

# دليل المالك فرن وميكروويف

يرجى قراءة كافة تعليمات دليل المالك قبل التشغيل.

MH8235GIB



## المحتويات

### كيف تعمل وظيفة الموجات الدقيقة

تمثل الموجات الدقيقة شكلاً من أشكال الطاقة يُشبه موجات الراديو والتلفاز وضوء الشمس العادي. وهي عادةً ما تنتشر نحو الخارج، فهي تسافر في الهواء وتختفي دون أثر. لكن هذه الأفران تحتوي على مغنطرون مُصمَّم خصيصاً للاستفادة من الطاقة في أفران الميكروويف، إذ تُستخدم الكهرباء، التي تُزود أنبوب المغنطرون، في توليد طاقة الموجات الدقيقة.

تدخل هذه الموجات الدقيقة منطقة الطهي من خلال فتحات موجودة داخل الفرن الذي يحتوي طبقاتاً بداخله. إذ لا تستطيع هذه الموجات أن تنفذ من الجدران المعدنية للفرن، في حين أنها تستطيع أن تخترق المواد مثل الزجاج والخزف والورق، وهي المواد التي تُصنَّع منها أطباق الطهي الآمنة للاستخدام في الميكروويف.

لا تُسخِّن الموجات الدقيقة مستلزمات الطهي، رُغم أن أواني الطهي تسخن في النهاية نتيجة الحرارة المتولدة عن الطعام.

### جهاز كهربائي آمن للغاية

يعدّ فرن الميكروويف من أكثر الأجهزة الكهربائية المنزلية أماناً. فعند فتح الباب، يتوقف الفرن تلقائياً عن توليد الموجات الدقيقة. كما وتتحول طاقة الموجات الدقيقة عندما تدخل الطعام إلى حرارة بالكامل، فلا تترك أثراً قد يؤذيكَ عند تناولك لذلك الطعام.

|    |  |
|----|--|
| 3  | تعليمات السلامة الهامة                   |
| 6  | قبل الاستخدام                            |
| 6  | إزالة التغليف والتركيب                   |
| 8  | لوحة التحكم                              |
| 8  | لوحة العرض                               |
| 9  | ضبط الساعة                               |
| 9  | التشغيل السريع                           |
| 9  | أكثر/أقل                                 |
| 9  | توفير الطاقة                             |
| 10 | كيفية الاستخدام                          |
| 10 | وقت الطهي (الطهي اليدوي)                 |
| 10 | مستويات الطاقة للميكروويف                |
| 11 | الطهي بالشواية                           |
| 11 | الطهي بالمزج مع الشواية                  |
| 12 | قفل الأطفال                              |
| 12 | الشوي                                    |
| 12 | تعليمات قائمة إعادة التسخين              |
| 14 | التليين والإذابة                         |
| 14 | تعليمات قائمة التليين وإذابة الطعام      |
| 15 | إزالة الصقيع والطهي                      |
| 15 | تعليمات قائمة إزالة الصقيع والطهي        |
| 17 | الزبادي                                  |
| 17 | قائمة تعليمات تصنيع الزبادي              |
| 18 | الحفظ دافئاً                             |
| 18 | قائمة الأطباق الشعبية                    |
| 19 | تعليمات قائمة الأطباق الشعبية            |
| 26 | عاكس التدوير                             |
| 26 | عاكس التدوير تعليمات قائمة إعادة التسخين |
| 27 | الأواني آمنة الاستخدام في الميكروويف     |
| 28 | والطهي في الميكروويف                     |
| 30 | تنظيف الفرن                              |
| 30 | استخدام خاصية Smart Diagnosis™           |
| 31 | أسئلة وأجوبة                             |
| 32 | المواصفات الفنية                         |

# تعليمات السلامة الهامة

## يُرجى قراءة التعليمات بعناية والاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل.

افرني وأتبعي كافة التعليمات قبل استخدام الفرن لتفادي خطر الاشتعال أو الصعق الكهربائي أو الإصابة الجسدية، ولتخاشي التسبب بأضرار نتيجة استخدام الفرن. لا يُغطّي

هذا الدليل كافة الحالات المحتمل حدوثها. اتصلي دائماً بوكيل الخدمات أو المصنّع عند مواجهتك لمشكلات يصعب عليك فهمها.

### ⚠ تحذير

هذا هو رمز التنبيه للسلامة. ينبهك هذا الرمز إلى المخاطر المحتملة التي يمكن أن تؤدي إلى وفاتك أو إصابتك وكذلك الحال مع الآخرين. كافة تعليمات السلامة مسبقة برمز التنبيه للسلامة مصحوباً بكلمة "تحذير" أو "تنبيه"، حيث تعني هذه الكلمات:

### ⚠ تحذير

ينبهك هذا الرمز إلى المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي قد تتسبب بإصابة بالغة أو الوفاة.

### ⚠ تنبيه

ينبهك هذا الرمز إلى المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي قد تتسبب بإصابة جسدية أو إضرار بالملمتلكات.

### ⚠ تحذير

- لا تحاولي العبث في أو تعديل أو إصلاح الباب أو قفل الباب أو لوحة التحكم أو مفاتيح القفل الداخلي الآمن أو أية أجزاء أخرى من الفرن، كأن تحاولي إزالة أي غطاء يوفر الحماية ضد التعرّض لطاقة الموجات الدقيقة. لا تشغلي الفرن في حال كان قفل الباب أو الأجزاء المجاورة لفرن الميكروويف في وضع خاطئ. لا يجوز أن يصلح الفرن سوى فني خدمة مؤهل.
- على عكس الأجهزة الكهربائية الأخرى، يعدّ فرن الميكروويف عالي الفولتية والتيار. لذا، قد يؤدي استخدامه أو إصلاحه بطريقة غير سليمة إلى خطر التعرّض إلى طاقة موجات دقيقة مفرطة أو إلى الإصابة بصعق كهربائي.
- لا تستخدم فرن الميكروويف في إزالة الرطوبة. (على سبيل المثال، تشغيل فرن الميكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس أو الألعاب أو الأجهزة الإلكترونية أو الحيوانات الأليفة أو الأطفال أو ما إلى ذلك).
- قد يتسبب ذلك بتهديد السلامة على نحو خطير فقد يتسبب بالحرق أو الاحتراق أو الموت المفاجئ نتيجة صعق كهربائي.
- هذا الجهاز غير مصمّم لاستخدام الضعاف بدنياً أو عقلياً أو حسيّاً (بما في ذلك الأطفال) أو لاستخدام الأشخاص الذين تتقصّصهم المعرفة والخبرة دون إشراف أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الفرن من قبل المسؤولين عن سلامتهم. يجب الإشراف على الأطفال (الصغار) لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بأضرار كالاحتراق أو الصعق الكهربائي أو الاحتراق.
- قد تسخن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء استخدام الفرن، وبالتالي يجب إبعاد الأطفال عنه.
- قد يصابوا بحروق.
- يجب عدم تسخين السوائل وغيرها من الأطعمة في عبوات مختومة، فهي عرضة للانفجار. أزيل الغلافي البلاستيكي عن الأطعمة قبل الطهي أو إذابة الثلج، رُغم أنّه في بعض الحالات يجب تغطية الأطعمة بغشاء بلاستيكي عند تسخينها أو طهيها.
- قد تنفجر.
- احرصي على استخدام الملحقات المناسبة لكل وضع تشغيل.
- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بأضرار لفرنك أو الملحقات أو قد يُنتج شرارة أو يحترق.
- يجب ألا يُسمح للأطفال بالعبث بالملحقات أو التعلّق بمقبض الباب.
- قد يتسبب ذلك بالأذى لهم.
- من الخطر قيام أي شخص غير الشخص المختص بأعمال الخدمة أو الإصلاحات التي تنطوي على إزالة الغطاء الذي يؤمّن حماية ضد التعرّض لطاقة الميكروويف.
- يجب ألا يُسمح للأطفال باستخدام الفرن عند تشغيله بوضع المزج إلا تحت إشراف شخص بالغ نتيجة درجات الحرارة الناتجة عنه.
- لا تشغلي الفرن إذا كان معطلاً. فمن المهم جداً أن يتم إغلاق باب الفرن تماماً وعدم وجود ضرر بكلي من: (1) الباب (انحناء)، (2) المفصلات والصمامات (كسر أو ارتخاء)، (3) أقفال الباب والأسطح العازلة.
- قد يؤدي ذلك إلى خطر التعرّض لطاقة موجات دقيقة مفرطة.
- في حال تضرّر الباب أو أقفال الباب، يجب عدم تشغيل الفرن حتّى إصلاحها من قبل فني مختص.
- الفرن مزوّد بسلك توصيل أو منفذ كهربائي محمول، يجب توصيل وصلة السلك بالمنفذ الكهربائي المحمول بطريقة تحول دون تعرّضه لردّاذ أو رطوبة.
- يجب ألا يُسمح للأطفال باستخدام الفرن إلا تحت الإشراف أو بتزويدهم بالتعليمات الكافية التي تمكّن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة وتفهمه الأخطار الناتجة عن الاستخدام غير المناسب.

- 14 يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء استخدام الفرن، وبالتالي يجب تجنب لمس الأجزاء الساخنة، وإبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات عنه ما لم يخضعوا للإشراف المستمر.
- 15 يسخن الجهاز أثناء استخدامه. وبالتالي يجب تجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- 16 لا تستخدمى منظفات الكشط القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة في تنظيف الباب الزجاجي للفرن؛ فقد تتسبب في خدش السطح، مما قد يؤدي إلى تكسر الزجاج.

## ⚠ تنبيه

- 1 لا يمكنك تشغيل الفرن والباب مفتوح لاحتواء آلية الباب على قفل أمان. تفادي العبث بقفل الأمان.
- قد يؤدي ذلك إلى خطر التعرض إلى طاقة موجات دقيقة مفرطة. (يعمل قفل الأمان تلقائياً على إيقاف تشغيل أي نشاط طهي أثناء فتح الباب).
- 2 لا تضعي شيئاً (كمنشقة مطبخ، أو منديل، أو ما إلى ذلك) بين الواجهة الأمامية للفرن والباب أو تسمحي بترامق بقايا الطعام أو المنظف على الأسطح العازلة.
- قد يؤدي ذلك إلى خطر التعرض لطاقة موجات دقيقة مفرطة.
- 3 يُرجى التأكد من ضبط زمن الطهي بالشكل الصحيح، حيث تتطلب كميات الطعام الصغيرة زمناً أقل للطهي والتسخين.
- قد يؤدي الطهي الزائد للأطعمة إلى اشتعالها وبالتالي إلحاق الضرر بالفرن.
- 4 عند تسخين السوائل، كالحساء والصلصة والمشروبات في فرن الميكروويف؛
- \* تجنب استخدام أوعية مسطحة الجوانب بعنق ضيق.
- \* لا تسخنها أكثر من اللازم.
- \* حرّكي السائل قبل وضع الوعاء في الفرن وأعيدي تحريكها مجدداً في منتصف زمن الطهي.
- \* بعد التسخين، دعي الوعاء داخل الفرن لوقت قصير وحركيه أو رجيه مجدداً بحذر، وتأكد من درجة حرارة السائل قبل استهلاكه لتفادي الإصابة بحروق (لا سيما، محتويات زجاجات الرضاعة وعبوات أطعمة الأطفال).
- احذري عند التعامل مع الوعاء. قد يصل تسخين المشروبات بالميكروويف إلى درجات تتجاوز الغليان دون تكون فقاعات، وبالتالي يجب توخي الحذر عند التعامل مع الوعاء.
- 5 يحتوى الفرن على منفذ للبخار في الأعلى أو الأسفل أو الجوانب. لا تسدّي هذا المنفذ.
- قد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالفرن أو إلى نتائج طهي سيئة.
- 6 لا تشغلي الميكروويف وهو فارغ. من الأفضل أن تتركى كأس من الماء في الفرن عند عدم استخدامه، حيث سيمتص الماء جميع طاقة الموجات الخفيفة، في حال تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى الإضرار بالفرن.
- 7 لا تطهي طعاماً ملفوفاً بمناشف ورقية، ما لم يحتوِ كتاب الطهي الخاص بك على تعليمات كهذه للأطعمة التي تقومين بطهيها. ولا تستخدمى الصحف بدلاً من المناشف الورقية في الطهي.
- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بانفجار أو حريق.
- 8 لا تستخدمى أوعية خشبية أو خزفية تحتوي على تغطيات معدنية (كالذهب أو الفضة). تخلّصي دائماً من أربطة الأسلاك المعدنية. تحققى من أنّ الأواني آمنة للاستخدام في الميكروويف قبل استخدامها. لا يُسمح باستخدام الأوعية المعدنية للأطعمة أو المشروبات أثناء الطهي في الميكروويف.
- قد تسخن وتحترق. وقد تنفّس الأجسام المعدنية الموجودة داخل الفرن، ما قد يُحدث أضراراً جسيمة.
- 9 لا تستخدم منتجات الورق المعاد تدويره.
- قد تحتوي على شوائب يمكن أن تشتعل وأ/أو تحترق عند استخدامها في الطهي.
- 10 لا تقومي بشطف الطبق والحامل بوضعها في الماء بعد الانتهاء من الطهي مباشرة. قد يتسبب ذلك في كسرها أو تلفها.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى الإضرار بالفرن.
- 11 تأكدى من تثبيت الفرن في وضع يكون الباب الأمامي فيه خلف أو يبعد عن حافة السطح المثبت عليه الفرن بمقدار 8 سم أو أكثر لتفادي انزلاق الجهاز بشكل غير مقصود.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى حدوث إصابة جسدية أو تضرر الفرن.
- 12 قومي بإحداث ثقب في البطاطس أو التفاح أو الخضروات أو الفواكه المشابهة قبل طهيها.
- قد تنفجر.
- 13 لا تطهي البيض غير المقشر. لا يجوز تسخين البيض غير المقشر أو البيض المسلوق في الميكروويف، فقد ينفجر حتى بعد الانتهاء من التسخين في الميكروويف.
- سيزداد الضغط داخل البيض ويؤدي إلى انفجاره.
- 14 لا تجربي القلي العميق في الفرن.
- قد يؤدي هذا إلى غليان مفاجئ للسائل الساخن.
- 15 في حال لاحظت وجود (أو انبعاث) دخان، قومي بإيقاف تشغيل أو فصل الفرن عن التيار الكهربائي وأبقي الباب مغلقاً لمنع تسرب اللهب.
- قد يتسبب ذلك بإحداث أضرار جسيمة كالحريق أو الصعق الكهربائي.
- 16 عند تسخين أو طهي الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، راقبي الفرن وتفقديه باستمرار فهي قابلة للاشتعال.
- قد ينسكب الطعام نتيجة احتمال تزدّي هذه الأوعية، مما قد يتسبب في إحداث حريق أيضاً.
- 17 قد تكون درجات حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها عالية عند تشغيل الجهاز. لا تلمسي باب الفرن، والسطح الخارجي، والسطح الخلفي، وتجويف الفرن، والملحقات والأطباق خلال وضع الشواء ووضع الحمل الحراري وعمليات الطهي التلقائية وتأكدى من أنّها ليست ساخنة قبل تنظيفها.

