



# OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE/GRILL/CONVECTION

## CAUTION

Please read this owner's manual thoroughly before operating. The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

MC9280MR

MC9280XR



MFL30374549\_04



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

# Precautions

## Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the operation of microwave function could result in harmful exposure to microwave energy.

**It is important not to tamper with the safety interlocks.**

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

### **WARNING**

**Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.**

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks.
- 2 Do not overheat.
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them(especially the contents of feeding bottles and baby food jars) again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars). Be careful when handling the container.

### **WARNING**

**Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.**

## How the Microwave Function Works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

## *A very safe appliance*

**Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.**

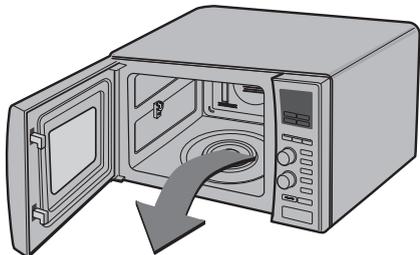
Precautions .....	2
Contents .....	3
Unpacking & Installing .....	4 ~ 5
Setting the Clock .....	6
Child Lock .....	7
Micro Power Cooking .....	8
Micro Power Level .....	9
Quick Start .....	10
Grill Cooking .....	11
Convection Preheat .....	12
Convection Cooking .....	13
Convection Combination Cooking .....	14
Grill Combination Cooking .....	15
Auto Cook .....	16 ~ 24
Rotisserie Assembly .....	25
Rotisserie Cook .....	26 ~ 30
Sweet Cook .....	31 ~ 37
My Recipe .....	38 ~ 39
Crispy Reheat .....	40 ~ 41
Sensor Cook .....	42 ~ 44
Auto Defrost .....	45
Auto weight defrost guide .....	46
Timer/Clock .....	47
Heating or Reheating Guide .....	48
Fresh Vegetable Guide .....	49
Grill Cooking Guide .....	50
Important safety instructions .....	51 ~ 52
Microwave-safe Utensils .....	53
Food characteristics & Microwave cooking .....	54 ~ 55
Questions & Answers .....	56
Plug wiring information/Technical Specifications .....	57

# Unpacking & Installing

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

**1**

Unpack your oven and place it on a flat level surface.



**GRILL RACK  
(HIGH RACK)**



**CONVECTION RACK  
(LOW RACK)**



**ROTISSERIE  
BAR**



**GLASS TRAY**

**ROTATING RING**



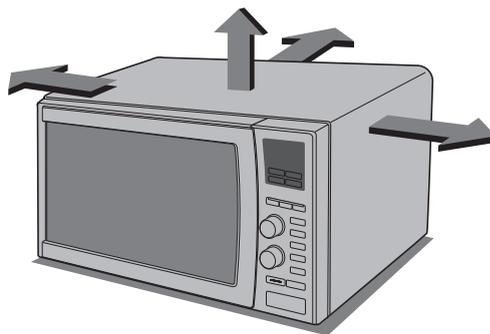
**METAL TRAY**



**HANDLE**

**2**

Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 20cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

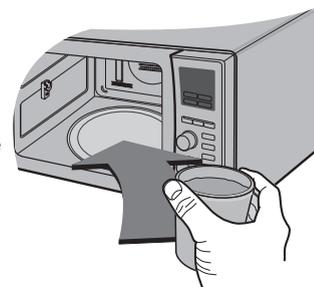


**\* THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES**

**3** Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

**4** Open your oven door by pressing the **DOOR OPEN BUTTON**. Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

**5** Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 53.



**6** Press the **STOP** button, and press the **START** button one time to set 30 seconds of cooking time. You will hear a BEEP each time you press the button. Your oven will start before you have finished the sixth press; don't worry this is normal.



**7** The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**

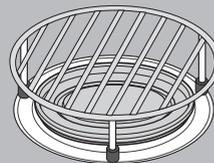
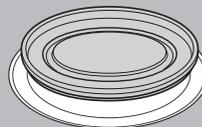


**YOUR OVEN IS NOW INSTALLED**

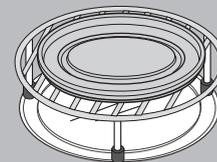
**8** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

#### HOW TO USE THE ACCESSORY

##### Normal



##### Abnormal



Do not operate the appliance as shown figure. As misuse will lead to sparking and damage the appliance.

# Setting the Clock



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a ‘:’ will be shown in the display; you will have to reset the clock.

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.

In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock. Make sure that you have removed all packaging from your oven.

Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **Timer/Clock** until “12 H” appears on the display.

Press **Timer/Clock** again for 24 hour clock setting.

(If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows “14:00”.

(PRESS CLOCK KEY)

Press **Timer/Clock**.



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows “14:35”.

Press **START/Q-START**.

The clock starts counting.



# Child Lock



Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **STOP/CLEAR** until “**CHILD LOCKED**” appears on the display and BEEP sounds. The **CHILD LOCK** is now set.



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until “**CHILD LOCKED**” disappears. You will hear BEEP when it's released.



# Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 80 % power for 5 minutes and 30 seconds.



Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
<b>HIGH MAX</b>	100 %	900 W
<b>MEDIUM HIGH</b>	80 %	720 W
<b>MEDIUM</b>	60 %	540 W
<b>DEFROST MEDIUM LOW</b>	40 %	360 W (** )
<b>LOW</b>	20 %	180 W

Don't Use



METAL TRAY



ROTISSERIE



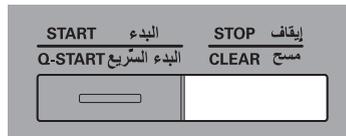
GRILL RACK  
(HIGH RACK)



CONVECTION RACK  
(LOW RACK)

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

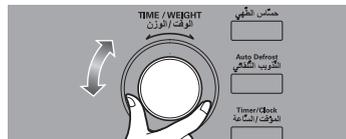
Press **STOP/CLEAR**.



Press **Micro** twice.  
It will show 720 W.



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "5:30".



Press **START/Q-START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.



Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

# Micro Power Level



POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
<b>HIGH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Boil Water</li> <li>* Brown minced beef</li> <li>* Cook poultry pieces, fish, vegetables</li> <li>* Cook tender cuts of meat</li> </ul>	100 %	900 W
<b>MEDIUM HIGH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Reheating(Liquid)</li> <li>* Roast meat and poultry</li> <li>* Cook mushrooms and shellfish</li> <li>* Cook foods containing cheese and eggs</li> </ul>	80 %	720 W
<b>MEDIUM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Reheating(Mashed potato, Plated meal, Ready meal)</li> <li>* Prepare eggs</li> <li>* Cook custard</li> <li>* Prepare rice, soup</li> </ul>	60 %	540 W
<b>DEFROST/ MEDIUM LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All thawing</li> <li>* Melt butter and chocolate</li> <li>* Cook less tender cuts of meat</li> </ul>	40 %	360 W( ** )
<b>LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Soften butter &amp; cheese</li> <li>* Soften ice cream</li> <li>* Raise yeast dough</li> </ul>	20 %	180 W

# Quick Start

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on 900 W power.



The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START/Q-START** button.

## Don't Use



METAL TRAY



ROTISSERIE

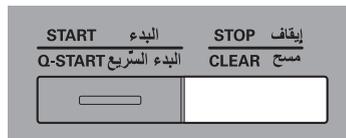


GRILL RACK  
(HIGH RACK)

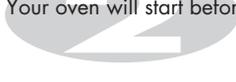


CONVECTION RACK  
(LOW RACK)

Press **STOP/CLEAR**.



Press **START/Q-START** four times to select 2 minutes on 900W power. Your oven will start before you have finished the fourth press.



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 30 minutes 59 seconds by turning the **TIME/WEIGHT** dial.

# Grill Cooking

In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.

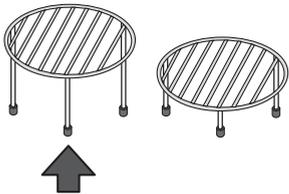


This model is fitted with a **QUARTZ GRILL**, so preheating is not needed.

This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

The metal tray is placed between a glass tray and a grill rack at the grill mode.

**The grill rack (high rack) must be used during grill cooking.**



Press **STOP/CLEAR**.

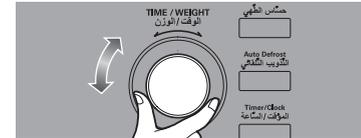


Press **Grill**.

The following indication is displayed: " " "



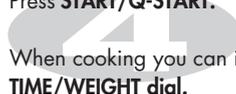
Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "12:30".



Press **START/Q-START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.

**Be careful when removing your food because the container will be hot!**



# Convection Preheat



The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C~250°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).

The oven has a ferment function at the oven temperature of 40°C. You may wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40°C.

When you use this function if the oven temperature is over 70°C Error code "E-05" displays.

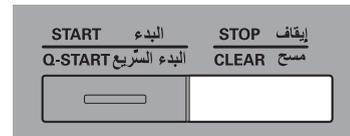
Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.

Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature.

Then place your food in your oven: then turn your oven to start cooking.

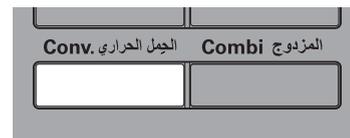
In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperature of 230°C.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Conv.**

The following indication is displayed: "🌀"



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "230°C".



Press **START/Q-START**.

Preheating will be started with displaying "PREHEAT".



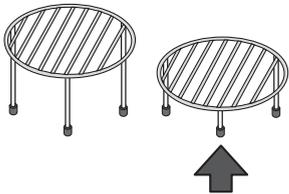
# Convection Cooking

In the following example I will show you how to preheat the oven first, then cook some food at a temperature of 230°C for 50 minutes.

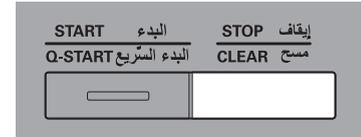


If you do not set a temperature your oven will automatically select 180°C, the cooking temperature can be changed by turning DIAL.

The convection rack (low rack) must be used during convection cooking.



Press **STOP/CLEAR**.



Press **Conv.**

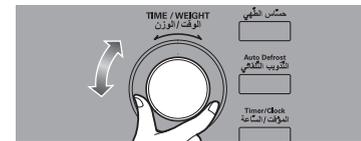
The following indication is displayed: "🌀"



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "230°C".



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "50:00".



Press **START/Q-START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.

**Be careful when removing your food because the container will be hot!**



# Convection Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 60% and at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.



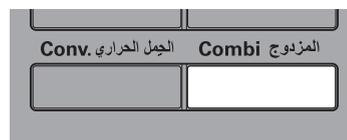
You can set three kinds of micro power level (20%, 40% and 60%) in combi mode.

Microwave Power	
(%)	(Watts)
60	540
40	360
20	180

Press **STOP/CLEAR**.



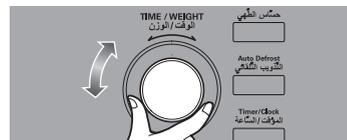
Press **Combi** button once until display shows "540W".  
The following indications are displayed: "≡", "⊗".



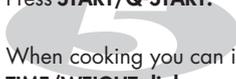
Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "200°C".



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "25:00".



Press **START/Q-START**.



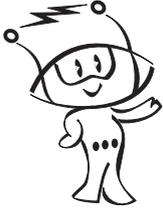
When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.

**Be careful when removing your food because the container will be hot!**



# Grill Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 20 % and grill for a cooking time of 25 minutes.



Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

You can set three kinds of micro power level(20%, 40% and 60%) in combi mode.

Microwave Power	
(%)	(Watts)
60	540
40	360
20	180

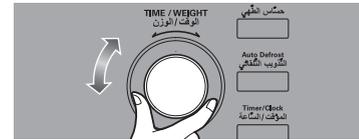
Press **STOP/CLEAR**.



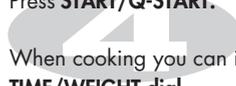
Press **Combi** button six times until display shows "180W".  
The following indications are displayed: "≡", "uvv".



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "25:00".



Press **START/Q-START**.



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.

**Be careful when removing your food because the container will be hot!**



# Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.3 kg rice with saffron.



**Auto Cook** allows you to cook most of your favorite sweet food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Auto Cook**.



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "2" (RICE WITH SAFFRON).



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "0.3kg".



Press **START/Q-START**.



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions																								
Auto Cook	1	Kabsa Chicken	1	Microwave-safe bowl (deep glass pot)	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <p>1 chicken, cut into 6 to 8 pieces            1 1/2 cups rice            1 chopped onion            2 chopped tomatoes            1 tablespoon tomato paste            1 tablespoon butter            1 teaspoon ground spices from each of :            (black pepper, cumin, cardamom)            2 tablespoons salt            350ml boiling water</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash chicken and then cut into 6 to 8 pieces.</li> <li>2. Put chicken pieces, washed rice, butter, onion, tomatoes, tomato paste, salt, spices and boiling water into a deep and large bowl.</li> <li>3. Cover with lid. Place food in the bowl.</li> <li>4. Choose the menu, press start to cook.</li> <li>5. After cooking, stand covered for 3-5 minutes. Serve in prepared plate.</li> </ol>																								
	2	Rice With Saffron	0.1 – 0.4kg	Microwave-safe bowl (deep glass pot)	Room	<table border="1"> <tr> <td>Rice</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2kg</td> <td>0.3kg</td> <td>0.4kg</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>250ml</td> <td>500ml</td> <td>750ml</td> <td>1000ml</td> </tr> <tr> <td>Oil(liquid)</td> <td>15ml</td> <td colspan="2">30ml</td> <td>45ml</td> </tr> <tr> <td>Saffron water</td> <td>15ml</td> <td colspan="2">30ml</td> <td>45ml</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="4">To taste</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash the rice and threw away additional water. First, add the rice, water, salt, liquid oil and saffron into a deep glass pot and mix them.</li> <li>2. Do not cover to vaporize whole water. Place the pot in the oven.</li> <li>3. Choose the menu and weight, press start to cook.</li> <li>4. After cooking, stir and stand covered for 5-10 minutes if needed.</li> </ol>	Rice	0.1 kg	0.2kg	0.3kg	0.4kg	Water	250ml	500ml	750ml	1000ml	Oil(liquid)	15ml	30ml		45ml	Saffron water	15ml	30ml		45ml	Salt	To taste		
Rice	0.1 kg	0.2kg	0.3kg	0.4kg																										
Water	250ml	500ml	750ml	1000ml																										
Oil(liquid)	15ml	30ml		45ml																										
Saffron water	15ml	30ml		45ml																										
Salt	To taste																													

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
<b>Auto Cook</b>	3	Pizza	1	26cm Pizza pan on the Low rack	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <p><b>For Dough</b></p> <p>120g all-purpose flour  1 teaspoon dry yeast  1 teaspoon salt  1 teaspoon sugar  70ml warm water  5ml olive oil, plus a little for coating</p> <p><b>For Topping</b></p> <p>200g grated mozzarella cheese  100g pizza sauce  50g sliced olives  50g green pepper and red pepper chopped to small pieces</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Combine all ingredients in a large mixing bowl.</li> <li>2. Knead with an electric mixer to make a smooth and elastic dough.</li> <li>3. Roll dough out on the pizza pan.</li> <li>4. Spread pizza sauce. Top with toppings and cheese.</li> <li>5. Place the pizza pan on the low rack. Choose the menu, press start to cook.</li> </ol>

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
<b>Auto Cook</b>	4	Stuffed Eggplant	0.2 – 0.8kg	Heat proof dish on the Low rack	Room	<p><b>Ingredients</b>  400g eggplants  200ml tomato juice  1 magi cube  50ml lemon juice  15ml vegetable oil  Salt and pepper to taste</p> <p><b>For filling</b>  200g cooked rice  1 chopped tomato  1 teaspoon chopped dill  1 teaspoon chopped parsley  Chopped onion  1 tablespoon tomato paste  Salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Combine all ingredients of filling.</li> <li>2. Remove the inside of the eggplants.</li> <li>3. Fill eggplants with the filling mixture.</li> <li>4. Place all filled eggplants on the heat proof dish on the low rack.</li> <li>5. Choose the menu and weight, press start to cook.</li> </ol>

<b>Function</b>	<b>Category</b>		<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Food Temp.</b>	<b>Instructions</b>
<b>Auto Cook</b>	5	Grape Leaf	0.3 – 0.6kg	Heat proof dish on the Low rack	Room	<p><b>Ingredients</b>            Grape leaves            200ml tomato juice            1/2 magi cube            50ml lemon juice            15ml vegetable oil            1 potato cut to thick slices            Salt and pepper to taste</p> <p><b>For filling</b>            200g cooked rice            1 tomato cut to small pieces            5 teaspoons chopped dill            5 teaspoons chopped parsley            1 chopped onion            1 tablespoons tomato paste            Salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Combine all ingredients of filling.</li> <li>2. Wash grape leaves well then fill each grape leaves with some of the filling mixture and wrap it.</li> <li>3. Place the potato slices in the bottom of the heat proof dish and place all the wrapped grape leaves on it.</li> <li>4. Mix the tomato juice with magi, lemon juice, oil, salt and pepper.</li> <li>5. Pour tomato juice mixture on the grape leaves.</li> <li>6. Place the heat proof dish on the low rack.</li> <li>7. Choose the menu and weight, press start to cook.</li> </ol>

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
<b>Auto Cook</b>	6	Grilled Vegetables	0.2 – 0.5kg	High rack on the Metal tray	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 marrow cut to long slices</li> <li>1 eggplant cut to long slices</li> <li>1 green pepper cut to long slices</li> <li>1 red pepper cut to long slices</li> </ul> <p><b>For marinade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2 grated garlic</li> <li>30ml balsamic vinegar</li> <li>45ml vegetable oil</li> <li>Salt and pepper to taste</li> </ul> <p><b>For dressing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>170ml yogurt</li> <li>1 tablespoon mayonnaise</li> <li>15ml lemon juice</li> <li>Salt and pepper to taste</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marinate the vegetable pieces in the marinade ingredients for half an hour.</li> <li>2. Put the vegetable pieces on the high rack on the metal tray.</li> <li>3. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven.</li> </ol>

