



١٢٤

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. All Rights Reserved

## How the Microwave Function Works

Microwaves are a form of energy similar to radio, television waves, and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect.

This oven, however, has a magnetron that 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 tray is located inside 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.**

# CONTENTS

---

## 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

## 8 BEFORE USE

---

- 8 Unpacking & Installing
- 10 Control Panel
- 10 Display Picto
- 11 Setting Clock
- 11 Quick Start
- 11 More/Less
- 11 Energy Saving

---

## 12 HOW TO USE

---

- 12 Timed Cooking
- 12 Microwave Power Levels
- 13 Grill Cooking
- 13 Grill Combi. Cooking
- 14 Child Lock
- 14 Roast
- 14 Roast Menu Instructions
- 16 Soften & Melt
- 16 Soften & Melt Menu Instructions
- 17 Defrost & Cook
- 17 Defrost & Cook Menu Instructions
- 19 Yogurt
- 19 Yogurt Menu Instructions
- 20 Keep Warm
- 20 Popular Menu
- 21 Popular Menu Instructions
- 28 Inverter Defrost
- 28 Inverter Defrost Menu Instructions

---

## 29 MICROWAVE-SAFE UTENSILS

---

## 30 FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

---

---

## 32 TO CLEAN YOUR OVEN

---

---

## 32 USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

---

---

## 33 QUESTIONS & ANSWERS

---

---

## 34 TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

### WARNING

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These word means:

#### WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.

#### CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

### WARNING

- 1 **Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**
  - Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.
- 2 **Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**
  - It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
- 3 **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. (Young) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
  - Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- 4 **Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
  - They may get a burn.
- 5 **Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. 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.**
  - They could burst.
- 6 **Be certain to use proper accessories on each operation mode .**
  - Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.
- 7 **The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.**
  - They may get hurt.

- 8 **I**t 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.
- 9 **W**hen the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- 10 **D**o 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.
  - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 11 **I**f the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- 12 **T**he appliance is supplied from a cord extension set or an electrical portable outlet device, the cord extension set on electrical portable outlet device must be positioned so that it is not subject to splashing or ingress of moisture.
- 13 **O**nly 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.
- 14 **T**he appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 15 **D**uring use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 16 **D**o 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

## CAUTION

- 1 **Y**ou cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. **I**t is important not to tamper with the safety interlocks.
  - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
- 2 **D**o not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
  - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 3 **P**lease ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  - Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
- 4 **W**hen heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,
  - \* **A**void using straight sided containers with narrow necks.
  - \* **D**o not overheat.
  - \* **S**tir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
  - \* **A**fter heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
  - Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 5 **A**n exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. **D**on't block the outlet.
  - It could result in damage to your oven and poor cooking results.

- 6 **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.**
  - Improper use could result in damage to your oven.
- 7 **Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.**
  - Improper use can cause an explosion or a fire.
- 8 **Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.**
  - They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.
- 9 **Do not use recycled paper products.**
  - They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 10 **Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.**
  - Improper use could result in damage to your oven.
- 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.**
  - Improper use could result in bodily injury and oven damage.
- 12 **Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.**
  - They could burst.
- 13 **Do not cook eggs in their shell. 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.**
  - Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 14 **Do not attempt deep fat frying in your oven.**
  - This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- 15 **If smoke is observed (or emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flame.**
  - It can cause serious damage such as a fire or electric shock.
- 16 **When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition .**
  - Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.
- 17 **The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.**
  - As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.
- 18 **The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.**
  - 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.

**19 Only use the temperature probe recommended for this oven.**

- You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.
- This model doesn't provide a temperature probe.

**20 This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential environments;
- Bed and breakfast type environments.

**21 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.**

**22 The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.**

**23 The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

**24 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. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.**

- Overcooking could result in the corn catching a fire.

**25 This appliance must be earthed.**

The wires in the mains lead are coloured 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 coloured **BLUE** must be connected to the terminal which is marked with the letter **N** or coloured **BLACK**.


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

The wire which is coloured **GREEN & YELLOW** or **GREEN** must be connected to the terminal which is marked with the letter **G** or .

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

- Improper use may cause serious electric damage.

