تغليمات**
 - درجة الحرارة الأولية: الغرفة
 - أواني الطهي: وعاء أمن للميكروويف
 - اطه خليط الخضروات حتى يصل إلى اللون البني الذهبي.
 - قم بإضافة الأرز المطبوخ وخليط الخضروات والملح والفلفل في وعاء ثم قم بخلطهم جيداً.
 - ضع ورقة العنب على سطح مستوى وضع 1.5 ملعقة من خليط الأرز في وسط ورقة العنب. لف خليط الأرز بالورقة.
 - نظم جميع الأوراق الملفوفة في صفوف وأضف الماء.
 - قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
 - بعد الطهي، قدمه مع الكريمة اللاذعة أو حسب الطلب.
- 1-2 الكبسة 2.0 (كم)**
- المكونات**
 - خليط الخضروات
 - 1.2 كجم دجاج مقطع إلى 8-10 قطع
 - جزرتان متوسطتان مقطعتان
 - جبة طاطم وبصلة حيدتين للتقطيع
 - ثلاثة فصوص ثوم مفروم
 - 0.25 كوب من هريس الطاطم
 - 0.25 كوب من الزبدة، الزبيب، رقائق الفستق (محمر)
 - رشة من جوز الطيب المبشور، بذور المكون، كبرة مطحونة
 - 200 جرام من أرز طويل (غير مغسول أو متفرج)
 - كوبين من الماء الساخن
 - مكعب مرقة دجاج
 - ملح وفلفل أسود طازج مطحون
 - تغليمات**
 - درجة الحرارة الأولية: الغرفة
 - أواني الطهي: وعاء أمن للميكروويف
 - اطه خليط الخضروات مع الزبدة حتى يصل إلى اللون البني الذهبي.
 - ضع خليط الخضروات وأضف الأرز، والباهارات، والزبيب، والفستق، والماء.
 - قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
 - قلب المكونات أثناء الطهي مرتين على الأقل.
- 1-3 أرز بالحليب 0.7 (كم)**
- المكونات**
 - 0.5 كوب من الأرز القصير
- 600 جم حليب
 - مقدار ضئيل من الملح
 - 0.25 كوب من السكر الخشن
 - 3 ملاعق صغيرة من ماء الورد
 - 0.5 ملعقة من مسحوق الهيل
 - عسل للتربيش، اختياري
 - تغليمات**
 - درجة الحرارة الأولية: الغرفة
 - الإناء: وعاء أمن للميكروويف (اناء عميق من الزجاج)
 - اخلط المكونات وقم بتنطحية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
 - مدة الانتظار: 5 دقائق
- 4-1 أرز بالزغفران 0.1 - 0.4 (كم)**
- المكونات**
 - أرز / مياه / زيت / ماء زغفران
 - 0.1 كجم / 250 مل / 1 ملعقة كبيرة / 1 ملعقة صغيرة
 - 0.2 كجم / 500 مل / 2 ملعقة كبيرة / 2 ملعقة كبيرة
 - 0.3 كجم / 750 مل / 2 ملعقة كبيرة / 2 ملعقة كبيرة
 - 0.4 كجم / 1000 مل / 3 ملعقة كبيرة / 3 ملاعق كبيرة
 - ملح حسب المذاق
 - تغليمات**
 - درجة الحرارة الأولية: الغرفة
 - الإناء: وعاء أمن للميكروويف (اناء عميق من الزجاج)
 - لا تقم بتغطيته لتخيّر المياه غير المعالجة.
 - مدة الانتظار: 5 دقائق
- 2-1 شوربة البصل الفرنسي 1.5 (كم)**
- المكونات**
 - 4 بصلات مقطعة لشريائح رفيعة
 - 50 جرام من الزبدة
 - 1 ملعقة صغيرة من السكر الأبيض
 - 1 ملعقة كبيرة من الدقيق المستعمل لجميع الأغراض
 - 3 أكواب من مرقة لحم
 - 0.5 كوب من الخمر الأحمر
 - 8 شريائح من الخبز الفرنسي المحمص
 - 1 كوب من الجبن المبشورة
 - تغليمات**
 - درجة الحرارة الأولية: الغرفة
 - الإناء: وعاء أمن للميكروويف (اناء عميق من الزجاج)
 - اطبخ البصل مع السكر والزبدة حتى تصل لللون البني الذهبي.