<b>Function</b>	<b>Category</b>	<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Food Temp.</b>	<b>Instructions</b>	
<b>Auto Cook</b>	7	Potato Wedges	0.2 – 0.5kg	Metal tray	Room	<p><b>Ingredients</b>            4 potatoes            2 eggs            1 tablespoon bread crumb            1 tablespoon corn flour            1 tablespoon oats            25ml vegetable oil            Salt and white pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash potatoes and cut into 8 pieces.</li> <li>2. Sprinkle with salt and white pepper then dip in eggs.</li> <li>3. In another bowl, mix corn flour with bread crumb and oats together.</li> <li>4. Cover the potatoes with this mixture.</li> <li>5. Spread oil on the metal tray and place all the potato pieces.</li> <li>6. Choose the menu and weight, press start to cook.</li> </ol>
	8	Oat and Cinnamon Cake	1	20 X 20cm baking dish on the Low rack	Room	<p><b>Ingredients</b>            4 eggs            2 teaspoons vanilla            100g sugar            50ml oil            100g grind oats            2 teaspoons powdered cinnamon            2 teaspoons baking powder.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beat eggs, vanilla and sugar together until thick and creamy.</li> <li>2. Add the rest of the ingredients.</li> <li>3. Pour the batter in greased 20 X 20cm baking dish on the low rack.</li> <li>4. Choose the menu, press start to cook.</li> </ol>

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
<b>Auto Cook</b>	9	Grilled Steak	0.3 – 0.6kg	High rack on the Metal tray	Refrigerated	<p><b>Ingredients</b> Steaks (200g weight / 2.5cm thickness each)</p> <p><b>For marinade</b> 20ml vegetable oil 4 teaspoons meat sauce 50ml lemon juice 1 grated garlic Salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marinate the steaks in the marinade ingredients for an hour in refrigerated.</li> <li>2. Place food on the high rack on the metal tray.</li> <li>3. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven.</li> </ol>

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
<b>Auto Cook</b>	10	Grilled Shrimp	0.2 – 0.5kg	Roti Bar on the High rack on the Metal tray	Refrigerated	<p><b>Ingredients</b></p> <p>900g cleaned shrimp (keep the tail)  4 lemons cut into 4 pieces  3 green pepper chopped small pieces  3 red pepper chopped small pieces  Salt</p> <p><b>For marinade</b></p> <p>2 grated garlic  30ml white vinegar  30ml soy sauce  200ml lemon juice  Salt, pepper, cumin, curry powder  50ml oil</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marinate shrimp in the marinade ingredients for 3 hours in refrigerated.</li> <li>2. Skewer shrimp, lemon and green / red pepper using the rotisserie bar and sprinkle with salt. Note that the bar pass the center of pieces.</li> <li>3. Place food on the high rack. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven.</li> </ol>

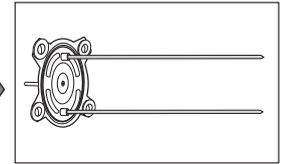
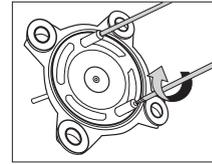
# Rotisserie Assembly



## CAUTION

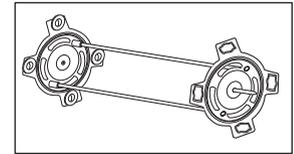
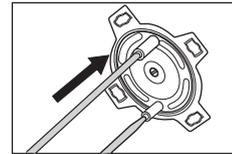
Rotisserie is not a toy.  
Keep the Rotisserie away  
from the child.

### Barbecue bars into the left plate



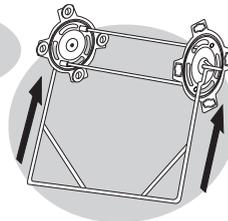
Screw the barbecue bar  
clockwise into the left plate

### Assemble the right plate

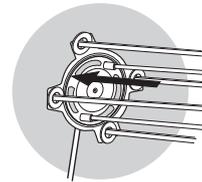


Push barbecue bars into right plate.

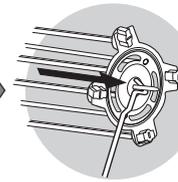
### Assemble skewers



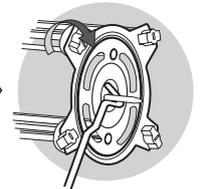
Install the handle on the  
rotisserie.



Insert the pointed edge of  
the skewer into hole on  
the left plate.



Insert the other edge  
of the skewer into a  
hole on the right plate.



Turn it clockwise until it's  
fixed. Repeat 4 times until  
rotisserie is assembled.

# Rotisserie

## Cook

In the following example I will show you how to cook whole chicken using rotisserie.



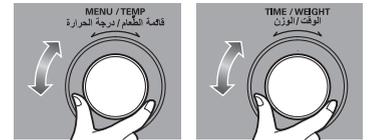
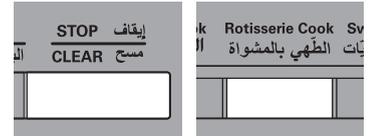
### Whole Chicken

Press **STOP/CLEAR** and **Rotisserie Cook**.

Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "1"  
(WHOLE CHICKEN).

Turn **TIME/WEIGHT** dial in order to set weight.

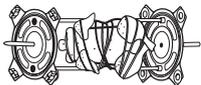
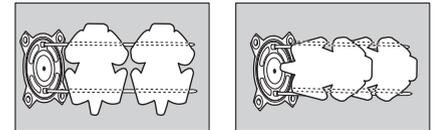
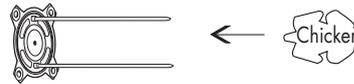
Prepare foods with the rotisserie.



### CAUTION

Rotisserie is not a toy. Keep the Rotisserie away from the child.

Tie chicken's feet, wings and body with a cotton thread before cooking whole chicken as show in the picture.



# Rotisserie

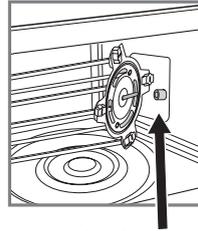
## Cook



### To Clean ROTISSERIE & METAL TRAY

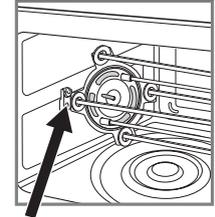
When cooking is completed, separate the Rotisserie from the food. Take care when handling both Rotisserie & Metal tray and food stuff as it is very hot. During cooking it is normal for the Rotisserie & Metal tray to be stained from the food. Simply clean the Rotisserie & Metal tray with a warm soapy water and a soft cloth. If the Rotisserie & Metal tray remain stained after washing, Utensils in hot soapy water for a few minutes. Do not use metal scouring pads. They will scratch the surface .

Insert the shaft of right plate into the shaft of motor.



The shaft of motor

Put the shaft of left plate on the holder of rotisserie.



The holder of Rotisserie

Press **START/Q-START**.

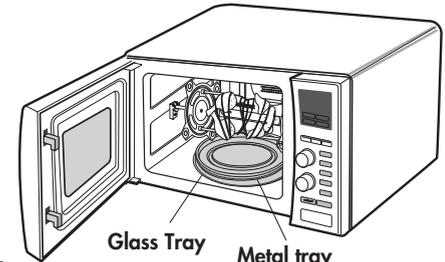
**After cooking hold the rotisserie bar of both side with the handle and lift up the right end slightly and pull out from the left end.**

### NOTE:

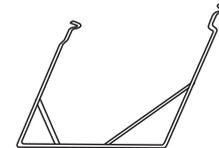
1. The rotisserie cooking is convenient for grilling of meat and poultry. All the surface of the food will become even brown without overturning.
2. The rotisserie cooking can be used in grill mode, convection mode and Auto Cook.
3. The rotisserie bar is used for rotisserie cooking only. After rotisserie cooking is finished remove the rotisserie bar and store with other accessories.

### CAUTION

1. **DO NOT USE THE METAL TRAY AND ROTISSERIE WITH NO LOAD, IT WILL BE DAMAGED THE OVEN.**
2. **AFTER COOKING, THE METAL TRAY WILL BECOME EXTREMELY HOT.**
3. It is recommended to remove the grease from the turntable every time before cooking. Hot grease on the turntable may cause smoke.



Glass Tray Metal tray



<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
<b>Rotisserie Cook</b>	1	Whole Chicken	0.8 – 2.4 kg	Rotisserie bar and Holder over the Metal tray	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brush the chicken with oil. Sprinkle with salt and black pepper on the chicken.</li> <li>2. Skewer the chicken with the roti bar. Note that the bar pass through the chicken completely.</li> <li>3. Tie its feet, wings and body with a cotton thread and insert the bar into the holder over the metal tray on the glass tray.</li> <li>4. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>5. After cooking, remove from the oven. Stand covered with aluminum foil for 10 minutes before serving.</li> </ol>

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
<b>Rotisserie Cook</b>	2	Kebab	0.2 – 0.5 kg	Rotisserie Bar on the High rack on the Metal tray	Refrigerated	<p><b>Ingredients for marinade</b></p> <p>1 kg boned lamb or mutton, cut into 2cm cubes (leg, thick rib or shoulder can be used)</p> <p><b>* Curry marinade</b></p> <p>15ml cooking oil  2 onions, sliced  1 clove garlic, crushed  1 tablespoon curry powder  1 teaspoon tumeric  2 tablespoons brown sugar  <sup>1</sup>/<sub>4</sub> teaspoon cayenne pepper  <sup>1</sup>/<sub>4</sub> teaspoon chilli powder  125g dried apricots, or 30g smooth apricot jam  500ml vinegar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Heat the cooking oil in a pan and fry the onion and garlic until the onion is translucent.</li> <li>2. Add the curry powder and turmeric and fry gently.</li> <li>3. Stir in the sugar, cayenne pepper, chilli powder, apricots and vinegar and simmer for 10 minutes.</li> <li>4. Let the marinade cool for a few minutes before pouring it over the meat and then leave it in the refrigerator for 1 day.</li> <li>5. Stir the meat in the marinade from time to time to make sure all the cubes are well coated.</li> <li>6. Skewer the pieces of meat with the roti bar. Note that the bar pass the center of pieces.</li> <li>7. Place food on the high rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>8. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>

<i>Function</i>	<i>Category</i>	<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
<b>Rotisserie Cook</b>	3 Vegetable Skewers	0.2 – 0.5 kg	Rotisserie Bar on the High rack on the Metal tray	Refrigerated	<p><b>Ingredients</b></p> <p>Cucumber, sliced thickly or cut into pieces            Brinjal, cut into cubes            Mushrooms, whole or cut into pieces            Red or green pepper, seeded and cut into pieces            Tomatoes, whole or quartered            Baby marrows, sliced thickly            Pickling onions</p> <p><b>* Wine marinade</b></p> <p>125ml cooking oil or olive oil            375ml dry red or white wine            1 clove garlic, crushed            1 small onion, sliced            Freshly ground pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Choose a combination of the above vegetables, aiming for complementary color and flavor</li> <li>2. Marinate the vegetable pieces in the wine marinade for several hours.</li> <li>3. Skewer the pieces of vegetable with the roti bar. Note that the bar pass the center of pieces.</li> <li>4. Place food on the high rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>5. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>

In the following example I will show you how to cook 1 of malva pudding.

# Sweet Cook



**Sweet Cook** allows you to cook most of your favorite sweet food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Press **STOP/CLEAR**.



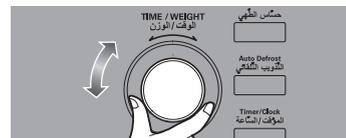
Press **Sweet Cook**.



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "1" (MALVA PUDDING).



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "1".



Press **START/Q-START**.



<i>Function</i>	<i>Category</i>	<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Sweet Cook	1 Malva Pudding	1	20 X 20cm baking dish on the Low rack	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <p>1 80g sugar  2 eggs  1 tablespoon apricot jam  1 50g all-purpose flour  1 teaspoon baking soda  1/4 teaspoon salt  1 tablespoon melted butter  1 teaspoon vinegar  70ml milk</p> <p><b>For the sauce</b></p> <p>200ml fresh cream  100g butter  120g sugar  90ml hot water  10ml vanilla essence</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beat the sugar and eggs until thick and light, then add the jam, butter and vinegar to the egg mixture.</li> <li>2. Sift flour, soda, salt and mix with the egg mixture.</li> <li>3. Add milk to the mixture and beat well.</li> <li>4. Pour mixture into 20 X 20 cm baking dish.</li> <li>5. Place baking dish on the low rack.</li> <li>6. Choose the menu, press start. After cooking, remove from the oven.</li> <li>7. [For the sauce] In a pot, melt the ingredients of sauce together, and stir well.</li> <li>8. Pour it over the pudding as soon as it comes out of the oven.</li> <li>9. Serve warm.</li> </ol>

<i>Function</i>	<i>Category</i>	<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Sweet Cook	2 Carrot Cake	1	26X17cm baking dish on the Low rack	Room	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Ingredients</b></p> <p>125g sugar  125ml oil  2 eggs, separated  250g grated carrot  1/2 teaspoon vanilla essence  250g all-purpose flour  2 teaspoons baking powder</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beat sugar and oil.</li> <li>2. Add egg yolks, carrot and vanilla essence.</li> <li>3. Sift dry ingredients and add to carrot and egg mixture.</li> <li>4. Fold this mixture in the stiffly beaten egg whites.</li> <li>5. Pour the batter into the baking dish. Place baking dish on the low rack.</li> <li>6. Choose the menu, press start.</li> </ol>

<i>Function</i>	<i>Category</i>	<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Sweet Cook	3 Chocolate Cake	1	20cm cake pan on the Low rack	Room	<p><b>Ingredients</b>  250g cake flour  13g butter  188g sugar  2 eggs  2 teaspoons baking powder  125ml hot milk  4 teaspoons cocoa  1/4 teaspoon salt</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beat the eggs well, then add the sugar and beat until light and creamy.</li> <li>2. Add the butter to the milk and heat.</li> <li>3. Sift the dry ingredients together in a large mixing bowl.</li> <li>4. Add the egg mixture to the dry ingredients and fold in.</li> <li>5. Add the hot milk and butter, mixing well.</li> <li>6. Pour the batter into greased 20cm cake pan.</li> <li>7. Place cake pan on the low rack.</li> <li>8. Choose the menu, press start.</li> </ol>

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Sweet Cook	4	Cheese Cake	1	26cm tart pan on the Low rack	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <p>1 baked pie shell  250g cottage cheese or cream cheese  50g cake flour  2 eggs  5 teaspoons sugar  Finely grated rind and juice of 1 lemon  125ml sour cream</p> <p>1. Beat eggs and sugar together until thick and creamy.  2. Fold in the warm cheese, sifted cake flour, grated rind and juice of lemon and the sour cream.  3. Pour the filling into a baked pie shell in the tart pan.  4. Place tart pan on the low rack.  5. Choose the menu, press start. After cooking, remove from the oven.  6. Put the cake into the refrigerator for about 2 hours.</p>

**\* How to make pie shell**

**Ingredients**

250g all-purpose flour  
125g butter or margarine  
3 tablespoons sugar  
1 egg yolk beaten with 25ml water  
Pinch salt

1. Sift the flour into a bowl.
2. Rub the butter or margarine into the flour, then stir in the salt and sugar.
3. Add the egg yolk and water mixture and mix to a stiff dough. Line a greased cake pan with the pastry.

<b>Function</b>	<b>Category</b>	<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Food Temp.</b>	<b>Instructions</b>	
Sweet Cook	5	Pumpkin Tart	1	26cm tart pan on the Low rack	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 baked pie shell</li> <li>200g cooked and mashed pumpkin</li> <li>125ml cream</li> <li>125g all-purpose flour</li> <li>125ml milk</li> <li>1 teaspoon baking powder</li> <li>1/2 teaspoon salt</li> <li>100g sugar</li> <li>25g butter</li> <li>1 egg</li> </ul> <p>1. Mix all the ingredients together and pour into a baked pie shell in the tart pan.</p> <p>2. Place tart pan on the low rack.</p> <p>3. Choose the menu, press start. After cooking, remove from the oven.</p> <p>4. Put the tart into the refrigerator for about 2 hours.</p>
	6	Apple Tart	1	26cm tart pan on the Low rack	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 apple / sliced</li> <li>125g butter</li> <li>1 egg</li> <li>3/4 cup sugar</li> <li>375g all-purpose flour</li> <li>1 1/2 teaspoon baking powder</li> <li>1/2 teaspoon salt</li> </ul> <p>1. Beat the sugar and butter until light and creamy.</p> <p>2. Add egg and beat again.</p> <p>3. Mix the egg mixture with flour, baking powder and salt.</p> <p>4. Roll out the dough on greased tart pan.</p> <p>5. Place sliced apples on the top of the dough.</p> <p>6. Place the tart pan on the low rack on the metal tray.</p> <p>7. Choose the menu, press start. After cooking, remove from the oven.</p> <p>8. Serve with thick cream.</p>

<b>Function</b>	<b>Category</b>	<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Food Temp.</b>	<b>Instructions</b>
<b>Sweet Cook</b>	7 Meringue Pie	1	26cm tart pan on the Low rack	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 baked pie shell</li> <li>200g sugar</li> <li>2 tablespoons all-purpose flour</li> <li>3 tablespoons cornstarch</li> <li>1/4 teaspoon salt</li> <li>300ml water</li> <li>2 lemons, juiced and zested</li> <li>2 tablespoons butter</li> <li>4 egg yolks, beaten</li> <li>4 egg whites</li> <li>80g sugar</li> </ul> <p><b>[To Make Lemon Filling]</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a medium saucepan, whisk together sugar, flour, cornstarch, and salt. Stir in water, lemon juice and lemon zest.</li> <li>2. Cook over medium-high heat, stirring frequently, until mixture comes to a boil. Stir in butter.</li> <li>3. Place egg yolks in a small bowl and gradually whisk in 100g hot sugar mixture.</li> <li>4. Whisk egg yolk mixture back into remaining sugar mixture.</li> <li>5. Bring to a boil and continue to cook while stirring constantly until thick. Remove from heat. Pour filling into baked pastry shell.</li> </ol> <p><b>[To Make Meringue]</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a large glass or metal bowl, whip egg whites until foamy.</li> <li>2. Add sugar gradually, and continue to whip until stiff peaks form. Spread meringue over pie, sealing the edges at the crust.</li> <li>3. Place tart pan on the low rack.</li> <li>4. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven.</li> <li>5. Put the pie into the refrigerator for about 2-3 hours.</li> </ol>

# My Recipe

In the following example, I will show you how to recall memory No. 1.