**26 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.**

- 27 **T**his oven should not be used for commercial catering purposes.
- Improper use could result in damage to your oven.
- 28 **T**he microwave oven must not be placed in a cabinet.
- The microwave oven is intended to be used freestanding.
- 29 **T**he connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.
- 30 **T**he door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- 31 **K**eeP the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 32 **T**he contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 33 **K**eeP the inside and outside of the oven clean. **T**he details of how to clean your oven pls reference above content " **T**o **C**lean **Y**our **O**ven ".
- 34 **A**ccording to the installation requirements set, otherwise the impact of heat, prone to danger.
- 35 **S**tream cleaner is not to be used.
- 36  **C**autiOn, hot surface
- W**hen the symbol is used, It means that the surfaces are liable to get hot during use.
- 37 **D**o not place an object(a book, a box, etc.) on the product. **T**he product may overheat or catch fire or the object may fall, causing injury to persons.

## BEFORE USE

### 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 guidelines on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing materials. Check to make sure that your oven has not been damaged during shipping.

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



**GLASS TRAY**



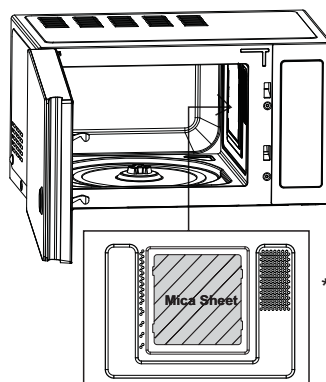
**ROTATING RING**



**RACK**



**SHAFT**



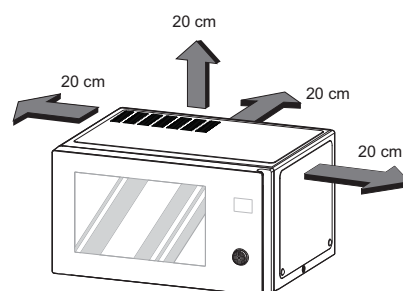
#### NOTE

- Do not remove the cavity Mica Sheet (silver plate) inside of oven. The Mica Sheet is there to protect the microwave components from food spatters.

- 2 Place the oven on the level location of your choice with more than 85 cm height but make sure there is at least 20 cm of space on the top and 20 cm at the rear & left & right for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8 cm from the edge of the surface to prevent tipping.

An exhaust outlet is located on bottom or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

If you use the microwave oven in an enclosed space or cupboard, The air flow for cooling the product could be worse. It may result in lower performance and reduced service life. If possible, please use the microwave oven in the counter top condition.



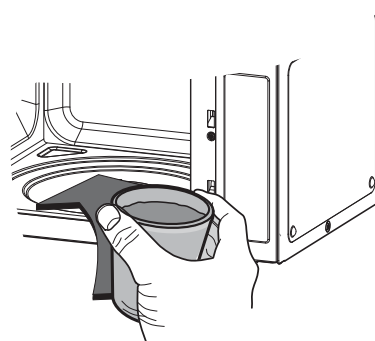
#### NOTE

- 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 pulling the door handle. 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 Microwave-safe utensils.





- 6 Press the **STOP/CANCEL** button, and press the **START** button one time to set 30 seconds of cooking time.



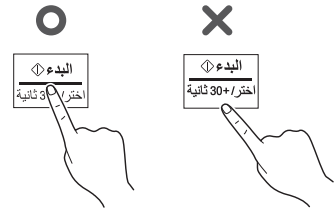
- 7 The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEP. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



### 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.

- 9 Button recognition may be hampered in the following circumstances:
- Only the outside area of the button is pressed.
  - The button is pushed using a nail or the tip of the finger.