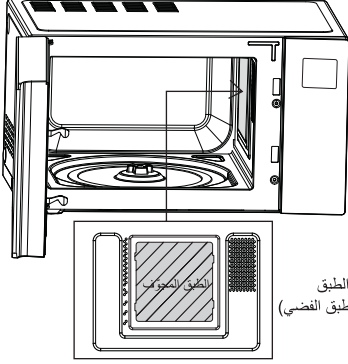


- قد تُصَبِّح ساخنة، مما قد يعرضك لخطر الحرق ما لم ترتدي قفازات الفرن السميكة.
- 18 يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة بقايا الطعام العالقة فيه.
- قد يؤدي عدم المحافظة على نظافة الفرن إلى تردي السطح مما قد يؤثر سلباً على فترة حياة الجهاز، وربما يؤدي أيضاً إلى حدوث حالات خطرة.
- 19 استخدمي فقط مسبار الحرارة الموصى به لهذا الفرن.
- لا يُمكنك التأكد من دقة درجة الحرارة باستخدام مسبار حرارة غير مناسب.
- لا يحتوي هذا الطراز على مرفق لاستخدام مسبار الحرارة.
- 20 هذا الجهاز مخصص للاستخدام داخل التطبيقات المنزلية والمشباهة مثل:
- مناطق المطبخ المخصصة للموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛
- البيوت الزراعية؛
- بواسطة النزلاء في الفنادق والشقق الفندقية وغيرها من البيئات السكنية؛
- النزلاء في البيئات الفندقية بشكل عام.
- 21 هذا الجهاز غير مصمم لاستخدام الأطفال دون سن الثامنة والضعاف بدنياً أو عقلياً أو حسيماً أو لاستخدام الأشخاص الذين تتفصهم المعرفة والخبرة دون إشراف أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الفرن بطريقة آمنة وفهمهم لمخاطر الاستخدام غير الصحيح. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. لا يجوز القيام بأعمال التنظيف والصيانة الخاصة بالمستخدم من قبل الأطفال دون سن الثامنة ودون إشراف.
- 22 الميكرويف مخصص لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الأطعمة أو الملابس وتسخين الخرق والتعال والاسفنج والقماش المبلل وما شابه إلى خطر الإصابة أو اشتعال حريق.
- 23 الجهاز غير مصمم للعمل بواسطة وسائل توقيت خارجية أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- 24 اتبعي تعليمات المصنّع بحذافيرها لمنتجات الفشار. لا تتركّي الفرن دون مراقبة أثناء فرقة الفشار. في حال عدم نضج الفشار بعد انقضاء الزمن المقترح، توقفي عن الطهي. إياكي واستخدام الأكياس الورقية البنية لإعداد الفشار. لا تحاول طهي الحبوب المتبقية أبداً.
- قد تؤدي المبالغة في الطهي إلى احتراقها.
- 25 يجب تأريض هذا الجهاز.
- الأسلاك في سلك التوصيل الرئيسي ملونة بالشكل التالي:
- أزرق ~ حيادي
- بنّي ~ حي
- أخضر وأصفر ~ أرضي
- نتيجة لاحتمال عدم توافق ألوان أسلاك سلك التوصيل الرئيسي لهذا الجهاز مع العلامات الملونة المحددة على أطراف القابس بالمنفذ اتّبعي ما يلي:
- يجب توصيل السلك الأزرق بالمنفذ الذي يحمل علامة N أو الملون بالأسود.
- يجب توصيل السلك البني بالمنفذ الذي يحمل علامة L أو الملون بالأحمر.
- يجب توصيل السلك الملون بالأخضر والأصفر أو بالأخضر بالمنفذ الذي يحمل الحرف G أو الرمز .
- في حال تلف السلك، يجب استبداله بواسطة المصنّع أو وكيل خدماته أو شخص مؤهل مماثل لتفادي المخاطر.
- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بضرر كهربائي خطير.
- 26 استخدمي أدوات الطهي الملائمة للطهي في أفران الميكرويف فقط.
- 27 ينبغي ألا يُستخدم هذا الفرن في خدمات تقديم الطعام التجارية.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى تضرر الفرن.
- 28 يجب ألا يوضع هذا الميكرويف في خزانة.
- هذا الميكرويف مخصص للاستخدام منفصلاً عن أي تركيب.
- 29 يمكن توصيل الجهاز بجعل القابس بالمتناول أو من خلال إضافة مفتاح في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التوصيل الكهربائي.
- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح للقابس أو المفتاح بصعق كهربائي أو حريق.
- 30 قد يسخن الباب أو السطح الخارجي للجهاز أثناء تشغيله.
- 31 احرصي على إبعاد الجهاز وسلكه عن متناول الأطفال دون سن الثامنة.
- 32 يجب تحريك أو رج محتويات زجاجات الرضاعة أو عبوات أطعمة الأطفال الرضّع، كما ويجب التأكد من حرارتها قبل استهلاكها لتفادي الحروق.
- 33 حافظي على نظافة الفرن من الداخل والخارج. يُشار إلى تفاصيل طريقة تنظيف فرنك في المحتوى أعلاه بعبارة "تنظيف الفرن الخاص بك"
- 34 وفقاً لمتطلبات التركيب، وإلا فإن هناك تأثير للحرارة وعرضة للخطر.
- 35 لا ينبغي استخدام التنظيف بالبخار
- 36 احذري، سطح ساخن. 
- عند استخدام هذا الرمز، فهذا يعني أنّ الأسطح عرضة لأن تُصَبِّح ساخنة أثناء الاستخدام.
- 37 لا تضعي شيئاً أعلى المنتج (كتاب، صندوق ... إلخ). قد ترتفع درجة حرارة المنتج أو يشتعل الجسم أو يسقط مما يتسبب بإصابة جسيمة.

## قبل الاستخدام إزالة التغليف والتركييب

باتّباع الخطوات الأساسية في هاتين الصفحتين، ستتمكني بسرعة من تفقّد الفرن الخاص بك: هل يعمل بشكل صحيح أم لا. يرجى الانتباه على وجه الخصوص للتعليمات بخصوص مكان تثبيت الفرن. عند إزالة تغليف الفرن، تأكّدي من إزالة جميع الملحقات ومواد التغليف. تحقّقي من أنّ الفرن الخاص بك لم يتضرّر أثناء الشحن.

1. أزيل غلاف الفرن وضعيه على سطح مستو.



\* لا تقم بإزالة الطبق  
المجوّف (الطبق الفضي)



الصينية الزجاجية



حلقة التدوير



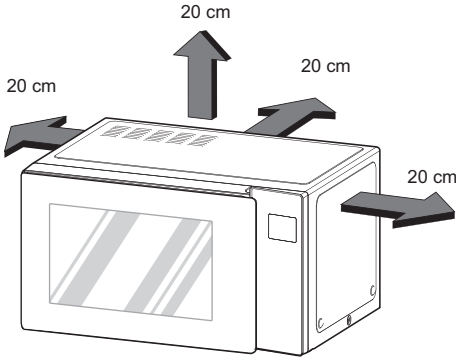
الرف



المحور القابل للدوران

### ملاحظة !

• لا تقم بإزالة الطبق المجوّف (الطبق الفضي) داخل الفرن.  
الطبق المجوّف يقوم على حماية أجزاء الميكروويف من بقع الغذاء



2. ضعي الفرن في مكان مستو من اختيارك، واحرصي على أن يكون بارتفاع 85 سم، وعلى ترك مسافة 20 سم من الأعلى و20 سم من الخلف والجانبين لتوفير تهوية مناسبة للفرن. هذا ويجب أن تبعد الواجهة الأمامية للفرن عن حافة السطح بمسافة 8 سم كحد أدنى لتفادي انزلاقه. يحتوي الفرن على منفذ للبخار في الأسفل أو في أحد الجوانب. قد يؤدي سد هذا المنفذ إلى الإضرار بالفرن.

قد يؤدي استخدام الميكروويف في مكان مغلق أو خزانة لمنع تدفق الهواء وبالتالي عدم تبريد المنتج، مما قد يؤدي إلى تراجع الأداء أو تقصير عمر الجهاز. يرجى وضع الميكروويف على سطح عالٍ إن أمكن.

### ملاحظة !

• ينبغي ألا يُستخدم هذا الفرن لأغراض تجارية.

3. يمكن توصيل الفرن بالتيار الكهربائي عن طريق مقبس منزلي قياسي. تأكّدي من أنّ الفرن هو الجهاز الوحيد الموصول في هذا المقبس. في حال لم يعمل الفرن بالشكل الصحيح، افصله عن المقبس الكهربائي ومن ثمّ أوصله مجدداً.



4. افتحي باب الفرن بسحب مقبض الباب. ضعي حلقة التدوير والصينية الزجاجية أعلاها داخل الفرن.

5. املئي وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف بما مقداره 300 ملم (2/1 باينت) من الماء. ضعيه على الصينية الزجاجية وأغلقي باب الفرن. في حال احترت في اختيار نوع الوعاء الذي ستستخدمينه، ارجعي إلى القسم الخاص بالأواني الآمنة للاستخدام في الميكروويف.



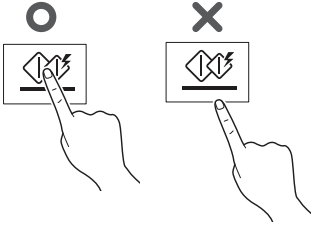
6. اضغطي زر إيقاف/مسح، ثم اضغطي زر البدء مرة واحدة لضبط زمن الطهي عند 30 ثانية.



7. سيبدأ العد التنازلي على لوحة العرض من 30 ثانية، وسيصدر صوت التنبيه عند وصول العد إلى صفر. افتحي باب الفرن وتفقدي درجة حرارة الماء. سيسخن الماء في حال كان الفرن يعمل بشكل سليم. توخّي الحذر عند اخراج الوعاء فقد يكون ساخنًا.

لقد تم تركيب الفرن الآن

8. يجب تحريك ورجّ محتويات زجاجات الرضاعة وعبوات أطعمة الأطفال والتأكد من حرارتها قبل استخدامها لتفادي الإصابة بحروق.



9. قد لا يتم التعرف على الزر في الحالات التالية:

- الضغط خارج منطقة الزر فقط.
- الضغط على الزر باستخدام مسمار أو طرف الأصبع

#### ملاحظة

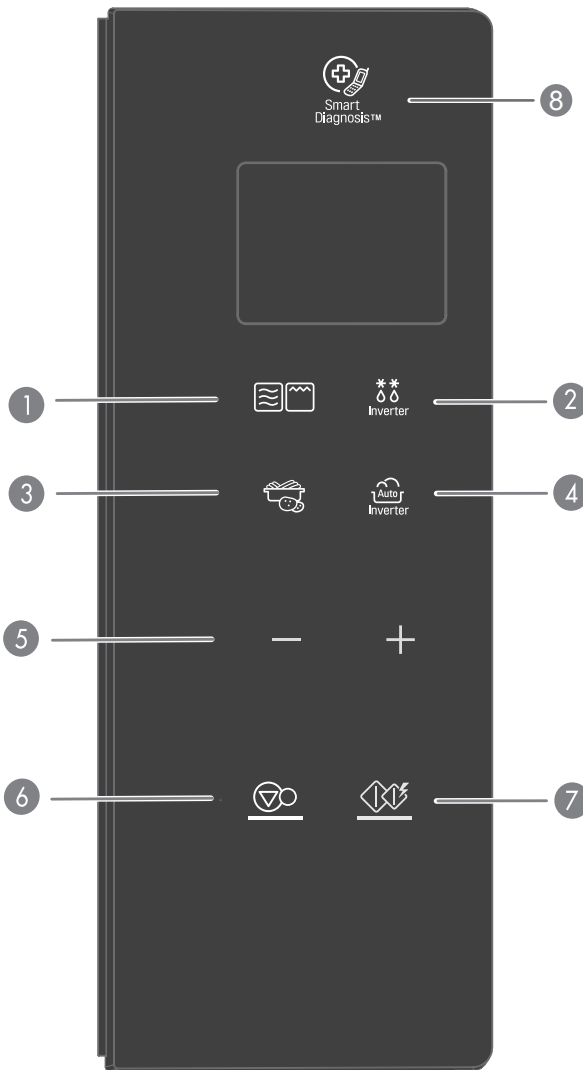


لا تستخدم قفازات مطاطية أو تلك التي تستعمل لمرة واحدة. عند مسح لوحة التحكم باللمس بمنشفة مبللة، تخلّصي من الرطوبة الزائدة على اللوحة بعد الانتهاء.