- أوانى الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- احاط كل من المكونات صوص البولونيز
- قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- قلب المكونات أثناء الطهي مرتين على الأقل.
- بعد الطبخ، قلب وأضيف صوص البولونيز للمكرونة المطبوخة وزين الطبق بجين البارميزان أو زينه حسب الرغبة قبل التقديم.

2-4 الطماطم المحشية (1.0 كجم)

المكونات

- أربع حبات طماطم متوسطة الحجم
- ملح وفلفل حسب المذاق
- خليط اللحم البقرى
- 300 جرام من اللحم المفروم
- 0.5 كوب من فتات الخبز
- فصان ثوم مفروم
- ملعقة من الخل
- ملعقة من البارميزان

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أوانى الطهي: طبق آمن للميكروويف
- اقطع الجزء العلوي من الطماطم لتشكيل القبعات وأزل البنور، ثم رش كل حبة طماطم بالملح والفلفل.
- قم ببحشى حبات الطماطم بخلط اللحم البقرى مع وضع القبعات.
- قم بوضع حبات الطماطم المحشية ثم تغطيتها باستخدام بغطاء بلاستيك.

3-1 الكسكس (0.4 - 0.1 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
- علبان من عصير الطماطم
- 1.5 كوب من الماء
- 15 بصلة بيضاء صغيرة الحجم أو 2 كوب من البصل المقطع إلى شرائح
- علبة بوزن 15 أونصة من الحمص
- جبنان من الطاطس الكبير المسلوقة المقطعة إلى مكعبات
- حبة جزر مقطعة إلى شرائح
- حبة بصل مقطعة
- 0.5 كوب من الكزبرة المقطعة

- احاط البصل المطبوخ مع الدقيق وأضيف مرقة اللحم والخبر الأحمر.
- قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- قلب المكونات أثناء الطهي مرتين على الأقل.
- بعد الطبخ، قلب الشوربة واسكبها في وعاء التقديم.
- ضع شريحة واحدة من الخبز المحمص فوق الشوربة في كل وعاء واحد
- الجبن على الخبز المحمص.
- اطبخه لمدة دقيقة أو اثنتين على طاقة الميكروويف العالية حتى يسخن الجن.

2-2 خضار بالفرن (1.5 كجم)

المكونات

- 1 بصلة، بذنجان، فلفل الوان، وقطيعهم إلى قطع
 - 3 حبات طماطم مقطعة
 - ملعقة من معجون الطماطم
 - فصان ثوم مفروم
 - 1 ملعقة كبيرة من الخضرة الطازجة، مقطعة
 - 2 ملعقة من الخل
 - ملعقة صغيرة من السكر
 - ملح وفلفل حسب المذاق
- تعليمات**
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
 - أوانى الطهي: طبق آمن للميكروويف
 - قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
 - قلب المكونات أثناء الطهي مرتين على الأقل.

2-3 سباختي بولوني (1.0 كجم)

المكونات

- صوص البولونيز
 - 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
 - حبة بصل مقطعة
 - فص ثوم مفروم
 - 400 جرام من اللحم المفروم
 - 100 جرام من صلصة الطماطم
 - 2 طماطم مقطعة
 - 1 ملعقة كبيرة من الخضرة المفجفة
 - ملح وفلفل حسب المذاق
- مكونات**
- 150 جرام مكرونة، مطبوخة حسب إرشادات العبوة
 - 1 ملعقة كبيرة من جبن البارميزان
- تعليمات**
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة