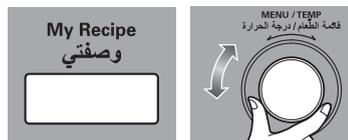
Press **STOP/CLEAR**.



Press **My Recipe**.



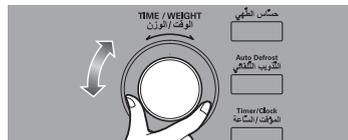
Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "1".



Press **Micro** once (It will show 900 W)



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "5:30".



Press **START/Q-START**.



To recall the memory No. 1.

# My Recipe



Press **STOP/CLEAR**.



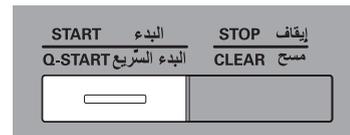
Press **My Recipe**.



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "1". (Please wait 4 seconds)



Press **START/Q-START**.



# Crispy Reheat

In the following example I will show you how to cook 0.2 kg of pizza.



Press **STOP/CLEAR**.



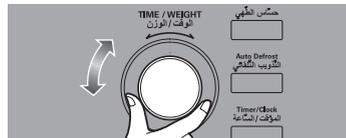
Press **Crispy Reheat**.



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "3" (PIZZA).



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "0.2kg".



Press **START/Q-START**.



<b>Function</b>	<b>Category</b>		<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Food Temp.</b>	<b>Instructions</b>
<b>Crispy Reheat</b>	1	Roasted Meat	0.2 – 0.6 kg	Microwave-safe plate on the High rack	Refrigerated	Cut leftover roasted meat into thin slices. (under 2.5cm thickness) Place food on the microwave-safe plate on the high rack. Choose the menu and weight, press start.
	2	Lasagna	0.2 – 0.8 kg	Microwave-safe plate on the Low rack	Refrigerated	Cut leftover lasagna into pieces.(200-250g/piece) Place food on the microwave-safe plate on the low rack. Choose the menu and weight, press start.
	3	Pizza	0.1 – 0.4 kg	Microwave-safe plate on the Low rack	Refrigerated	Cut leftover pizza into pieces.(100-150g/piece) Place food on the microwave-safe plate on the low rack. Choose the menu and weight, press start.
	4	Pie	0.2 – 0.8 kg	Microwave-safe plate on the Low rack	Refrigerated	Cut leftover pie into pieces.(200-250g/piece) Place food on the microwave-safe plate on the low rack. Choose the menu and weight, press start.

# Sensor Cook

In the following example I will show you how to cook Jacket Potatoes using this function.



If you find that your food is over or undercooked when using the Sensor Cook programme, you can increase or decrease cooking time by turning dial.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Sensor Cook**.

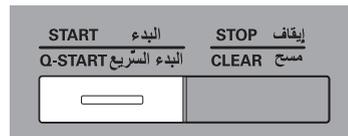


Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "4" (JACKET POTATOES).



Press **START/Q-START**.

(Do not need to set cooking time. It sensor automatically)



<b>Function</b>	<b>Category</b>	<b>Weight Limit</b>	<b>Utensil</b>	<b>Food Temp.</b>	<b>Instructions</b>																
<b>Sensor Cook</b>	1	Rice/ Pasta	1/2 – 2 cups	Microwave-safe bowl	Room	Place rice/pasta and water with 1/4 to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl(3L). Cover with 2cm vented plastic wrap. Place bowl in the oven. Choose the menu, press start.															
						<table border="1"> <thead> <tr> <th>Weight</th> <th>1/2 cup</th> <th>1 cup</th> <th>1 1/2 cups</th> <th>2 cups</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rice/Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>300 ml</td> <td>550 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1050 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Weight	1/2 cup	1 cup	1 1/2 cups	2 cups	Rice/Pasta	100 g	200 g	300 g	400 g	Water	300 ml	550 ml	800 ml	1050 ml
	Weight	1/2 cup	1 cup	1 1/2 cups	2 cups																
	Rice/Pasta	100 g	200 g	300 g	400 g																
Water	300 ml	550 ml	800 ml	1050 ml																	
					<p>** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.</p> <p>** Pasta - After cooking, stand for 1-2 minutes. Rinse pasta with cold water.</p>																
	2	Reheat Dinner Plate	1 serving (0.5 – 0.6 kg)	Microwave-safe plate	Refrigerated	Place leftover food (meat, chicken, mashed potato, vegetable etc.) on a plate. Cover with 2cm vented plastic wrap. Place plate in the oven. Choose the menu and weight, press start. After cooking, allow to stand for 3 minutes.															
	3	Reheat Soup	1 – 4 cups (1 cup = 250g)	Microwave-safe bowl	Refrigerated	Pour soup into a microwave-safe bowl. Cover with 2cm vented plastic wrap. Place bowl in the oven. Choose the menu, press start. After cooking, stir for 3-4 seconds and stand covered for 3 minutes.															
	4	Jacket Potatoes	1 – 4 potatoes	Paper towel	Room	Choose medium sized potatoes. (200-220g each) Wash and dry potatoes. Pierce potatoes several times with a fork. Place paper towel in the oven and arrange potatoes on towel. Choose the menu, press start. After cooking, stand covered with aluminum foil for 5 minutes.															

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
<b>Sensor Cook</b>	5	Fresh Vegetables	1 – 4 cups (1 cup = 130g)	Microwave-safe bowl	Room	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add the amount of water according to the quantity. ** 1-2 cups : 2 tablespoons of water ** 3-4 cups : 4 tablespoons of water Cover with 2cm vented plastic wrap. Place bowl in the oven. Choose the menu, press start. After cooking, stir for 3-4 seconds and stand covered for 3 minutes.
	6	Frozen Vegetables	1 – 4 cups (1 cup = 150g)	Microwave-safe bowl	Frozen	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add the amount of water according to the quantity. ** 1-2 cups : 2 tablespoons of water ** 3-4 cups : 4 tablespoons of water Cover with 2cm vented plastic wrap. Place bowl in the oven. Choose the menu, press start. After cooking, stir for 3-4 seconds and stand covered for 3 minutes.

# Auto Defrost

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. For example fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen. The BREAD programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4 kg of frozen poultry.



Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT, POULTRY, FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings.

**Don't Use**



METAL TRAY



ROTISSERIE

Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



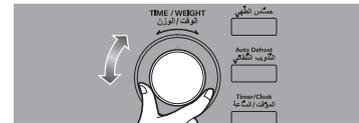
Press **Auto Defrost**.



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "2" (POULTRY).



Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "1.4kg".

Press **START/Q-START**.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START/Q-START** to resume defrosting.

**Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

## Auto weight defrost guide

- \* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.
- \* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
- \* Separate items like minced meat, chops and bacon as soon as possible.
- \* When BEEP, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed. To thaw completely, for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

<i>Category</i>	<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food</i>
<b>1. Meat</b>	0.1 – 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	<b>Meat</b> Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger, Lamp chops, Rolled roast, Cutlets(2 cm) Turn food over at beef After defrosting, let stand for 5-15 minutes.
<b>2. Poultry</b>			<b>Poultry</b> Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0 kg) Turn food over at beef After defrosting, let stand for 20-30 minutes.
<b>3. Fish</b>			<b>Fish</b> Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beef After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
<b>4. Bread</b>	0.1 – 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc.

In the following example I will show you how to set the kitchen timer for 3:30.

# Timer /Clock

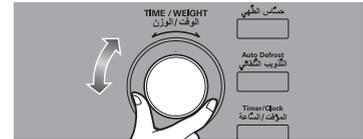


Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99:00.

Press **Timer/Clock**.



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "3:30".



Press **START/Q-START**.



# Heating or Reheating Guide

To heat or reheat successfully in the microwave, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwavable container. The food will be heated more evenly if covered with a microwavable lid or vented plastic wrap. Remove cover carefully to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (0.5cm thick)	1~2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. • Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2~3 minutes 3~3 1/2 minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170-230g)	1~2 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving(300g)	4~6 minutes	Place lasagne on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1 1/2~3 minutes 4 1/2~7 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1~2 1/2 minutes 3 1/2~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (1/2 cup meat filling) without bun	1~2 1/2 minutes	Reheat filling and bun separately. COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once. Heat bun as directed in chart below.

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Mashed potatoes 350g	6~7 minutes (at Medium)	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1 1/2~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2 1/2~4 minutes 7 1/2~11 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1~1 1/2 minutes 3 1/2~5 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15~30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1 1/2~2 1/2 minutes 3 1/2~5 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1 1/2~2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

# Fresh Vegetable Guide

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Artichokes (230g each)	2 medium 4 medium	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover.	2~3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	450 g	2 1/2 ~ 6	Add 1 cup water. Cover.	2~3 minutes
Green Beans	450 g	7 ~ 11	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Beats, Fresh	450 g	11 ~ 16	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes
Broccoli, Fresh, Spears	450 g	5 ~ 8	Place broccoli in baking dish. Add 1/2 cup water.	2~3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	450 g	5 1/2 ~ 7 1/2	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	200 g	2 ~ 3	Add 1/4 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Cauliflower, Fresh, Whole	450 g	5 ~ 7	Trim. Add 1/4 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Fresh, Flowerettes Celery, Fresh, Sliced	2 cups 4 cups	11 ~ 16	Slice. Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Corn, Fresh	2 ears	4 ~ 8	Husk. Add 2 tbsp water in 1.5 litre baking dish. Cover.	2~3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Place mushrooms in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	450g	4 ~ 7	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	6 ~ 9	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (170~230g each)	2 medium 4 medium	4 ~ 9 6 ~ 12	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
White potatoes, Whole Baking (170~230g each)	2 potatoes 4 potatoes	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Add 1/2 cup water in 2 litre covered casserole dish.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Sliced	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Whole	450 g	6 ~ 9	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn courgette over and rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes

# Grill Cooking Guide

## Directions for grilling meat on grill

- Trim excess fat from meat. Cut fat, making sure you do not cut into the lean. (This will stop the fat curling.)
- Arrange on the rack. Brush with melted butter or oil.
- Halfway through, turn the meat over.

Item	Weight	Approx. cooking time (in minutes)	Hints
Beefburgers	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Baste with oil or melted butter. Thin items should be placed on the grill rack. Turn food over after half the cooking time.
Beefsteaks (2.5cm (1") thick)			
Rare	230 g x 2	18-20	
Medium	230 g x 2	22-24	
Well	230 g x 2	26-28	
Lamb chops (2.5cm (1") thick)	230 g x 2	25-32	Turn frequently.

## Directions for grilling fish and seafood

Place fish and seafood on the rack. Whole fish should be scored diagonally on both sides before grilling. Brush fish and seafood with melted butter, margarine or oil before and during cooking. This helps stop the fish drying out. Grill for times recommended in the chart. Whole fish and fish steaks should be carefully turned over halfway through grilling time. If desired thick fillets can also be turned halfway.

Item	Weight	Approx. cooking time (in minutes)	Hints
Fish fillets			Brush with melted butter and turn over halfway through cooking.
1 cm (1/2") thick	230 g	17-21	
1.5cm (1/2") thick	230 g	20-24	
Fish steaks			Allow extra time for thick and oily fish.
2.5 cm (1") thick	230 g	24-28	
Whole fish	225-350 g each 450 g	16-20 24-28	
Scallops	450 g	16-20	Baste well during cooking.
Prawns uncooked	450 g	16-20	

## **⚠ WARNING**

*Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.*

# **Important safety instructions**

## **Read carefully and keep for future reference**

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
- 3 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety. (ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)
- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.
- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.
- 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.

# Important safety instructions

## Read carefully and keep for future reference

- 24 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 25 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- 26 If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- 27 Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 28 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 29 Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- 30 Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.
- 31 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 32 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 33 Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- 34 If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 35 The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- 36 The microwave oven must be operated with the decorative door open.

- 37 This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 38 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

### **WARNING**

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not place an object (a book, a box, etc.) on the product. The product may overheat or catch fire or the object may fall, causing injury to persons.

# Microwave-safe Utensils

## **Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function**

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning. Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in using microwave function. Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in using microwave function. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave~safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in using microwave function. Just read through the following checklist.

## **Dinner plates**

Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

## **Glassware**

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

## **Plastic storage containers**

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

## **Paper**

Paper plates and containers are convenient and safe to use in using microwave function, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in using microwave function.

## **Plastic cooking bags**

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in using microwave function, as they will melt and rupture.

## **Plastic microwave cookware**

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

## **Pottery, stoneware and ceramic**

Containers made of these materials are usually fine for use in using microwave function, but they should be tested to be sure.

## **CAUTION**

**Some items with high lead or iron content are not suitable for cooking utensils.**

**Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in using microwave function.**

# Food characteristics & Microwave cooking

## Keeping an eye on things

The recipes in the book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave function is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

## Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains undercooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skillful in estimating both cooking and standing times for various foods.

## Density of food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food that the outer edges do not become dry and brittle.

## Height of food

The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food during cooking, sometimes several times.

## Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

## Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

## Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

## Shape of food

Microwaves penetrate only about 2.cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

## Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

## Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Food that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauces are added to food the original flavour of the recipe is not altered.

## Covering with greaseproof paper

Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

## Arranging and spacing

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

# Food characteristics & Microwave cooking

## Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

## Turning over

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

## Placing thicker portions facing outwards

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

## Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

## Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

## Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

## Testing if cooked

Food cooks so quickly in an oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

## Standing time

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

## To Clean Your Oven

### 1. Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

### 2. Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press Stop/Clear after cleaning.

3. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
4. The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.  
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.  
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.
5. Do not use any steam cleaner.
6. Unplug your oven from the electrical socket when you clean control panel with wet cloth or spray water on control glass to clean. If it's not, this product can be operated by touching Quick Start button.

# Questions & Answers

## **Q What's wrong when the oven light will not glow?**

- A There may be several reasons why the oven light will not glow.
- Light bulb has blown
  - Door is not closed

## **Q Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?**

- A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

## **Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?**

- A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

## **Q Will the microwave oven be damaged if it operates empty?**

- A Yes Never run it empty or without the glass tray.

## **Q Why do eggs sometimes pop?**

- A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

## **Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over?**

- A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

## **Q Is it possible to pop corn in a microwave oven?**

- A Yes, if using one of the two methods described below
- 1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.
  - 2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.

## **CAUTION**

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

## **Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?**

- A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

## **Q Why is the Cooling fan operated after some cooking? Is the oven wrong?**

- A When the oven inside is hot, the cooling fan is automatically operating to cool down the oven for short time. This is not fault.

# Plug wiring information/ Technical Specifications

## **WARNING**

### This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes

BLUE ~ Neutral

BROWN ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED.

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard;

### Technical Specification

	MC9280MR/MC9280XR
Power Input	230 V~ 50 Hz
Output	900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	574 mm(W) X 376 mm(H) X 520 mm(D)
Power Consumption	
Microwave	1350 watts
Grill	1950 watts
Combination	max. 2600 watts
Convection	1950 watts

# ***Memo***

# ***Memo***

# تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

## المواصفات الفنية

MC9280XR/MC9280MR	
مصدر الطاقة	٢٣٠ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز
الفولتية	٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس 60705)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٧٤ ملم (عرض) × ٣٧٦ ملم (ارتفاع) × ٥٢٠ ملم (عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكروويف	١٣٥٠ واط
الشواية	١٩٥٠ واط
الجمعي	٢٦٠٠ واط أعلى الأقصى
الانتقال الحراري	١٩٥٠ واط

## التنبيهات

### لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعاً للرموز التالية  
أزرق : محايد  
بنّي : حي  
أخضر وأصفر : أرضي

إذا لا تتطابق الألوان لاسلاك هذا الجهاز مع الألوان التعريفية في  
المقبس الكهربائي بمنزلك ، اتبع الخطوات التالية :

السلك باللون الأزرق يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف  
اللغة الانجليزية N أو لونه أسود.

السلك باللون البنّي يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف  
اللغة الانجليزية L أو لونه أحمر.

السلك باللون الأخضر أو اللون الأصفر يجب وصله بمخرج المقبس  
المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية E أو عليه رمز الأرض .

إذا حدث ضرر في سلك التيار الكهربائي، لا بد من تبديله من  
قبل المنتج أو مركز الخدمات له أو فني مؤهل شبيه من أجل  
تجنب خطر!

# أسئلة وأجوبة

س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟

ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.

- لمبة الضوء قد احترقت
- باب الفرن غير مغلق

س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض ؟

ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟

ج. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغاً ؟

ج. نعم. لا تشغله فارغاً أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟

ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يفقع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق الصفار بنكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبداً بدون خزق القشرة.

س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد أنتهاء عملية الطبخ ؟

ج. بعد انتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي. فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

ج. نعم، اذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.

١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكروويف.

٢. فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.

نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك

الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ

الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة أنضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

## تحذير

لا تستخدم ابداً أكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابداً عمل فشار من بقايا حبات الذرة.

