

امسح كود QR للإطلاع على الدليل.



دليل المالك

# فرن المايكروويف الخفيف SolarDOM™

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

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



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



MFL72028001  
Rev.00\_050824

حقوق النشر 2024 إل جي لالكترونيات. كل الحقوق محفوظة

# جدول المحتويات

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

## التركيب

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

## التشغيل

14.....	لوحة التحكم .....
15.....	قبل الاستخدام .....
15.....	دليل البدء السريع .....
18.....	وضع الطهي .....
23.....	دليل الأدوات .....
24.....	دليل الطهي .....

## استكشاف الأعطال وإصلاحها

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

## رمز الأرض

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

## التشغيل

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

## تنبيه

### !! تنبيه

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

## التركيب

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

## التشغيل

- لا تلمس الجهاز (بما في ذلك باب الفرن، والخزانة الخارجية، والخزانة الداخلية، وتجويف الفرن، والملحقات، والأطباقي) أثناء وضع الشواء، والوضع الحمل الحراري، وعمليات الطهي الآلي. قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن لمسها مرتفعة عندما يكون الجهاز في وضع تشغيل. توجد خطورة الإصابة بحرائق ما لم يتم ارتداء قفازات طهي سميكه.
- لا تضع أي غرض (كتاب، وصندوق، وزجاجة ماء، وزهرية، وما إلى ذلك) على الجهاز. قد تزيد حرارة الجهاز أو ينشب به حريق أو قد يقع الغرض متسبباً في حدوث إصابة للأشخاص.
- لا تشعل الجهاز والباب مفتوح. قد ينبع عن ذلك التعرض الضار لكمية كبيرة من موجات الطاقة الميكروية.
- اضبط وقت الطهي بصورة صحيحة. تحتاج الكميات الصغيرة من الطعام إلى مدة طهي أو تسخين أقصر. قد يتسبب الطهي الزائد عن اللزوم في نشوب حريق في الأطعمة وتعرض الجهاز للضرر.
- لا تستخدم أي منتجات ورقية معاد تصنيعها. فقد تحتوي على شوائب قد تسبب شرر أو لهب عند استخدامها في الطهي.
- لا تطهي الأطعمة الملفوفة في المناديل الورقية أو ورق الجرائد ما لم يحتوي كتاب الطهي على تعليمات حول الطعام الذي تطهيه.
- لا تستخدم ورق الجرائد بدلاً من المناديل الورقية للطهي.
- لا تستخدم الجهاز لتجفيف ورق الجرائد أو الأقمشة. يمكن أن تشتعل النيران بها.
- لا تطهي البيض 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 معطاء 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 للتسرب.
- حافظ على نظافة الجهاز من الداخل والخارج.

## التنظيف

- أبق الفرن نظيفاً من الداخل ومن الخارج. وامنح عنابة 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 الخشناء، 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 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

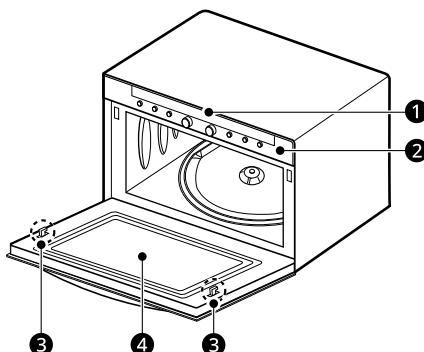
افتح الباب لتفادي تشغيل الفرن بدون قصد. امسح اللوحة باستخدام قطعة قماش مبللة، ثم جففها مباشرةً بقطعة قماش جافة. اضغط على زر **STOP/CLEAR** أو زر **STOP** (إيقاف/مسح) بعد التنظيف.

# التركيب

## نظرة عامة على المنتج

قد يختلف الشكل الخارجي للجهاز أو مكوناته من طراز لآخر.

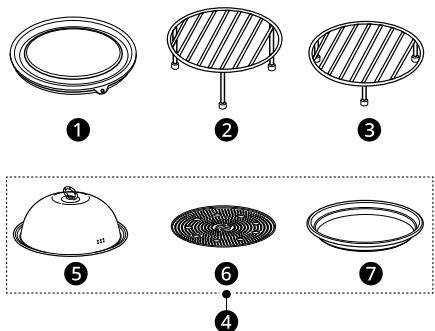
### المنظر الأمامي



### ملاحظة

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

### الملحقات



١ صينية معدنية

٢ رف علوي

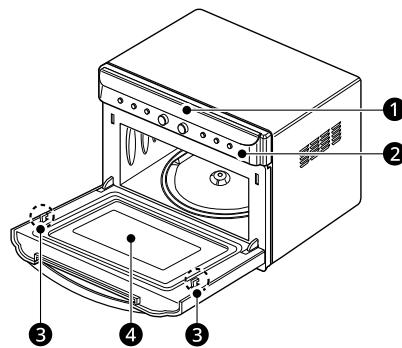
٣ رف سفلي

٤وعاء الطهي بالبخار

٥ غطاء وعاء الطهي بالبخار

٦ طبق وعاء الطهي بالبخار

٧ وعاء الطهي بالبخار



١ شاشة العرض

٢ لوحة التحكم

٣ نظام أمان قفل الباب

٤ النافذة

### تحذير

- يُحظر تشغيل الفرن وهو فارغ أو دون وضع الصينية المعدنية. 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.

## دليل الملحقات

البخار	الحمل الحراري	شواء	ميكروويف	
O	O	O	O	صينية معدنية
-	-	O	-	رف علوي
O	O	-	O	رف سفلي
O	-	-	-	وعاء الطهي بالبخار

• O: مقبول

• -: غير مقبول

**تنبيه !**

- لا تستخدم فرن الميكروويف دون الصينية المعدنية.

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.

**ملاحظة**

- عند تشغيل الميكروويف على مستويات تتراوح بين 100% و80% لفترات طويلة، فسيتم خفض طاقة الخرج تدريجياً للعمل على منع زيادة سخونة الوحدة كهربائياً.
- لا يجب استخدام هذا الفرن لأغراض تقديم الأطعمة التجارية.
- يمكن استخدام هذا الفرن كفرن مدمج. يجب استخدام المجموعة المدمجة المصنوعة من قبل LG electronics.