10. يجب ألا يتجاوز ضبط وقت الطهي طاقة الميكرويف المعروفة (700 واط، 800 واط) بسبب الطاقة العالية نسبياً الناتجة عن المنتج. قد يتسبب التسخين الزائد بالمنتج بتشكّل الرطوبة على الباب.

## لوحة التحكم

### الجزء



|   |   |
|---|---|
| 1 | <b>وضع الطهي</b><br>انظري الصفحة 10 "الطهي الموقت"<br>انظري الصفحة 11 "الطهي بالشواية"<br>انظري الصفحة 11 "المزج مع الشواية (ميكرويف + شواية)"  |
| 2 | <b>عاكس التدوير</b><br>انظري الصفحة 26 "عاكس التدوير"   |
| 3 | <b>قائمة الأطباق الشعبية</b><br>انظري الصفحة 18 "قائمة الأطباق الشعبية"   |
| 4 | <b>عاكس الطهي</b><br>يسمح لك عاكس الطهي بطهي معظم الطعام المفضل لديك عن طريق تحديد نوع ووزن الطعام<br>انظري الصفحة 12 "الشوي"<br>انظري الصفحة 14 "التليين والإذابة"<br>انظري الصفحة 15 "إزالة الصقيع والطهي"<br>انظري الصفحة 17 "الزبادي"<br>انظري الصفحة 18 "الحفظ دافئاً" |
| 5 | <b>أكثر/أقل</b><br>• اختاري قائمة الطهي<br>• ضبط وقت الطهي والوزن.<br>• خلال الطهي التلقائي أو اليدوي، يمكن زيادة أو تقليل وقت الطهي في أي وقت عن طريق تدوير المفتاح (عدا وضع إزالة الثلج).   |
| 6 | <b>إيقاف/مسح</b><br>إيقاف ومسح كافة المدخلات عدا الوقت من اليوم.  |
| 7 | <b>البدء</b><br>• من أجل البدء بلاطهي الذي تم تحديده، اضغطي الزر مرة واحدة.<br>• تسمح لك ميزة التشغيل السريع بتحديد 30 ثانية كفترة الطهي عالية الطاقة بلاضغط على زر البدء/إدخال.  |
| 8 | <b>التشخيص الذكي</b><br>قومي بتقريب سماعة الهاتف إلى الشعار عندما يطلب منك موظف مركز الخدمة المعتمد ذلك للمساعدة في تشخيص المشاكل التي طرأت على فرن الميكرويف والاتصال لطلب المساعدة.   |

## لوحة العرض

| الأيقونة |   |
|----------|---|
| ±        | عند تشغيل فرن الميكرويف، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.                |
| ◊        | عند تشغيل وضع بدء الطهي، تظهر الأيقونة على الشاشة.                    |
| W        | عند تشغيل وضع المزج مع الشواية، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.         |
| kg       | عند تشغيل وضع عاكس الطهي/الطهي بلابخار، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة. |
|          | عند تشغيل وضع عاكس التدوير، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.             |







## ضبط الساعة

عند توصيل الفرن لأول مرة أو عودة التيار الكهربائي بعد انقطاع، تعود الأرقام في لوحة العرض للضبط "12 H"

## أكثر/أقل

من خلال تدوير المفتاح، يمكن تعديل توقيت الطهي لزيادة أو تقليل المدة. بتدوير المفتاح، سيزيد وقت الطهي أو ينقص 10 ثوانٍ في كل مرة. الحد الأقصى للوقت هو 99 دقيقة و59 ثانية.

## مثلاً لضبط الساعة عند 11:11

1. اضغطي على البدء   حتى ظهور 12H على لوحة العرض. (يمكنك الضغط على + لاختيار وضع 24 ساعة قبل اتباع الخطوات التالية)
2. اضغطي + حتى يظهر الرقم "11:"
3. اضغطي البدء  
4. اضغطي + حتى يظهر الرقم "11:11"
5. اضغطي البدء  


## ملاحظة !

- إذا أردت تعيين الساعة مجدداً أو تغيير الخيارات، ستحتاج لفصل القابس وإعادة التوصيل.
- إذا لم تكن ترغب باستخدام وضعية الساعة، اضغط على زر إيقاف/مسح بعد توصيل قابس الفرن.

## التشغيل السريع

تسمح لك ميزة التشغيل السريع بتحديد 30 ثانية كفترة طبخ عالية الطاقة بللمسة على البدء.

## مثلاً ضبط دقيقتين من الطهي على طاقة عالية

1. اضغطي على إيقاف/مسح  
2. اضغطي دقيقتين على الطاقة العالية  

اضغطي على زر البدء لأربع مرّات سينتهي الفرن قبل انتهائك من الضغطة الرابعة. أثناء الطهي باستخدام التشغيل السريع يمكنك تمديد وقت الطهي حتى 99 دقيقة و59 ثانية ولذلك بتكرار الضغط على زر البدء.

## مثلاً لضبط عاكس الطهي

(على سبيل المثال شوي الدجاج) وقت الطهي لفترة أطول أو أقصر

1. اضغطي على إيقاف/مسح  
2. اضغطي عاكس الطهي   لحين ظهور "1" على لوحة العرض.
3. اضغطي + حتى ظهور "1-3" على لوحة العرض  
4. اضغطي البدء  
5. اضغطي + حتى ظهور "1.0 kg"  
6. اضغطي البدء  
7. اضغطي + أو - سيزداد وقت الطهي أو ينقص بمقدار 10 ثوانٍ  

## توفير الطاقة

أي توفير الطاقة عن طريق إطفاء الشاشة. تعمل هذه الميزة عندما يكون الميكرويف في وضع الاستعداد والشاشة لا تعمل.

## ملاحظة !

- عند استخدام وضع الساعة، سوف تبقى الشاشة تعمل.

## مستويات الطاقة للميكرويف

- قد تم تجهيز فرن الميكرويف بخمسة مستويات للطاقة، لتعطيك أقصى قدرًا من المرونة والتحكم بالطهي. يعرض الجدول المجاور بعض الأفكار عن الأطعمة التي يتم تجهيزها بمستويات مختلفة من الطاقة.
- يبين الرسم البياني المجاور إعدادات مستوى الطاقة لفرن الميكرويف الخاص بك.

## الرسم البياني لمستوى الطاقة للميكرويف

| الإستخدام   | مستوى الطاقة  |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• ماء مغلي.</li> <li>• إنضاج اللحم المفروم.</li> <li>• صنع الحلوى</li> <li>• طهي قطع الدجاج والسّمك والخضار</li> <li>• طهي قطع اللحم اللين.</li> </ul>   | MH653*** MH823***<br>عالي 1200 واط<br>عالي 1000 واط |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة تسخين الأرز والمعكرونة والخضار.</li> <li>• إعادة تسخين الأطعمة الجاهزة بسرعة.</li> <li>• إعادة تسخين الساندويشات.</li> </ul>   | 1000 واط<br>800 واط                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• طهي أطباق البيض والحليب والجبن.</li> <li>• طهي الكعك والخبز.</li> <li>• إذابة الشوكولاتة.</li> <li>• طهي لحم العجل.</li> <li>• طهي سمكة كاملة.</li> <li>• طهي الحلويات والكاسترد.</li> </ul> | 700 واط<br>600 واط                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• إذابة الثلج عن اللحوم والدواجن والماكو</li> <li>• لات البحرية.</li> <li>• طهي قطع اللحم الأقل ليونة.</li> <li>• طهي وشواء شرائح لحم الخنزير</li> </ul>                                       | 400 واط<br>400 واط                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• إزالة البرودة من الفواكه.</li> <li>• حفظ الأطعمة والأطباق الرئيسية دافئة.</li> <li>• تليين جبنة الكريمة والزبدة.</li> </ul>  | 200 واط<br>200 واط                                  |

## كيفية الاستخدام

### وقت الطهي (الطهي اليدوي)

تسمح لك هذه الوظيفة بطهي الطعام للفترة المرجوة. تتوفر 5 مستويات للطاقة. يوضّح المثال التالي كيفية تعيين الطاقة 1000/800 واط للوقت المطلوب.

مثلاً لطهي الطعام على 1000/800 واط لمدة 5 دقائق و30 ثانية.

1. اضغط على إيقاف/مسح.
2. اضغط زر وضع الطهي حتى تظهر القيمة "1000W/1200W" على الشاشة (في البداية الشاشة تظهر القيمة 1200W/1000W على بما يعني أنّه تم تعيين الفرن على الطاقة 1200/1000 واط ما لم يتم اختيار وضع طاقة مختلف).
3. اضغط + حتى ظهور "1000W/800W".
4. اضغط البدء.
5. ادخلي 5 دقائق و30 ثانية بلاضغط على "+" حتى يظهر "5:30" على لوحة العرض.
6. اضغط البدء.

عند انتهاء الطهي، يُسمع صوت التنبيه. ستظهر كلمة انتهاء "End" على شاشة العرض، وتبقى على الشاشة. يصدر صوت التنبيه كل دقيقة حتى يتم فتح الباب أو الضغط على أي زر.

### ملاحظة !

في حال لم تقومي بتحديد مستوى الطاقة، سيعمل الفرن عند طاقة عالية. لتعيين الطهي بطاقة عالية، تخطي الخطوة رقم (3) أعلاه.

## الطهي بالمزج مع الشواية

يسمح لك الفرن باستخدام مزيج من مزايا الطبخ لطهي الطعام (الشواية + الميكرويف)

مثلاً: برنامج ذو طاقة منخفضة جداً 300 واط والمزج  
لوقت طهي 25 دقيقة

1. اضغط على إيقاف/مسح .



2. اضغط زر وضع الطهي  
حتى تظهر "Co-1" على الشاشة.



3. اضغط مرة واحدة على + حتى  
يظهر "Co-2" على لوحة العرض.



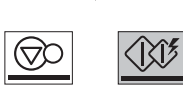
4. اضغطي البدء .



5. اضغطي + حتى يظهر "25:00"  
على لوحة العرض.



6. اضغطي البدء . يمكنك الضغط  
على +/- عند الطهي لزيادة أو تقليل  
وقت الطهي.  
توخي الحذر عند إخراج الطعام حيث  
أن الوعاء سيكون ساخناً.



## الطهي بالشواية

تسمح لك هذه الميزة بإنضاج الطعام وتحميصه بسرعة. ليست هناك حاجة لإعادة التسخين.

استخدمي قفازات الفرن السميك عند إخراج الأطعمة والملحقات بعد الطهي لأن الفرن وملحقاته تكون ساخنة جداً.

مثلاً: استخدام الشواية لطهي الطعام لمدة 5 دقائق و30 ثانية.

1. اضغط على إيقاف/مسح .



2. اضغط زر وضع الطهي  
حتى تظهر "Grill" على الشاشة.



3. اضغطي البدء .



4. قومي بإدخال 5 دقائق و30 ثانية  
عن طريق الضغط على + حتى  
يظهر "5:30" على لوحة العرض.



5. اضغطي البدء .



### تنبيه



استخدمي قفازات الفرن السميكة دائماً عند إخراج الأطعمة والملحقات بعد الطهي لأن الفرن وملحقاته ستكون ساخنة جداً.

### ملاحظة



- يسمح لك الفرن باستخدام مزيج من مزايا الطبخ لطهي الطعام (الشواية + الميكرويف)، مما يعني أن الطعام سيستغرق وقتاً أقل لينضج.
- يمكنك تعيين ثلاثة من مستويات الطاقة الصغيرة في وضع المزج مع الشواية (Co-1: 200 واط، Co-2: 300 واط، Co-3: 400 واط).
- للحصول على أفضل نتيجة استخدم الملحقات التالية.



الرف

### ملاحظة



- تسمح لك هذه الميزة بإنضاج الطعام وتحميصه بسرعة.
- للحصول على أفضل نتيجة، استخدم الملحقات التالية.





الرف

## قفل الأطفال

في حال تم ضبط قفل الأطفال بلأفعل ولمست لوحة أخرى، تظهر الكلمة Loc في لوحة العرض.  
يمكنك إلغاء قفل الأطفال باتباع الخطوات التالية.

**إلغاء قفل الأطفال**

1. اضغطي مع الاستمرار على إيقاف/مسح . حتى تختفي كلمة "Loc" من لوحة العرض.






بعد إلغاء قفل الأطفال، يعود الفرن للعمل بصورة طبيعية.



هي ميزة السلامة الفريدة التي تمنع تشغيل الفرن في الحالة غير المرغوب بها. لدى ضبط قفل الأطفال، لا يمكن تشغيل الطهي.

**لضبط قفل الأطفال**

1. اضغطي على إيقاف/مسح

2. اضغطي مع الاستمرار على إيقاف/مسح . حتى يظهر الرمز "Loc" على الشاشة ويُسمع صوت طقة.