- 3-3 الأرز الأحمر بالجبن (0.1 - 0.4 كجم)**
- المكونات**
- مرقة (لح أو خضروات) / زيت نباتي / بصل / صلصة طماطم
 - 0.1 كيلوجرام / 150 مل / 1 ملعقة كبيرة 0.5 بصلة / 1.5 ملعقة كبيرة
 - 0.2 كيلوجرام / 300 مل / 2 ملعقة كبيرة 1 بصلة / 3 ملاعق صغيرة
 - 0.3 كيلوجرام / 450 مل / 2 ملعقة كبيرة 1 بصلة / 3 ملاعق صغيرة
 - 0.4 كيلوجرام / 600 مل / 3 ملعقة كبيرة 2 بصلة / 6 ملاعق صغيرة
 - بعض الفلفل الأخضر منزوع البذور ومقطع
- تعليمات**
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
 - أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
 - اطيخ البصل والفلفل وصلصة الطماطم مع الزيت حتى تبدأ في التحول للون البني
 - امزح خليط الطماطم والأرز والمياه.
 - قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
 - قلب المكونات أثناء الطهي مررتين على الأقل.
- 3-4 ملي باب (الدقيق المهروس) (0.6 كجم)**
- المكونات**
- 250 جرام من دقيق الجريش (ويمكن استخدام الخبز الأبيض أيضًا)
 - 300 مل من المياه المغلية
 - ملح حسب المذاق
- تعليمات**
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
 - أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
 - امزح جميع المكونات وقلب بشوكة أو ملعقة خشبية للحصول على قوام هش.
 - قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
 - قلب المكونات أثناء الطهي مررتين على الأقل.
 - بعد الطيخ، استمر في التأليب لتفادي تكون تكتلات.
 - اتركها مغطاة لمدة دقيقةتين.
 - قدم الطبق مع أي وجبة رئيسية أو مع مرقة لحم سميكه القوام.
- 4-1 شوربة الدجاج (1.0 كجم)**
- المكونات**
- 300 جرام من أرجل الدجاج
 - 0.5 من كلي من بصل وجزر مفشر ومقطع لقطع كبيرة
 - 1 حبة بطاطس، مفشر ومقطع قطع كبيرة
- 0.25 كوب من البقدونس المقطع**
- ملعقة من البابريكا**
- 0.25 ملعقة من جوز الطيب**
- 0.5 ملعقة من الملح والفلفل الأسود**
- ملعقتان من الزبدة، الثوم المفروم**
- تعليمات خليط الخضروات**
- قم بطهي البصل مع الزبد لمدة خمس دقائق حتى يكون قوامه بني اللون.
 - أضف الجزر والحسن 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 اتركيها على نار هادئة لمدة تتراوح بين 10 - 12 دقائق.
- تعليمات**
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
 - أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
 - ضع الكاسافا، والماء والزبدة وأخلطهم جيداً.
 - قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
 - وقت الطهي: 15- 20 دقيقة
 - استخدم شوكة في نفخ الكاكسي ثم قم بخلطه مع صوص الخضروات.
- 3-2 فوفو (إدام الدقيق) (0.5 - 1.0 كجم)**
- المكونات**
- الكاسافا أو اليم الأبيض / مياه / زبدة
 - 0.5 كيلوجرام 1 كوب 2 ملعقة كبيرة
 - 0.75 كيلوجرام 1 كوب 2 ملعقة كبيرة
 - 1.0 كيلوجرام 2 كوب 2 ملعقة كبيرة
 - ملح وفلفل حسب المذاق
- تعليمات**
- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
 - أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
 - ضع الكاسافا أو اليم غير المُغشّر واسكب المياه.
 - قم بتغطية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
 - بعد الطيخ، قم بتصفية الكاسافا أو اليم واتركها لنزد.
 - قشر الكاسافا أو اليم، وقلعهم لقطع كبيرة وضعيهم في وعاء كبير مع الزبدة والملح والفلفل.
 - اهرسها باستخدام هراسة البطاطس حتى تصير ناعمة جداً.
 - ضع فوفو (إدام الدقيق) في طبق تقديم كبير الحجم. وبلل بيديك بالماء وشكله على شكل كرات وقدمه.

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أوناني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- انزع الرأس والأذناع وكيس الحبر من الحبار. اسحب الجلد المبقع وتخلص منه، وقطع اللحم إلى شرائط وقطعها إلى مكعبات، ثم قم بتصفيتها.
- امزح جميع المكونات، ماعدا الخضروات والزيت وأصنف الخليط
- والخضروات والزيت واللحوم.
- قلب المكونات أثناء الطهي مررتين على الأقل.