س. لماذا لا يطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدد في دليل الطبخ ؟

ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتتأكد بأنك قمت بتنفيذ الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين.... المشكلة الأكثر حدوثا هي التعود على الطبخ في المايكروويف. الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والأبعاد قد تتطلب فترة طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

# خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## تنظيف الفرن:

### ١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

بقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة بالبقع الوسائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ الى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل احكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف . الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.

### ٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

نظف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجفّفه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء والفعالة في الفرن يجب عدم السماح بتسرب الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. لتنظيف لوحة القيادة افتح باب الفرن لتتمكن تشغيل غير المقصود وأمسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقافبعد عملية التنظيف.

٣. اذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فان هذا لا يدل على تعطل الفرن دائماً توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائماً. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولانية للتنظيف. الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائماً بقطعة من القماش المبلول.

٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

## التحريك

التحريك من أهم أساليب طبخ المايكروويف. في الطبخ العادي يجري تحريك المواد الغذائية من أجل مزجها مع بعضها جيداً. ولكن في فرن المايكروويف يجري تحريكها من أجل انتشار وتوزيع الحرارة. دائماً حرك المواد الغذائية من الخارج باتجاه الوسط لأن الأجزاء الخارجية من الطعام تسخن دائماً بسرعة.

## قلب المواد الغذائية

المواد الغذائية الكبيرة الحجم والسميكة مثل الدجاجة الكاملة يجب قلب عاليها سافلها حتى يستوي السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحوم المقطعة.

## وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكرو موجبة أولاً الى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل متساوي.

## الوقاية

صفائح الألمنيوم (الفويل) الرقيقة التي تحجب موجات المايكروويف يمكن وضعها على زوايا وأطراف المواد الغذائية المربعة والمستطيلة لمنع نضوج هذه الأجزاء بسرعة قبل غيرها. لا تستخدم صفائح الألمنيوم السميكة أو الكثيرة أبداً لأن ذلك يؤدي الى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماماً عند الاستخدام.

## رفع المستوى

المواد الغذائية السميكة و زو الكثيفة من الأفضل رفع مستوى وضعها حتى يمتص الجزء السفلي موجات المايكروويف مثل الأطراف والسطح.

## الثقب

المواد الغذائية بالقشرة ، الجلد أو الغشاء تكاد تندفع في الفرن الا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبييض البيض والقعقة والحارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

## اختبار الذوق عند الطبخ

نظراً لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نوق الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق الى طبخها فانظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و ١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

## وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٢ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلاً بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

# خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## مراقبة الأمور جيدا

الوصفات التالية أعداد الطعام جرى وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائما راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود بزر خاص للإضاءة الذي يشتغل تلقائيا أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى تقدم عملية الطبخ. الإرشادات الموجودة في وصفات وإعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب اغتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. اذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

## العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والحليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعاً لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من الزمام يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك ان الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضيجه بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا الى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهائه.

## كثافة المادة المطبوخة

الأطعمة الخفيفة مثل الكعك والخبز تستوي بسرعة أكبر من مواد الطبخ الكثيفة مثل اللحم والدجاج المصمر. يجب الاعتناء عند طبخ المواد الغذائية الخفيفة أن لا تجف أطرافها.

## ارتفاع المادة الغذائية

الجزء العلوي من المواد الغذائية المرتفعة خاصة عند التحمير سينطبخ بسرعة أكبر من إستواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

## نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تنجذب الى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تخمير اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضراوات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغطيتها حتى تحتفظ بالبخار.

## محتويات الطعام من العظام والدهون

العظام موصلة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبوخة تجذب اليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيدا عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحومها في الفرن. حتى لا تنطبخ بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواء بعضها عن الآخر.

## كمية الطعام

عدد موجات المايكروويف في الفرن ثابتة بغض النظر عن كمية الطعام الجاري طبخه. لذلك كلما زادت كمية المواد الغذائية الموضوعة في الفرن للطبخ كلما زاد طول الوقت الذي تحتاجه للإستواء.

## شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢.٥ سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السمكية تستوي مع إنتقال الحرارة المولدة في الخارج الى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢.٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل الربع السميك : تخترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

## التغطية

تغطية الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي الى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع أطرافه المتطوية لمنع شقه.

## التخمير

للحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستتحمر بفعل الدهون الموجودة فيها. المواد الغذائية المطبوخة لفترة زمنية أقصر يمكن دهنها بمواد التخمير للحصول على اللون المرغوب.

وبما أن كمية قليلة من صلصة التخمير تضاف الى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

## التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع تلوين الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندها قد يحدث تجفيف الطعام قليلا لأنها تجعل الغطاء رخوا.

## الترتيب والمسافات

أنواع الأطعمة المختلفة كالبطاطس والكعك الصغير تستوي بسرعة أكبر اذا كانت مرتبة على شكل دائري بينها مسافات متساوية لا تضع المواد الغذائية فوق بعضها أبدا.

# أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

## الورق

الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وان تكون الاطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا للف الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الاوراق التي تم إعادة بورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي الى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروويف.

## أكياس الطبخ البلاستيكية

إذا كانت مصنوعة خصيصا لعمليات الطبخ فإنها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تأكد ان تعمل شقفا في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم اكياس البلاستيك العادية أبدا في فرن المايكروويف لأنها ستذوب وتتمزق.

## أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

يوجد أنواع عديدة واشكال مختلفة واحجام متعددة من اواني الطبخ في المايكروويف. ومن المحتمل انك تستطيع استخدام ما لديك في فرن المايكروويف بدلا من شراء أواني جديدة.

## الخزف والسيراميك والواني الحجرية :

الأواني المصنوعة من هذه المواد عادة مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف ومع ذلك يجب اختيارها أولا.

## تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروويف. لا تبتد فحص الأواني للتأكد من انها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

## لا تستخدم أبداً أواني معدنية أو يدخل في تركيبها معادن في فرن المايكروويف.

موجات المايكروويف لا تخترق المعادن وإنما ترتد عنها - مثلما ترتد عن جدران فرن المايكروويف المعدنية - وتتسبب في تشكيل « أقواس » كهربية تشبه الصواعق أو البرق.

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف. اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاثناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمن. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا آمناً للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

## طباق الطعام

كثير من انواع الاطباق يمكن استخدامها في الفرن ؛ اذا كان لديك شك فانظر في دليل الارشادات من المنتج أو اختبر الطبق في الفرن بنفسك.

## الأواني الزجاجية

الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الاواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكسات الخمرة وما شابهها في الفرن لانها ستتكسر عندما يسخن الطعام.

## أواني الحفظ البلاستيكية

يمكن استخدامها للاطعمة سريعة التسخين غير أنه يجب عدم استخدامها لطبخ الاطعمة التي تحتاج الى فترة في الفرن لان الطعام الساخن سيذيب البلاستيك أو يلتصق به.

# تحذيرات من أجل السلامة

## اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل

٢٣. يمكن الحصول على هذا الاتصال عن طريق جعل القابس يمكن الوصول إليه أو عمل مفتاح في السلك الثابت طبقاً لقواعد الأسلاك.

٢٤. لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة قاسية أو مكاشط معدنية قاسية لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح، وبالتالي إلى كسر الزجاج.

### ⚠ تحذير

- إذا حدث الضرر في الباب أو أختام الباب ، لا بد من عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل فني مؤهل.
- من الخطر القيام بأي عملية صيانة أو عملية إصلاح مثل نزع غطاء الفرن الذي يحمي المستخدم من التعرض لطاقت المايكروويف من قبل أي شخص ليس الفني المؤهل .
- لا بد من عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى بعد وضعها في وضعها في الوعاء المختوم لأنها قد تنفجر ؛
- اترك الأطفال يستخدمون الفرن بدون إشراف فقط بعد أن يتعرف على التعليمات المناسبة بحيث يستطيعون استخدام الفرن بطريقة أمانية ويفهمون الخطر في حالة تشغيل الفرن غير الصحيح.
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء التشغيل. برجاء الاحتفاظ بالأطفال بعيداً.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- لا تضع أي شيء (كتاب أو صندوق أو غير ذلك) فوق المنتج. قد تزداد سخونة المنتج أو ينشب حريق أو قد يسقط ذلك الشيء أرضاً مما يتسبب في إصابة الأشخاص.

٢١. استخدم فقط الأواني التي تناسب للاستخدام في فرن المايكروويف .

٢٢. عند تسخين الطعام في الأوعية البلاستيكية أو الورقية ، لا تصرف عينيك عن الفرن

٢٣. إذا شاهدت الدخان ، اوقف الجهاز عن العمل وانزع القابس من مخرج التيار واترك الباب مغلقاً من أجل إعاقه أي لهب ؛

٢٤. إذا شاهدت الدخان ، اوقف الجهاز عن العمل وانزع القابس من مخرج التيار واترك الباب مغلقاً من أجل إعاقه أي لهب ؛

٢٥. محتويات الأطعمة في الزجاجات وأطعمة الطفل في القارورة تحركها أو تهزها ولا بد من فحص درجة الحرارة قبل الاستخدام من أجل تجنب احتراقها.

٢٦. البيضات بقشراتها والبيضات بعد تغليتها لا بد من عدم تسخينها في فرن المايكروويف لأنها قد تنفجر حتى لو بعد انتهاء التسخين في فرن المايكروويف.

٢٧. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجوييف والأجزاء المتجاورة ؛

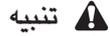
٢٨. لا بد من تنظيف الفرن بوريا وإزالة أي قطعة من الطعام من الفرن.

٢٩. الفشل في محافظة الفرن في حالته النظيفة قد يؤدي الى تشويه أسطح الفرن التي قد تؤثر على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى إحداث الحالة الخطيرة.

٣٠. استخدم مستشعر درجة الحرارة الموصى به للفرن فقط ( للجهاز تسهيلة تستخدم مستشعر درجة حرارة).

٣١. إذا كان عنصر التسخين مزود مع الفرن، أثناء استخدام الجهاز، سيصبح ساخناً. لا بد من أخذ عناية لتجنب التماس عنصر التسخين داخل الفرن.

٣٢. يجب تشغيل فرن المايكروويف مع فتح الباب الزخرفي.



تأكد من الاوقات المخصصة للطبخ جيدا  
لان زيادة الطبخ عن الوقت المحدد تؤدي الى  
إحداث الحرائق وإتلاف الفرن.

## تحذيرات من أجل السلامة

### اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل

١٠. الكميات القليلة من الطعام تحتاج الى وقت أقصر للطبخ أو التسخين. اذا استعملت التوقيت العادي فقد يؤدي الى حرقها أو إتلافها.
١١. تأكد من وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب بعيدة ٨ سم أو أكثر سم خلف طرف السطح الموجودة فوقه لتجنب انقلاب الفرن.
١٢. قبل وضع البطاطس أو التفاح او مايشابهه في الفرن احرق ثقبا في قشرتها.
١٣. لا تطبخ البيض بقشوره في الفرن. الضغط سيزداد داخل البيضة فتنفجر.
١٤. لا تحاول الغلي بالزيت الكثير في الفرن.
١٥. انزع الغلاف البلاستيكي عن الطعام قبل طبخه أو تسخينه أو ازالة الجليد منه . لاحظ أنه في بعض الحالات الخاصة فقط يجب لف المادة المطبوخة بفيلم بلاستيكي للتسخين أو الطبخ.
١٦. اذا كان باب الفرن مصابا بالضرر، يجب عليك عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بالفني المختص للخدمات.
١٧. اذا لاحظت وجود الدخان حافظ على باب الفرن مغلقا ولكن أوقف تشغيله وافصله عن التيار الكهربائي.
١٨. عند طبخ أو تسخين الطعام في أوعية وأواني الاستخدام مرة واحدة أنتبه جيدا للفرن عدة مرات لمعرفة إفساد أوعية .
١٩. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف إلا عند توفير التعليمات المناسبة بحيث يستخدم الأطفال الفرن بطريقة آمنة ويعرف خطر التشغيل غير المناسب.
٢٠. لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى بالأوعية المغطاة بإحكام لانها قد تنفجر.

١٠. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو اى جزء من أمام الفرن. ومن الخطر لأي شخص القيام بأي إصلاح مثل سحب أي غطاء يمنع التعريض لطاقة المايكروويف. يجب أن يقوم بعمليات الإصلاح فني مؤهل.
١٢. لا تعمل على تشغيل الفرن وهو فارغ. من الأفضل وضع كاس من الماء في الفرن أثناء عدم الاستخدام. الماء سيمتص جميع طاقة موجات المايكرو اذا اشتغل الفرن بطريق الخطأ.
١٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحترق اذا سخنت لفترة طويلة.
١٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوفة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
١٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
١٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستسخن وتتفحم . لا تستخدم اواني معدنية أو اواني فخارية مرجعة بمواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية.المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها اتلاف الفرن.
١٧. لا تشغيل الفرن أثناء وجود حافظ بين بأن الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
١٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
١٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.

# دليل الطبخ بالشواية

التعليمات لتشوية اللحم على الشواية  
\* بالنسبة للدهن البارز من اللحم، اقطعه وعندها تأكد من عدم قطعه بشكل مائل.  
(هذا يوقف رفع الدكان من الدهن).  
\* رتب اللحم على الرف. وامسحه بالزبدة المذابة أو الزيت.  
\* خلال الطبخ، قلب اللحم.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريباً (بدقيقة)	اللمحات
بوغور من البقر	٥٠ جرام * ٢ ١٠٠ جرام * ٢	١٢-١٦ ١٩-٢٣	اطري بالزيت أو الزبدة المذابة. ولا بدمن وضع المواد الرقيقة على رف الشواية.
شرائح البقر (بسمائة ٢.٥ سم <sup>(١)</sup> ) غير منضج جيداً منضج متوسط منضج جيداً	٢٣. جرام * ٢ ٢٣. جرام * ٢ ٢٣. جرام * ٢	١٨-٢٠ ٢٢-٢٤ ٢٦-٢٨	ويمكن وضع المواد السميكة على صينية جمع القطرات. قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
مرفوم الحمل (بسمائة ٢.٥ سم <sup>(١)</sup> )	٢٣. جرام * ٢	٢٥-٢٢	

ضع السمك والأطعمة البحرية على الرف.  
ولا بد من وضع السمك الكامل بشكل قصري في جانبي الصحن قبل التشوية. امسح السمك والأطعمة البحرية بالزبدة أو المرغرين المذاب أو الزيت قبل الطبخ وأثناء الطبخ. هذا يساعد على إيقاف تجفيف السمك. اعمل التشوية للمدة الموصى بها في الجدول. ولا بد من أخذ العناية عند تقليب السمك الكامل وشرائح السمك أثناء تشويتها. إذا أردت الشرائح السميكة من السمك، فيمكنك تقليبها أثناء التشوية أيضاً.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريباً (بدقيقة)	اللمحات
شرائح السمك سماًكة ١ سم <sup>(١)</sup> سماًكة ١.٥ سم <sup>(١)</sup>	٢٣. جرام ٢٣. جرام	١٧-٢١ ٢٠-٢٤	امسح شرائح السمك بالزبدة المذابة وقلبها أثناء الطبخ عند مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح السمك سماًكة ٢.٥ سم <sup>(١)</sup>	٢٣. جرام	٢٤-٢٨	
السمك الكامل	٢٢٥-٣٥٠ جرام لكل سمك ٤٥٠ جرام	١٦-٢٠ ٢٤-٢٨	اترك السمك السميكة والسمك الزيتي لمدة إضافية.
الأسقلوب القريدس النقي	٤٥٠ جرام ٤٥٠ جرام	١٦-٢٠ ١٦-٢٠	اطري جيداً أثناء الطبخ.