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

**طراز MA3884VC، MA3882QC، MA3882RC**

- قدرة الميكروويف: 900 وات<sup>1\*</sup>
- التردد: 2450 ميجا هرتز<sup>2\*</sup>
- الأبعاد (العرض × الطول × العمق): 469 × 395 × 527 مم
- مصدر الطاقة: 230 فولت تيارياً، 50 هرتز

استهلاك الطاقة الميكروويف 1650 وات، الحد الأقصى للشواية 1600 وات، الحد الأقصى للشواء المزدوج 2350 وات، وضع الحمل الحراري 2300 وات

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

تردد الميكروويف: 2450 ميجا هرتز / -450 ميجا هرتز (المجموعة 2\*

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 جيجا هرتز عمداً ويتم استخدامها أو الاقتصار على استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي وموصل حثي وأوسعى لمعالجة مواد أو أغراض الفحص/التحليل.

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

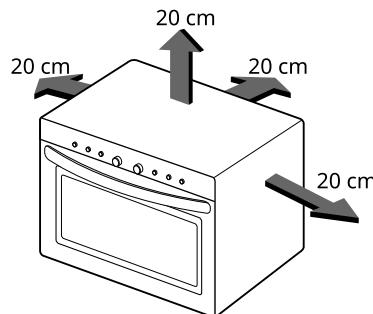
**متطلبات التركيب****مكان التركيب****1**

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

**2**

- اتج وجود 20 سم على الأقل من الأعلى، و20 سم من الجانبين و20 سم من الجهة الخالية للفرن للتهوية المناسبة.  
من المهم وجود تدفق هوائي حر حول الفرن.  
يقع منفذ العالوم أسفل الفرن أو بجانبه. إذا استخدمت فرن الميكروويف في مكان مغلق أو جاف، فقد يسوء وضع تيار الهواء

الخاص ببارد المنتج مما قد يتسبب في انخفاض الأداء وتقليل العمر الافتراضي.



### 3 ضع الصينية المعدنية في الفرن.

- 4 أدخل قابس الطاقة في مأخذ تيار كهربى.
- 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 الكهربى ثم أعد توصيله.

#### ملاحظة

- لا تضع الفرن فوق فرن غاز أو كهرباء.

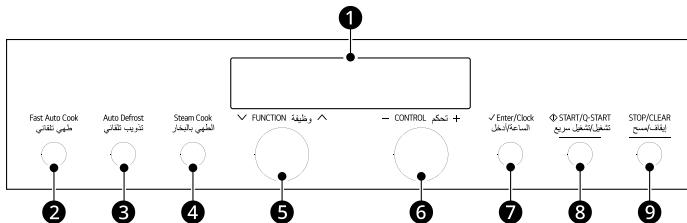
#### تشويش التردد اللاسلكي

- 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 الطبية قد تتأثّر تشويشًا أيضًا، فمن الواجب تخفي الحذر أثناء استخدامها بالقرب من المنتج.

## التشغيل

### لوحة التحكم

#### خواص لوحة التحكم



#### رمز شاشة العرض

يظهر الرمز عند تحديد وظيفة أو عند تحديد وزن / مستوى طاقة / درجة حرارة باستخدام القرص.

الإشارة	الرمز
ميكروريف	~~~~~
شواء	~~~
الحمل الحراري	~~~~~
السرعة المزدوجة	~~~~~
طهي تلقائي سريع	~~~~~
الطهي بالبخار	~~~~~
الإذادية الآلية	**
إزالة الروائح	~~~~~

#### ملاحظة

- تصدر الصافرة صوتاً في كل مرة تضغط على المفتاح. يصدر صوت نعمة في نهاية المؤقت أو دورة الطهي.
- يحتوي هذا الفرن على مفاتيح أقلال سلامة مدمرة للحماية من التعرض لطاقة الميكرويف الزائدة. سيترتفع الفرن تلقائياً عن الطهي عند فتح الباب.

#### ❶ شاشة العرض

تعرض وقت اليوم، وإعدادات وقت الطهي، ومستويات الطاقة، وفناط الطهي المحددة.

#### ❷ Fast Auto Cook (طهي تلقائي)

يمكنك طهي معظم أطباق الطعام المفضلة لديك بسرعة من خلال تحديد نوع الطعام وزنته.

#### ❸ Auto Defrost (ذوبان التجمد)

حدد نوع الطعام وزنته.

#### ❹ Steam Cook (الطهي بالبخار)

يمكنك طهي معظم أطباق الطعام المفضلة لديك بسرعة من خلال تحديد نوع الطعام وزنته.

#### ❺ (وظيفة) قرص

حدد وظيفة التشغيل.

#### ❻ CONTROL (تحكم) قرص

- قم بتعيين وقت الطهي، ودرجة الحرارة، والوزن، وفناط الطهي.
- قم بزيادة أو تقليل وقت الطهي في أي وقت من خلال إدارة مفتاح القرص (ما عدا وضع إذابة الثلاج ووضع إزالة الروائح).

#### ❼ Enter/Clock (الساعة/أدخل)

حدد فئة الطهي المحددة، ومستوى طاقة الميكرويف أو درجة حرارته، وتعيين الوقت.

#### ❽ START/Q-START (تشغيل/تشغيل سريع)

- بدء الطهي المحدد، اضغط على هذا الزر مرة واحدة.
- قم بتعيين فاصل زمني مدته 30 ثانية بطاقة طهي عالية بالضغط على هذا الزر.

#### ❾ STOP/CLEAR (إيقاف/مسح)

أوقف تشغيل الفرن وأخرج جميع المدخلات عدا وقت اليوم.

## قبل الاستخدام

### مستويات طاقة الميكروويف

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

مستوى الطاقة	لاستخدام
مرتفع 900 وات	<ul style="list-style-type: none"> <li>• على الماء.</li> <li>• طهي قطع الدجاج والأسماك والخضروات وقطع اللحم الطريقة.</li> </ul>
600 وات	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة تسخين كاملة.</li> <li>• تحمير اللحم والدجاج.</li> <li>• طهي فطر عيش الغراب والقرنبيط.</li> <li>• طهي الطعام الذي يحتوي على الجبن والبيض.</li> </ul>
360 وات	<ul style="list-style-type: none"> <li>• خبز الكعك والمخبوزات.</li> <li>• إعداد البيض.</li> <li>• طهي الكسترد.</li> <li>• إعداد الأرز والشوربة.</li> </ul>
180 وات	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إذابة كاملة</li> <li>• إذابة الزبدة والشوكولاتة.</li> <li>• طهي قطع لحم طازجة بدرجة أقل.</li> </ul>
90 وات	<ul style="list-style-type: none"> <li>• نظرية الزبدة والجبن الكريمي.</li> <li>• المثلجات.</li> <li>• ارتفاع عجينة الخميرة.</li> </ul>

## ضبط إعداد الساعة

عند توصيل الفرن لأول مرة أو عند استئناف الطاقة بعد حدوث انقطاع في التيار الكهربائي، فسيتم إضافة جميع شرائح العرض لمدة 15 ثانية **12:00** على الشاشة، وستحتاج حينها إلى إعادة تعيين وضع الساعة.