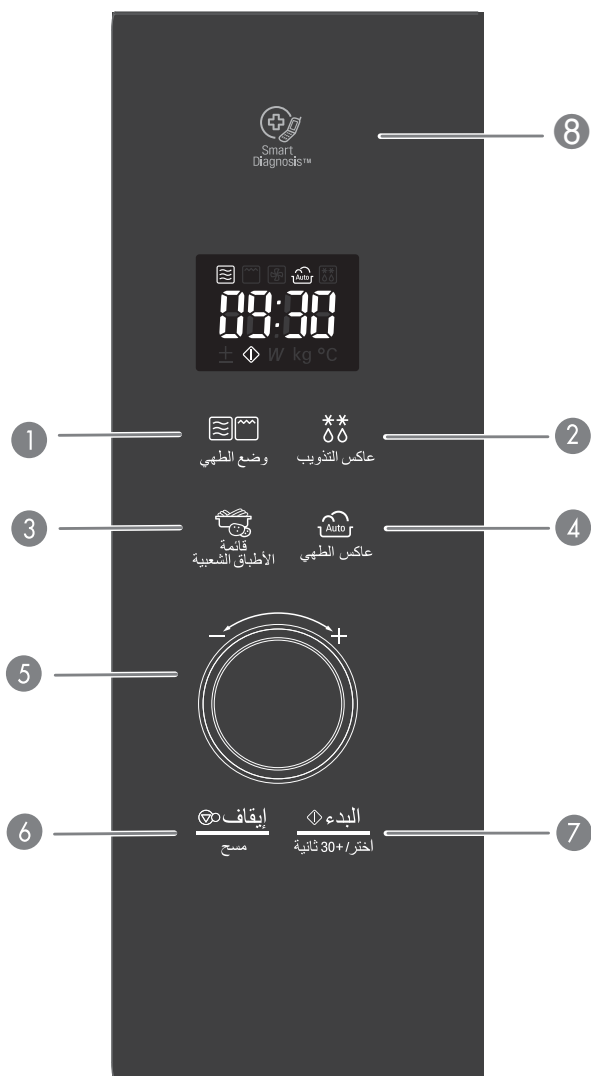


### ! NOTE

Do not use rubber gloves or disposable gloves.  
When wiping the touch control panel with a wet towel, remove moisture from the touch control panel when finished.

- 10 The setting of the cooking time should be shorter than common microwave ovens (700 W, 800 W) due to the relatively high output power of the product. Excessive heating with the product may cause moisture on the door.

## CONTROL PANEL



### Part

- 1 COOK MODE**  
See page 12 "Timed Cooking"  
See page 13 "Grill Cooking"  
See page 13 "Grill Combi. Cooking"
- 2 INVERTER DEFROST**  
See page 28 "Inverter Defrost"
- 3 POPULAR MENU**  
See page 20 "Popular Menu".
- 4 INVERTER COOK**  
Inverter Cook allows you to cook most of your favorite food by selecting the food type and the weight of the food.  
See page 14 "Roast"  
See page 16 "Soften & Melt",  
See page 17 "Defrost & Cook"  
See page 19 "Yogurt".  
See page 20 "Keep Warm".
- 5 DAIL (MORE / LESS)**
  - Choose the cooking menu.
  - Set cooking time and weight.
  - While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by turning the dial (except defrost mode).
- 6 STOP / CANCEL**
  - Stop over and clear all entries except time of day.
- 7 START**
  - In order to start cooking which is selected, press button one time.
  - The quick start feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a press of the START/ENTER button.
- 8 SMART DIAGNOSIS**  
Hold the mouthpiece of a phone up to this icon when directed to by service centre personnel, to help diagnose problems with the microwave oven when calling for service.

## DISPLAY PICTO

Icon	
	When operate Microwave, Show up the icon on the display.
	When operate Grill, Show up the icon on the display.
	When operate Grill Combi, Show up the icon on the display.
	When operate Inverter Cook / Steam Cook, Show up the icon on the display.
	When operate Inverter Defrost, Show up the icon on the display.
	When you can set More/Less, Show up the icon on the display.
	When you can Cook Start, Show up the icon on the display.
	When you can set Output Power, Show up the icon on the display.
	When you can set Weight, Show up the icon on the display.

## SETTING CLOCK

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the numbers in the display reset to '12H'.

### Example: To set 11:11

1. Press **START** to confirm the 12H clock display. (If you wish to have a 24H clock display, simply turn the DIAL to select '24H' before following next steps)
2. Turn the **DIAL** until display shows '11:'.
3. Press **START**.
4. Turn the **DIAL** to change the minutes until the display shows '11:11'.
5. Press **START**.