# دليل الخضراوات الطازجة

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٢-٣ دقائق	رتبه و اضف ملعقتي طعام من الماء وملعقتي طعام من العصارة اليه وغطيه.	٥ - ٨ ١٣ - ١٠	٢ متوسط ٤ متوسط	خرشوف (٨ أونس لكل)
٢-٣ دقائق	اضف نصف كوب من الماء اليها وغطيه.	٣ - ٧	١ باوند	براعم جديدة من هليون طازج
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بـ ٥.٥ - ١ كوارتر. حرركه أثناء الطبخ.	٨ - ١٢	١ باوند	الغول الاخضر والغول الشمعي
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ٥.٥ - ١ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	١٤ - ١٨	١ باوند	جذر شمندر طازج
٢-٣ دقائق	ضع البركولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٥ - ٩	١ باوند	براعم جديدة من البركولي
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ٥.٥ - ١ كوارتر. حرركه أثناء الطبخ.	٦ - ٨	١ باوند	كرنب مفروم طازج
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ٥.٥ - ١ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	١٤ - ١٨	١ باوند	جذر شمندر طازج
٢-٣ دقائق	ضع البركولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٥ - ٩	١ باوند	براعم جديدة من البركولي
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول المغطى بـ ٥.٥ - ١ كوارتر. حرركه أثناء الطبخ.	٦ - ٨	١ باوند	كرنب مفروم طازج

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٢-٣ دقائق	اقشرها و اضف ملعقتي طعام من الماء في نصف صحن الخبز بـ ٥.٥ - ١ كوارتر. وغطيه.	٥ - ٩	كوزان	الذرة الطازجة
٢-٣ دقائق	ضع الفطر في نصف في الكاسيرول بغطاء بـ ٥.٥ - ١ كوارتر. وحرركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣.٥	٥.٥ باوند	الفطر الطازج المشرح
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٥.٥ - ١ كوارتر. وحرركه أثناء الطبخ.	٤ - ٨	١ باوند	الجزر الأبيض الطازج والمشرح
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٥.٥ - ١ كوارتر.	٥ - ٨	١ باوند	اسفناخ طازج
٢-٣ دقائق	اقطعها الى نصفين. ازل البذور منها. ضعها في طبق الخبز بـ ٨x٨ بوصة. وغطيه.	٧ - ٩	١ متوسط	جوزة البلوط الجوزة الأرمدة الطازجة
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٥.٥ - ١ كوارتر. حرركه أثناء الطبخ.	٥ - ٨	١ باوند	القرع الصيفي الطازج والمشرح
٢-٣ دقائق	اثقبي. ضعه على فوطتين ورقيتين. قلبه واعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٧ - ١٠	١ باوند	القرع الصيفي الطازج والكامل
٢-٣ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيرول بغطاء بـ ٥.٥ - ١ كوارتر. وحرركه أثناء الطبخ.	٧ - ١٠	٤ أكواب	حبة البسلة الخضراء والطازجة
٢-٣ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٥ - ١٠ ٧ - ١٣	٢ متوسط ٤ متوسط	البطاطس الحلوة الكاملة للخبز (٦-٨ أونس لكل)
٢-٣ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٥ - ٨ ٩ - ١٥	حبتان ٤ حبات	البطاطس البيضاء الكاملة للخبز (٦-٨ أونس لكل)

# دليل التسخين أو إعادة تسخين

من أجل تسخين الطعام أو إعادة تسخينه في فرن المايكروويف بنجاح ، من المهم اتباع الإرشادات المختلفة. قس كمية من الطعام من أجل تحديد الوقت المطلوب لتسخينه. رتب الطعام على شكل دائري من أجل الحصول على أفضل نتيجة. ويتم تسخين الطعام في درجة حرارة الغرفة بسرعة أكثر من الطعام المبرد. لا بد من إخراج الطعام من العلبة ووضعه في الوعاء المناسب للمايكروويف. يتم تسخين الطعام بالتساوي أكثر في حالة تغطية الطعام بالغطاء المناسب للمايكروويف أو الملف البلاستيكي مع فتحات التهوية. ازل الغطاء بعناية لتجنب الاحتراق من البخار الساخن. استخدم الجدول التالي كدليل لتسخين الطعام المطبوخ.

التعليمات	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	المواد
ضع اللحم المشرح على صحن قابل للمايكروويف. غطيها بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية. * ملاحظة: مرق اللحم والصلصة تساعد في الاحتفاظ بعصارة اللحم.	١ - ٢ دقيقة	٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)
ضع قطع من الدجاج على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	٢ - ٣.٥ دقائق ١.٥ - ٣ دقائق	فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ
ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	٢ - ٤ دقائق	سمك مشرح (٦-٨ أونس)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٤ - ٦ دقائق	لازانيا لشخص (١.٥ أونس)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١ - ٣.٥ دقائق ٥ - ٨ دقائق	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١.٥ - ٣ دقائق ٣.٥ - ٥ دقائق	الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب
اعد تسخين الحشوات والكعكة منفصلاً. اطبخ الحشوات في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حركها مرة. سخن الكعكة كما مبين في الجدول أدناه.	١ - ٢.٥ دقائق	لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقر مشوي ١ سندويتش (نصف كوب من لحم بدون كعكة)

التعليمات	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)	المواد
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١ - ٢ دقيقة	٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٢ - ٣.٥ دقائق ١.٥ - ٣ دقائق	فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٢ - ٤ دقائق	سمك مشرح (٦-٨ أونس)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٤ - ٦ دقائق	لازانيا لشخص (١.٥ أونس)
لعب بالوعلة الورقية وصنع على رف راح قابل للمايكروويف	١ - ٣.٥ دقائق ٥ - ٨ دقائق	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١.٥ - ٣ دقائق ٣.٥ - ٥ دقائق	الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	١ - ٢.٥ دقائق	لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقر مشوي ١ سندويتش (نصف كوب من لحم بدون كعكة)

# المؤقت / الساعة

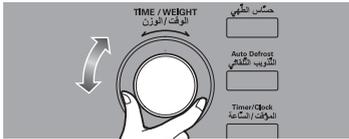
في المثال التالي سوف أوضح لك كيفية ضبط مؤقت المطبخ لمدة ٣:٣٠.



اضغط على زر Timer/Clock.



يمكن استخدام فرن الميكروويف  
خاصتك كمؤقت مطبخ. يمكنك  
تعيين حتى ٩٩:٠٠.



أدر القرص TIME/WEIGHT حتى يتم عرض "3:30" على شاشة العرض.



اضغط على START/Q-START.



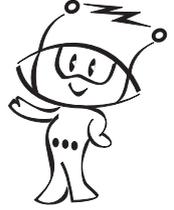
## دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

- \* الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه لا بد من وضعه في الوعاء الأمانى لطاقة الماكروويف وضعه في الصينية الزجاجية بدون غطاء.
- \* عند الحاجة، أجب المناطق القليلة اللحم أو الدجاجة برفاقة من الألومنيوم . هذا الأمر يحمي المناطق الرفيعة من تسخينها أثناء إذابة الثلج. تأكد من عدم ملامسة الرفاقة من الألومنيوم بالجدران في الفرن.
- \* أفضل المواد مثل المطجّون من اللحم والمفروم منه والمقطوع من اللحم على قدر الإمكان.
- \* عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. وازل الأجزاء المذابة.
- \* واصل إذابة الأجزاء الباقية. بعد عملية إذابة الثلج، اترك حتى يذاب تماما.
- \* على سبيل المثال، لا بد من ترك الوصلات من اللحم والدجاجة الكاملة لمدة ساعة واحدة على الأقل قبل الطهو.

الطعام	الأثناء	حدود الوزن	الصف
<p><b>اللحم</b></p> <p>اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق</p> <p>شرائح لحم خالصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم ( ٢ سم )</p> <p>عند انطلاق صفارة، قلب الطعام.</p> <p>بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة.</p> <p><b>الدجاجة</b></p> <p>الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة</p> <p>التركيبية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صفارة، قلب الطعام.</p> <p>بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.</p> <p><b>السّمك</b></p> <p>شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك</p> <p>عند انطلاق صفارة، قلب الطعام.</p> <p>بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.</p>	<p>وعاء مناسب للماكروويف (صحن ، طبق)</p>	<p>١,٠-٤,٠ كجم</p>	<p>1. اللحم</p> <p>2. الدجاجة</p> <p>3. السمك</p>
<p>شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.</p>	<p>فوطه ورقية أو صحن مسطح</p>	<p>١,٠-٠,٥ كجم</p>	<p>4. الخبز</p>

# التذويب التلقائي

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصي بأنك تفضض الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعناية الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الاسماك بسرعة أكثر أحيانا في حالة ان طبخ الاسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الاجزاء الصغيرة من الخبز مثل رغيف صغير من الخبز. هذه العملية تحتاج الى وقت الانتظار حتى تتم إذابة وسط الطعام. في المثال التالي، يعرف كيفية إذابة ١.٤ كلج من الدجاج المجمد.



اضغط على زر **STOP/CLEAR**.

أوزني الطعام الذي ستقومين بإذابة الثلج منه. تأكدي من إزالة أي أربطة أو رابطات معدنية، ثم ضعي الطعام في الفرن وأغلقي باب الفرن.

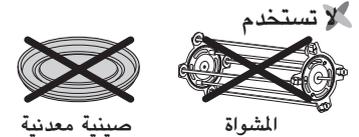
اضغط على زر **Auto Defrost**.

فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات الإذابة :- اللحم والدجاجة والسمك والخبز ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج عدة مرات لاختيار مستويات الطاقة المختلفة.

أدر القرص **MENU/TEMP** حتى يتم عرض "2" على شاشة العرض (POULTRY).

ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.

أدر القرص **TIME/WEIGHT** حتى يتم عرض "1.4kg" على شاشة العرض.



صينية معدنية

المشواة

اضغط على **START/Q-START**.

أثناء إذابة الثلج، تنطلق «صفارة» من الفرن عند فتح باب الفرن، وأقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر تشغيل إذابة الثلج.

الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء فتح الباب.

الوظيفة	الفئة	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	التعليمات
حسّاس الطهي	5	خضروات طازجة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	الغرفة	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن. ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيها. ** ١ - ٢ كوب: ٢ ملاعق كبيرة ماء ** ٣ - ٤ كوب: ٤ ملاعق كبيرة ماء غطها بغطاء بلاستيك مثقوب ٢سم. ضعي الوعاء في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على START (بدء التشغيل). بعد الطهي، قلبيه لمدة ٣ إلى ٤ ثواني واتركيه مغطى لمدة ٣ دقائق.
	6	خضروات مجّمة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	مجّمة	ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن. ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيها. ** ١ - ٢ كوب: ٢ ملاعق كبيرة ماء ** ٣ - ٤ كوب: ٤ ملاعق كبيرة ماء غطها بغطاء بلاستيك مثقوب ٢سم. ضعي الوعاء في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على START (بدء التشغيل). بعد الطهي، قلبيه لمدة ٣ إلى ٤ ثواني واتركيه مغطى لمدة ٣ دقائق.

الوظيفة	الفئة	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	التعليمات															
حساس الطهي	1	أرز/معكرونة ٢-٢/١ كوب	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	الغرفة	ضعي الأرز/المعكرونة والماء مع ١/٤ إلى ١ ملعقة صغيرة ملح في وعاء كبير وعميق (٣ لتر). غطها بغطاء بلاستيك مثقوب ٢ سم.															
					ضعيا لوعاء في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على START (بدء التشغيل).															
					<table border="1"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>٢/١ كوب</th> <th>١ كوب</th> <th>١/٢ كوب</th> <th>٢ كوب</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>أرز/معكرونة</td> <td>١٠٠ جم</td> <td>٢٠٠ جم</td> <td>٣٠٠ جم</td> <td>٤٠٠ جم</td> </tr> <tr> <td>ماء</td> <td>٣٠٠ مللي</td> <td>٥٥٠ مللي</td> <td>٨٠٠ مللي</td> <td>١٠٥٠ مللي</td> </tr> </tbody> </table>	الوزن	٢/١ كوب	١ كوب	١/٢ كوب	٢ كوب	أرز/معكرونة	١٠٠ جم	٢٠٠ جم	٣٠٠ جم	٤٠٠ جم	ماء	٣٠٠ مللي	٥٥٠ مللي	٨٠٠ مللي	١٠٥٠ مللي
الوزن	٢/١ كوب	١ كوب	١/٢ كوب	٢ كوب																
أرز/معكرونة	١٠٠ جم	٢٠٠ جم	٣٠٠ جم	٤٠٠ جم																
ماء	٣٠٠ مللي	٥٥٠ مللي	٨٠٠ مللي	١٠٥٠ مللي																
					<p>** الأرز - بعد الطهي، أتركه مغطى لمدة ٥ دقائق أو حتى يمتص الماء.</p> <p>** المعكرونة - بعد الطهي، أتركه لمدة ١ إلى ٢ دقيقة. أشطفي المعكرونة بالماء البارد.</p>															
	2	يكفي لفرد واحد (٥, ٦٠, ٠ كجم)	طبق آمن الاستخدام في الميكروويف	مُبردة	ضعي الطعام المتبقي (اللحم، الفراخ، البطاطس المهروسة، الخضروات... إلخ) في طبق. غطها بغطاء بلاستيك مثقوب ٢ سم. ضع الطبق في الفرن. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، أتركه لمدة ٣ دقائق.															
	3	١ - ٤ كوب (١ كوب = ٢٥٠ جم)	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	مُبردة	صبي الشربة في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. غطها بغطاء بلاستيك مثقوب ٢ سم. ضع الوعاء في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على START (بدء التشغيل). بعد الطهي، قلبه لمدة ٣ إلى ٤ ثواني وأتركه مغطى لمدة ٣ دقائق.															
	4	١ - ٤ حبة بطاطا	منشفة ورقية	الغرفة	اختاري حبات بطاطا متوسطة الحجم. (كل حبة ٢٠٠-٢٢٠ جم) اغسلي ثمار البطاطا وجففيها. ألقبي ثمار البطاطا عدة مرات باستخدام شوكة. ضع المنشفة الورقية في الفرن وضعي ثمار البطاطا في الوعاء بانتظام. اختاري القائمة واضغطي على START (بدء التشغيل). وبعد الطهي، أتركها مغطاة بطبقة من الورق الحراري لمدة ٥ دقائق.															

# حساس الطهي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي البطاطس غير المقشرة باستخدام هذه الوظيفة.



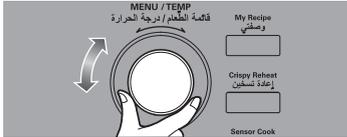
اضغط على زر STOP/CLEAR.



اضغط على زر Sensor Cook.



إذا وجدت أن الطعام قد تم طهيه بشدة أو أنه غير مطهي جيداً مع استخدام برنامج Sensor Cook (حساس الطهي)، يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي عن طريق تدوير المفتاح DIAL.



أدر القرص MENU/TEMP حتى يتم عرض "4" على شاشة العرض (JACKET POTATOES).



اضغط على START/Q-START.

(لن تحتاج إلى ضبط وقت الطهي. يعمل المستشعر تلقائياً)



الوظيفة	الفئة	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	التعليمات
إعادة تسخين	1	لحم مدخن	طبق آمن الاستخدام في الميكروويف على الرف العلوي	مُبردة	قطعي اللحم المدخن المتبقي إلى شرائح رقيقة. (بسمك أقل من ٢,٥ سم) ضعي الطعام في طبق آمن الاستخدام في فرن الميكروويف وضعيه على الرف العلوي. اختاري القائمة والوزن ثم أضغطي على بدء التشغيل.
	2	لازانيا	طبق آمن الاستخدام في الميكروويف على الرف السفلي	مُبردة	قطعي الكمية المتبقية من اللازانيا. (٢٠٠ - ٢٥٠ جم للقطعة) ضعي الطعام في طبق آمن الاستخدام في فرن الميكروويف وضعيه على الرف السفلي. اختاري القائمة والوزن ثم أضغطي على بدء التشغيل.
	3	البيتزا	طبق آمن الاستخدام في الميكروويف على الرف السفلي	مُبردة	قطعي البيتزا المتبقية. (١٠٠ - ١٥٠ جم للقطعة) ضعي الطعام في طبق آمن الاستخدام في فرن الميكروويف وضعيه على الرف السفلي. اختاري القائمة والوزن ثم أضغطي على بدء التشغيل.
	4	فطيرة	طبق آمن الاستخدام في الميكروويف على الرف السفلي	مُبردة	قطعي الجزء المتبقي من الفطيرة. (٢٠٠ - ٢٥٠ جم للقطعة) ضعي الطعام في طبق آمن الاستخدام في فرن الميكروويف وضعيه على الرف السفلي. اختاري القائمة والوزن ثم أضغطي على بدء التشغيل.

# إعادة تسخين

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٠.٢ كجم بيتزا.



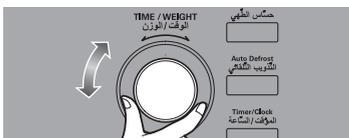
اضغط على زر STOP/CLEAR.



اضغط على زر Crispy Reheat.



أدر القرص MENU/TEMP حتى يتم عرض "3" على شاشة العرض (PIZZA).



أدر القرص TIME/WEIGHT حتى يتم عرض "0.2kg" على شاشة العرض.



اضغط على START/Q-START.

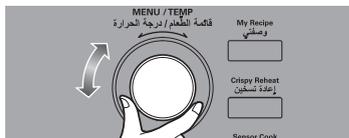




اضغط على زر STOP/CLEAR



اضغط على زر My Recipe



أدر القرص MENU/TEMP حتى يتم عرض "1" على شاشة العرض.  
(يرجى الانتظار 4 ثواني)

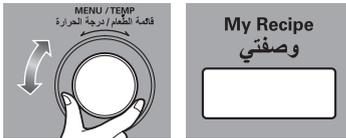


اضغط على START/Q-START

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة استدعاء الذاكرة رقم ١ .



اضغط على زر STOP/CLEAR .



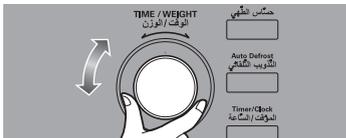
اضغط على زر My Recipe .



أدر القرص MENU/TEMP حتى يتم عرض "1" على شاشة العرض.



اضغط على Micro مرة واحدة (سوف يتم عرض 900 وات)



أدر القرص TIME/WEIGHT حتى يتم عرض "5:30" على شاشة العرض.



اضغط على START/Q-START .



التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p><b>المكونات</b></p> <p>١ قالب فطيرة مخبوزة ٢٠٠ جرام سكر ٢ ملعقة كبيرة دقيق متعدد الأغراض ٣ ملاعق كبيرة نشاء ذرة ٤/١ ملعقة صغيرة ملح ٣٠٠ مللي ماء ٢ ليمونة، معصورة ومقشرة ٢ ملاعق كبيرة زبدة صفار ٤ بيضات مخفوق بياض ٤ بيضات ٨٠ جم سكر</p> <p><b>[لعمل حشو الليمون]</b></p> <p>١. اخفقي السكر والدقيق ونشاء الذرة والملح في وعاء متوسط الحجم. قلبها في الماء وعصير الليمون وقشر الليمون. ٢. ارفعيها على نار متوسطة إلى عالية، وقلبي باستمرار حتى تصل إلى الغليان. قلبها في الزبدة. ٣. ضعي صغار البيض في وعاء صغير واخفقي بالتدريج في ١٠٠ جم خليط سكر ساخن. ٤. اخفقي خليط صغار البيض مع خليط السكر المتبقي. ٥. قومي بغليها واستمري في الطهي مع التقليب باستمرار حتى تحصلين على قوام سميك. ارفعيها من على النار. صبي الحشو في قالب المعجنات المخبوزة.</p> <p><b>[لعمل المرنج]</b></p> <p>١. اخفقي بياض البيض في وعاء زجاجي أو معدني كبير حتى مزبد. ٢. قومي بإضافة السكر بالتدريج واستمري في الخفق حتى قمم صلبة. افرد المرنج على الفطيرة، مع غلق الحواف على القشرة. ٣. ضعي وعاء الترتة على الرف السفلي. ٤. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن. ٥. ضعي الفطيرة في الثلاجة لمدة ٢ إلى ٣ ساعات.</p>	الغرفة	٢٦ سم وعاء تورتة على الرف السفلي	١	فطيرة المرنج	٧ طهي الحلويات

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p><b>المكونات</b></p> <p>١ قالب فطيرة مخبوزة  ٢٠٠ جم قرع عسلي مطبوخ ومهروس  ١٢٥ مللي كريمة  ١٢٥ جم دقيق متعدد الأغراض  ١٢٥ مللي حليب  ١ ملعقة صغيرة باكنج باودر  ٢/١ ملعقة صغيرة ملح  ١٠٠ جم سكر  ٢٥ جرام زبدة  ١ بيضة</p>	الغرفة	٢٦ سم وعاء تورته على الرف السفلي	١	تورته القرع العسلي	5 طهي الحلويات
<p>١. اخلطي جميع المكونات وقومي بصبها في قالب فطيرة مخبوزة في وعاء التورته.  ٢. ضعي وعاء التورته على الرف السفلي.  ٣. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن.  ٤. ضعي التورته في التلاجة لمدة ساعتين تقريباً.</p>					
<p><b>المكونات</b></p> <p>١ تفاحة/شرائح  ١٢٥ تفاحة/شرائح  ١ بيضة  ٤/٣ كوب سكر</p>	الغرفة	٢٦ سم وعاء تورته على الرف السفلي	١	تورته التفاح	6
<p>١. إخفقي السكر والزبدة معاً حتى تحصلين على خليط خفيف وكريمي.  ٢. أضيفي البيض وإخفقي مرة أخرى.  ٣. اخلطي خليط البيض مع الدقيق والباكنج باودر والملح.  ٤. إفردي العجينة على وعاء تورته مدهون بالزيت.  ٥. ضعي شرائح التفاح على العجينة.  ٦. ضع مقلاة التارت على الرف المنخفض على الدرج المعدني.  ٧. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، أخرجها من الفرن.  ٨. قدميها مع الكريمة الكثيفة.</p>					

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p>المكونات</p> <p>١ قالب فطيرة مخبوزة</p> <p>٢٥٠ جم جبن ريفي أو جبن كريمي</p> <p>٥٠ جم دقيق كعك</p> <p>٢ بيضة</p> <p>٥ ملاعق صغيرة سكر</p> <p>قشر ليمون مبشور جيداً وعصير ليمونة واحدة</p> <p>١٢٥ مللي كريمة حامضة</p>	الغرفة	٢٦ سم وعاء تورتة على الرف السفلي	١	كعكة بالجينة	4 طهي الحلويات

١. إخفقي البيض والسكر معاً حتى تحصلين على خليط كريمي وسميك.
٢. اخلطيهما في الجبن الساخن ودقيق الكعك المنخول والقشر المبشور وعصير الليمون والكريمة الحامضة.
٣. صبي الحشو في قالب فطيرة مخبوزة في وعاء التورته.
٤. ضعي وعاء الترتة على الرف السفلي.
٥. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن.
٦. ضعي الكعكة في الثلاجة لمدة ساعتين تقريباً.

#### \* طريقة عمل قالب الفطيرة

##### مكونات قالب الفطيرة

- ٢٥٠ جم دقيق متعدد الأغراض
- ١٢٥ جم زبدة أو سمنة صناعي
- ٣ ملاعق كبيرة سكر
- صفار بيضة مخفوق مع ٢٥ مللي ماء
- قليل من الملح

١. أنخلي الدقيق في وعاء.
٢. اخلطي الزبدة أو السمنة الصناعي في الدقيق، ثم قلبها في الملح والسكر.
٣. قومي بإضافة خليط صفار البيض والماء واخلطي للحصول على عجينة كثيفة القوام، بطني وعاء الكعك الدهون بالزيت بالمعجنات.

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p>المكونات  ٢٥٠ جم دقيق كعك  ١٣ جم زبدة  ١٨٨ جم سكر  ٢ بيضة  ٢ ملعقة صغيرة باكنج باوذر  ١٢٥ مللي حليب ساخن  ٤ ملاعق صغيرة كاكاو  ٤/١ ملعقة صغيرة ملح</p>	الغرفة	٢٠سم وعاء كعك على الرف السفلي	١	كعكة الشيكولاتة	3 طهي الحلويات
<p>١. اخفقي البيض جيداً، ثم قومي بإضافة السكر واخفقي جيداً حتى يصبح الخليط خفيف وكريمي.  ٢. أضيفي الزبدة إلى الحليب وسخني.  ٣. أنخلي المكونات الجافة مع بعضها في وعاء خلط كبير.  ٤. أضيفي خليط البيض إلى المكونات الجافة واخلطيهما.  ٥. قومي بإضافة الحليب الساخن والزبدة واخطلي جيداً.  ٦. صبي المخفوق في وعاء كعك ٢٠ سم .  ٧. ضعي وعاء الكعك على الرف السفلي.  ٨. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل.</p>					

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p>المكونات</p> <p>١٢٥ جم سكر</p> <p>١٢٥ مللي زيت</p> <p>٢ بيضة، منفصلة</p> <p>٢٥٠ جم جزر مبشور</p> <p>٢/١ ملعقة صغيرة خلاصة فانيليا</p> <p>٢٥٠ جم دقيق متعدد الأغراض</p> <p>٢ ملعقة صغيرة باكنج باودر</p>	الغرفة	١٧ × ٢٦ سم طبق خبز على الرف السفلي	١	كيكة الجزر	2 طهي الحلويات
<p>١. إخفقي السكر والزيت.</p> <p>٢. قومي بإضافة صفار البيض والجزر وخلاصة الفانيليا.</p> <p>٣. أنخلي المكونات الجافة وأضيفي خليط الجزر والبيض.</p> <p>٤. اخلطي هذا الخليط مع بياض البيض المخفوق جيداً.</p> <p>٥. صبي المخفوق في طبق الخبز. ضعي طبق الخبز على الرف السفلي.</p> <p>٦. اختاري القائمة وأضغطي على بدء التشغيل.</p>					

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p><b>المكونات</b></p> <p>١٨٠ جم سكر ٢ بيضة ١ ملعقة كبيرة مربة مشمش ١٥٠ جرام دقيق متعدد الأغراض ١ ملعقة صغيرة باكينج صودا ٤/١ ملعقة صغيرة ملح ١ ملعقة كبيرة زبدة ذائبة ١ ملعقة صغيرة خل ٧٠ مللي حليب</p> <p><b>لعمل الصلصة</b></p> <p>٢٠٠ مللي كريمة طازجة ١٠٠ جم زبدة ١٢٠ جم سكر ٩٠ مللي ماء ساخن ١٠ مللي خلاصة فانيليا</p>	الغرفة	٢٠ × ٢٠ سم طبق خبز على الرف السفلي	١	بودنغ الخبيز	١ طهي الحلويات
<p>١. إخفقي السكر والبيض حتى تحصلين على قوام سميك وخفيف، ثم أضيفي المربي والزبدة والخل إلى خليط البيض.</p> <p>٢. أنخلي الدقيق والصودا والملح والخليط مع خليط البيض.</p> <p>٣. أضيفي الحليب إلى الخليط وإخفقي جيداً.</p> <p>٤. صبي الخليط في طبق خبز ٢٠ × ٢٠ سم.</p> <p>٥. ضعي طبق الخبز على الرف السفلي.</p> <p>٦. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن.</p> <p>٧. [لعمل الصلصة] قومي بإذابة مكونات الصلصة في وعاء وقلبيها جيداً.</p> <p>٨. صببها على البودنغ بمجرد إخراجها من الفرن.</p> <p>٩. قدميها ساخنة.</p>					

# طهي الحلويات

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ١ كغم من بودنج الخبيز.



اضغط على زر STOP/CLEAR.



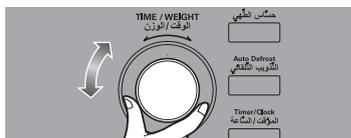
طهي الحلويات يسمح لك بطبخ أطباق الحلويات المفضلة لديك بسهولة عن طريق تحديد نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.



اضغط على زر Sweet Cook.



أدر القرص MENU/TEMP حتى يتم عرض "1" على شاشة العرض (MALVA PUDDING).



أدر القرص TIME/WEIGHT حتى يتم عرض "1" على شاشة العرض.



اضغط على زر START/Q-START.

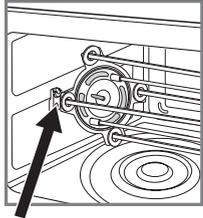


التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p>المكونات</p> <p>خيار، شرائح سميقة أو قطع برنجان، مقطع إلى مكعبات عش الفراغ، كاملة أو مقطعة إلى قطع فلفل أحمر أو أخضر، منزوع البذور ومقطع حبات طماطم، كاملة أو مقطعة إلى أرباع كوسا صغيرة، مقطعة إلى شرائح سميقة بصل تخليل</p> <p>* ماء التخليل بالنبيذ</p> <p>١٢٥ملي زيت طعام أو زيت زيتون</p> <p>٣٧٥ملي نبيذ أحمر أو أبيض جاف</p> <p>١فص ثوم، مسحوق</p> <p>١بصلة صغيرة، مقطعة إلى شرائح</p> <p>١فلفل مطحون طازج للتتبيل</p>	مُبْرَدَة	ضع الخبز على الرف العلوي على الدرج المعدني	٠,٢-٠,٥ كجم	خضار الشيش	3 الطهي بالمشواة
<p>١. اختاري مجموعة من الخضروات السابقة، مع أخذ اللون والنكهة التكميلية بعين الاعتبار</p> <p>٢. إنقعي قطع الخضروات في ماء التخليل بالنبيذ لعدة ساعات.</p> <p>٣. أدخلي قطع الخضروات في قضيب المشواة. تأكدي من أن القضيب يخترق منتصف القطع.</p> <p>٤. ضع الطعام على الرف العلوي على الدرج المعدني. اختر طريقة التحضير والوزن واضغط على زر البدء.</p> <p>٥. عند سماع الصفارة، قلب الطعام واضغطي على بدء التشغيل لمتابعة الطهي.</p>					

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p>المكونات</p> <p>١ كجم لحم ضأن مشفى، ومقطع إلى مكعبات بمقاس ٢ سم لكل مكعب (يمكن استخدام الأرجل أو الضلوع السميكة أو الكتف)</p> <p>* ماء التخليل بالكاري</p> <p>١٥ مللي زيت طعام</p> <p>٢ بصلة، مقطعة إلى شرائح</p> <p>١ فص ثوم، مسحوق</p> <p>١ ملعقة كبيرة مسحوق كاري</p> <p>١ ملعقة صغيرة كركم</p> <p>٢ ملعقة كبيرة سكر أسمر</p> <p>١/٤ ملعقة صغيرة فلفل حار</p> <p>١/٤ ملعقة صغيرة مسحوق فلفل أحمر</p> <p>١٢٥ جم مشمش مجفف، أو ٣٠ جم مربة مشمش خفيفة</p> <p>٥٠٠ مللي خل</p>	مُبْرَدَة	ضع الخبز على الرف العلوي على الدرج المعدني	٠,٥-٠,٢ كجم	الكباب	2
<p>١. سخني زيت الطهي في وعاء وقومي بتحمير البصل والثوم حتى يكتسب البصل اللون الذهبي.</p> <p>٢. قومي بإضافة مسحوق الكاري والكركم وحمري قليلاً.</p> <p>٣. قليها في السكر والفلفل الحار ومسحوق الفلفل الأحمر والمشمش والخل وقومي بطهيها لمدة ١٠ دقائق.</p> <p>٤. اتركي ماء التخليل لبضع دقائق حتى يبرد قبل صبه على اللحم ثم اتركيه في التلاجة لمدة يوم واحد.</p> <p>٥. قلبي اللحم في ماء التخليل من وقت لأخر للتأكد من أن جميع المكعبات مصقولة جيداً.</p> <p>٦. أدخلني قطع اللحم في قضيب المشواة. تاكدي من أن القضيب يخرق منتصف القطع.</p> <p>٧. ضع الطعام على الرف العلوي على الدرج المعدني. اختر طريقة التحضير والوزن واضغط على زر البدء.</p> <p>٨. عند سماع الصفارة، قلبي الطعام واضغطي على بدء التشغيل لمتابعة الطهي.</p>					

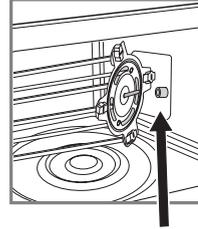
التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p>١. ادهني الفرخة بالزيت. تبلي الفرخة بالملح والفلفل الأسود.</p> <p>٢. أثقي الفرخة باستخدام قضيب المشواة. تأكدي من اختراق القضيب للفرخة بالكامل.</p> <p>٣. اربط الساقين والأجنحة والجسم بخيط قطني وأدخل القضيب في الحامل على الرف المعدني الموجود على الرف الزجاجي.</p> <p>٤. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل.</p> <p>٥. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن. اتركها مغطاة بشريحة من ورق الألمنيوم لمدة ١٠ دقائق قبل التقديم.</p>	مُبْرَدَة	قضيب الشواية والحامل على الرف المعدني	٠,٤-٠,٨ كجم	فرخة كاملة	1 الطهي بالمشواة

# الطهي بالمشواة



عمود بقل الموتور

ضع عمود الصحن اليمين على حامل المشواة.



حامل المشواة

ادخل عمود الصحن اليسار الى عمود الموتور.



START	البداية	STOP	إيقاف
Q-START	البداية السريع	CLEAR	مسح



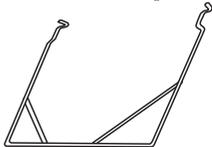
اضغط على زر **START/Q-START**.

بعد الطبخ، أمسك قضيب المشواة بالمقبض في الجانبين وارفع الطرف اليمين بقليل وأسحب من الطرف اليسار.

لتنظيف المشواة والصينية المعدنية عند اكتمال الطبخ، انزع المشواة من الطعام. وخذ عناية عند تناول كلي المشواة والصينية المعدنية وحشوة الطعام لأنها ساخنة جدًا. من الطبيعي وسخ المشواة والصينية المعدنية بالطعام أثناء الطبخ. ونظف المشواة والصينية المعدنية فقط بماء صابوني دافئ وقماش ناعم. إذا ما زالت المشواة والصينية المعدنية متسخة بعد الغسيل، انقع الأواني بالماء الصابوني الحار لمدة بعض الدقائق. لا تستخدم المادة المعدنية الخشنة. لأنها تكشط الأسطح.



صينية معدنية صينية زجاجية



## ملاحظات:

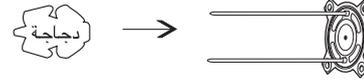
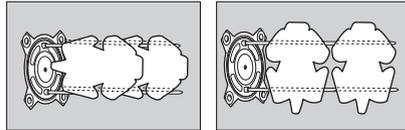
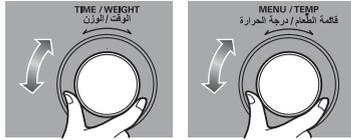
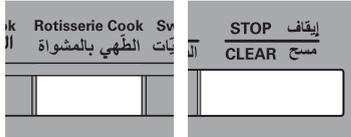
1. الطبخ بالمشواة مناسب لتشوية اللحم والدجاجة. ويتم تحمير جميع الأسطح من الطعام بشكل متساوي بدون تقليب.
2. يمكنك الطبخ بالمشواة علي وضع الشواية ووضع الانتقال الحراري والطبخ الإيراني.
3. يستخدم قضيب المشواة للطبخ بالمشواة فقط. بعد انتهاء الطبخ بالمشواة، انزع قضيب المشواة واحفظها مع ملحقات أخرى.

## تحذيرات

1. لا تستخدم الصينية المعدنية والمشواة بدون حمل ، الأمر قد يؤدي الى إحداث ضرر في الفرن.
2. بعد الطبخ، ستصبح الصينية المعدنية حارة جدا.
3. من الموصى بها إزالة السمن من الصينية الدوّارة كل مرة قبل الطبخ. والسمن الحار على الصينية الدوّارة قد يحدث الدخان.

# الطهي بالمشواة

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي فرخة كاملة باستخدام المشواة.



اضغط **STOP/CLEAR** و **Rotisserie Cook**.

أدر القرص **MENU/TEMP** حتى يتم عرض "1" على شاشة العرض (WHOLE CHICKEN).

أدر القرص **TIME/WEIGHT** لتعيين الوزن.

اعد الأطعمة بالمشواة.

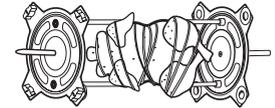
فرخة كاملة



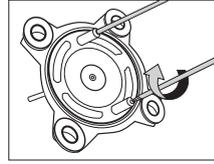
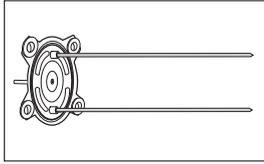
تنبيه

المشواة ليست لعبة.  
واحفظ المشواة بعيدا عن تناول الأطفال.

اربط أقدام وأجنحة وجسم الدجاجة بحبل قطني قبل طبخ الدجاجة الكاملة كما هو مبين في الشكل.