### 1 اضغط على زر STOP/CLEAR (إيقاف/مسح).

### 2 اضغط مرة واحدة على Enter/Clock (الساعة/أدخل).

### 3 أider مفتاح قرص CONTROL (تحكم) لتعيين الساعة المرغوبة. اضغط على Enter/Clock (الساعة/أدخل).

## دليل البدء السريع

### خاصية البدء السريع

تسمح لك هذه الخاصية ضبط فاصل زمني مدته ثلاثة ثانية بطاقة طهي عالية في كل مرة تضغط فيها على زر START/Q-START (تشغيل/تشغيل سريع).

الطهي على طاقة عالية لمدة دقيقتين

### 1 اضغط على زر STOP/CLEAR (إيقاف/مسح).

### 2 اضغط على زر Enter/Clock (الساعة/أدخل).

### 3 أider مفتاح قرص CONTROL (تحكم) لتعيين الساعة المرغوبة. اضغط على Enter/Clock (الساعة/أدخل).

1 اضغط على زر **STOP/CLEAR** (إيقاف/مسح).

اضغط على زر **START/Q-START** (تشغيل/تشغيل سريع) أربع مرات.

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

2 حدد وضع الشواء باستخدام قرص **FUNCTION** (وظيفة) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).



#### ملاحظة

• سيبدأ الفرن في الطهي لمدة 30 ثانية بطاقة عالية على الفور.

• اضغط على زر **START/Q-START** (تشغيل/تشغيل سريع) بشكل متكرر لتتمديد وقت الطهي بحوالي 30 ثانية في كل وقت يتم الضغط على الزر.

3 حدد الرمز المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

- الفنة / الرمز / تشغيل المرق
- الشواية 1 / Gr-1 / الموقد العلوي (1550 وات)
- الشواية 2 / Gr-2 / الموقد العلوي (1100 وات)
- الشواية 3 / Gr-3 / الموقد السفلي (700 وات)

4 حدد الوقت المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **START/Q-START** (تشغيل/تشغيل سريع).

#### ▲ تنبيه

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

حدد وضع الميكروويف باستخدام قرص **FUNCTION** (وظيفة) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).



#### ملاحظة

5 يمكن استخدام الرف أثناء الشواء والطهي المزدوج باستخدام الشواية. ضع الرف على الصينية المعدنية.



#### ملاحظة

3 حدد مستوى الطاقة المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

#### الطهي بالحمل الحراري

تتيح لك هذه الخاصية طهي الطعام بحرارة اللفح الساخن.

#### تسخين الفرن مسبقاً

1 اضغط على زر **STOP/CLEAR** (إيقاف/مسح).

4 حدد الوقت المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **START/Q-START** (تشغيل/تشغيل سريع).

#### ملاحظة

• إذا لم يتم تحديد مستوى الطاقة، فسيضبط الفرن على مستوى الطاقة العالي تلقائياً.

• أثناء الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم).

#### الطهي باستخدام الشواية

تسمح لك هذه الخاصية بطيهي الطعام ليصبح مقرمشاً ونبي اللون سريعاً بدون الحاجة إلى إعادة تسخينها.

**ملاحظة**

- لدى فرن الحمل الحراري نطاق درجة حرارة يتراوح بين 40°C، إلى 100-230°C درجة مئوية.
- كما يتميز بوظيفة التأخير في درجة حرارة الفرن والتي تبلغ 40 درجة مئوية °C. قد تنتظر حتى يبرد الفرن حيث لا يمكنك استخدام وظيفة التأخير إذا زادت درجة حرارة الفرن عن 40 درجة مئوية °C.
- يتوفر تمديد وقت الطهي إلى 9 ساعات في درجة حرارة 40 مئوية °C في وظيفة الحمل الحراري لتشغيل فرن الميكروويف.

**الطهي باستخدام السرعة المزدوجة****شواء مزدوج**

تتيح لك هذه الخاصية طهي الطعام باستخدام المقد والميكرورويف في الوقت نفسه أو بالتناوب بينهما. مما يعني أنك ستحترق وقتا أقل في طهي الطعام.

**1** اضغط على زر **STOP/CLEAR** (إيقاف/مسح).

**2** حدد وضع الشواء المزدوج باستخدام قرص **FUNCTION** (وظيفة) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

السرعة المزدوجة	
وضع الشواء المزدوج (Co-1، Co-2، و Co-3)	

**3** حدد الرمز المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

- وضع الشواء المزدوج
- طاقة الشواية 1 والميكروويف **Co-1** -
- طاقة الشواية 2 والميكروويف **Co-2** -
- طاقة الشواية 3 والميكروويف **Co-3** -

**ملاحظة**

- لو浦 الشواية، انظر موضوع الطهي باستخدام الشواية .

**2** حدد وضع الحمل الحراري باستخدام قرص **FUNCTION** (وظيفة) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

الحمل الحراري	
---------------	--

**3** حدد درجة الحرارة المرغوبة باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **START/Q-START** (تشغيل/تشغيل سريع).

- يظهر **Pr-H** على الشاشة.
- سيصدر الفرن صوت صافرة عند الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة. سيسתרعرق الوصول لثبات الحرارة بضع دقائق.
- بمجرد بلوغ درجة الحرارة الصحيحة، ضع الطعام في الفرن لبدء الطهي.

**طهي الطعام باستخدام وضع الحمل الحراري.**

**1** اضغط على زر **STOP/CLEAR** (إيقاف/مسح).

**2** حدد وضع الحمل الحراري باستخدام قرص **FUNCTION** (وظيفة) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

الحمل الحراري	
---------------	--

**3** حدد درجة الحرارة المرغوبة باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

**4** حدد الورقة المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **START/Q-START** (تشغيل/تشغيل سريع).

**تنبيه !**

- دائم 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.



**4** حدد مستوى الطاقة المرغوب (180 وات، أو 360 وات، أو 600 وات) باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

السرعة المزدوجة <b>(Co-5)</b>	وضع السرعة المزدوجة
----------------------------------	---------------------



- 3 حدد الرمز المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).  
• وضع السرعة المزدوجة  
- **Co-5**: (الموقد الطولي/السفلي) وطاقة الميكروويف

- 4 حدد درجة الحرارة المرغوبة باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

- 5 حدد مستوى الطاقة المرغوب (180 وات، أو 360 وات، أو 600 وات) باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

- 6 حدد الوقت المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **START/Q-START** (تشغيل/تشغيل سريع).