4-4 برياني الخضار (1.0 كجم) المكونات

- 400 جرام ماء
- 1.5 كوب من الأرز البسمتي
- حبتان من البصل المقلي
- كوب من الخضروات المقليعة (جزر وفاصوليا وبازلاء وطمطم)
- حبة طماطم مقطعة، قرفة
- 2 من الفلفل الأخضر المقلي، هيل
- 2 من الفصوص وأوراق الغار الصغيرة
- حفنة من أوراق الكزبرة المفرومة جيّباً (كريبرة) 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
- أوناني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- اطهِ جميع الخضروات والبهارات حتى تصل إلى اللون البني الذهبي.
- اخلطي الخضروات المطبوخة، والأرز والماء.
- قم بتطيير الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- قلب المكونات أثناء الطهي مررتين على الأقل.

وضع التطيرية

يستخدم الفرن طاقة منخفضة لتطيرية الطعام مثل (الزبدة والجبن الكريمي والمتبلجات).

1 افتح الباب واضغط على زر إيقاف/مسح.

- 2 من الكرفس مقطع بطول 1 بوصة
- 3 أكواب من مرقة الدجاج
- 0.5 ملعقة صغيرة من الملح
- 0.25 ملعقة صغيرة من الفلفل المطحون

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- أوناني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- نظف أرجل الدجاج، قطعهم لقطع كبيرة ثم قم بتصفيتهم.

4-2 دجاج بالكاردي (1.5 كجم) المكونات

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

تعليمات

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- أوناني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- قم بتنغيلية الوعاء بغطاء من البلاستيك به فتحات.
- قلب المكونات أثناء الطهي مررتين على الأقل.

4-3 الحبار المقلي مع بودرة الكاري (0.6 كجم) المكونات

- 300 جرام من الحبار
- 0.5 بصلة مقطعة إلى شرائح
- 2 فلفل أحمر مقطع شرائح
- 2 من كلٍ من: كرفن صيني بصل أخضر مقطعين بطول 2 بوصة
- 1 بصلة
- 2 ملعقة كبيرة: كاري مطحون، معجون صلصة حارة، زيت طبخ، صلصة مخار
- 3 ملعقة كبيرة: لين مكثف غير محلى
- 2 ملعقة صغيرة سكر

تعليمات

1 الزيدة (1 - 3 قطع، 1 قطعة: 100 - 150 جرام)

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

2 اضغط على زر تبين حتى يظهر رمز الوضع المطلوب على شاشة العرض.

2 الجن (0.2 - 0.4 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- أواني الطهي: وعاء آمن للميكروويف
- لا تستخدم سوى جبن الطعام المعالج.
- قم بفكها قبل الاستخدام وقطعها إلى مكعبات.

3 اختر الوزن المطلوب باستخدام زر أكثر +/ أقل - أكثر / أقل.

3 الشوكولاتة (0.1 - 0.3 كجم)

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

4 اغلق الباب واضغط على زر البدء/ادخل.

قائمة التغذية

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

1 الزيدة (1 - 3 قطع، 1 قطعة: 100 - 150 جرام)

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

2 الجن الكريمي (0.1 - 0.3 كجم)

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

3 المثلجات (2 أو 4 أكواب)

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

وضع التخمير

تسمح لك هذه الخاصية بتخمير الزبادي.

1 افتح الباب واضغط على زر إيقاف/مسح.**2 اضغط على زر تخمير حتى يظهر لك رقم 1 على شاشة العرض.****3 أغلاق الباب واضغط على زر البدء/ادخل.**

- 5h00 سيظهر على الشاشة.

ملحوظة

- لا تستخدم سوى الحليب المبستر والزبادي الطبيعي العادي.
- لا تستخدم أنواع الحليب والزبادي التالبية:
- 2% أو الحليب الخالي من الدهون، حليب عالي الكالسيوم، حليب الصويا، الحليب المتنقى، حليب متهي الصلاحية.
- الزبادي المتنقى، الزبادي متهي الصلاحية.
- اغسل كل أواني الطهي جيداً بالماء الساخن وقفها قبل بدء عملية تخمير وتماسك الزبادي.
- لا تقم برؤج الزبادي أو خلطه أثناء عملية التخمير والتماسك، حيث قد يؤثر ذلك على قوام الزبادي.
- في حالة كانت كمية المكونات أكبر من الكمية المقترنة، قم بزيادة وقت التخمير والتماسك.

وضع الإذابة

يسخدم الفرن طاقة متخصصة لإذابة الطعام (الزبدة، الجن، والشوكولاتة).