### NOTE

- If you want to set the clock again or change options, you will need to unplug the power cord and reconnect.
- If you don't want to use clock mode, Press STOP/CANCEL button, after plugging in your oven.

## QUICK START

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

### Example: Set 2 minutes of cooking on high power

1. Press **STOP/CANCEL**.
2. Select 2 minutes on high power.

Press the **START** button four times

The oven will start before you have finished the fourth press.

During QUICK START cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 seconds by repeatedly pressing the **START** button.

## MORE/LESS

By turning the dial, TIMED COOK program can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Turning the dial will increase 10 seconds or decrease 10 seconds to the cooking time each time. The max time possible will be 99 minutes 59 seconds.

### Example: To adjust the Inverter Cook (ex. Roast Chicken) cooking time for a longer time, or for a shorter time

1. Press **STOP/CANCEL**.
2. Press **INVERTER COOK** until display shows '1'.
3. Turn the **DIAL** until display shows '1-3'.
4. Press **START**.
5. Turn the **DIAL** until display shows '1.0 kg'.
6. Press **START**.
7. Turn the **DIAL**. The cooking time will increase or decrease by 10 seconds.

## ENERGY SAVING

Energy saving means save energy by turning off the display. This feature only operates when the Microwave Oven standby and the display will go out.

### NOTE

- When using clock mode, the display will remain on.

## HOW TO USE

### TIMED COOKING (MANUAL COOKING)

This function allows you to cook food for a desired time. There are 5 power levels available. The example below shows how to set power 1000 W for the desired time.

#### Example: To cook food on Power 1000 W for 5 minutes 30 seconds

1. Press **STOP/CANCEL**.  
(Icon: إيقاف / إقفال)
2. Press **COOK MODE** until display shows '1200 W'.  
(This is to tell you that the oven is set on 1200 W unless a different power setting is chosen.)  
(Icon: وضع الطهي / وضع الطبخ)
3. Turn the **DIAL** until display shows '1000 W'
4. Press **START**.  
(Icon: البدء / إقفال)
5. Turn the **DIAL** until display shows '5:30'.
6. Press **START**.  
(Icon: البدء / إقفال)

When cooking is complete, Tip will sound. The word **End** shows in the display window. 'End' remains in the display and Tip will sound every minute until the door is opened, or any button is pressed.

#### NOTE

- If you do not select the power level, the oven will operate at power HIGH. To set HI-POWER cooking, skip step 3 above.

## MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven is equipped with five power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The adjacent table will give you some idea of which foods are prepared at each of the various power levels.

- The adjacent chart shows the power level settings for your oven.

#### MICROWAVE POWER LEVEL CHART







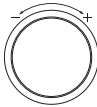


Power Level	Use
High 1200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boiling water.</li> <li>• Browning ground beef.</li> <li>• Making candy.</li> <li>• Cooking poultry pieces, fish &amp; vegetables.</li> <li>• Cooking tender cuts of meat.</li> </ul>
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating rice, pasta &amp; vegetables.</li> <li>• Reheating prepared foods quickly.</li> <li>• Reheating sandwiches.</li> </ul>
700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking egg, milk and cheese dishes.</li> <li>• Cooking cakes and breads.</li> <li>• Melting chocolate.</li> <li>• Cooking veal.</li> <li>• Cooking whole fish.</li> <li>• Cooking puddings and custard.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thawing meat, poultry and seafood.</li> <li>• Cooking less tender cuts of meat.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taking chill out of fruit.</li> <li>• Keeping casseroles and main dishes warm.</li> <li>• Softening butter and cream cheese.</li> </ul>

## GRILL COOKING

This feature will allow you to brown and crisp food quickly. There is no need for preheating.

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

### Example: Use Grill to cook food for 5 minutes 30 seconds

1. Press **STOP/CANCEL**.  
 
2. Press **COOK MODE** until display shows 'Grill'.  
 
3. Press **START**.  
 
4. Turn the **DIAL** until display shows '5:30'.  

5. Press **START**.  
 



### CAUTION

Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.