### ! تنبية

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

### ملاحظة

- اثناء الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم).

## وضع الطهي

تضمن هذه الميزة إعدادات مبرمجة مسبقاً للطهي التلقائي لبعض الأطعمة.

### وضع الطهي الآلي السريع

يسمح لك الطهي الآلي بطيئي أغلى أطباقك المفضلة بكل سهولة باختيار نوع الطعام وبتحديد وزنه.

- 1 اضغط على زر **STOP/CLEAR** (إيقاف/مسح).

- 2 اضغط على زر **Fast Auto Cook** (طهي تلقائي).

- 5 حدد الوقت المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **START/Q-START** (تشغيل/تشغيل سريع).

### الحمل الحراري المزدوج

تتيح لك هذه الخاصية طهي الطعام باستخدام درجة حرارة الحمل الحراري والميكروويف في الوقت نفسه أو بالتناوب بينهما. وهذا عامة يعني أنك ستنستغرق وقتاً أقل في طهي الطعام.

- 1 اضغط على زر **STOP/CLEAR** (إيقاف/مسح).

- 2 حدد وضع الحمل الحراري المزدوج باستخدام قرص **FUNCTION** (وظيفة) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

السرعة المزدوجة <b>(Co-4)</b>	وضع الحمل الحراري المزدوج
----------------------------------	---------------------------

- 3 حدد الرمز المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).  
• وضع الحمل الحراري المزدوج  
- **Co-4**: طاقة الحمل الحراري والميكروويف

- 4 حدد درجة الحرارة المرغوبة باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

- 5 حدد مستوى الطاقة المرغوب (0 وات، أو 180 وات، أو 360 وات، أو 600 وات) باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

- 6 حدد الوقت المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **START/Q-START** (تشغيل/تشغيل سريع).

### السرعة المزدوجة

- 1 اضغط على زر **STOP/CLEAR** (إيقاف/مسح).

- 2 حدد وضع السرعة المزدوجة باستخدام قرص **FUNCTION** (وظيفة) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

- وضع قطع الدجاج على الرف العلوي. عند سماح صوت الصافرة، قم بتنقلب الطعام. ثم اضغط على زر اليد لإكمال عملية الطهي. بعد انتهاء عملية الطهي، اترك الطعام مُغطى برقائق الألومنيوم لمدة تتراوح بين 5-2 دقيقة.

طهي تلقائي سريع

**Ac 5 شرائح اللحم (0.3 - 1.2 كجم)**

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإياء: الرف العلوي والصينية المعدنية
- وضع الطعام على الرف العلوي. عند سماح صوت الصافرة، قم بتنقلب الطعام. ثم اضغط على زر اليد لإكمال عملية الطهي. على الفور بعد انتهاء عملية الطهي.

**Ac 6 لحم ضان (0.8 - 1.8 كجم)**

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإياء: الرف السفلي والصينية المعدنية
- قم بتنقلب الدهون الزائدة من لحم الضان. ادهن لحم الضان بالسمن النباتي أو الزبدة الذانية. وضع الطعام على الرف السفلي. عند سماح صوت الصافرة، قم بتنقلب الطعام. ثم اضغط على زر اليد لإكمال عملية الطهي. بعد انتهاء عملية الطهي، اترك الطعام مُغطى برقائق الألومنيوم لمدة 10 دقائق.

**Ac 7 اللحم البقرى (0.8 - 1.8 كجم)**

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإياء: الرف السفلي والصينية المعدنية
- ادهن لحم البقر بالسمن النباتي أو الزبدة الذانية. وضع اللحم على الرف السفلي. عند سماح صوت الصافرة، قم بتنقلب الطعام. ثم اضغط على زر اليد لإكمال عملية الطهي. بعد انتهاء عملية الطهي، اترك الطعام مُغطى برقائق الألومنيوم لمدة 10 دقائق.

**Ac 8 البطاطس المحمصة (0.2 - 1.0 كجم)**

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإياء: الرف العلوي والصينية المعدنية
- اختر حبات البطاطس متوسطة الحجم. (وزن كل منها يتراوح بين 200-220 جم) اغسل البطاطس وقفها. اثقب البطاطس بالشوكة عدة مرات. ضع البطاطس على الرف العلوي. اضبط الوزن واضغط على زر اليد. عند سماح صوت الصافرة، قم بتنقلب الطعام. بعد انتهاء عملية الطهي، قم بإزالة البطاطس من الفرن. اترك الطعام مُغطى برقائق الألومنيوم لمدة 5 دقائق.

**Ac 9 العشاء المحمد (0.4 - 1.0 كجم)**

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد
- الإياء: الرف السفلي والصينية المعدنية
- ضع الطعام المحمد على الرف السفلي دون تغطيته.

**Ac 10 الخضروات الطازجة (0.2 - 1.0 كجم)**

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- الإياء: الرف السفلي، الصينية المعدنية، وعاء من الميكروويف ذو غطاء

3 حدد الرمز المرغوب باستخدام قرص CONTROL (تحكم) ثم اضغط على Enter/Clock (الساعة/أدخل).

4 حدد الوزن المرغوب باستخدام قرص CONTROL (تحكم) ثم اضغط على START/Q-START (تشغيل/تشغيل سريع).

**تبيه!**

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

**قائمة الطهي الآلي السريع**

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

**Ac 1 بييتا مجده (0.5 - 0.3) كجم**

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد
- الإياء: صينية معدنية
- قم بزلال الطعام من العبوة وضعه على الصينية المعدنية. بعد انتهاء عملية الطهي، اترك الطعام لمدة تتراوح بين 2-1 دقيقة.

**Ac 2 مقليات فرنسيه (0.75 - 0.2) كجم**

- درجة الحرارة الأولية: مُجمد
- الإياء: طبق من الزجاج المقاوم للحرارة، الرف العلوي والصينية المعدنية
- افرد البطاطس المحمدة الجاهزة على صينية في وعاء زجاجي مقاوم للحرارة على الرف العلوي. للحصول على أفضل النتائج، قم بطيجي الطعام في طبقة واحدة. عند سماح صوت الصافرة، قم بتنقلب الطعام. ثم اضغط على زر اليد لإكمال عملية الطهي. بعد انتهاء عملية الطهي، قم بزلال الطعام من الفرن واتركه لمدة تتراوح بين 2-1 دقيقة.