# المشواة تجميع



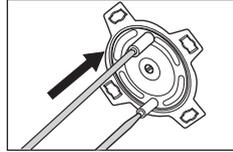
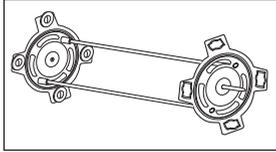
ثبت قضيب التشوية الى الصحن  
اليسار بالبرغي باتجاه عقرب الساعة.

قضبان التشوية في الصحن اليسار



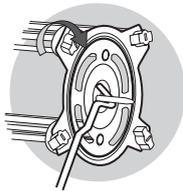
تحذير

المشواة ليست لعبة.  
وابعد المشواة عن الطفل.

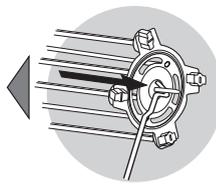


ادفع قضبان التشوية الى الصحن اليمين.

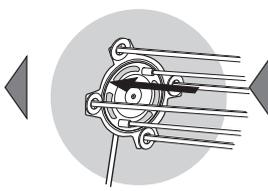
تجميع الصحن اليمين



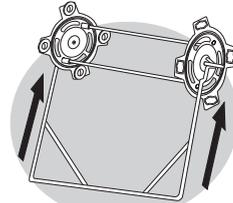
بؤره باتجاه عقرب  
الساعة حتى يتم  
تثبيتته. كرر ٤ مرات  
حتى يتم تجميع  
المشواة.



ادخل الطرف الآخر  
من السيخ الى  
الفتحة في الصحن  
اليمين.



ادخل الطرف الحاد من  
السيخ الى الفتحة  
في الصحن اليسار.



ركب المقبض على  
المشواة.

تجميع السيخ

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p>المكونات</p> <p>٩٠٠ جم جمبري منطف (لا تزيلى الذيل)</p> <p>٤ ليمونات مقطعة إلى ٤ قطع</p> <p>٣ حبات فلفل أخضر مقطعة إلى قطع صغيرة</p> <p>٣ حبات فلفل أحمر مقطعة إلى قطع صغيرة</p> <p>ملح</p> <p>لعمل ماء التخليل</p> <p>٢ فص ثوم مبشور</p> <p>٣٠ مللي خل أبيض</p> <p>٣٠ مللي صلصة فول الصويا</p> <p>٢٠٠ مللي عصير ليمون</p> <p>ملح، فلفل، كمون، بودرة كاري</p> <p>٥٠ مللي زيت</p>	مُبَرَدَة	ضع الخبز على الرف العلوي على الدرج المعدني	٠.٥-٠.٢ كجم	جمبري مشوي	10 الطبخ الآلي
<p>١. إنقعي الجمبري في مكونات ماء التخليل لمدة ٣ ساعات في الثلاجة.</p> <p>٢. ادخلي قضيب المشواة في الجمبري ورشيه بالليمون والفلفل الأخضر/الأحمر ثم رشه الملح عليها. تأكدي من أن القضيب يخترق منتصف القطع.</p> <p>٣. ضعي الطعام على الرف العلوي. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. عند سماع الصفارة، قلبى الطعام واضغطي على بدء التشغيل لمتابعة الطهي. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن.</p>					

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p>المكونات شرائح اللحم (الوزن ٢٠٠جم/السلك ٢,٥ سم للقطعة)</p> <p>لعمل ماء التخليل ٢٠ مللي زيت نباتي ٤ ملاعق صغيرة صلصة لحم ٥٠ مللي عصير ليمون ١ فص ثوم مبشور ضعي الملح والفلفل للتبيل</p>	مُبْرَدَة	رف مرتفع على صينية معدنية	٠,٦-٠,٣ كجم	شرائح اللحم المشوي	٩ الطبخ الآلي
<p>١. إنقعي شرائح اللحم في مكونات ماء التخليل لمدة ساعة واحدة في الثلاجة.</p> <p>٢. ضع الطعام على الرف العلوي على الدرج المعدني.</p> <p>٣. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. عند سماع الصفارة، قلبى الطعام واضغطي على بدء التشغيل لمتابعة الطهي. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن.</p>					

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p>المكونات ٤ ثمرات بطاطس ٢ بيضة ملعقة كبيرة كسر خبز ملعقة كبيرة دقيق ذرة ملعقة كبيرة شوفان ٢٥ مللي زيت نباتي ضعي الملح والفلفل الأبيض للتتبيل</p> <p>١. اغسلي حبات البطاطس وقطعيها إلى ٨ قطع. ٢. رشها بالملح والفلفل الأبيض ثم اغسبها في البيض. ٣. إخلطي دقيق الذرة مع كسر الخبز والشوفان في وعاء آخر. ٤. قومي بتغطية البطاطس بهذا الخليط. ٥. ضع الزيت في الرف المعدني وضع جميع قطع البطاطس. ٦. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p>	الغرفة	صينية معدنية	٠,٥-٠,٢ كجم	7 أصابع بطاطس	الطبخ الآلي
<p>المكونات ٤ بيضة ٢ ملعقة صغيرة فانيليا ١٠٠ جم سكر ٥٠ مللي زيت ١٠٠ جم شوفان مطحون ٢ ملعقة صغيرة مسحوق قرفة ٢ ملعقة صغيرة مسحوق خبز.</p> <p>١. إخفقي البيض والفانيليا والسكر معاً حتى تحصلين على خليط كريمي وسميك. ٢. قومي بإضافة باقي المكونات. ٣. صبي المخفوق في طبق خبز مدهون بالزيت ٢٠ × ٢٠ سم وضعيه على الرف السفلي. ٤. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p>	الغرفة	٢٠ × ٢٠ سم طبق خبز على الرف السفلي	١	8 كعكة الشوفان والقرفة	

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p><b>المكونات</b></p> <p>ثمرة كوسا مقطعة إلى شرائح طويلة  حبة باذنجان مقطعة إلى شرائح طويلة  ثمرة فلفل أخضر مقطعة إلى شرائح طويلة  ثمرة فلفل أحمر مقطعة إلى شرائح طويلة</p> <p><b>لعمل ماء التخليل</b></p> <p>٢ فص ثوم مبشور  ٣٠ مللي خل بلسمي  ٤٥ مللي زيت نباتي  ضعي الملح والفلفل للتتبيل</p> <p><b>لعمل التزيين</b></p> <p>١٧٠ مللي زبادي  ملعقة كبيرة مايونيز  ١٥ مللي عصير ليمون  ضعي الملح والفلفل للتتبيل</p> <p>١. إنقعي قضع الخضروات لمدة نصف ساعة في مكونات الماء المالح.  ٢. ضع قطع الخضراوات على الرف العلوي على الدرج المعدني.  ٣. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. عند سماع الصفارة، قلبي الطعام واضغطي على بدء التشغيل لمتابعة الطهي.  بعد الطهي، أخرجيه من الفرن.</p>	الغرفة	رف مرتفع على صينية معدنية	٠.٥-٠.٢ كجم	خضروات مشوية	6 الطبخ الآلي

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p><b>المكونات</b></p> <p>ورق العنب  ٢٠٠ مللي عصير طماطم  ٢/١ مكعب ماجي  ٥٠ مللي عصير ليمون  ١٥ مللي زيت نباتي  ١ قطعي البطاطس إلى شرائح سميكة  ضعي الملح والفلفل للتتبيل</p> <p><b>للحشو</b></p> <p>٢٠٠ جرام أرز مطبوخ  ١ ثمرة طماطم مقطعة إلى قطع صغيرة  ٥ ملاعق صغيرة شبت مفروم  ٥ ملاعق صغيرة بقدونس مفروم  ١ بصلة مفرومة  ١ ملعقة كبيرة معجون طماطم  ضعي الملح والفلفل للتتبيل</p> <p>١. قومي بتجميع كل مكونات الحشو.  ٢. اغسلي ورق العنب جيداً ثم املئي كل ورقة ببعض من خلطة الحشو ولفيها.  ٣. ضعي شرائح البطاطس في قاع الطبق المقاوم للحرارة وضع كل ورق العنب الملفوف عليها.  ٤. اخلطي عصير الطماطم مع الماجي وعصير الليمون والزيت والملح والفلفل.  ٥. صبي خليط عصير الطماطم على ورق العنب.  ٦. ضعي الطبق المقاوم للحرارة على الرف السفلي.  ٧. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p>	الغرفة	طبق مقاوم للحرارة على الرف السفلي	٠.٦-٠.٣ كجم	ورق العنب	5 الطبخ الآلي

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p>المكونات</p> <p>لعمل العجينة</p> <p>٤٠٠ جرام باذنجان</p> <p>٢٠٠ مللي عصير طماطم</p> <p>١ مكعب ماجي</p> <p>٥٠ مللي عصير ليمون</p> <p>١٥ مللي زيت نباتي</p> <p>ضعي الملح والفلفل للتتبيل</p> <p>للحشو</p> <p>٢٠٠ جرام أرز مطبوخ</p> <p>١ ثمرة طماطم مفرومة</p> <p>ملعقة صغيرة شبت مفروم</p> <p>ملعقة صغيرة بقدونس مفروم</p> <p>بصل مفروم</p> <p>ملعقة كبيرة معجون طماطم</p> <p>ضعي الملح والفلفل للتتبيل</p> <p>١. قومي بتجميع كل مكونات الحشو.</p> <p>٢. قومي بإزالة الجزء الداخلي من الباذنجان.</p> <p>٣. قومي بحشو الباذنجان بخلطة الحشو.</p> <p>٤. ضعي كل الباذنجان المحشو على طبق مقاوم للحرارة وضعه على الرف السفلي.</p> <p>٥. اختاري القائمة وأضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p>	الغرفة	طبق مقاوم للحرارة على الرف السفلي	٠,٨-٠,٢ كجم	باذنجان محشو	4 الطبخ الآلي

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة	الوظيفة
<p>المكونات لعمل العجينة ١٢٠ جرام دقيق متعدد الأغراض ١ ملعقة صغيرة خميرة جافة ١ ملعقة صغيرة ملح ١ ملعقة صغيرة سكر ٧٠ملي ماء دافئ ٥ملي زيت زيتون، زائد القليل من التغليف</p> <p>لعمل التزيين ٢٠٠ جرام جبن موزاريلا مبشور ١٠٠ جرام صلصة بيتزا ٥٠ جرام شرائح زيتون ٥٠ جرام فلفل أخضر وفلفل أحمر مقطع إلى قطع صغيرة</p> <p>١. ضعي جميع المكونات في وعاء خلط كبير. ٢. إعجنيتها بالخلاط الكهربائي للحصول على عجينة سلسة ومرنة. ٣. إفرد العجينة على وعاء البيتزا. ٤. إفرد صلصة البيتزا. زينها بمكونات التزيين والجبنة. ٥. ضعي وعاء البيتزا على الرف السفلي. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي</p>	الغرفة	٢٦سم وعاء البيتزا على الرف السفلي	١	البيتزا	3 الطبخ الآلي

الوظيفة	الفئة	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	التعليمات																									
الطبخ الآلي	1	كيسة بالفراخ	١	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف (إناء زجاجي عميق)	الغرفة																									
					<p><b>المكونات</b></p> <p>فرخة واحدة مقطعة من ٦ إلى ٨ قطع</p> <p>١ ونصف كوب أرز</p> <p>١ بصلة مفرومة</p> <p>٢ ثمرة طماطم مفرومة</p> <p>ملعقة كبيرة معجون طماطم</p> <p>ملعقة كبيرة زبدة</p> <p>ملعقة صغيرة توابل مطحونة من: (اللفل الأسود والكمون وهال)</p> <p>٢ ملعقة كبيرة ملح</p> <p>٣٥٠ مللي ماء مغلي</p> <p>١. إغسلي الفراخ وقطعها إلى ٦ إلى ٨ قطع.</p> <p>٢. ضعي قطع الفراخ والأرز المغسول والزبدة والبصل والطماطم ومعجون الطماطم والملح والتوابل والماء المغلي في وعاء كبير وعميق.</p> <p>٣. غطها بالغطاء، ضعي الطعام في الوعاء.</p> <p>٤. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p> <p>٥. بعد الطهي، أتركه مغطى لمدة ٣ إلى ٥ دقائق. قدميه في طبق جاهز.</p>																									
	2	أرز بالزعفران	٠,٤-٠,١ كجم	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف (إناء زجاجي عميق)	الغرفة																									
					<table border="1"> <tr> <td>الأرز</td> <td>٠,١ كجم</td> <td>٠,٢ كجم</td> <td>٠,٣ كجم</td> <td>٠,٤ كجم</td> </tr> <tr> <td>ماء</td> <td>٢٥٠ مللي</td> <td>٥٠٠ مللي</td> <td>٧٥٠ مللي</td> <td>١٠٠٠ مللي</td> </tr> <tr> <td>الزيت(سائل)</td> <td>١٥ مللي</td> <td>٢٠ مللي</td> <td></td> <td>٤٥ مللي</td> </tr> <tr> <td>ماء الزعفران</td> <td>١٥ مللي</td> <td>٣٠ مللي</td> <td></td> <td>٤٥ مللي</td> </tr> <tr> <td>ملح</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>لإضافة النكهة</td> </tr> </table> <p>١. إغسلي الأرز وتخلصي من الماء الزائد. قومي أولاً بإضافة الأرز والماء والملح والزيت السائل والزعفران في إناء زجاجي عميق ثم اخلطي.</p> <p>٢. لا تقومي بالتغطية لتبخير الماء بالكامل. ضعي الإناء في الفرن.</p> <p>٣. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p> <p>٤. بعد الطهي، قلبيه وغطيه لمدة ٥-١٠ دقائق عند الحاجة.</p>	الأرز	٠,١ كجم	٠,٢ كجم	٠,٣ كجم	٠,٤ كجم	ماء	٢٥٠ مللي	٥٠٠ مللي	٧٥٠ مللي	١٠٠٠ مللي	الزيت(سائل)	١٥ مللي	٢٠ مللي		٤٥ مللي	ماء الزعفران	١٥ مللي	٣٠ مللي		٤٥ مللي	ملح				لإضافة النكهة
الأرز	٠,١ كجم	٠,٢ كجم	٠,٣ كجم	٠,٤ كجم																										
ماء	٢٥٠ مللي	٥٠٠ مللي	٧٥٠ مللي	١٠٠٠ مللي																										
الزيت(سائل)	١٥ مللي	٢٠ مللي		٤٥ مللي																										
ماء الزعفران	١٥ مللي	٣٠ مللي		٤٥ مللي																										
ملح				لإضافة النكهة																										

# الطبخ الآلي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٠.٣ كجم أرز مع الزعفران.



اضغط على زر **STOP/CLEAR**.



اضغط على زر **Auto Cook**.

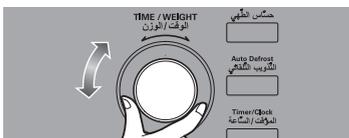


يسمح لك **Auto Cook** (الطبخ الآلي) بطهي معظم أكلاتك اللذيذة المفضلة بسهولة عن طريق اختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

أدر القرص **MENU/TEMP** حتى يتم عرض "2" على شاشة العرض  
(RICE WITH SAFFRON).



أدر القرص **TIME/WEIGHT** حتى يتم عرض "0.3kg" على شاشة العرض.



اضغط على **START/Q-START**.

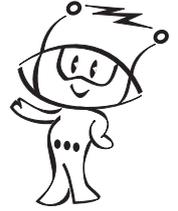


أثناء الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ عن طريق إدارة قرص **TIME/WEIGHT**.



# الطهي بمجموعة الحمل الحراري

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية برمجة الفرن على مستوى طاقة المايكروويف ب ٦٠٪ والانتقال  
الحراري ب ٢٠٠م لمدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.



يمكنك ضبط ثلاثة مستويًا تمن طاقة  
المايكروويف (٢٠٪، ٤٠٪ و ٦٠٪) في  
وضعية الطبخ الجمعي.

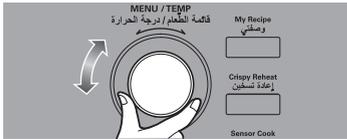
اضغط على زر STOP/CLEAR.



اضغط على الزر Combi مرة واحدة حتى يتم عرض "540W".  
يتم عرض الرمز التالي: "⊕", "⊖", "⊞".



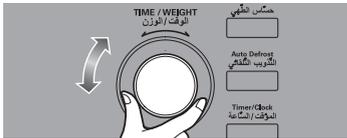
أدر القرص MENU/TEMP حتى يتم عرض "200°C" على شاشة العرض.



طاقة الميكروويف

وات	(%)
٥٤٠	٦٠
٣٦٠	٤٠
١٨٠	٢٠

أدر القرص TIME/WEIGHT حتى يتم عرض "25:00" على شاشة العرض.



اضغط على START/Q-START.

أثناء الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ عن طريق إدارة قرص  
TIME/WEIGHT.



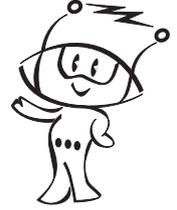
خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخنًا!

# الطبخ الجمل الحراري

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تسخين الفرن تسخيناً مسبقاً أولاً، ثم كيفية طبخ بعض الأطعمة على درجة حرارة ٢٣٠ م لمدة ٥٠ دقيقة.



اضغط على زر STOP/CLEAR.



إذا تم ضبط درجة الحرارة، يختار الفرن درجة حرارة ١٨٠ م أوتوماتيكياً.

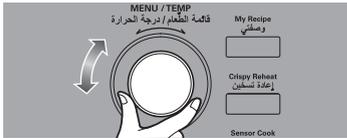
يمكنك تغيير درجة الحرارة للطبخ بالضغط على زر يدور الحلقة.



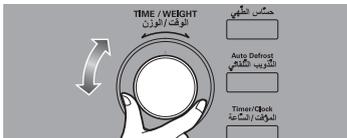
اضغط على زر Conv. يتم عرض الرمز التالي: "⊗".