### NOTE

- This feature will allow you to brown and crispy food quickly.
- For the best result use the following accessories.





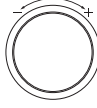


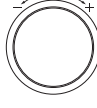




Rack

## GRILL COMBI. COOKING

Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave.

### Example: Programme your oven with micro power 330 W and combi for a cooking time of 25 minutes

1. Press **STOP/CANCEL**.  
 
2. Press **COOK MODE** until display shows 'Co-1'.  
 
3. Turn the **DIAL** until display shows 'Co-2'.  

4. Press **START**.  
 
5. Turn the **DIAL** until display shows '25:00'.  

6. Press **START**.  
   
When cooking you can turn the **DIAL** to increase or decrease the cooking time. Be careful when removing your food as the container will be hot!



### NOTE

- Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **Heater** and **Microwave**. This generally means it takes less time to cook your food.
- You can set three kinds of micro power level  
Co-1 : 220 W, Co-2 : 330 W, Co-3 : 440 W in grill combi mode.
- This feature will allow you to brown and crispy food quickly.
- For the best result use the following accessories.



Rack

## CHILD LOCK

This is a unique safety feature that prevents unwanted oven operations. Once the CHILD LOCK is set, no cooking can take place.

### Example: To set the CHILD LOCK



1. Press **STOP/CANCEL**.



2. Press and hold **STOP/CANCEL** until 'Loc' appears in the display and tip are heard.

If the time of day was already set, the time of day will appear on the display window after 1 second.

If the CHILD LOCK was already set and you touch another pad, the word Loc shows in the display. You can cancel the CHILD LOCK according to below procedure.

### Example: To cancel the CHILD LOCK



Press and hold **STOP/CANCEL** until 'Loc' disappears in the display.

After the CHILD LOCK is turned off, the oven will operate normally.

## ROAST

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically roast food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven roast your selections.

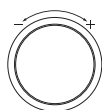
### Example: To cook 0.3 kg Roast Vegetables



1. Press **STOP/CANCEL**.



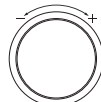
2. Press **INVERTER COOK** until display shows '1'.



3. Turn the **DIAL** until display shows '1-5'.



4. Press **START**.



5. Turn the **DIAL** until display shows '0.3 kg'.



6. Press **START**.

## ROAST MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	Jacket Potatoes	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g / each)	Room	1. Wash potatoes and dry with a paper towel. 2. Pierce each potato 8 times with a fork. 3. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 4. After cooking, stand for 3 minutes.	Rack
1-2	Roast Beef	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	1. Brush beef with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.	Heat-proof glass dish
1-3	Roast Chicken	0.8 - 1.8 kg	Refrigerated	1. Brush whole chicken with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.	Heat-proof glass dish

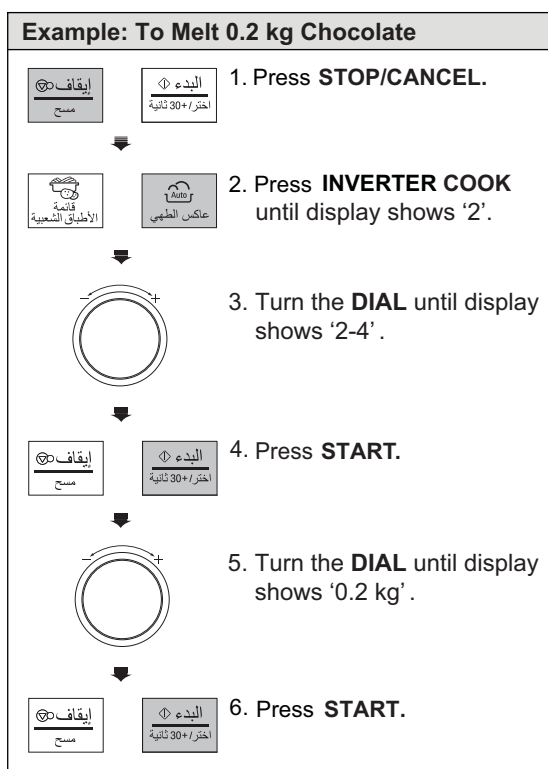
Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-4	Roast Lamb	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brush lamb with melted butter or oil and season as desired.</li> <li>2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START.</li> <li>3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking.</li> <li>4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.</li> </ol>	Heat-proof glass dish
1-5	Roast Vegetables	0.2 - 0.3 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            Eggplants, cut into 1 - 2 cm thickness            Zucchini, cut into 1 - 2 cm thickness            Onions, cut into wedges            Sweet peppers, cut in half lengthwise and discard seeds            Whole cherry tomatoes            Mushrooms, cut in half         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brush vegetables with melted butter or oil and season as desired.</li> <li>2. Place food on a glass dish on the Rack. Choose the menu and weight, press START.</li> <li>3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking.</li> </ol>	Heat-proof glass dish on the Rack