إذا تم ضبط الوقت من اليوم مسبقاً سيظهر الوقت على الشاشة بعد ثانية واحدة.



## الشوي

تم برمجة قائمة الفرن الخاصة بك مسبقاً لطهي الطعام تلقائياً. أخبري الفرن ما تريدين طهيه وعدد القطع التي ترغبين بطهيها.  
ثم دعي فرن الميكرويف الخاص بك يطهو اختيارك.



4. اضغطي البدء.

5. اضغطي + لحين ظهور "0.3 kg" على الشاشة.






6. اضغطي البدء.






**مثال: لطهي 0.3 كغ من الخضراوات المقلية**



1. اضغطي إيقاف/مسح .

2. اضغطي عاكس الطهي لحين ظهور "1" على لوحة العرض.

3. اضغطي + حتى ظهور "1-5".

## تعليمات قائمة إعادة التسخين

| الرمز | القائمة          | حدود الوزن                             | حرارة البداية | التعليمات  | الأداة                     |
|-------|------------------|--|---------------|--|----------------------------|
| 1-1   | البطاطا المخبوزة | 0.2-1.0 كغم<br>(180-220)<br>(غ/كل شخص) | الغرفة        | 1. اغسلي البطاطا وجفّفيها بواسطة منشفة ورقية.<br>2. انقبي كل حبة بطاطا 8 مرات بالشوكة.<br>3. ضعي الطعام على الرف. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على زر البدء.<br>4. بعد الطهي، اتركي الطعام لمدة 3 دقائق.  | الرف                       |
| 2-1   | لحم بقر مشوي     | 0.5 - 1.5 كغم                          | مبردة         | 1. ادھني لحم البقر بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريد.<br>2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء.<br>3. عند سماع التنبيه، جفّفي العصارة وقبّلي الطعام على الفور. ثم اضغطي بدء لمواصلة الطهي.<br>4. بعد الطهي، اتركي الطعام مغطى بالقصدير لمدة 3 دقائق. | طبق زجاجي<br>مقاوم للحرارة |
| 3-1   | الدجاج المشوي    | 0.8 - 1.8 كغم                          | مبردة         | 1. ادھني الدجاج بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريد.<br>2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء.<br>3. عند سماع التنبيه، جفّفي العصارة وقبّلي الطعام على الفور. ثم اضغطي بدء لمواصلة الطهي.<br>4. بعد الطهي، اتركي الطعام مغطى بالقصدير لمدة 10 دقائق.   | طبق زجاجي<br>مقاوم للحرارة |



| الرمز | القائمة           | حدود الوزن   | حرارة البداية | التعليمات   | الأداة                  |
|-------|-------------------|--------------|---------------|---|-------------------------|
| 4-1   | لحم الخروف المشوي | 0.5 - 1.5 كغ | مبردة         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ادهني لحم الخروف بالزيت والبهارات المفضلة باستخدام الفرشاة.</li> <li>2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء.</li> <li>3. عند سماع التنبيه، اقلي الطعام واضغطي زر البدء لمواصلة الطهي.</li> <li>4. بعد الطهي، ابقِ الطعام مغطىً بواسطة القصدير لمدة 10 دقائق.</li> </ol>   | طبق زجاجي مقاوم للحرارة |
| 5-1   | الخضراوات المقلية | 0.2 - 0.3 كغ | الغرفة        | <p><b>المكونات</b></p> <p>الباذنجان، مقطع إلى 1-2 سم سماكة.<br/> الكوسا، مقطعة إلى 1-2 سم سماكة<br/> البصل، مقطع إلى أسافين<br/> الفلفل الحلو، مقطع بالنصف بالطول مع التخلص من البذور<br/> بندورة كرزية كاملة<br/> الفطر مقطع إلى أنصاف</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ادهني الخضراوات بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريد.</li> <li>2. ضعي الطعام على طبق زجاجي على الرف. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء.</li> <li>3. عند سماع التنبيه، قلبِ الطعام. ثم اضغطي بدء لمواصلة الطهي.</li> </ol> | طبق زجاجي مقاوم للحرارة |













### ملاحظة



عند الطهي والشواء استخدم رف التحميص إذا كان لديك.

## التليين والإذابة

يستخدم الفرن الطاقة المنخفضة لتليين/إذابة الأطعمة. انظري الجدول التالي.

| مثال: إذابة 0.2 كغ من الشوكولاتة                     |   |
|--|---|
| 1. اضغطي إيقاف/مسح .                                 |   |
| 2. اضغطي عاكس الطهي<br>لحين ظهور "2" على لوحة العرض. |   |
| 3. اضغطي + حتّى يظهر "2-4" على الشاشة.               |   |
| 4. اضغطي البدء .                                     |   |
| 5. اضغطي + حتّى يظهر "0.2kg" على الشاشة.             |   |
| 6. اضغطي البدء .                                     |   |













## تعليمات قائمة التليين وإذابة الطعام

| الرمز | القائمة       | حدود الوزن                   | حرارة البداية | التعليمات   | الأداة             |
|-------|---------------|------------------------------|---------------|---|--------------------|
| 1-2   | الجبن الكريمي | 0.1-0.3 كغ                   | مبرّدة        | 1. افريديها وضعيها على طبق.<br>2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء.<br>3. ستكون الجبنة الكريمة في درجة حرارة الغرفة وجاهزة للاستخدام في الوصفة.                               | وعاء آمن للميكرويف |
| 2-2   | المثلجات      | 4/2 كوب                      | مجمّد         | 1. أزيلي الغلاف وغطّيها<br>2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء.<br>3. تليين المثلجات لجعلها أسهل للغرف  | -                  |
| 3-2   | الزبدة        | 1-3 ea<br>100-150 (غ/كل شخص) | مبرّدة        | 1. ضعيها في وعاء.<br>2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء.<br>3. بعد الطبخ، حرّكي لاستكمال الإذابة   | وعاء آمن للميكرويف |
| 4-2   | الشوكولاتة    | 0.1-0.3 كغ                   | الغرفة        | 1. يمكن استخدام رقائق الشوكولاته أو مربعات الخبز المصنوعة من الشوكولاتة.<br>2. ضعيها على طبق.<br>3. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء.<br>4. بعد الطبخ، حرّكي لاستكمال الإذابة | وعاء آمن للميكرويف |

## إزالة الصقيع والطهي

تمت برمجة الفرن الخاص بك مسبقاً لطهي الطعام تلقائياً. أخبري الفرن ما تريد طهيهِ وعدد القطع التي ترغب بطهيها. ثم دعي فرن الميكرويف الخاص بك يطهو اختياراتك.

**مثال: لطهي 0.3 كغم من قطع الدجاج**

1. اضغطي إيقاف/مسح .  
2. اضغطي عاكس الطهي  
لحين ظهور "3" على لوحة العرض.  
3. اضغطي + لحين ظهور  
"3-3" على لوحة العرض.  
4. اضغطي البدء .  
5. اضغطي + لحين ظهور  
"0.3kg" على الشاشة.  
6. اضغطي البدء .  

## تعليمات قائمة إزالة الصقيع والطهي







| الرمز | القائمة                           | حدود الوزن  | حرارة البداية | التعليمات   | الأداة                     |
|-------|-----------------------------------|-------------|---------------|---|----------------------------|
| 1-3   | الباجيت /<br>الكروسان             | 0.3-0.1 كغم | مجمّد         | 1. انزععي غلاف الخبز/الكروسان.<br>2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي زر البدء.                          | طبق زجاجي<br>مقاوم للحرارة |
| 2-3   | أصابع الجبنة                      | 0.4-0.2 كغم | مجمّد         | 1. أزيلّي تغليف الجبن.<br>2. ضعي الطعام على الرف.<br>3. عند سماع التنبيه، أقلي الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.           | الرف                       |
| 3-3   | قطع الدجاج<br>المقرمشة<br>(ناجيت) | 0.3-0.2 كغم | مجمّد         | 1. أزيلّي الغلاف عن قطع الناجيت.<br>2. ضعي الطعام على الرف.<br>3. عند سماع التنبيه، أقلي الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي. | الرف                       |

| الرمز | القائمة             | حدود الوزن                                | حرارة البداية | التعليمات   | الأداة              |
|-------|---------------------|---|---------------|---|---------------------|
| 4-3   | لازانيا مجمدة       | 0.3 كغم                                   | مجمدة         | 1. أزلي الغلاف عن اللازانيا.<br>2. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري قائمة الطعام، واضغطي زر البدء.   | -                   |
| 5-3   | بيتزا مجمدة (سميكة) | 0.5 كغم                                   | مجمدة         | 1. أزلي تغليف البيتزا.<br>2. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة واضغطي زر البدء.   | الرف                |
| 6-3   | بيتزا مجمدة (رفيقة) | 0.2-0.4 كغم                               | مجمدة         | 1. أزلي التغليف.<br>2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء.   | الرف                |
| 7-3   | فيليه السلمون       | 0.2-0.6 كغم<br>(180-220 غ،<br>2.5 سم/شخص) | مجمدة         | 1. ادھني فيليه السلمون بالزيت والبهارات المفضلة باستخدام الفرشاة.<br>2. ضعي الطعام على الرف على طبق خاص. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء.<br>3. عند سماع التنبيه، اقلبي الطعام واضغطي زر البدء لمواصلة الطهي. | الرف<br>طبق للتنقيط |

## الزبادي

تسمح لك هذه الميزة بطهي الزبادي بواسطة الضغط على زر عاكس الطهي

مثال: طهي 0.6 كغ من الزبادي

1. اضغطي إيقاف/مسح .  
2. اضغطي عاكس الطهي   لحين ظهور "4" على لوحة العرض.
3. اضغطي البدء .   تظهر "5h00" على الشاشة.

## قائمة تعليمات تصنيع الزبادي

| الرمز                  | القائمة               | حدود الوزن | حرارة البداية | التعليمات  | الأداة           |  |        |  |       |      |       |      |                |              |         |          |                        |                    |            |        |  |                       |           |         |  |               |  |  |  |                   |  |  |  |                       |  |  |                                 |
|------------------------|-----------------------|------------|---------------|--|------------------|--|--------|--|-------|------|-------|------|----------------|--------------|---------|----------|------------------------|--------------------|------------|--------|--|-----------------------|-----------|---------|--|---------------|--|--|--|-------------------|--|--|--|-----------------------|--|--|---------------------------------|
| 4                      | الزبادي               | 0.6 كغ     | فاتر          | <div>المكوّنات</div> <div>500 مل حليب كامل الدسم مبستر</div> <div>100 غ من اللبن الطبيعي</div> <div>1. اغسلي وعاء آمن للاستخدام بلاميكرويف ذي حجم مناسب بلاماء الساخن.</div> <div>2. صبي 500 مل من الحليب في وعاء.</div> <div>3. سخّنيه لقراءة 1.5-2.5 دقيقة بطاقة علوية للميكرويف علوية حتّى 40-50 درجة مئوية.</div> <div>4. أضيفي 100 مل من الزبادي في وعاء وحركيه جيّداً.</div> <div>5. غطيه بغلاف بلاستيكي أو غطاء وضع الطعام في الفرن.</div> <div>اختاري القائمة، اضغطي على بدء/إدخال.</div> <div>6. بعد التخمير، ضعه في الثلاجة لمدة 5 ساعات.</div> <div>7. مذاقه رائع مع المربي أو السكر أو الفواكه.</div> <div>ملاحظة:</div> <div>• الأنواع التالية من الحليب والزبادي يمكن استخدامها:</div> <table><tr><th colspan="2">لا تستخدم استخدم</th><th colspan="2">استخدم</th></tr><tr><th>زبادي</th><th>حليب</th><th>زبادي</th><th>حليب</th></tr><tr><td>• زبادي متبقّي</td><td>• 2%، 1%، أو</td><td>• 100 غ</td><td>• الحليب</td></tr><tr><td>• زبادي منتهي الصلاحية</td><td>• حليب خلالي الدسم</td><td>• من اللبن</td><td>• كامل</td></tr><tr><td></td><td>• حليب علوي الكلاسيوم</td><td>• الطبيعي</td><td>• الدسم</td></tr><tr><td></td><td>• حليب الصويا</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>• الحليب المتبقّي</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>• حليب منتهي الصلاحية</td><td></td><td></td></tr></table> <div>• اغسلي جميع الأواني بالماء الساخن وجفّفيها قبل تخمير اللبن.</div> <div>• تأكّدي من أنّ الحليب فاتر (40-50 درجة مئوية) قبل التخمير.</div> <div>• لا تهزيه أو تحركيه خلال التخمير فذلك سيؤثر على رسوخ الزبادي.</div> <div>• إذا كانت كمية المكوّنات أكبر من المقترحة، مدّدي وقت التخمير.</div> | لا تستخدم استخدم |  | استخدم |  | زبادي | حليب | زبادي | حليب | • زبادي متبقّي | • 2%، 1%، أو | • 100 غ | • الحليب | • زبادي منتهي الصلاحية | • حليب خلالي الدسم | • من اللبن | • كامل |  | • حليب علوي الكلاسيوم | • الطبيعي | • الدسم |  | • حليب الصويا |  |  |  | • الحليب المتبقّي |  |  |  | • حليب منتهي الصلاحية |  |  | وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف |
| لا تستخدم استخدم       |                       | استخدم     |               |  |                  |  |        |  |       |      |       |      |                |              |         |          |                        |                    |            |        |  |                       |           |         |  |               |  |  |  |                   |  |  |  |                       |  |  |                                 |
| زبادي                  | حليب                  | زبادي      | حليب          |  |                  |  |        |  |       |      |       |      |                |              |         |          |                        |                    |            |        |  |                       |           |         |  |               |  |  |  |                   |  |  |  |                       |  |  |                                 |
| • زبادي متبقّي         | • 2%، 1%، أو          | • 100 غ    | • الحليب      |  |                  |  |        |  |       |      |       |      |                |              |         |          |                        |                    |            |        |  |                       |           |         |  |               |  |  |  |                   |  |  |  |                       |  |  |                                 |
| • زبادي منتهي الصلاحية | • حليب خلالي الدسم    | • من اللبن | • كامل        |  |                  |  |        |  |       |      |       |      |                |              |         |          |                        |                    |            |        |  |                       |           |         |  |               |  |  |  |                   |  |  |  |                       |  |  |                                 |
|                        | • حليب علوي الكلاسيوم | • الطبيعي  | • الدسم       |  |                  |  |        |  |       |      |       |      |                |              |         |          |                        |                    |            |        |  |                       |           |         |  |               |  |  |  |                   |  |  |  |                       |  |  |                                 |
|                        | • حليب الصويا         |            |               |  |                  |  |        |  |       |      |       |      |                |              |         |          |                        |                    |            |        |  |                       |           |         |  |               |  |  |  |                   |  |  |  |                       |  |  |                                 |
|                        | • الحليب المتبقّي     |            |               |  |                  |  |        |  |       |      |       |      |                |              |         |          |                        |                    |            |        |  |                       |           |         |  |               |  |  |  |                   |  |  |  |                       |  |  |                                 |
|                        | • حليب منتهي الصلاحية |            |               |  |                  |  |        |  |       |      |       |      |                |              |         |          |                        |                    |            |        |  |                       |           |         |  |               |  |  |  |                   |  |  |  |                       |  |  |                                 |