**Ac 3 دجاجة كاملة (1.8 - 0.8) كجم**

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإياء: الرف السفلي والصينية المعدنية
- ادهن الدجاجة الكاملة بالسمن النباتي الذانية، أو الزبدة الذانية، أو التوابل حسب الرغبة. اثقب الدجاجة الكاملة على جانب الصدر وضعها على الرف السفلي. عند سماح صوت الصافرة، قم بتصفية المصاصة وتنقلب الطعام على الفور. ثم اضغط على زر اليد لإكمال عملية الطهي. بعد انتهاء عملية الطهي، اترك الطعام مُغطى برقائق الألومنيوم لمدة 10 دقائق.

**Ac 4 قطع دجاج (0.8 - 0.2) كجم**

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- الإياء: الرف العلوي والصينية المعدنية

## الطهي بدرجة زائدة أو قليلة

إذا وجدت أن الطعام مطهي أكثر أو أقل من اللازم عند استخدام برنامج الطهي الآلي الرابع، في يمكنك زيادة وقت الطهي أو تقليله باستخدام قرص CONTROL (تحكم).

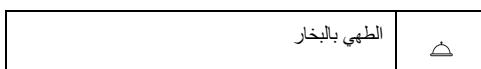
زيادة الوقت أو تقليله	وقت الطهي
10 ثوانٍ	0-3 دقيقة
30 ثانية	3-20 دقيقة
1 دقيقة	20-30 دقيقة
5 دقائق	30-90 دقيقة

## وضع الطهي بالبخار

تسمح لك هذه الخاصية بالطهي بالبخار.

1 اضغط على زر STOP/CLEAR (إيقاف/مسح).

2 اضغط على زر Steam Cook (الطهي بالبخار).



3 حدد الرمز المرغوب باستخدام قرص CONTROL (تحكم) ثم اضغط على Enter/Clock (الساعة/أدخل).

4 حدد الوزن المرغوب باستخدام قرص CONTROL (تحكم) ثم اضغط على START/Q-START (تشغيل/تشغيل سريع).

## ! تنبيه

- استخدم فلاترات الفرن دائمًا عند إخراج وعاء الطهي بالبخار من الفرن. سيكون ساخنًا جدًا.
- لا تضع وعاء الطهي بالبخار على ماندبة زجاجية أو على سطح قد يذوب بعد حرارة الطبيخ. تأكيد 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 حرائق 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 حرائق أو تلف المنتج.

قطع الخضروات إلى قطع صغيرة.

- بروكولي: أصل الزهارات عن بعضها

- جزر: قشر الجزر وقطيعه لشرائح بسمك 5 مم

ضع الخضروات في وعاء آمن للميكرويف. قم بإضافة الماء وتغطيته بغطاء. عند سماع صوت الصافرة، قم بالتنقيب مرة واحدة. بعد انتهاء عملية الطهي، قم بتنقيب الطعام واتركه لمدة تتراوح بين 3-3 دقيقة. أضيف كمية من الماء حسب كمية الطعام.

- كجم: 0.5 - 0.2 كجم: 2 ملعقة كبيرة

- كجم: 0.55 كجم: 4 ملعقة كبيرة

## Ac 11 خضروات مجده (0.2 - 1.0 كجم)

درجة الحرارة الأولية: مُجمد

الإناء: الرف السفلي، الصينية المعدنية، وعاء آمن للميكرويف ذو غطاء

ضع الخضروات في وعاء آمن للميكرويف. قم بإضافة الماء وتغطيته بغطاء. عند سماع صوت الصافرة، قم بالتنقيب مرة واحدة. بعد انتهاء عملية الطهي، قم بتنقيب الطعام واتركه لمدة تتراوح بين 3-3 دقيقة. أضيف كمية من الماء حسب كمية الطعام.

- كجم: 0.5 - 0.2 كجم: 2 ملعقة كبيرة

- كجم: 0.55 كجم: 4 ملعقة كبيرة

## Ac 12 الأرز/المكرونة (0.1 - 0.3 كجم)

المكونات

أرز / ماء / تغطية

- كجم: 0.1 مل / التغطية بغطاء من البلاستيك به فتحات

- كجم: 0.2 مل / التغطية بغطاء من البلاستيك به فتحات

- كجم: 0.3 مل / التغطية بغطاء من البلاستيك به فتحات

مكرونة / ماء / تغطية

- كجم: 0.1 مل / دون تغطية

- كجم: 0.2 مل / دون تغطية

- كجم: 0.3 مل / دون تغطية

تعليمات

درجة الحرارة الأولية: الغرفة

الإناء: الرف السفلي، الصينية المعدنية، وعاء آمن للميكرويف ذو غطاء

ضع الأرز/المكرونة والماء المطلي ومن 0.25 إلى 1 ملعقة صغيرة من الملح في وعاء كبير وعميق (3 لتر). عند سماع صوت الصافرة، قم بالتنقيب مرة واحدة.

- الأرز: بعد انتهاء عملية الطهي، اترك الطعام مُغطى لمدة 5 دقائق أو حتى امتصاص الماء.

- المكرونة: أثناء عملية الطهي، قم بتنقيب الطعام عدة مرات حسب الحاجة. بعد انتهاء عملية الطهي، اترك الطعام لمدة تتراوح بين 1-2 دقيقة. اشطف المكرونة بالماء البارد.

- اسكب 300 مل من ماء الصنوبر في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء. ضع الطعام المجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وقم بتنططيته بغطاء وعاء الطهي بالبخار.
- ضع وعاء الطهي بالبخار على الصينية المعدنية في منتصف الرف السفلي.
- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، اتركه لمدة 1 دقيقة في الفرن.

#### أرجل خراش (0.2 - 0.8 كجم) St 4

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- نظف الطعام وتبله حسب الرغبة.
- اسكب 300 مل من ماء الصنوبر في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على صينية الطهي بالبخار. ضع الطعام المجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وقم بتنططيته بغطاء وعاء الطهي بالبخار.
- ضع وعاء الطهي بالبخار على الصينية المعدنية في منتصف الرف السفلي.
- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، اتركه لمدة تترواح بين 2-1 دقيقة في الفرن.