**NOTE**

When cooking a roast, use a roasting rack if you have it.

## SOFTEN & MELT

The oven uses low power to soften / melt foods, See the following table.



## SOFTEN & MELT MENU INSTRUCTIONS

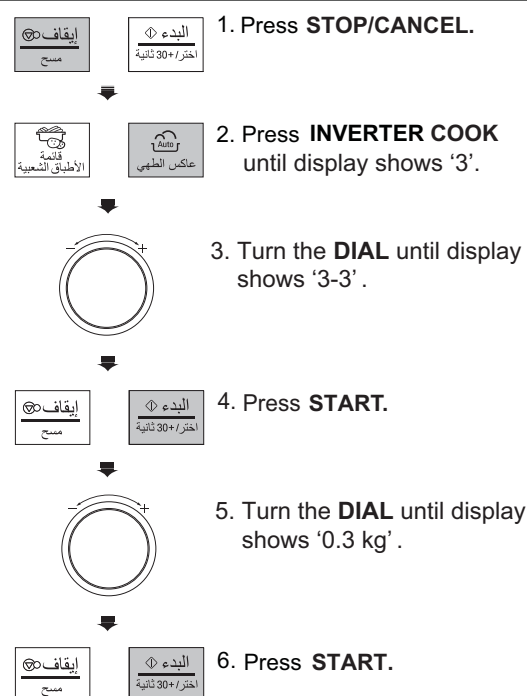
Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-1	<b>Soften Cream Cheese</b>	0.1 - 0.3 kg	Refrigerated	1. Unwrap and place on a dish. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.	Microwave-safe dish
2-2	<b>Soften Ice Cream</b>	2 / 4 cups	Frozen	1. Remove lid and cover. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	-
2-3	<b>Melt Butter</b>	1 - 3 ea (100 - 150 g / each)	Refrigerated	1. Place food on a bowl. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. After cooking, stir to complete melting.	Microwave-safe bowl
2-4	<b>Melt Chocolate</b>	0.1 - 0.3 kg	Room	1. Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. 2. Unwrap and place food on a bowl. 3. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 4. After cooking, stir to complete melting.	Microwave-safe bowl



## DEFROST & COOK

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically cook food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven cook your selections.

### Example: To Cook 0.3 kg Chicken Nuggets



## DEFROST & COOK MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3-1	Baguette/ Croissant	0.1 - 0.3 kg	Frozen	1. Remove frozen baguette/croissant from wrap. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START.	Heat-proof glass dish
3-2	Cheese Sticks	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Remove cheese sticks from all packaging. 2. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Rack
3-3	Chicken Nuggets	0.2 - 0.3 kg	Frozen	1. Remove chicken nuggets from all packaging. 2. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3-4	<b>Frozen Lasagna</b>	0.3 kg	Frozen	1. Remove lasagna from box packages and remove cover. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press START.	-
3-5	<b>Frozen Pizza (Thick)</b>	0.5 kg	Frozen	1. Remove thick-crust pizza from all packaging. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu, press START.	Heat-proof glass dish
3-6	<b>Frozen Pizza (Thin)</b>	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Remove thin-crust pizza from all packaging. 2. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START.	Rack
3-7	<b>Salmon Fillets</b>	0.2 - 0.6 kg (180 - 220 g, 2.5 cm thickness /each)	Frozen	1. Brush frozen salmon with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Rack on a drip dish

## YOGURT

This feature allows you to cook Yogurt by pressing INVERTER COOK button.