## الحفظ دافئاً

خاصية حفظ الحرارة ستحفظ الطعام المطبوخ على درجة مناسبة لحين التقديم. ابدي دائماً بالطعام الساخن. استخدمي الأواني الآمنة للاستخدام في الميكرويف.

**مثال: إبقاء الطعام دافئاً يدوياً**  
لتنفئة الطعام على مستوى عالٍ في 90 دقيقة

1. اضغطي إيقاف/مسح .

2. اضغطي عاكس الطهي  
لحين ظهور "5" على لوحة العرض.

3. اضغطي البدء .  
تظهر "1h30" على لوحة العرض.

ملاحظات:

يجب كشف الأطعمة المقرمشة (المعجنات والفطائر والكعك المحلى وما إلى ذلك) خلال حفظ الدفء. يجب تغطية الأطعمة الرطبة بغلاف بلاستيكي أو غطاء آمن الاستخدام في الميكرويف.  
كمية الطعام الساخن مناسبة لتقديم 1-3 حصة.

## قائمة الأطباق الشعبية

تم برمجة قائمة الفرن الخاصة بك مسبقاً لطهي الطعام تلقائياً. أخبري الفرن ما تريدين طهيهِ وعدد القطع التي ترغبين بطهيها. ثم دعي فرن الميكرويف الخاص بك يطهو اختياراتك.

4. اضغطي البدء .

5. اضغطي + حتّى يظهر "0.3 kg" على الشاشة.

6. اضغطي البدء .

**مثال: لطهي 0.3 كغ كفتة**

1. اضغطي إيقاف/مسح .

2. اضغطي قائمة الأطباق الشعبية  
لحين ظهور "1" على لوحة العرض.

3. اضغطي + حتّى يظهر "1-3" على الشاشة.

## تعليمات قائمة الأطباق الشعبية

| الرمز | القائمة    | حدود الوزن | حرارة البداية | التعليمات  | الأداة                          |
|-------|------------|------------|---------------|--|---------------------------------|
| 1-1   | وراق العنب | 1.0 كغ     | الغرفة        | <p><b>المكونات</b></p> <p>1 وعاء من ورق العنب<br/>2 بصلة كبيرة، مفروم ناعم<br/><math>\frac{1}{2}</math> كوب زيت زيتون<br/>1 فص ثوم مهروس<br/>1 طماطم مفرومة<br/>1 كوب عصير ليمون<br/>1 ملعقة طعام من معجون الطماطم والملح الكوشير<br/>فلفل أسود مطحون طازج<br/>1 كوب من الأرز الأبيض<br/><math>\frac{1}{2}</math> كوب ماء<br/><math>\frac{1}{4}</math> كوب شبت مفروم</p> <p>1. قومي بطهي البصل والثوم والطماطم ومعجون الطماطم وعصير الليمون في وعاء القلي بقليل من الزيت حتى تكتسب احمراراً خفيفاً.</p> <p>2. أضيفي الأرز المطبوخ وخليط الخضار والملح والفلفل في وعاء وتُخلط جيداً.</p> <p>3. ضعي ورقة العنب على سطح مستو وضعي <math>\frac{1}{2}</math> ملعقة من خليط الأرز في وسط الورق. لفي خليط الأرز بالورقة.</p> <p>4. ضعي كل الأوراق الملفوفة مصقوفة في وعاء عميق وكبير وأضيفي الماء وغطيها بغلاف بلاستيكي.</p> <p>5. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية واضغطي زر البدء.</p> <p>6. بعد الطهي، قدميه مع القشدة الحامضة أو كما تُحبّين.</p> | وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف |
| 2-1   | الكبسة     | 2.0 كغ     | الغرفة        | <p><b>المكونات</b></p> <p>1.2 كغم دجاج، مقطعة إلى 8-10 قطع<br/>1 بصل كبيرة، مفرومة ناعم<br/>3 فص ثوم، مهروس<br/><math>\frac{1}{4}</math> كوب معجون الطماطم<br/>1 طماطم، مفرومة<br/>2 جزر متوسطة الحجم، مفرومة<br/>1 رشّة جوز الطيب المبشور<br/>1 رشّة من الكمون المطحون<br/>1 رشّة من الكزبرة المطحونة<br/>2 كوب ماء ساخن<br/>1 مكعب مرقة دجاج<br/>200 جرام من الأرز طويل الحبة (لا تشطفيه أو تنقعيه)<br/><math>\frac{1}{4}</math> كوب زبيب<br/><math>\frac{1}{4}</math> كوب لوز أرباع، محمص</p> <p>1. قومي بطهي الدجاج والجزر والطماطم ومعجون الطماطم والثوم والبصل والزبدة في مقلاة بزيت خفيف حتى تصبح بنية اللون بعض الشيء.</p> <p>2. ضعي خليط الدجاج المطبوخ في وعاء عميق وكبير. أضيفي الأرز والبهارات والزبيب واللوز والماء. قومي بتغطيته بغلاف بلاستيكي وافتحي فيه ثقباً للتهوية.</p> <p>3. قومي بوضع الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية ثم اضغطي على زر البدء. قومي بالتقليب مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p>                                 | وعاء آمن الاستخدام في الفرن     |

| الرمز | القائمة              | حدود الوزن  | حرارة البداية | التعليمات  | الأداة  |
|-------|----------------------|-------------|---------------|--|---|
| 3-1   | كفتة                 | 0.2-0.4 كغم | الغرفة        | <p><b>المكونات</b></p> <p>500 غ لحم بقري مفروم</p> <p>1 كوب من البقدونس المفروم أو المبشور</p> <p>1 بصل مفروم</p> <p>2 شرائح خبز</p> <p>½ ملعقة بهارات مشكّلة</p> <p>¼ ملعقة صغيرة بابريكا</p> <p>¼ ملعقة صغيرة من الملح ومسحوق القرفة والفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. أضيفي جميع المكونات في وعاء كبير، واخلطيه جيّداً.</p> <p>2. قسّمي الكمية وشكّليها إلى نقائق صغيرة (100 جرام/كل واحدة، حوالي 1.5 سم).</p> <p>3. قومي بوضع الطعام على طبق زجاجي مقاوم للحرارة على الرف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء لبدء الطهي.</p> <p>4. عند سماع التنبيه، اقلبي الطعام واضغطي زر البدء لإتمام الطهي.</p> <p>5. بعد الطهي، أخرجي الطعام من الفرن واتركيه.</p> | الطعام على طبق زجاجي مقاوم للحرارة على الرف       |
| 4-1   | أرز بالحبوب          | 0.7 كغم     | الغرفة        | <p><b>المكونات</b></p> <p>½ كوب أرز حبة قصيرة</p> <p>600 غرام من الحليب</p> <p>قليل من الملح</p> <p>¼ كوب من السكر</p> <p>3 ملاعق صغيرة من ماء الورد</p> <p>½ ملعقة صغيرة من العسل والهيل المطحون للتقديم، اختياري</p> <p>1. اخلطي جميع المكونات في وعاء عميق وكبير. قومي بتغطيته بغطاء بلاستيكي واتقنيه للتهوية.</p> <p>2. قومي بوضع الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية، ثم اضغطي على زر البدء لبدء الطهي.</p> <p>3. عند سماع صوت التنبيه، حرّكي ثم غطي بغطاء. اضغطي زر البدء لمواصلة الطهي.</p> <p>4. بعد الطهي، قومي بالتحريك واطهي الطعام مغطى لمدة 5 دقائق</p>  | وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف (وعاء زجاجي عميق) |
| 1-2   | شرائح البطاطس بلافرن | 1.5 كغ      | الغرفة        | <p><b>المكونات</b></p> <p>1 كغ بطاطا</p> <p>1 فص ثوم</p> <p>20 غم زبدة</p> <p>300 غم كريم</p> <p>100 غم الجبن المبشور</p> <p>جوزة الطيب والملح والفلفل حسب الذوق</p> <p>1. قشّري ونظّفي البطاطا ثم قطّعيها إلى شرائح 5 ملم. افركي داخل الطبق بالقرنفل والثوم والزبدة.</p> <p>2. ضعي نصف البطاطا في طبق الخبز مع البهارات. املئي ما تبقى من بطاطا وبهارات ثم صبي الكريم والجبن عليها.</p> <p>3. ضعي صحن الخبز في الفرن. اختاري القائمة الرئيسية، اضغطي على بدء.</p>   | صحن خبز 20×20                                     |



| الرمز | القائمة         | حدود الوزن | حرارة البداية | التعليمات  | الأداة                          |
|-------|-----------------|------------|---------------|--|---------------------------------|
| 2-2   | خضار بالفرن     | 1.5 كغ     | الغرفة        | <p><b>المكونات</b></p> <p>1 بصلة، مقطعة إلى قطع<br/>1 باذنجان، مقطع إلى قطع.<br/>1 كوسا، مقطعة إلى قطع<br/>1 فلفل حلو، مقطع إلى 3 قطع<br/>3 طماطم مفرومة<br/>1 ملعقة طعام من معجون الطماطم<br/>2 فص ثوم، مهروس<br/>1 ملعقة طعام من الخضر الطازجة، مفرومة<br/>2 ملاعق طعام من الخل<br/>1 ملعقة صغيرة من السكر<br/>ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. أضيفي جميع المكونات في وعاء عميق وكبير آمن الاستخدام في الميكرويف واخلطيه جيّداً وغطيه بغطاء بلاستيكي واتقبيه للتهوية.<br/>2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة، واضغطي على زر البدء. قومي بالتقليب مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p> | وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف |
| 3-2   | الطماطم المحشية | 1.2 كغ     | الغرفة        | <p><b>المكونات</b></p> <p>4 حبّات بندورة متوسطة الحجم<br/>ملح وفلفل حسب الذوق<br/>300 غ لحم مفروم<br/>½ كوب فتات خبز<br/>2 فص ثوم، مهروس<br/>1 ملعقة طعام خردل ديجون<br/>1 ملعقة خضر مجفف</p> <p>1. قطّعي قمم الطماطم لتشكيل أغطية وإزالة البذور واحرصي على ثقبها والقشرة. رشّي كلّاً منها بالملح والفلفل.<br/>2. أضيفي بقية المكونات في وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف واخلطيه جيّداً.<br/>3. احشي الطماطم بخليط اللحم البقري وأعيدي وضع القمة.<br/>4. ضعي الطماطم المحشية على طبق، وغطّيها بغلاف بلاستيكي.<br/>5. ضعي الطعام في الميكرويف واختاري القائمة واضغطي على زر البدء.</p>          | وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف |
| 4-2   | كوسا محشي       | 1.2 كغم    | الغرفة        | <p><b>المكونات</b></p> <p>4 حبّات كوسا مستديرة حوالي 200 غرام كل حبة<br/>500 غرام لحم مفروم<br/>2 ملعقة صغير زيت زيتون<br/>ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. اقطّعي قمم حبة الكوسة لإزالة بذورها مع الحرص على عدم ثقبها. رشّي كلّاً من الطماطم بالملح والفلفل.<br/>2. احشي الكوسا باللحم المفروم وأعيدي القمم.<br/>3. ضعي الطعام على طبق الزجاجي ورشي زيت الزيتون. اختاري القائمة واضغطي زر البدء.</p>  | طبق زجاجي مقاوم للحرارة         |