#### سمك المحار (0.1 - 1.0 كجم) St 5

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- نظف الطعام وتبله حسب الرغبة.
- اسكب 300 مل من ماء الصنوبر في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء. ضع الطعام المجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وقم بتنططيته بغطاء وعاء الطهي بالبخار.
- ضع وعاء الطهي بالبخار على الصينية المعدنية في منتصف الرف السفلي.
- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، اتركه لمدة 1 دقيقة في الفرن.
- روبيان، سلطعون، محارات صدفية، حبار. (أقل من 25 سم)

#### وجبة سمك كاملة (0.1 - 0.6 كجم) St 6

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- نظف الطعام وتبله حسب الرغبة.
- اسكب 300 مل من ماء الصنوبر في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء. ضع الطعام المجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وقم بتنططيته بغطاء وعاء الطهي بالبخار.
- ضع وعاء الطهي بالبخار على الصينية المعدنية في منتصف الرف السفلي.
- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، اتركه لمدة 1 دقيقة في الفرن.
- سمكة 3 سم وطوله أقل من 25 سم

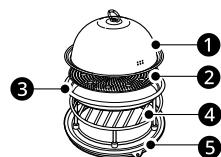
#### فليبيه السمك (0.1 - 0.6 كجم) St 7

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- نظف الطعام وتبله حسب الرغبة.
- اسكب 300 مل من ماء الصنوبر في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء. ضع الطعام المجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وقم بتنططيته بغطاء وعاء الطهي بالبخار.
- ضع وعاء الطهي بالبخار على الصينية المعدنية في منتصف الرف السفلي.

- عند استخدام وعاء الطهي بالبخار، سيتصاعد البخار ويجب تنبيت الصينية في الوضع الصحيح تماماً. سينجر البعض أو الكستاء إذا تصاعد البخار ولم تكن الصينية مثبتة جيداً.

#### ملاحظة

- أثناء الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي باستخدام قرص CONTROL (تحكم).
- يمكن ضبط وقت الطهي باستخدام القرص أثناء طهي الطعام.
- الإناء: وعاء الطهي بالبخار (غطاء وعاء الطهي بالبخار ①، طبق وعاء الطهي بالبخار ②، وعاء الطهي بالبخار ③)، الرف السفلي ④ والصينية ⑤ المعدنية ⑤



#### قائمة الطهي بالبخار

##### خضروات (قطع صغيرة) (0.2 - 0.8 كجم) St 1

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- اغسل الخضروات وقطعلها إلى قطع متساوية الحجم.
- اسكب 300 مل من ماء الصنوبر في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء. ضع الطعام المجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وقم بتنططيته بغطاء وعاء الطهي بالبخار.
- ضع وعاء الطهي بالبخار على الصينية المعدنية في منتصف الرف السفلي.
- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، اتركه لمدة 1 دقيقة في الفرن.
- جزر صغير، بروكلي، فرنبيط، كوسة، سباناخ

##### خضروات (قطع كبيرة) (0.2 - 0.8 كجم) St 2

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- اغسل الخضروات وقطعلها إلى أرباع.
- اسكب 300 مل من ماء الصنوبر في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء. ضع الطعام المجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وقم بتنططيته بغطاء وعاء الطهي بالبخار.
- ضع وعاء الطهي بالبخار على الصينية المعدنية في منتصف الرف السفلي.
- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، اتركه لمدة 1 دقيقة في الفرن.
- ملفوف، بطاطس

##### طاطام (0.2 - 0.8 كجم) St 3

- درجة الحرارة الأولية: الغرفة
- اختر طاطام صغيرة، إذا كانت حجم الطاطام كبير، قطعها إلى نصفين.

- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، اتركه لمدة 1 دقيقة في الفرن.
- سmekه أقل من 2.5 سم

#### St 8 صدور فراخ (0.2 - 0.6 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- نصف الطعام وتبله حسب الرغبة.
- اسكب 300 مل من ماء الصنبور في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء. ضع الطعام المجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وقم بتنططيته بعظام وعاء الطهي بالبخار.
- ضع وعاء الطهي بالبخار على الصينية المعدنية في منتصف الرف السفلي.
- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، اتركه لمدة 1 دقيقة في الفرن.
- سmekه أقل من 2.5 سم (1 بوصة)

### وضع إذابة الثلج الآلية

يحتوي الفرن 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 لتذيبك بالتحقق من الطعام أو تفليبه أو فصله أو إعادة تنظيمه.

**1** اضغط على زر **STOP/CLEAR** (إيقاف/مسح).

**2** اضغط على زر **Auto Defrost** (تدريب تلقائي).

الإذابة الآلية	**
----------------	----

66

**3** حدد الرمز المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **Enter/Clock** (الساعة/أدخل).

**4** حدد الوزن المرغوب باستخدام قرص **CONTROL** (تحكم) ثم اضغط على **START/Q-START** (تشغيل/تشغيل سريع).  
• ستظهرشاشة العرض العد التنازلي للوقت.

**5** وبعد سماع الصافرة، افتح الباب وأزل أي أجزاء مذابة ثم قم بتنقیب الطعام.

**6** اضغط على **START/Q-START** (تشغيل/تشغيل سريع)  
لاستئناف دورة إذابة الثلج.

### ملاحظة

• يجب وضع الطعام الذي سيتم فك تجميده في وعاء ميكروويف آمن ومناسب للاستخدام ووضعه في الرف السفلي على الصينية المعدنية دون تنططنته.

• إذا لزم الأمر، قم بتنقیب القطع الصغيرة من اللحوم أو الدواجن بقطع مسطحة من رقائق الألومنيوم. هذا سيمعن المناطق الرقيقة من أن تصبح دائفة أثناء فك التجميد. تأكّد من أن ورق الألومنيوم لا يلمس حواطين الفرن.

#### St 9 البيض (2 - 9 بيضات)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- اسكب 300 مل من ماء الصنبور في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء. ضع البيض على طبق الطهي بالبخار. وقم بتنططيته بعظام وعاء الطهي بالبخار.
- ضع وعاء الطهي بالبخار على الصينية المعدنية في منتصف الرف السفلي.
- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، اتركه لمدة تتراوح بين 2-1 دقيقة في الفرن.

#### St 10 لحم مفروم (0.1 - 0.3 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- نصف الطعام وتبله حسب الرغبة.
- اسكب 300 مل من ماء الصنبور في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء. ثم ضع قطعة فماش قطنية أو منشفة ورقية على طبق وعاء الطهي بالبخار.
- ضع الطعام المجهز على طبق وعاء الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وغطه بعظام وعاء الطهي بالبخار.
- ضع وعاء الطهي بالبخار على الصينية المعدنية في منتصف الرف السفلي.
- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، اتركه لمدة 1 دقيقة في الفرن.