### Example: To Cook 0.6 kg Yogurt

- 
1. Press **STOP /CANCEL**.
  2. Press **INVERTER COOK** until display shows '4'.
  3. Press **START**.  
'5h00' will show in the display.



## YOGURT MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil												
4	Yogurt	0.6 kg	Lukewarm	<div><b>Ingredients</b> 500 ml pasteurized whole milk 100 g natural plain yogurt</div> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Thoroughly wash the proper sized microwave-safe bowl with hot water.</li><li>2. Pour 500 ml milk into the bowl.</li><li>3. Heat it about 1 minutes 30 seconds - 2 minutes 30 seconds on high microwave power until 40 - 50 °C temperature.</li><li>4. Add 100 ml yogurt into the bowl and stir well.</li><li>5. Cover with plastic wrap or lid and place food in the oven. Choose the menu, press START.</li><li>6. After proofing, stand in the refrigerator for about 5 hours.</li><li>7. Taste nice with jam, sugar or fruits.</li></ol> <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• The following types of milk and yogurt may be used :</li></ul> <table><tr><th colspan="2">Do use</th><th colspan="2">Do not use</th></tr><tr><th>Milk</th><th>Yogurt</th><th>Milk</th><th>Yogurt</th></tr><tr><td>• Pasteurized whole milk</td><td>Natural plain yogurt</td><td>• 2 %, 1 % or fat-free milk • High calcium milk • Soy milk • Leftover milk • Expired milk</td><td>• Leftover yogurt • Expired yogurt</td></tr></table> <ul style="list-style-type: none"><li>• Thoroughly wash all utensils with hot water and dry before proofing yogurt.</li><li>• Make sure that the milk is lukewarm(40 - 50 °C) before proofing.</li><li>• Don't shake or mix yogurt during proofing as this will affect the firmness of the yogurt.</li><li>• If the amount of ingredients are greater than suggested, increase the proofing time.</li></ul>	Do use		Do not use		Milk	Yogurt	Milk	Yogurt	• Pasteurized whole milk	Natural plain yogurt	• 2 %, 1 % or fat-free milk • High calcium milk • Soy milk • Leftover milk • Expired milk	• Leftover yogurt • Expired yogurt	Microwave-safe bowl
Do use		Do not use															
Milk	Yogurt	Milk	Yogurt														
• Pasteurized whole milk	Natural plain yogurt	• 2 %, 1 % or fat-free milk • High calcium milk • Soy milk • Leftover milk • Expired milk	• Leftover yogurt • Expired yogurt														



# KEEP WARM

The Keep Warm function will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Use microwave-safe utensils.



**Example: Keep warm manually**  
**To warm food at high level in 90 minutes.**



1. Press **STOP /CANCEL**.



2. Press **INVERTER COOK** until display shows '5'.



3. Press **START**.  
'1h30' will show in the display.

Notes :



Crisp foods (pastry, pies, turnovers, etc) should be uncovered during keep warm. Moist foods should be covered with plastic wrap or microwave-safe lid.

The amount of keep warm food is suitable for 1-3 servings.



# POPULAR MENU

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically cook food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven cook your selections.