| الرمز | القائمة              | حدود الوزن    | حرارة البداية | التعليمات   | الأداة                       |
|-------|----------------------|---------------|---------------|---|------------------------------|
| 1-3   | بوبوتاي              | 1.3 كغم       | الغرفة        | <p><b>المكوّنات</b></p> <p>200 مل من الحليب</p> <p>2 شرائح من الخبز</p> <p>750 غ لحم بقري مفروم</p> <p>1 بصل مفروم (متوسط الحجم)</p> <p>2 ملعقة طعام من الزنجبيل المبشور</p> <p>3 فصوص ثوم مبشور</p> <p>1 ملعقة طعام مربى الشمس</p> <p>30 عصير ليمون</p> <p>¼ كوب من اللوز المقشّر</p> <p>2 ملعقة متوسطة (أو حارة) من الكاري</p> <p>1 ملعقة طعام كركم</p> <p>2 ملعقة طعام ملح</p> <p>4 أوراق غار أو ليمون</p> <p>3 بيضات</p> <p>1. انقعي الخبز في 100 مل من الحليب. امزجيهما مع اللحم المفروم.</p> <p>2. اخلطي جميع المكوّنات باستثناء الحليب المتبقي والزيت والبيض وأوراق الغار.</p> <p>3. سخني الزيت في مقلاة واطهي المزيج حتّى الاحمرار بعض الشيء. ضعيه في قدر سعته 1.5 لتر واتركيه جانباً.</p> <p>4. اخففي البيض مع الحليب المتبقي واسكبيه على اللحم.</p> <p>5. ضعي الوعاء في الفرن. اختاري القائمة، اضغطي زر البدء.</p> <p>6. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن. قدّميه مع أرز الأرز العادي أو بالزعفران.</p> | وعاء بقياس 1.5 مقاوم للحرارة |
| 2-3   | شواء شرائح لحم الضأن | 0.6 – 0.2 كغم | مبردة         | <p>1. اختاري شرائح لحم الضأن بوزن 100-150 غ وسماكة 1.5-2.0 سم. تبليها بالملح والفلفل أو على النحو الذي ترغبين.</p> <p>2. ضعي الطعام على الرف على طبق خاص. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. عند صدور صوت تنبيه، قلبّي الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.</p>   | ضعيها على طبق                |
| 3-3   | شواء-شريحة لحم       | 0.6 – 0.2 كغم | مبردة         | <p>1. اختاري شريحة لحم بوزن 200 غ وسماكة 2.5 سم. تبليها بالملح والفلفل أو على النحو الذي ترغبين.</p> <p>2. ضعي الطعام على الرف على طبق خاص. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. عند صدور صوت تنبيه، قلبّي الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.</p>   | ضعيها على طبق                |

| الرمز       | القائمة       | حدود الوزن    | حرارة البداية | التعليمات  | الأداة |        |        |        |        |     |        |        |        |        |        |               |               |  |               |             |  |  |  |  |                                 |
|-------------|---------------|---------------|---------------|--|--------|--------|--------|--------|--------|-----|--------|--------|--------|--------|--------|---------------|---------------|--|---------------|-------------|--|--|--|--|---------------------------------|
| 4-3         | الكسكس        | 0.1 - 0.4 كغ  | الغرفة        | <div>المكوّنات</div> <table><tr><td>الكسكس</td><td>0.1 كغ</td><td>0.2 كغ</td><td>0.3 كغ</td><td>0.4 كغ</td></tr><tr><td>ماء</td><td>120 مل</td><td>240 مل</td><td>360 مل</td><td>480 مل</td></tr><tr><td>الزبدة</td><td>1 ملعقة كبيرة</td><td colspan="2">2 ملعقة كبيرة</td><td>3 ملعقة كبيرة</td></tr><tr><td colspan="5">خليط الخضار</td></tr></table> <div>1. ضعي الكسكس والماء والزبدة في وعاء كبيرة آمن للاستخدام في الميكرويف واخلطيهم جيّداً. غطّيه بغلاف بلاستيكي واتقبيه للتهوية.</div> <div>2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي زر البدء.</div> <div>3. بعد الطبخ، ابقِ الطعام مغطّى لمدة 15-20 دقيقة.</div> <div>4. حرّكي الكسكس بشوكة وامزجيه مع بعض صلصة الخضار.</div> <div>※ <b>خليط الخضار</b></div> <div>15 بصلة مفشرة أو 2 كوب شرائح البصل</div> <div>15 أوقية حمص</div> <div>2 بطاطا كبيرة مسلوقة على شكل مكعبات</div> <div>1 شرائح جزر</div> <div>½ كوب معجون طماطم</div> <div>¼ كوب كزبرة مفرومة</div> <div>2 ملعقة طعام ثوم مفروم</div> <div>1 ملعقة صغيرة من البابريكا</div> <div>¼ ملعقة صغيرة جوزة الطيب</div> <div>½ ملعقة صغيرة ملح</div> <div>½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود</div> <div>2 علبة معجون الطماطم</div> <div>1 مرقة دجاج</div> <div>1½ كوب ماء</div> <div>2 ملعقة زبدة طعام</div> <div>1. اطبخي البصل والزبدة لمدة 5 دقائق حتّى تشكّل مزيجاً كريماً.</div> <div>2. أضيفي الجزر وحبوب الحمص واطهيها لمدة 5 دقائق، أضيفي الثوم والكزبرة والبقدونس والبطاطا والملح ½ ملعقة صغيرة واخلطيهما مع الخضار.</div> <div>3. في قدر كبير أضيفي 4 لتر لتُعَدّي صلصة الطماطم ثم 1½ كوب من الماء للطهي.</div> <div>4. أضيفي التوابل والبهارات إلى الصلصة ثم أضيفي خليط الخضار إلى صلصة الطماطم واتركيها على نار خفيفة لمدة 10-12 دقيقة</div> | الكسكس | 0.1 كغ | 0.2 كغ | 0.3 كغ | 0.4 كغ | ماء | 120 مل | 240 مل | 360 مل | 480 مل | الزبدة | 1 ملعقة كبيرة | 2 ملعقة كبيرة |  | 3 ملعقة كبيرة | خليط الخضار |  |  |  |  | وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف |
| الكسكس      | 0.1 كغ        | 0.2 كغ        | 0.3 كغ        | 0.4 كغ   |        |        |        |        |        |     |        |        |        |        |        |               |               |  |               |             |  |  |  |  |                                 |
| ماء         | 120 مل        | 240 مل        | 360 مل        | 480 مل   |        |        |        |        |        |     |        |        |        |        |        |               |               |  |               |             |  |  |  |  |                                 |
| الزبدة      | 1 ملعقة كبيرة | 2 ملعقة كبيرة |               | 3 ملعقة كبيرة  |        |        |        |        |        |     |        |        |        |        |        |               |               |  |               |             |  |  |  |  |                                 |
| خليط الخضار |               |               |               |  |        |        |        |        |        |     |        |        |        |        |        |               |               |  |               |             |  |  |  |  |                                 |

| الكود | القائمة الرئيسية | حدود الوزن   | الحرارة الأولية | تعليمات  | الأواني                         |
|-------|------------------|--------------|-----------------|--|---------------------------------|
| 1-4   | تكا الدجاج       | 0.2 - 0.4 كغ | الغرفة          | <p><b>المكونات</b></p> <p>4 صدور دجاج، مقطعة إلى قطع</p> <p>1 رشة من الكمون المطحون</p> <p>1 ملعقة طعام من مسحوق جارات ماسالا</p> <p>1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة</p> <p>1 عصير ليمون</p> <p>8 فصوص من الثوم مفروم ناعم</p> <p>1 بوصة زنجبيل مبشور ناعم</p> <p>4/1 ملعقة صغيرة من لون الطعام الأحمر</p> <p>1 ليمون</p> <p>ملح وفلفل حسب الذوق</p> <p>1. امزجي التوابل والملونات وعصير الليمون والزنجبيل والثوم في معجون مع قليل من الماء.</p> <p>2. انقعي الدجاج في ماء مالح لمدة 2-3 ساعات.</p> <p>3. ضعي قطع الدجاج في أسياخ خشبية. يجب أن تمر الأسياخ وسط القطعة.</p> <p>4. ضعي الأسياخ على الرف على طبق خاص.</p> <p>5. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء.</p> <p>6. عند صدور صوت تنبيه، قلبي الطعام واضغطي زر البدء لمواصلة الطهي.</p> <p>7. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن واتركيه.</p> | ضعيه على طبق                    |
| 2-4   | دجاج بالكاري     | 1.5 كغ       | الغرفة          | <p><b>المكونات</b></p> <p>400 غ صدور دجاج، مقطعة إلى قطع</p> <p>¼ كوب زيت زيتون</p> <p>2 بصل مفروم</p> <p>4 فصوص ثوم، مهروس</p> <p>1 جذر الزنجبيل، مقشر</p> <p>1 قطعة من القرقة</p> <p>2 فلفل حار أحمر مجفف</p> <p>1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم</p> <p>400 غرام صلصة طماطم</p> <p>½ كوب من الماء أو حسنة</p> <p>1 ملعقة طعام من عصير الليمون</p> <p>الملح والفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. أضيفي جميع المكونات في وعاء عميق وكبير آمن الاستخدام في الميكرويف واخلطيه جيداً وغطيه بغطاء بلاستيكي واتقبيه للتهوية.</p> <p>2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة، واضغطي على زر البدء.</p> <p>3. قومي بالتقليب مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p>   | وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف |

| الرمز            | القائمة       | حدود الوزن       | حرارة البداية | التعليمات   | الأداة                          |        |        |        |     |        |        |        |     |              |                  |              |     |            |  |  |                                 |
|------------------|---------------|------------------|---------------|---|---------------------------------|--------|--------|--------|-----|--------|--------|--------|-----|--------------|------------------|--------------|-----|------------|--|--|---------------------------------|
| 3-4              | دال تادكا     | 0.2 - 0.4 كغ     | الغرفة        | <div>المكونات</div> <table><tr><td>دال يُنقع ساعتين</td><td>0.2 كغ</td><td>0.3 كغ</td><td>0.4 كغ</td></tr><tr><td>ماء</td><td>400 مل</td><td>600 مل</td><td>800 مل</td></tr><tr><td>زيت</td><td>2 ملعقة طعام</td><td>2 2/1 ملعقة طعام</td><td>3 ملاعق طعام</td></tr><tr><td>ملح</td><td colspan="3">حسب الرغبة</td></tr></table> <div>توابل<br/>بذور كمون<br/>مسحوق الفلفل الحار<br/>مسحوق الكركم<br/>أوراق الكاري</div> <div>1. اخلطي جميع المكونات في وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف وأضيفي التوابل التي تفضّلينها.<br/>2. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي بدء لبدء الطهي. قلبي مرتين على الأقل أثناء الطهي.</div>   | دال يُنقع ساعتين                | 0.2 كغ | 0.3 كغ | 0.4 كغ | ماء | 400 مل | 600 مل | 800 مل | زيت | 2 ملعقة طعام | 2 2/1 ملعقة طعام | 3 ملاعق طعام | ملح | حسب الرغبة |  |  | وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف |
| دال يُنقع ساعتين | 0.2 كغ        | 0.3 كغ           | 0.4 كغ        |   |                                 |        |        |        |     |        |        |        |     |              |                  |              |     |            |  |  |                                 |
| ماء              | 400 مل        | 600 مل           | 800 مل        |   |                                 |        |        |        |     |        |        |        |     |              |                  |              |     |            |  |  |                                 |
| زيت              | 2 ملعقة طعام  | 2 2/1 ملعقة طعام | 3 ملاعق طعام  |   |                                 |        |        |        |     |        |        |        |     |              |                  |              |     |            |  |  |                                 |
| ملح              | حسب الرغبة    |                  |               |   |                                 |        |        |        |     |        |        |        |     |              |                  |              |     |            |  |  |                                 |
| 4-4              | برياني الخضار | 1.0 كغ           | الغرفة        | <div>المكونات</div> <div>1 2/1 كوب أرز بسمتي<br/>400 غ من الماء<br/>2 كوب بصل مفروم<br/>1 طماطم، مفرومة<br/>1 كوب من الخضراوات (جزر، فاصولياء، بازلاء، بطاطا)، مفروم<br/>2 فلفل أخضر، مفروم<br/>1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل والثوم<br/>1 2/1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر<br/>1 ملعقة صغيرة مسحوق الكزبرة<br/>1 ملعقة صغيرة مسحوق الكمون<br/>1 ملعقة طعام برياني مسالا<br/>1 قرقة<br/>2 هال<br/>2 قرنفل<br/>2 أوراق غار صغيرة<br/>1 ملعقة صغيرة من بذور الشمر<br/>حفنة من أوراق الكزبرة المفرومة وأوراق النعنع<br/>1 ملعقة طعام من زيت الزيتون<br/>2 ملعقة طعام زيت<br/>ملح حسب الرغبة</div> <div>1. قومي بطهي جميع الخضراوات والتوابل في وعاء قلبي بالزيت خفيفا حتى تحمر قليلا.<br/>2. ضعي الخضار المطبوخة في وعاء عميق وكبير وآمن للاستخدام في الميكرويف وأضيفي الأرز والماء. قومي تغطيته بغلاف بلاستيكي واتقيبه للتهوية.<br/>3. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة واضغطي على زر البدء. قلبي مرتين على الأقل أثناء الطهي.</div> | وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف |        |        |        |     |        |        |        |     |              |                  |              |     |            |  |  |                                 |