1 افتح الباب واضغط على زر إيقاف/مسح.**2 اضغط على زر الإذابة حتى يظهر رمز الوضع المطلوب على شاشة العرض.****3 اختر الوزن المطلوب باستخدام زر أكثر +/ أقل - أكثر / أقل.****4 أغلاق الباب واضغط على زر البدء/ادخل.**

- بعد الطهي، قم بتقطيب الطعام لإكمال عملية الإذابة.

قائمة الإذابة

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

قائمة التخمير

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز وحد الوزن المغاربيين.

1 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 بتنطحنتها بغاز بلاستيكي ثم قم بطيتها.

- مدة الانتظار: 5 ساعات في الثلاجة.

- بعد الطهي، ضع عليها المربي أو السكر أو الفاكهة على حسب المذاق.

وضع إذابة الثلج

يحتوي القرن على 4 دورات إذابة تم ضبطها مسبقاً. وتتوفر وظيفة التدريب طريقة إذابة للأطعمة المجمدة كما يوضح جدول التدريب دورة التدريب المقترنة للعديد من الأطعمة. تُصدر وظيفة التدريب صوت جرس أثناء إجراء الدورة لتتيهك بالتحقق من الطعام أو تقطيه أو فصله أو إعادة تنظيمه.

1 افتح الباب واضغط على زر إيقاف/مسح.

1

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

2

اختر الوزن المطلوب باستخدام زر أكثر +/أقل -/أقل/ أقل.

3

أغلق الباب واضغط على زر البدء/إدخال.

4

- ستطهر شاشة العرض المدى التنازلي للوقت.

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

5

اضغط على البدء/إدخال لاستئناف دورة إذابة الثلج.

ملاحظة

- قم بتنزع ورق التغليف أو العبوات البلاستيكية من على السمك والقصريات واللحوم والجاج. والا سجع ورق التغليف البخاري والعصارة بالقرب من الأطعمة، مما قد يتسبب في طهو السطح الخارجي للأطعمة.

- ضع الأطعمة في وعاء مسطح أو على حامل التخمير في الميكروويف لانقاط الشحم.

- يجب أن يبقى الطعام في حالة تجمد من المنتصف بعد خروجه من القرن.
- يختلف طول وقت التدويب بناءً على مدى صلابة الطعام المتجمد.

- يؤثر شكل العبوات على مدى سرعة إذابة الطعام. فالعبوات المسطحة ستبذلاتها أسرع من العبوات العميقة.

- يمكن إذابة الطعام في مدة كبيرة أو قليلة بناءً على شكله.

قائمة عاكس التدويب

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز ووزن المغاربيين.

اللحم 4.0 - 0.1 كجم

- اللحم البقرى: اللحم المفروم، شرائح اللحم، حساء مكعبات اللحم، شريحة لحم الخاصرة، كباب حلبة، لحم الصحن، لحم الكلب، لحم الفخذ، شطاطر الهمبرجر.

قائمة الحفاظ على السخونة

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز وحد الوزن المغاربيين.

1 الحفاظ على السخونة

- درجة الحرارة الأولية: -

اضغط على زر متعمد/دافى حتى يظهر لك رقم 1 على شاشة العرض.

2

أغلق الباب واضغط على زر البدء/إدخال.

- 1h30 سيطهر على الشاشة.

ملاحظة

- يجب عدم تغطية المقدمة (المعجنات، الفطائر، بقايا الطعام وغيرها) أثناء عملية الحفاظ على السخونة.

- يجب تغطية الأطعمة الرطبة بغطاء بلاستيكي أو غطاء آمن للميكروويف.

- كمية الطعام الدافي مناسبة تقريباً من 1 إلى 3 وجبات. كما يجب ملاحظة أن الطعام الرطب سيلتصق بالجفاف كلما طالت فترة الحفاظ على سخونته.

- يُنصح لبعض الأطعمة البلاستيكية للطعام أثناء تسخينها.

- لحم الغراف: قطع، روزت ملفوف
- لحم العجل: شرحت 0.5 كجم، 20 مم بحجم سميك)
- وقت الانتظار: 5 - 15 دقائق.