#### St 11 النلاقن (0.6 - 0.1 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- اسكب 300 مل من ماء الصنبور في وعاء الطهي بالبخار. وضع طبق وعاء الطهي بالبخار على الوعاء. ضع الطعام المجهز على طبق الطهي بالبخار في طبقة واحدة. وقم بتنططيته بعظام وعاء الطهي بالبخار.
- ضع وعاء الطهي بالبخار على الصينية المعدنية في منتصف الرف السفلي.
- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، اتركه لمدة 1 دقيقة في الفرن.

#### St 12 لحم الفخذ (0.1 - 0.6 كجم)

- درجة الحرارة الأولية: المبردة
- قم بإعداد شرائح اللحم المدخن.

## دليل الأدوات

### الأدوات الآمنة للميكروويف

- زجاج مقاوم للحرارة: الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة آمنة للميكروويف. وتشمل كل أنواع الأدوات المصنوعة من الزجاج المقواة المخصصة للفرن. على أي حال، لا تستخدم الأواني الزجاجية القابلة للكسر، مثل الأكواب والكوسوس، حيث يمكن أن ينكروا أثناء تدفئة الطعام.
- الأواني المصنوعة من الفخار والخزف والخزف الحجري: استخدم الأووعية، والأكواب، وأطباق التقديم، والفخار، والخزف، والخزف الحجري والاطبقات دون الأطعمة 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 تحتاج وقت طويل في الفرن مثل الأطعمة الساخنة التي سيتم في النهاية وضعها.
- أكياس الطهي البلاستيكية الحرارية: حيث أنها صنعت خصيصاً للطهي، فإن أكياس الطهي آمنة للميكروويف. تذكر أن تصنف فتحة في الكيس حتى يخرج منها البخار. لا تستخدم الأكياس البلاستيكية العادمة في الطهي داخل فرن الميكروويف أبداً، حيث يمكن أن تتصهر وتتنفس.
- الأدوات البلاستيكية المخصصة للميكروويف: هناك أشكال وأحجام متعددة من الأدوات الخاصة بالميكروويف. يمكن استخدام الأدوات المتوفرة لديك بدلاً من دفع الأموال في أدوات مطبخ جيدة.
- الورق: استخدم المناشف الورقية، وورق الشمع، والغطس الورقية، والأطباق الورقية دون الأطعمة والتصاميم المعدنية. الأطباق والحاويات الورقية مرحة وأمنة عند استخدامها في الميكروويف، شريطة أن يكون وقت الطهي قصير وتكون الأطعمة التي سيتم طهيها قليلاً الدهون ورطبة. المناشف الورقية مفيدة جداً لتغليف الأطعمة وتبطين الصوانى التي يطهى بها الأطعمة ذات الشحوم مثل اللحم المقدد. عموماً، عليك تجنب المنتجات الورقية الملونة حيث يمكن أن تتسرب الألوان. قد تنتهي بعض المنتجات الورقية المعدّة تدويرها على الشوائب مما قد يسبب تقوس أو حرائق عند استخدامها في الميكروويف.
- أدوات المائدة: بعض الحاويات المصنوعة من الفخار، والخزف الحجري، آمنة الاستخدام في الميكروويف. إذا كانت الشكلوك تساورك حيال ذلك، ارجع إلى الشركة المصنعة أو قم باختبار في الميكروويف. لا تضع الأطباق المزينة بالرسومات في الفرن، حيث يمكن أن تحتوي على المعادن مما قد يسبب التقوس.

### أواني الطهي غير الآمنة للاستخدام في الميكروويف

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

- الفصل بين العناصر مثل اللحم المفروم وشائع اللحم والسبح واللحام المقدد في أقرب وقت ممكن.

### قائمة إذابة الثلوج الآلية

انظر المعلومات الواردة أدناه لإعداد الرمز والوزن المرغوبين.

#### اللحm dEF1 4.0 - 0.1 (كم)

- الإناء: صينية الميكروويف (طبق مسطح)، الرف السفلي، صينية معدنية
- لحم بقرى مفروم، شريحة لحم فيليه، مكعبات لحم للبيضة، شريحة لحم الخامسة، لحم بقرى مطبوخ فخذ مشوى، برجر لحم بقرى، شرائح لحم ضأن، لفائف لحم مشوى، سحق، شرائح لحم (2 سم)
- وقت الانتظار: 5 - 15 دقيقة.

#### الدواجن dEF2 4.0 - 0.1 (كم)

- الإناء: صينية الميكروويف (طبق مسطح)، الرف السفلي، صينية معدنية
- ناجحة كاملة، أوراك، صدور ديك رومي (أقل من 2.0 كجم)
- وقت الانتظار: 20 - 30 دقيقة.

#### السمك dEF3 4.0 - 0.1 (كم)

- الإناء: صينية الميكروويف (طبق مسطح)، الرف السفلي، صينية معدنية
- فيليه، شرائح، سمة كاملة، أطعمة بحرية
- وقت الانتظار: 10 - 20 دقيقة.

#### الخبز dEF4 0.5 - 0.1 (كم)

- الإناء: منشفة ورقية أو طبق مسطح، الرف السفلي، صينية معدنية
- شرائح الخبز، الكعك، الخبز الفرنسي

### وضع إزالة الروائح

تسمح لك هذه الخاصية بإزالة الروائح من الفرن. يمكنك استخدام وظيفة إزالة الروائح عند عدم وجود طعام في الفرن.

**اضغط على زر STOP/CLEAR (إيقاف/مسح).**

**1**

**2** حدد وضع إزالة الروائح باستخدام قرص FUNCTION (وظيفة) واضغط على Enter/Clock (الساعة/أدخل).

إزالة الروائح	㊂
---------------	---

**3** اضغط على زر START/Q-START (تشغيل/تشغيل سريع).

• تظهر شاشة العرض العد التنازلي للوقت.