## عاكس التدويب

### تعليمات قائمة إعادة التسخين

| الفئة                           | الأطعمة  |
|---------------------------------|--|
| اللحوم<br>(dEF1)<br>4.0-0.1 كغ  | لحم بقري<br>اللحم المفروم، شرائح اللحم، مكعبات لحم للحساء، شريحة لحم الخاصرة، لحم مشوي بالقدر، ضلع مشوي، ورك مشوي، برجر اللحم البقري.<br>لحم الضأن<br>شرائح اللحم، اللبائف المشوية<br>لحم الخنزير<br>الشرائح، النقانق، ضلوع اللحم الرقيقة، أضلع اللحم المشوية على الطريقة الريفية<br>المشاوي المدرفلة، السجق<br>لحم العجل<br>الضلوع (0.5 كغ، 20 ملم)<br>أقلبي الطعام عند سماع التنبيه<br>بعد إذابة الثلج، اترك الطعام لمدة 5-15 دقيقة. |
| الدواجن<br>(dEF2)<br>4.0-0.1 كغ | الدواجن<br>دجاجة كاملة، مقطع، صدور (دون عظم)<br>الدجاج الكورنيه<br>كاملة<br>ديك رومي<br>صدور<br>أقلبي الطعام عند سماع التنبيه<br>بعد إذابة الثلج، اترك الطعام لمدة 30-60 دقيقة.  |
| الأسماك<br>(dEF3)<br>4.0-0.1 كغ | الأسماك<br>فيليه، شرائح، سمكة كاملة<br>أقلبي الطعام عند سماع التنبيه<br>بعد إذابة الثلج، اترك الطعام لمدة 5-10 دقيقة.  |
| الخبز<br>(dEF4)<br>0.5-0.1 كغ   | الخبز<br>شرائح الخبز، رغيف، الخبز الفرنسي... إلخ.<br>افصلي الشرائح وضعيها بين منشفة ورقية أو عاء منبسطة.<br>أقلبي الطعام عند سماع التنبيه<br>بعد إذابة الثلج، اترك الطعام لمدة 2-1 دقيقة.  |

## عاكس التدويب

يتوفر في الفرن أربع متسلسلات لإذابة الثلج. توفر ميزة عاكس التدويب أفضل طريقة لإذابة الثلج عن الطعام. سيشرح لك دليل الطهي التسلسل الموصى به لإذابة الثلج عن الطعام الذي تريد. لمزيد من الراحة، يتضمن عاكس التدويب آلية تنبيه تُذكرك بـإلتفات أو إيقاف التشغيل أو الفصل أو إعادة الترتيب للحصول على أفضل نتائج التدويب. هناك أربع مستويات مختلفة لهذه الوظيفة.

(اللحوم/الدواجن / الخبز / الأسماك)

مثال: إذابة الثلج عن 1.2 كغ من اللحوم

1. اضغط على إيقاف/مسح .
2. اضغط على عاكس التدويب  
لحين ظهور "dEF1" على لوحة العرض.
3. اضغط + حتى ظهور  
"1.2 kg" على الشاشة.
4. اضغط على البدء .

### ملاحظة

- عند الضغط على زر البدء، يظهر التوقيت التنازلي لإذابة الثلج. يُصدر الفرن صوت تنبيه خلال دورة التدويب.
- عند صدور صوت التنبيه، افتح باب الفرن وأخرج الأجزاء الذائبة. أعيد الأجزاء المجمدة إلى الفرن واضغط زر البدء لاستكمال التدويب.
- أزيلي التغليف أو الأغشية البلاستيكية عن الأسماك والمحار واللحوم والدواجن، إذ سيبيح الغطاء البخار والعصارة قريبة من الطعام، مما قد يتسبب بطهي الجزء الخارجي من الطعام.
- ضعي الأطعمة في وعاء سطحي أو على رف التحميص للميكرويف لالتقاط القطرات المتساقطة.
- يجب إبقاء الطعام متجمداً بعض الشيء في الوسط عند إخرجه من الفرن.
- تختلف مدة التدويب باختلاف صلابة الطعام المجمد.
- يؤثر شكل الطعام على كيفية تدويبه. يجري تدويب الطعام صغير الحجم بسرعة أكبر من الطعام الكبير الحجم.
- يمكن تدويب الثلج أكثر أو أقل بناءً على شكل الطعام.

## الأواني آمنة الاستخدام في الميكروويف

### لا تستخدمى أوعية معدنية أو مطلية بالمعادن عند استخدام الميكروويف

لا تستطيع الموجات الدقيقة (الميكروويف) اختراق المعادن. وبالتالي فهي ترتد عن أي سطح معدني في الفرن مسببة حدوث قوس كهربائي، وهي ظاهرة مقلقة تشبه البرق. وما عدا ذلك، فإن معظم أوعية الطهي غير المعدنية المقاومة للحرارة للاستخدام في الفرن، إلا أن بعضها يحتوي على مواد تجعل منها غير مناسبة للاستخدام في الميكروويف. في حال احترت في أمر إحدى الأوعية، فهناك طريقة سهلة للكشف عما إذا كان من الممكن استخدام هذه الأوعية عند الطهي بالميكروويف. ضعي الإناء المعني بجانب وعاء زجاجي مملوء بالماء في الميكروويف. ضعي الميكروويف في وضع الطاقة العالية لمدة دقيقة. في حال سخن الماء وبقي الوعاء بارداً عند لمس، فإن هذا الوعاء آمن للاستخدام في الميكروويف. لكن، في حال لم تتغير درجة حرارة الماء وارتفعت حرارة الوعاء، فإن الوعاء يمتص الموجات الدقيقة وهو غير آمن للاستخدام عند الطهي بالميكروويف. ربّما لديك العديد من العناصر المتوفرة في مطبخك الآن والتي يمكن استخدامها كأداة طهي عند استخدام وظيفة الميكروويف. ما عليك سوى أن تقرني القائمة المرجعية التالية.

### أطباق الطعام

إن غالبية أنواع أطباق الطعام آمنة للاستخدام في الميكروويف. في حال راودك الشك، ارجعي إلى مادة المصنّع المطبوعة أو قومي بإجراء اختبار الميكروويف.

### الأواني الزجاجية

تعدّ الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة آمنة للاستخدام في الميكروويف. ويشمل ذلك جميع العلامات التجارية للأواني الزجاجية المقوّى. ومع ذلك، لا تستخدمى الأواني الزجاجية الرقيقة، كالأكواب وكؤوس النبيذ، فقد تتكسر هذه الأواني عندما يسخن الطعام.

### أوعية التخزين البلاستيكية

يمكن استخدام هذه الأوعية لحفظ الأطعمة التي ترغبين بإعادة تسخينها سريعاً. ومع ذلك، يجب ألا تستخدمى هذه الأوعية لوضع الأطعمة التي ستسغرق زمناً طويلاً في الفرن إذ ستؤدي الأطعمة الساخنة إلى إذابة هذه الأوعية البلاستيكية أو تغيير شكلها.

### الورق

إنّ الأطباق والأوعية الورقية مريحة وآمنة الاستخدام في الطهي بالموجات الدقيقة، شريطة أن يكون زمن الطهي قصيراً وأن تكون الأطعمة التي ترغبين بطهيها قليلة الدسم والرطوبة. هذا وتعدّ المناشف الورقية مفيدة جداً في تغليف الأطعمة أو تبطين أواني الخبز التي تستخدم لطهي الأطعمة الدهنية كاللحم المقدّد. تجنّبي بشكل عام المنتجات الورقية الملونة فقد تنحلّ ألوانها. هذا وقد تحتوي بعض المنتجات الورقية على شوائب قد تسبب حدوث قوس كهربائي أو قد تشتعل عند استخدامها للطهي بالموجات الدقيقة.

### أكياس الطهي البلاستيكية

تعتبر الأكياس البلاستيكية المصنّعة خصيصاً للطهي آمنة الاستخدام في الميكروويف. ومع ذلك، احرصي على إحداث شق في الكيس كمنفذ للبخار. إتّاكي واستخدام الأكياس البلاستيكية العادية للطهي بالميكروويف، لأنها ستندوب وتتمزّق.

### أواني الميكروويف البلاستيكية

تتوفّر أواني الميكروويف بإلعداد من الأشكال والأحجام. بالنسبة للجزء الأكبر منها، ربّما يمكنك استخدام الأدوات التي تتوفّر لديك أصلاً بدلاً من شراء أدوات مطبخ جديدة.

### الأواني الفخارية والخزفية

لا بأس عادةً في استخدام الأواني المصنوعة من هذه المواد عند استخدام الميكروويف، إلا أن من الضروري اختبارها للتأكد.

## تنبيه

- الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الحديد أو الرصاص غير مناسبة للطهي.
- يجب اختبار الأواني لضمان ملاءمتها للاستخدام في الطهي بالميكروويف

## والطهي في الميكروويف

### المراقبة

احرصي على مراقبة الطعام دائماً أثناء طهيهِ. إنَّ فرن الميكروويف مجهَّز بضوء يضيء تلقائياً أثناء عمل الفرن لتتمكني من رؤية ما بداخله ومراقبة مراحل نضج الطعام. اتَّبعي التعليمات المعطاة في الوصفة من رفع وتحريك الطعام ونحو ذلك باعتبارها الحد الأدنى من الخطوات الموصى بها. في حال بدا الطعام غير متجانس الطهي، ما عليك سوى أن تجري التعديلات التي تريبتها مناسبة ولازمة.

### العوامل التي تؤثر على زمن الطهي بلاميكروويف

يوجد العديد من العوامل التي تؤثر على زمن الطهي. إذ تُحدث درجة حرارة المكونات المستخدمة في الوصفة فرقاً شاسعاً في زمن الطهي. فعلى سبيل المثال، يستغرق الكيك المصنوع بزيادة وحليب وبيض بدرجات حرارة باردة جداً زمناً أطول بكثير من الكيك المعد بمكونات بدرجة حرارة الغرفة. توصي بعض الوصفات، لا سيما وصفات الخبز والكيك والكاسترد، بإزالة الطعام من الفرن قبل أن يصل إلى مرحلة النضج بقليل. لا يعد ذلك خطأً، فعندما تتركين هذا الطعام، تستكمل نضجها خارج الفرن، حيث تنتقل الحرارة المحصورة في الأجزاء الخارجية منها تدريجياً للداخل. في حين إذا قمت بترك الطعام داخل الفرن حتى يتم طهيهِ بالكامل، تصبح الأجزاء الخارجية منه مطهية بشكل زائد أو يمكن حتى أن تحترق. ستزداد مهارتك في تقييم زمن الطهي وترك الطعام في العديد من الأطعمة.

### كثافة الطعام

تُطهى الأطعمة الخفيفة والتي يسهل اختراقها أسرع من الأطعمة الثقيلة والكثيفة، كالأطعمة المشوية والطواجن. انتهي من جفاف وتفتت الأطراف الخارجية عند طهي الأطعمة الخفيفة بلاميكروويف

### مستوى ارتفاع الطعام

ينضج الجزء العلوي من الأطعمة ذات المستوى المرتفع، ولا سيما الأطعمة المشوية، أسرع من الجزء السفلي. وبالتالي، يجدر قلب الطعام خلال الطهي ولعدة مرّات في بعض الأحيان.

### نسبة الرطوبة في الطعام

لمّا كانت الحرارة المتولدة من الميكروويف تميل إلى تبخير الرطوبة، يجب رشّ الماء على الأطعمة الجافة نسبياً كالأطعمة المشوية وبعض الخضروات قبل طهيها أو القيام بتغطيتها للمحافظة على رطوبتها.

### محتوى الطعام من العظام والدهون

تحتاج العظام للكثير من الحرارة، وتنضج الدهون أسرع من اللحم. انتهي من عدم طهي قطع اللحم التي تحتوي على الدهون أو العظام بصورة متساوية أو طهيها أكثر من اللازم.

### كمية الطعام

تبقى أعداد الموجات الدقيقة (الميكروويف) ثابتة داخل الفرن بغض النظر عن كمية الطعام المطهية. بالتالي، كلّما زاد مقدار الطعام الذي تضعيه في الفرن، استغرق الطهي زمناً أطول. تذكّري تقليل زمن الطهي بمقدار الثلث عند إعداد الوصفة بنصف المقادير.

### شكل الطعام

تحترق الموجات الدقيقة ما مقداره 2 سم من الطعام فقط، وتستكمل الأجزاء الداخلية للأطعمة السمكية طهيها من خلال انتقال الحرارة المتولدة في الأجزاء الخارجية إلى الداخل. أي يتم طهي الحافة الخارجية من الطعام باستخدام طاقة الميكروويف، في حين يتم طهي الأجزاء المتبقية بفعل انتقال الحرارة. ويعتبر أسوأ شكل للطعام بالنسبة للطهي في الميكروويف هو الطعام الذي يكون على شكل مربع، حيث تحترق الزوايا حتى قبل أن يصبح المركز دافئاً. في حين يُمكن طهي الأطعمة المدوّرة الرقيقة والتي تأخذ شكل الحلقة في الميكروويف.

### التغطية

الغطاء الذي يحكم الحرارة و البخار سوف يتسبب في سرعة طبخ الطعام. استخدم غطاء الميكروويف مع الاطراف مثنية الى الخلف لمنع الانقسام.

### التسمير

يصبح لون اللحون والدواجن المطهية لمدة 15 دقيقة أو أكثر بنياً بعض الشيء بفعل الدهون الموجودة فيها. يُمكن دهن الأطعمة التي تحتاج إلى زمن أقل للطهي بصلصة تحمير، كصلصة وستشر أو صلصة الصويا أو صلصة الباربيكيو للحصول على لون شهّي. لا تتسبب إضافة كميات قليلة نسبياً من صلصة التحمير إلى الأطعمة بتغيير النكهة الأصلية للوصفة.