الواجن dEF2 4.0 - 0.1 كجم

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

الأسمك dEF3 4.0 - 0.1 كجم

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

الخبز 0.5 - 0.1 كجم

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

دليل الأدوات

الأدوات الآمنة للميكروويف

- زجاج مقاوم للحرارة: الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة آمنة للميكروويف. وتشمل كل أنواع الأدوات المصنوعة من الزجاج المقسى المخصصة للفرن. على أي حال، لا تستخدم الأواني الزجاجية الفالية للكسر، مثل الأكواب والكؤوس، حيث يمكن أن ينكسروا أثناء تدفئة الطعام.

- الأواني المصنوعة من الفخار والخزف والخبز الحجري: استخدم الأواني، والأكواب، وأطباق خزف دون الأطر المعدنية. العيد من العبوات المصنوعة من هذه المواد آمنة للميكروويف، لكن يجب اختبارها قبل الاستخدام.

البلاستيك

- عيوب التغذير البلاستيكية: يمكن استخدامها لوضع الأطعمة التي يتم إعادة تسخينها سريعاً. لا يجب استخدامها لوضع الأطعمة التي تحتاج وقت طوبل 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 تصنف فتحة في الأكياس حتى يخرج منها الباقي. لا تستخدم الأكياس البلاستيكية العادي في الطهي داخل فرن الميكروويف أبداً، حيث يمكن أن تتصهر وتترمز.

أواني الطهي غير الآمنة للاستخدام في الميكروويف

الأوعية المعدنية والأوعية المزينة بالمعدن

- يُحظر استخدام أواني الطهي المعدنية أو الأواني المزينة باطر من المعدن في فرن الميكروويف.
- لا يمكن للميكروويف اختراق المعدن ونتيجة لهذا ستتدلى أي جسم معنني في الفرن، ليتسرب هذا في حوث تقوس في صورة تتبه البرق.
- يعيق المعدن الطعام من امتصاص طاقة الميكروويف ليتنج عن عملية طهي غير مستوي. يجب كذلك تجنب استخدام الأسياخ ومقابض المرارة المعدنية أو الأطباق خزفية على شكل مقلة أو الأواني المزينة باطر من المعدن أو الماحطة بمعدن أو الطواحين وغيرها. قد يتبع عن استخدام الأواني المزينة باطر من المعدن تفاعل مع عملية الطهي العادي وتتلف 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. أتبع تلك الخطوات الواردة أدناه للتعرف على ما إذا كان من الممكن استخدام الأواني في الميكروويف.

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

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

- ضع الأجزاء ذات السمك العالي من الأطعمة مثل اللحوم أو الطواجن أو الأسماك في الجزء الخارجي من الأدوات الممساعدة في طهيها بشكل متسللي.
 - شكل الأطعمة على هيئة دوائر وحواف إذا كان ذلك ممكناً.
 - الكثافة: تطهي الأطعمة الخفيفة، والإسفنجية مثل الكيك والخبز أسرع من الأطعمة الثقيلة، السميكة مثل أجزاء الشهي والطواجن.
 - العظام والدهون: توصل العظام الحرارة والدهون تطهي أسرع من اللحوم. لذلك كن حذراً عند طهي اللحوم التي تحتوي على الدهون أو العظام.
 - الكمية: كلما وضعت كمية أكبر من الطعام، زاد الوقت المطلوب للطهي.
 - الحماية: قم بتنطحيل أركان الأطباق مربعة الشكل بشرانط ورق الألمنيوم لمنع الطهي الزائد عن اللزوم. لا تستخدم الكثير من الألمنيوم وتتأكد من أن الألمنيوم يحمي الطبق. إذا اقترب الألمنيوم بشدة من حواطط الفرن أثناء الطهي، فيمكن أن يحدث تقوس.
- إذا ارتفعت درجة حرارة الماء ولكن الوعاء لا يزال بارداً، فهذا معناه أن الوعاء آمن للميكروويف.
 - أما إذا لم تغير درجة حرارة الماء وأصبح الوعاء دافئاً، فهذا معناه أنه غير آمن للاستخدام في فرن الميكروويف.

٤ تتبّيه!