- **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 الطعام بالبقاء في وضع الثبات في القرن من 3 دقائق حتى 10 دقائق بعد إزالته من الفرن.
  - وقت الطهي: أضيّط وقت الطهي وفّقاً لدرجة حرارة المكونات. تستغرق المكونات الباردة-الثلجية وقت أطول من المكونات التي بدرجة حرارة الغرفة.
  - الرش بالمياه: يجب رش بعض الأطعمة قليلة الرطوبة مثل قطع الشوكي والخضروات بالماء قبل الطهي أو تقطيعها لختفيفها بالرطوبة.
  - الترتيب: سطحه الجزء العلوي من الأطعمة السميكة أسرع من الجزء السفلي. تأثير الأطعمة عادة مرات أثناء الطهي.
  - التقطيع: اقترب الأطعمة ذات القشور أو الجلد أو الأغذية قبل الطهي لتجنب انفجارها.
  - تشمل مثل هذه الأطعمة صفار البيض أو بياضه، والجندوفلي، والمحار، والبطاطس، والخضروات والفاكه الأخرى الكاملة.
  - شكل الطعام: يمكن لأجهزة المايكروويف اختراق 2 سم فقط من الطعام. وبذلك يتضاعف الجزء الخارجي من الطعام فقط بواسطة طاقة المايكروويف؛ أماباقي فينتزع عند انتقال الطاقة إلى الداخل.
  - ضع الأجزاء ذات الشوك العالي من الأطعمة مثل اللحوم أو التواجن أو الأسماك في الجزء الخارجي من الأدوات المساعدة في طهيها بشكل متناول.
  - شكل الأطعمة على هيئة دوايز وخرافات إذا كان ذلك ممكناً.
  - الكثافة: تطهي الأطعمة الخفيفة، والاسفنجية مثل الكيك والخبز أسرع من الأطعمة الثقيلة، السميكة مثل أجزاء الشهي والطواجن.
  - الطعام والدهون: توصل الطعام الحرارة والدهون تطهي أسرع من اللحوم. لذلك كن حذراً عند طهي اللحوم التي تحتوي على الدهون أو الطعام.
  - الكمية: كلما وضعت كمية أكبر من الطعام، زاد الوقت المطلوب للطهي.
  - الحماية: قم بتنعيمية أركان الأطباق مربعة الشكل بشرائط ورق الألمنيوم لمنع الطهي الزائد عن اللزوم. لا تستخدم الكثير من الألمنيوم وتتأكد من أن الألمنيوم يحمي الطبق. إذا اقترب الألمنيوم بشدة من حرارة الفرن أثناء الطهي، فيمكن أن يحدث تقوس.
- لا يمكن للميكروويف اختراق المعدن ونتيجة لهذا سترد أي جسم معدني في الفرن، لينتسب هذا في حوث تقوس في صورة تتبّع البرق.
- يعيق المعدن الطعام من امتصاص طاقة المايكروويف ليتّجّع عنه عملية طهي غير مسوٍ. يجب كذلك تجنب استخدام الأسياح وملبيس المرارة المعدنية أو الأطباق خزفية على شكل مقلاة أو الأواني المزينة باطر من المعدن أو المحاطة بمعدن أو الطواجن وغيرها. قد ينتج عن استخدام الأواني المزينة باطر من المعدن تفاعلاً مع عملية الطهي العادي وتلف الفرن.

## اختبار أواني الطهي قبل الاستخدام

تعد أواني 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 لتعرف على ما إذا كان من الممكن استخدام الأواني في المايكروويف.

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

**2**

قم بتخسين الوعاء وكوب المعاليرة لمدة دقيقة على الطاقة العالية (HIGH).

- إذا ارتفعت درجة حرارة الماء ولكن الوعاء لا يزال بارداً، وهذا معناه أن الوعاء آمن للمايكروويف.
- أما إذا لم تتغير درجة حرارة الماء وأصبح الوعاء دافئاً، وهذا 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.
- توخي الحذر دائماً إخراج الأواني من الفرن، حيث تتمتص بعض الأطباق الحرارة من الطعام المطهي وإذا، فقد تكون الأواني ساخنة.

## دليل الطهي

### نصائح الطهي

رافق الطعام الموجود في الفرن بحذر أثناء الطهي. الإرشادات المعطاة في الوصفات الخاصة بالرفع، والتقطيع، وما إلى ذلك هي أقل الخطوات الموصى بها. إذا كان الطعام يديو مطهي بشكل غير متناول، فما عليك سوى القيام ببعض التعديلات الضرورية لحل المشكلة.

- **التقطيع:** قم بتقطيع الطبق بورق الزبدة (ورق غير شمعي) أو غلاف بلاستيكي لاصق مخصص للاستخدام في فرن المايكروويف. ينقى الغطاء الحرارة والبخار مما يساعد في طهي الأطعمة أسرع.

## 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 خلا شاشة العرض الموجودة في الباب؟

ج: لا، صنعت التقنيات أو المنافذ للسامح للضوء بالفاذ؛ لكنها لا تسمح بذلك للطاقة الميكروية.

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

ج: يصدر صوت الصافرة للتاكيد على الإدخال الصحيح للإعداد.

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

ج: أجل، لا تشغّل الميكروويف دون وجود شيء بداخله.

س: ما سبب انفجار البيض في بعض الأحيان؟

ج: عند خرز البيض أو قليه أو سلقه دون فشره قد يفجر الصفار بسبب تكون البخار داخل الغشاء، ولمنع ذلك، عليك ببساطة نقب الصفار قبل الطهي، لا تضع البيض ببشره داخل الميكروويف أبداً.

س: لماذا يُوصي 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 كثافة الطعام.

سؤال: هل يمكن طهي الفشار في الفرن؟

إجابة: نعم، عند استخدام إحدى الطرق الموضحة أدناه.

- أوناني طهي الفشار المصممة خصيصاً للطهي في الميكروويف.

- فشار ميكروويف تجاري جاهز يحتوي على أوقات محددة وطاقة خرج للحصول على منتج نهائي مقبول.

اتبع التعليمات الموضحة حول الفشار من قبل كل شركة مصّينة. لا تترك الفرن دون مراعاة أثناء صنع الفشار. إذا لم تتحول النزرة إلى فشار بعد مرور الوقت المحدد، فقم بإيقاف عملية الطهي. قد ينتج عن الطهي الزائد احتراق النزرة.

### تنبيه !

- لا تستخدم مطلاً حقيقياً ورقية لصناعة الفشار. لا تحاول مطلاً إعداد الفشار من حبات النزرة المتبقية.

س: لماذا لا يطهي الفرن دانينا 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 وأعدادات الحرارة المذكورة في دليل الطهي مجرد اقتراحات تم اختيارها لتجنب الطهي الزائد عن اللزوم؛ وهذه هي المشكلة الأكثر شيوعاً في التعود على استخدام ذلك الفرن.

- يتطلب الاختلاف في حجم الأطعمة وشكلها، وزنها، وأبعادها وقت طهي أطول.

- اعتمد على حكم الخاص جنباً إلى جنب مع اقتراحات دليل الطهي لفحص حالة الطعام، مثلاً قد تفعل عند استخدام الموقف التقليدي.

## قبل الاتصال بمركز الخدمة

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

## التشغيل

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

مذكرة