### التغطية بأوراق مقاومة للشحوم

تعمل الأوراق المقاومة للشحوم على منع الشحوم من التناثر وتساعد على احتفاظ الطعام بالحرارة. ولكن كونها لا تكون بإحكام الغطاء أو التغليف فإنّها تتسبب بجفاف الأطعمة قليلاً.

### الترتيب والمسافة

تسخن الأطعمة الفردية كلاباطس المشوية وقطع الكيك والمقبلات الصغيرة بصورة متساوية عند وضعها في الفرن وترك مسافات متساوية بينها، ويفضّل وضعها بشكلٍ دائري. لا تضعي الأطعمة فوق بعضها أبداً.

### التحريك

يعدّ التحريك من أهم التقنيات المتبعة عند الطهي بالميكروويف. ففي الطهي التقليدي، يتم خلط الطعام من أجل مزجه، أمّا عند الطهي بالميكروويف، فيتم تحريك الطعام من أجل نشر وتوزيع الحرارة. قومي دائماً بتحريك الطعام من الخارج إلى الداخل إذ إنّها تسخن أولاً.

### التقليب

يجب تقليب الأطعمة الكبيرة وذات الارتفاع العالي، كالأطعمة المشوية والدجاج الكامل لكي تنضج من الأعلى والأسفل بصورة متساوية. هذا ومن الجيد أيضاً تقليب قطع الدجاج وشرائح اللحم.



## والطهي في الميكروويف

### وضع الأجزاء السمكية للخارج

بما أنَّ الموجات الدقيقة (الميكروويف) تخترق الأجزاء الخارجية للطعام فقط، يجبَ وضع الأجزاء السمكية من اللحوم والدواجن والأسماك للجهة الخارجية من الطبق. بهذه الطريقة، تتلقى الأجزاء السمكية معظم طاقة الموجات الدقيقة ويطهى الطعام بصورة متساوية.

### التغطية

يُمكن وضع رقائق من ورق القصدير (التي تحجب الموجات الدقيقة) على زوايا وأطراف الأطعمة ذات الشكل المربع أو المستطيل لتفادي الإفراط في طهي هذه الأجزاء. لا تستخدمى الكثير من ورق القصدير وتأكدى من تثبيته بلاطبق بإحكام وإلا أدى إلى حدوث قوس كهربائي في الفرن.

### الرفع

يمكن رفع الأطعمة السمكية أو الكثيفة لينتسنى للجزء المركزي والسفلي من الأطعمة امتصاص الموجات الدقيقة.

### التنقيب

من المحتمل أن تنفجر الأطعمة المغطاة بقشور أو جلود أو أغشية في الفرن ما لم يتم تنقيبها قبل الطهي. وتشمل مثل هذه الأطعمة صفار وبياض البيض، والبطليوس والمحار، والخضروات والفواكه الكاملة.

### اختبار الطهي

تتضج الأطعمة سريعاً في الفرن، مما يجعل من اختبارها على نحو متكرر أمراً ضرورياً. تُترك بعض الأطعمة في الميكروويف لحين طهيها بالكامل، إلا أنَّ غالبية الأطعمة، بما في ذلك اللحوم والدواجن، تُخرج من الفرن قبل استكمال طهيها بقليل وتترك لتتم طهيها خلال فترة تركها. حيث ترتفع درجة الحرارة الداخلية للأطعمة ما بين 5 فهرنهايت (3 مئوية) درجات مئوية و15° (8 درجات مئوية) خلال فترة تركها.

### مدة ترك الأطعمة

تترك الأطعمة غالباً لمدة تتراوح ما بين 3 و10 دقائق بعد إخراجها من الفرن. وغالباً ما تُغطى الأطعمة خلال فترة تركها للمحافظة على الحرارة ما لم يكن من المفترض أن تكون جافة القوام (كبعض أنواع الكيك والبسكويت). تسمح هذه الفترة بإتمام الطهي وتساعد بامتزاج النكهة وتقويتها.

## تنظيف الفرن

### 1. حافظي على نظافة الفرن من الداخل

يلتصق الطعام المتناثر والسوائل المنسكبة بجدران الفرن وبين القفل وسطح الباب. ويُفضّل إزالة هذه البقع باستخدام قطعة قماش مبللة على الفور، حيث تمتص هذه البقع والفتات طاقة الموجات الدقيقة وتزيد من زمن الطهي. استخدمي قطعة قماش مبللة لمسح الفتات العالق بين الباب والإطار. أزيل رذاذ الدهون بقطعة قماش وصابون ومن ثم اشطفي السطح وجفّفيه. لا تستخدم المنظفات القاسية أو الكاشطة. يُمكن غسل الطبق المعدني يدوياً أو في الجالية.

### 2. حافظي على نظافة السطح الخارجي للفرن

نظّفي السطح الخارجي للفرن بلاماء والصابون ومن ثم بماء نظيف وجفّفيه باستخدام قطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. لتفادي الإضرار بالأجزاء التشغيلية داخل الفرن، لا تسمحي بتسرّب الماء داخل فتحات التهوية. لتنظيف لوحة التحكم، افتحي الباب لتفادي التشغيل المفاجئ، وامسحيه بقطعة قماش رطبة تليها أخرى جافة. واضغطي إيقاف/ مسح عند الانتهاء من التنظيف.

3. عند تراكم البخار داخل أو حول السطح الخارجي لباب الفرن، امسحي اللوحات بقطعة قماش ناعمة. قد يحدث ذلك عند تشغيل الفرن في ظروف عالية الرطوبة، ولا يشير ذلك إلى وجود خلل في الوحدة بأي حال من الأحوال.

4. يجب المحافظة على نظافة الباب وقفله. استخدمي فقط الماء الدافئ والصابون واشطفيهما ثم جفّفي هذه الأجزاء جيداً. لا تستخدم المواد الكاشطة كمساحيق التنظيف أو قطع المسح البلاستيكية والصلبة. تسهل المحافظة على الأجزاء المعدنية عند مسحها بانتظام بقطعة قماش رطبة.

## استخدام خاصة Smart Diagnosis™

استخدمي هذه الوظيفة في حال كنت بحاجة إلى تشخيص دقيق من قبل مركز خدمة إل جي إلكترونيكس عند تعطل المنتج أو اختلاله. تُستخدم هذه الوظيفة فقط عند الاتصال بممثل الخدمة وليس أثناء التشغيل العادي.

1. حين يطلب منك مركز الخدمة ذلك، ضعي سماعة هاتفك قرب شعار التشخيص الذكي الموجودة على لوحة التحكم.



### ملاحظة

• رارزألا نم يأ يسملت ال

2. مع فتح الباب، اضغطي مع الاستمرار على زر إيقاف/مسح لمدة 3 ثوان حتى يظهر "Loc" على الشاشة. استمري بلاضغط على زر إيقاف/مسح لفترة 5 ثوان حتى يظهر "5" على لوحة العرض. (ستحتاجين للاستمرار بلاضغط على زر إيقاف/مسح لمدة 8 ثواني متواصلة).

ستتلق نغمة بعد ذلك من وراء رمز التشخيص الذكي.

3. الرجاء إبقاء الهاتف في مكانه حتى الانتهاء من إرسال النغمة. ستم عرض عد تنازلي.

4. بمجرد انتهاء العد التنازلي وتوقف النغمة، استأنفي المحادثة مع موظف مركز الخدمة الذي سيتمكن من مساعدتك باستخدام المعلومات المرسلة لتحليلها.

### ملاحظة

- للحصول على أفضل النتائج، لا تحركي الهاتف أثناء إرسال النغمة.
- إذا كان موظف مركز الخدمة غير قادر على تسجيل بيانات دقيقة، قد يطلب منك إعادة المحاولة.

## أسئلة وأجوبة

| أسئلة   | إجابة  |
|---|--|
| ما المشكلة عندما لا يضيئ نور الفرن؟   | هناك عدّة أسباب تؤدي إلى تعطلّ نور الفرن. إمّا احتراق المصباح أو عطل في الترحيل الكهربائي  |
| هل تعبر طاقة الموجات الدقيقة من خلال الجزء الشفاف في الباب؟   | لا، فلا تقوب أو المنافذة مصمّمة بحيث تسمح بمرور الضوء وليس طاقة الموجات الدقيقة  |
| لماذا يصدر صوت التنبيه عند لمس أحد أزرار لوحة التحكم؟   | يصدر صوت التنبيه لضمان ضبط الإعدادات بلاشكل الصحيح.  |
| هل يتسبب تشغيل الميكروويف وهو فارغ بالإضرار به؟   | نعم. إياكي وتشغيله فارغاً.   |
| لماذا ينفجر البيض أحياناً؟  | عند شوي البيض أو قليه أو سلقه، قد ينفجر الصفار نتيجة تراكم البخار داخل غشائه. لتفادي حدوث ذلك، ائقي الصفار قبل طهيه. إياكي وطهي البيض بقشره في الميكروويف  |
| لماذا يوصى بترك الطعام لفترة بعد انتهاء الطهي بلاميكروويف؟  | بعد استكمال الطهي بلاميكروويف، يستكمل الطعام الطهي خلال تركه، وينضج الطعام بصورة متساوية خلال تلك المدة. يعتمد وقت ترك الطعام على كثافته.  |
| لماذا لا يطهو فرني الطعام بالسرعة المحددة في دليل الطهي؟  | تقدّي دليل الطهي الخاص بك مجدّداً لتتأكّدي من اتّباعك للتعليمات بلاشكل الصحيح، ولتطلعي على الأمور التي تؤدي إلى اختلاف زمن الطهي. يعدّ كل من الزمن وإعدادات الحرارة المحدّدة في دليل الطهي مجرد اقتراحات لمساعدتك على تجنّب الطهي الزائد، أكثر المشاكل شيوعاً في استخدام هذا الفرن. ويختلف زمن الطهي حسب حجم وشكل ووزن وأبعاد الطعام. استعيني بالاقتراحات الموجودة في دليل الطهي إلى جانب تقديرك الشخصي في طهي الطعام، تماماً كما تفعلين عند استخدام الفرن التقليدي. |
| لماذا تظهر كلمة "Cool" أو الوقت المتبقي على لوحة العرض مع صدور صوت المروحة بعد الانتهاء من الطهي بلاميكروويف؟ | بعد اكتمال الطهي، قد تعمل المروحة لتبريد الفرن. وستظهر كلمة "Cool" على الشاشة. إذا فتحتي الباب أو ضغطتي على زر إيقاف/مسح قبل انتهاء الطهي، سيظهر الوقت المتبقي للطهي على لوحة العرض. هذا ليس خللاً.  |

عند تشغيل فرن الميكروويف، وفي حال استخدمت جهاز كلاراديو أو التلفاز أو شبكة محلية لاسلكية أو بلوتوث أو أجهزة طبية أو أجهزة لاسلكية ... إلخ، قد تستخدم هذه الأجهزة نفي تردد الفرن، وقد تتداخل الموجات مع هذه الأجهزة، إلّا أنّ ذلك لا يُشير إلى مشكلة في الفرن أو خلل فيه. لذلك، من الأمن استخدامها. قد تواجه الأجهزة الطبية تداخلاً فاحذري استخدامها بلاقرب من المنتج.

## المواصفات الفنية

| MH653***             |  |
|----------------------|--|
| مدخلات الطاقة        | 230 فولت~50 هرتز                                       |
| مخرجات الطاقة        | الحد الأقصى. 1000 واط * (IEC 60705 التقييم القياسي)    |
| تردد الموجات الدقيقة | 2450 ميغا هرتز   |
| الأبعاد الداخلية     | 476 ملم (العرض) * 272 ملم (الارتفاع) * 387 ملم (العمق) |
| الميكروويف           | 1150 واط   |
| الشواية              | 900 واط  |
| مركب                 | 1450 واط   |

| MH823***             |  |
|----------------------|--|
| مدخلات الطاقة        | 230 فولت~50 هرتز                                       |
| مخرجات الطاقة        | الحد الأقصى. 1200 واط * (IEC 60705 التقييم القياسي)    |
| تردد الموجات الدقيقة | 2450 ميغا هرتز   |
| الأبعاد الداخلية     | 544 ملم (العرض) * 307 ملم (الارتفاع) * 456 ملم (العمق) |
| الميكروويف           | 1350 واط   |
| الشواية              | 1000 واط   |
| مركب                 | 1500 واط   |

في 1000 واط و 800 واط، سيتم تدريجياً تخفيض الطاقة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.

تردد الموجات الدقيقة: 2450 ميغا هرتز +/- 50 ميغا هرتز (مجموعة 2 / الفئة ب) \*\*  
 \*\* أجهزة المجموعة (2): تحتوي المجموعة (2) على كافة الأجهزة العاملة ضمن نطاقات التردد الصناعية والعلمية والطبية، والتي تقوم بإنتاج واستخدام (أو مجرد استخدام) طاقة موجات لاسلكية تتراوح بين 9 كيلو هرتز و 400 جيجا هرتز على شكل إشعاع كهرومغناطيسي و/أو تقارن مواسعي و/أو حثي لمعالجة المواد أو لغايات الفحص/ التحليل.  
 بينما أجهزة الفئة (ب) مناسبة للاستخدام المنزلي وللاستخدام المنشآت المرتبطة مباشرة بشبكة توريد كهرباء ذات ضغط منخفض والتي تزود المباني السكنية.

يُمكنك تحميل دليل المالك من: <http://www.lg.com>