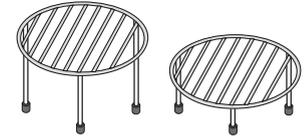
رف الانتقال الحراري (رف منخفض) لا يدمن استخدامه أثناء الطبخ بالانتقال الحراري.



أدر القرص MENU/TEMP حتى يتم عرض "230°C" على شاشة العرض.



أدر القرص TIME/WEIGHT حتى يتم عرض "50:00" على شاشة العرض.



اضغط على START/Q-START.

أثناء الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ عن طريق إدارة قرص TIME/WEIGHT.

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخناً!

# التسخين بالحمل الحراري

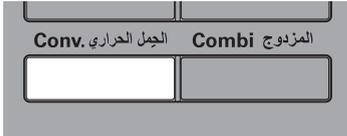
على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية تسخين الفرن مسبقا على درجة الحرارة بـ ٢٣٠ °م.



اضغط على زر STOP/CLEAR.

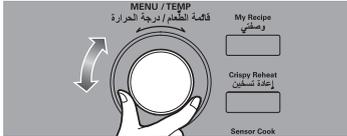


الفرن بالانتقال الحراري له مدى درجة حرارة من بين ٤٠ م و ١٠٠ م ~ ٢٥٠ م (يتم ضبط ١٨٠ م أوتوماتيكيا للاستخدام عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).



اضغط على زر Conv. يتم عرض الرمز التالي: "⊕".

\* الفرن مزود بوظيفة التخمير على درجة حرارة ٤٠ م. وقد تنتظر حتى يصبح الفرن بارداً لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمير في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٥٠ م. عند استخدام هذه الوظيفة في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٧٠ م، يعرض رمز الخطأ « E-05 ».



أدر القرص MENU/TEMP حتى يتم عرض "230°C" على شاشة العرض.

يستغرق الوصول الى درجة الحرارة المختارة بعض دقائق.



اضغط على START/Q-START.

يبدأ الفرن بالتسخين المسبق مع عرض "PREHEAT".

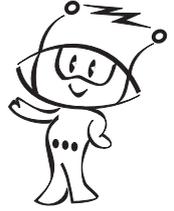
عند الوصول الى درجة الحرارة الصحيحة، ينطلق الصفارة من الفرن لكي تعرف أن الفرن يصل الى درجة الحرارة الصحيحة. ثم ضع الطعام في الفرن؛ واضغط على زر التشغيل للبدء بالطبخ.

# الطبخ المشواة

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ بالشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و٣٠ ثانية.



اضغط على زر STOP/CLEAR.



هذا الموديل مناسب للشواية المربعة، فلا يحتاج الى التسخين المسبق.

هذه الميزة يسمح لك بتحمير الطعام وترقيقه بسرعة.

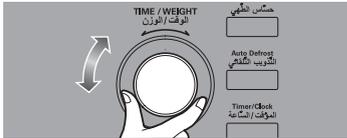


اضغط على زر Grill. يتم عرض الرمز التالي: "uvv".



لا بد من وضع الصينية المعدنية بين صينية زجاجية ورف شواية على وضعية الشواية.

لا بد من استخدام رف الشواية (رف مرتفع) أثناء الطبخ بالشواية.



أدر القرص TIME/WEIGHT حتى يتم عرض "12:30" على شاشة العرض.

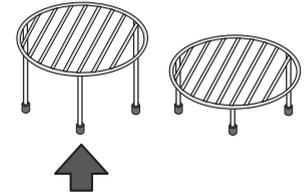


اضغط على زر START/Q-START.



أثناء الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ عن طريق إدارة قرص TIME/WEIGHT.

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخنًا!



# البدء السريع

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ على الطاقة العالية لمدة دقيقتين.



اضغط على زر STOP/CLEAR.



بفضل تشغيل سريع السريع، يمكنك ضبط الطبخ على الطاقة العالية على فترة ٣٠ ثانية مع لمس زر تشغيل سريع.



اضغط على زر START/Q-START اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.  
الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.

أثناء الطبخ باستخدام QUICK START (البدء السريع)، يمكنك مد وقت الطبخ إلى 99 دقيقة و 59 ثانية عن طريق إدارة قرص TIME/WEIGHT.



صينية معدنية



المشواة



رف الشواية  
(رف مرتفع)



رف الحمل الحار  
(رف منخفض)

# مستوى طاقة المايكروويف

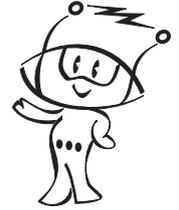
فرن المايكروويف مزود بخمس مستويات لطاقة المايكروويف لمنحك الخيار والمرونة في التحكم بتشغيله وعملية الطبخ. الجدول بأدناه يحتوى على بعض الأطعمة ومستوى طاقة الطبخ الموصى بها عند استخدام هذا الفرن.



الفولتية	مستوى الطاقة (%)	الاستخدام	مستوى الطاقة
٩٠٠ واط	٪١٠٠	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تغلية الماء</li> <li>• تحمير لحم البقرة المفروم</li> <li>• طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ</li> </ul>	العالي، الأقصى
٧٢٠ واط	٪٨٠	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة جميع انواع من الاطعمة</li> <li>• تشوية اللحم والدجاج</li> <li>• طبخ الفطر والماحار</li> <li>• طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات</li> </ul>	المتوسط العالي
٥٤٠ واط	٪٦٠	<ul style="list-style-type: none"> <li>• خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة</li> <li>• اعداد البيضات</li> <li>• طبخ كاستارد</li> <li>• إعداد الأرز، الحساء</li> </ul>	المتوسط
٣٦٠ (**) واط	٪٤٠	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة</li> <li>• إذابة الزبدة والشوكولات</li> <li>• طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل</li> </ul>	إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض
١٨٠ واط	٪٢٠	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تليين الزبدة والجبنة</li> <li>• تليين الايسكريم</li> <li>• تكثير خميرة في العجين</li> </ul>	المنخفض

# الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠٪ من الطاقة لمدة خمس ٥ دقائق ٣٠ ثانية



تأكد من ان تركيب فرن المايكروويف بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر **STOP/CLEAR**.



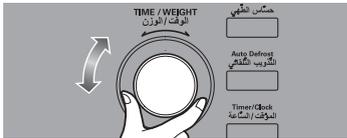
اضغط على **Micro** مرتين. سوف يعرض 720 W.



فرن المايكروويف له خمسة مستويات من طاقة المايكروويف. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالية تلقائياً ويمكنك اختيار مستويات مختلفة من الطاقة بالضغط على زر مايكروويف عدة مرات.

الطاقة	%	الفتولية
العالي	١٠٠٪	٩٠٠ واط
المتوسط العالي	٨٠٪	٧٢٠ واط
المتوسط	٦٠٪	٥٤٠ واط
الازايبة	٤٠٪	٣٦٠ (**٥٥) واط
المنخفض	٢٠٪	١٨٠ واط

أدر القرص **TIME/WEIGHT** حتى يتم عرض "5:30" على شاشة العرض.



اضغط على **START/Q-START**.

أثناء الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ عن طريق إدارة قرص **TIME/WEIGHT**.



لا تستخدم



صينية معدنية



المشواة



رف المشواة  
(رف مرتفع)

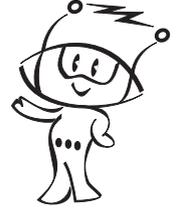


رف الحمل الحراري  
(رف منخفض)

# إغلاق الاطفال



اضغط على زر STOP/CLEAR.



ابق ضاغطا على زر STOP/CLEAR حتى يظهر "CHILD LOCKED" على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة. وعندها يتم ضبط وظيفة الإشراف العائلي.

فرن المايكروويف له مميزات السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ. في حالة ضبط إغلاق الاطفال، لا يمكنك تشغيل اية وظيفة للفرن و لا يمكنك أي طبخ. ولكن يمكن للاطفال فتح باب الفرن.



إلغاء وظيفة إغلاق الاطفال، ابق ضاغطا على زر STOP/CLEAR حتى يتلاشى س "CHILD LOCKED"، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.

# كيفية ضبط الساعة

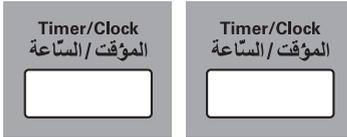
يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.  
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت ١٤ :٣٥ بعد الظهر عند استخدام ٢٤ ساعة.  
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.

اضغط على زر STOP/CLEAR.

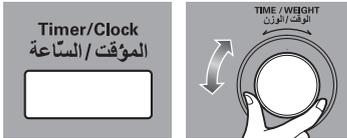


عند توصيل قابس الفرن الى مخرج التيار الجداري لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه، يظهر " على زجاج العرض ؛ يجب عليك اعادة ضبط الساعة.

اضغط على Timer/Clock حتى تظهر القراءة "12H" على شاشة العرض.  
اضغط على Timer/Clock مرة أخرى لضبطه من أجل إعداد ساعة الأربعة وعشرين ساعة.  
(إذا رغبت في تعيين خيار مختلف بعد إعداد الساعة، عليك فصل الفرن وإعادة تشغيله)



أدر القرص TIME/WEIGHT حتى يتم عرض "14:00" على شاشة العرض.  
(PRESS CLOCK KEY)



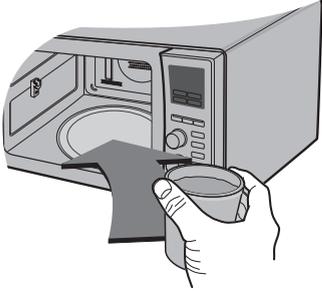
اضغط على Timer/Clock.

إذا كانت الساعة (زجاج العرض) تشير الى أي رمز غريب، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة أخرى واعد ضبط الساعة.

أدر القرص TIME/WEIGHT حتى يتم عرض "14:35" على شاشة العرض.



اضغط على START/Q-START عندها تبدأ الساعة بالعد.



٥ املأ وعاء أمني الاستخدام في الفرن . بـ ٣٠٠ مللتر من الماء .  
ضعه فوق الصينية الزجاجية  
واغلق باب الفرن بإحكام .  
إذا كانت لديك شكوك بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن . راجع ص ٥٣ .

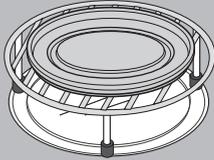
٤ افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب . ضع الحلقة الدورانية داخل لفرن وضع فوقها الصينية الزجاجية .

٣ اوصل قاييس الفرن في مخرج التيار الكهربائي العادي في المنزل . تأكد أن قاييس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج . إذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القاييس وادخله مرة أخرى في المخرج الكهربائي .

٨ حرّك محتويات الزجاجات والجرات لأغذية الرضيع وافحص درجة حرارتها قبل استخدامها ، من أجل تجنب الاحتراق .

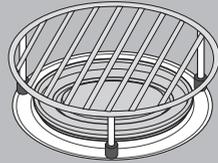
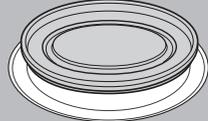
## كيفية استخدام الملحقات

### غير عادي



لا تشغل الجهاز كما هو مبين في الشكل . لأن الاستخدام الخاطئ قد يؤدي الى حدوث الشرارة والضرر في الجهاز .

### عادي



٧ شاشة العرض ستبدأ العد التنازلي ثلاث ٣٠ ثانية . وعندما تصل الى صفر ستنتطق صفارة ثلاث مرات . افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء . إذا كان الفرن قد عمل جيداً سيكون الماء دافئاً . احتسب عند رفع الأناء لانه قد يكون ساخنًا .



جهاز الفرن الآن تم تركيبه

٦ اضغط على زر التشغيل لتنظيف فترة الطبخ ثلاث دقائق . ستسمع صفرة كل مرة تضغط فيها الزر . سيبدأ الفرن بالعمل قبل انتهاء الضغط السادس . لا تنزع من ذلك .

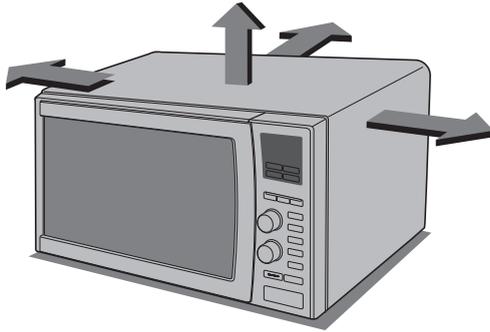


# إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

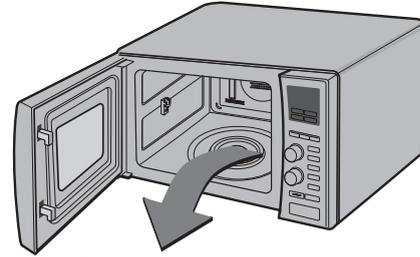
٢

ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ١٠ سم عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.



\* هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية

١  
أخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



رف الشواية  
(رف مرتفع)



رف الحمل الحار  
(رف منخفض)



المشواة



صينية زجاجية



صينية معدنية



حلقة دورانية

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٥-٤	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الأطفال
٨	الطبخ بطاقة المايكروويف
٩	مستوى طاقة المايكروويف
١٠	البدء السريع
١١	الطبخ المشواة
١٢	التسخين بالحمل الحراري
١٣	الطبخ الجمل الحراري
١٤	الطهي بمجموعة الحمل الحراري
١٥	الطهي على مجموعة الشواية
٢٤-١٦	الطبخ الآلي
٢٥	المشواة تجميع
٣٠-٢٦	الطهي بالمشواة
٣٧-٣١	طهي الحلويات
٣٩-٣٨	وصفتي
٤١-٤٠	إعادة تسخين
٤٤-٤٢	حساس الطهي
٤٥	التذويب التلقائي
٤٦	دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن
٤٧	المؤقت / الساعة
٤٨	دليل التسخين أو إعادة لتسخين
٤٩	دليل الخضراوات الطازجة
٥٠	دليل الطبخ بالشواية
٥٢-٥١	تحذيرات من أجل السلامة اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل
٥٣	أواني الطبخ الألمانية بفرن المايكروويف
٥٥-٥٤	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٥٦	أسئلة وأجوبة
٥٧	تعليمات توصيل القابس/المواصفات الفنية

## كيف يعمل فرن المايكروويف

المايكروويف نوع من أنواع الطاقة مثل موجات الراديو والتلفزيون وأشعة الإضاءة في النهار. تنتشر موجات المايكرو عادة في الاتجاه الخارجي وتنتشر في الجو دون أن تترك أثرا. غير أن أفران المايكروويف فيها ماجنيترون مصمم لاستغلال هذه الطاقة في أفران المايكروويف. الكهرباء أيضا تخضع لقاعدة الماجنيترون مستخدمة لإنتاج طاقة المايكروويف.

موجات المايكرو تدخل منطقة الطبخ من خلال فتحات الفرن. صينية دوار موجودة في أسفل الفرن. موجات المايكرو لا يمكنها اختراق الجدران المعدنية للفرن لكنها تخترق المواد الأخرى كالزجاج والبويسيلان وعرق الطبخ وهي مواد مصنوع منها أطباق الطبخ في فرن المايكروويف.

موجات المايكرو لا تسخن أواني الطبخ مع أن هذه الانواعي في النهاية ستسخن بفعل الحرارة الناتجة عن الطعام المطبوخ.

## جهاز أمان تام

دائما اترك الطعام يبرد قليلا داخل الفرن بعد طبخه وافحص درجة حرارته قبل استهلاكه خاصة محتويات زجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال.

لا يمكنك تشغيل الفرن والباب مفتوحا بسبب وجود قفل أمن تشابكي في نظام الباب. قفل الأمن التشابكي يوقف عمل الفرن وعملية الطبخ تلقائيا عن فتح الباب. لذلك يجب عدم التلاعب بقفل الأمن التشابكي حتى لا ينتج تعرض مؤذي للطاقة الناتجة عن فرن المايكروويف.

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

لا تضع أي مادة بين مقدمة الفرن والباب كذلك لا تسمح لبقايا مواد التنظيف أو الطعام بالتراكم عند سطح إغلاق باب الفرن.

لا تشغل الفرن اذا كان تالفا أو متعللا. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن باحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل: (١) الباب (اللوي)، (٢) المفصلات والمزلاج (مسكور أو مرخو) ، (٣) أختام الباب) وأسطحها. يجب عدم تعديل أو تطليح الفرن إلا بواسطة خبير فني مخصص.

### ⚠ تحذير

الرجاء التأكد من الوقت المحدد للطبخ جيدا لأن زيادة الطبخ قد يؤدي الى احتراق الطعام وبالتالي إتلاف الفرن.

عند تسخين السوائل كالحساء والشوربة والمشروبات في فرن المايكروويف قد يحدث احيانا زيادة تسخين هذه السوائل فوق درجة الغليان دون مشاهدة الفقاقيع. هذا قد يؤدي الى انسكاب السائل من الوعاء. لتجنب حدوث ذلك اتبع الخطوات التالية :

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.

٢. لا تسخنها فترة طويلة.

٣. حرّك السوائل قبل وضع الأثناء في الفرن ومرة اخرى عند

منتصف فترة التسخين.

٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلا في الفرن ثم حرّكه مرة اخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال).  
خذ عناية عند تناول الوعاء.

### ⚠ تحذير

دائما اترك الطعام يبرد قليلا داخل الفرن بعد طبخه وافحص درجة حرارته قبل استهلاكه خاصة محتويات زجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال.

# دليل المستخدم فرن المايكروويف/الشواية/الفرن الجمعي

## ⚠ تحذير

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل. لا يقبل المصنعين بالمسؤولية عن أي مشاكل تنتج عن عدم التزام المستخدم بهذه التعليمات.

MC9280MR  
MC9280XR