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

دليل الطهي

نصائح الطهي

رافق الطعام الموجود في الفرن يحدأ أثناء الطهي. الإرشادات المعطاة في الوصفات الخاصة بالراغب، والتقطيب، وما إلى ذلك هي أقل المخطوات الموصى بها. إذا كان الطعام يديو مطهي بشكل غير متسللي، فما عليك سوى القيام ببعض التعديلات الضرورية حل المشكلة.

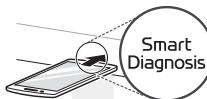
- التقطيب: قم بتنطحيل الطبق بورق الزيادة (ورق غير شمعي) أو غلاف بلاستيكي لاصق مخصص للاستخدام في فرن الميكروويف. يبقى الغطاء الحرارة والبخار مما يساعد في طهي الأطعمة أسرع.
- التقليب: قلب من الخارج نحو المركز حيث أن الطعام الموجود في الجزء الخارجي من الطبق يسخن بشكل أسرع.
- وقت الثبات: يسخن وقت الثبات بالإضافة من طهي الأطعمة وكذلك يساعد في مزج النكهات وتعزيزها. يسمح للطعام بالبقاء في وضع الثبات في الفرن من 3 دقائق حتى 10 دقائق بعد إزالته من الفرن.
- وقت الطهي: أضيّط وقت الطهي وفقاً لدرجة حرارة المكونات. تستغرق المكونات الباردة-الثلجية وقت أطول من المكونات التي بدرجة حرارة الغرفة.
- الرش بالمياه: يجب رش بعض الأطعمة قليلاً بالرطوبة مثل قطع الشنوي والخضروات بالماء قبل الطهي أو تقطيبيتها لتحفظ بالرطوبة.
- الترتيب: سطحطي الجزء العلوي من الأطعمة السميكة أسرع من الجزء السفلي. قلب الأطعمة عدة مرات أثناء الطهي.
- الثقب: اثقب الأطعمة ذات القشور أو الجلد أو الأغشية قبل الطهي لتجنب انفجارها.

- تشمل مثل هذه الأطعمة صفار البيض أو بياضه، والجندوفلي، والمحار، والبطاطس، والخضروات والفواكه الأخرى الكاملة.
- شكل الطعام: يمكن لأجهزة الميكروويف اختراق 2 سم فقط من الطعام. وبذلك ينضج الجزء الخارجي من الطعام فقط بواسطة طاقة الميكروويف؛ أما الباقى فينضج عند انتقال الطاقة إلى الداخل.

الوظائف الذكية

استخدام "التخسيص المسموع" بغضون تشخيص المشكلات

1. أمسك السماعة الخاصة بهاتفك على رمز **Smart Diagnosis** (أعلى زر ازرار أخرى).



2. اضغط على زر إيقاف/مسح لمدة 8 دقائق حتى يظهر الرقم **5** على الشاشة.

3. حرك زر إيقاف/مسح بعد أن تسمع ثلاث مرات من الطقطقة.

4. أبق الهاتف في مكانه حتى تنتهي نفحة 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.

تطبيق LG ThinQ

توفر هذه الميزة فقط في الطرز الذي تحمل العلامة أو . يسمح تطبيق **LG ThinQ** لك بالتواصل مع الجهاز باستخدام هاتف ذكي.

مزايا تطبيق LG ThinQ

تواصل مع الجهاز من هاتف ذكي باستخدام الميزات الذكية المرحة.

التشخيص الذكي

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

ملاحظة

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

تنبيه تطبيق LG ThinQ

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

- اتبع التعليمات لتنزيل التطبيق وتنبيه.
- شغل تطبيق **LG ThinQ** واتبع التعليمات في التطبيق لتسجيل الجهاز.

التشخيص الذكي

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

ملاحظة

- قد لا تعمل هذه الخدمة وذلك يعود لعوامل خارجية على سبيل المثال لا الحصر، عدم توفر شبكة Wi-Fi أو انقطاع الاتصال بشبكة Wi-Fi أو السياسة المحلية لمتاجر التطبيقات أو عدم توفر التطبيق وهذه أسباب لا تتم عن تقصير من **LGE**.

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

استكشاف الأعطال وإصلاحها

أسئلة متكررة

أسئلة شائعة

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

خدمة ما بعد البيع (مصر فقط)

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

قبل الاتصال بمركز الخدمة

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

التشغيل

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

مذكرة

مذكرة

مذكرة