**Example: To cook 0.3 kg Kafta**





1. Press **STOP /CANCEL**.




2. Press **POPULAR MENU** until display shows '1'.





3. Turn the **DIAL** until display shows '1-3'.



4. Press **START**.



5. Turn the **DIAL** until display shows '0.3 kg'.



6. Press **START**.

## POPULAR MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	Grape Leaf	1.0 kg	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <p>1 pot of grape leaves            2 large onions, finely chopped            ½ cup olive oil            1 garlic clove, crushed            1 tomato, chopped            1 cup lemon juice            1 tablespoon tomato paste            Kosher salt            Freshly ground black pepper            1 cup white rice            ½ cup water            ¼ cup chopped dill</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cook onions, garlic, tomato, tomato paste, and lemon juice in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</li> <li>2. Add cooked rice, vegetable mixture, salt and pepper in a bowl and mix well.</li> <li>3. Place grape leaf on a flat surface and place 1 ½ spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf.</li> <li>4. Put all wrapped leaves in rows into a deep and large microwave-safe bowl and add water. Cover with plastic wrap.</li> <li>5. Place food in the oven. Choose the menu, press start.</li> <li>6. After cooking, serve with sour cream or as desired.</li> </ol>	Microwave-safe bowl
1-2	Kabsa	2.0 kg	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <p>¼ cup butter            1.2 kg chicken, cut into 8-10 pieces            1 large onion, finely chopped            3 garlic cloves, minced            ¼ cup tomato puree            1 tomato, chopped            2 medium carrots, chopped            1 pinch grated nutmeg            1 pinch ground cumin            1 pinch ground coriander            Salt &amp; freshly ground black pepper            2 cups hot water            1 chicken stock cube            200 g long grain rice(don't rinse or soak this)            ¼ cup raisins            ¼ cup slivered almond, toasted</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cook chicken, carrots, tomato, tomato puree, garlic, onion and butter in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</li> <li>2. Place the cooked chicken mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice, spices, raisins, almond and water. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking</li> </ol>	Microwave-safe bowl

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-3	Kafta	0.2 - 0.4 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            500 g beef minced            1 cup parsley chopped or grated            1 onion chopped            2 breads sliced            ½ teaspoon all-spices            ¼ teaspoon paprika powder            ¼ teaspoon cinnamon powder            Salt and pepper as per taste         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Combine all ingredients in a large bowl, and mix well.</li> <li>2. Divide and shape into small sausages (100 g / each one, about 1.5 cm ).</li> <li>3. Place food on a heat-proof glass dish on the Rack. Choose menu and weight, press start to cook.</li> <li>4. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> <li>5. After cooking, remove from the oven and stand.</li> </ol>	Heat-proof glass dish on the Rack
1-4	Rice Pudding	0.7 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            ½ cups short grain rice            600 g milk            Pinch of salt            ¼ cup granulated sugar            3 teaspoons rose water            ½ teaspoon ground cardamom            Honey for serving, optional         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mix all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>2. Place food in the oven. Choose the menu, press start.</li> <li>3. When BEEP, stir then cover with lid. Press start to continue cooking.</li> <li>4. After cooking, stir and stand covered for 5 minutes.</li> </ol>	Microwave-safe bowl (deep glass pot)
2-1	Potato Gratin	1.5 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            1 kg potatoes            1 clove garlic            20 g butter            300 g cream            100 g grated cheese            Nutmeg, salt and pepper to taste         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peel and wash potatoes then cut into 5 mm slices. Rub inside of dish with garlic clove and butter.</li> <li>2. Place half of potatoes in a baking dish and season. Fill with remaining potatoes and season then pour cream and cheese over the top.</li> <li>3. Place the baking dish in the oven. Choose the menu, press start.</li> </ol>	20 x 20 cm Baking dish

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-2	Ratatouille	1.5 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            1 onion, cut into chunks            1 eggplant, cut into chunks            1 zucchini, cut into chunks            1 colored sweet pepper, cut into chunks            3 tomatoes, chopped            1 tablespoon tomato paste            2 garlic cloves, crushed            1 tablespoon fresh greens, chopped            2 tablespoons vinegar            1 teaspoon sugar            Salt and pepper to taste         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>2. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.</li> </ol>	Microwave-safe bowl
2-3	Stuffed Tomatoes	1.0 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            4 medium tomatoes            Salt and pepper to taste            300 g ground beef            ½ cup breadcrumbs            2 garlic cloves, crushed            1 tablespoon Dijon mustard            1 tablespoon dried greens            1 tablespoon parmesan cheese         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cut tops off tomatoes to form hats and remove seeds, taking care not to pierce flesh or skin. Then sprinkle each tomato with salt and pepper.</li> <li>2. Add the rest of the ingredients in a bowl, mix well.</li> <li>3. Stuff tomatoes with beef mixture and replace hats.</li> <li>4. Place stuffed tomatoes on a microwave-safe dish and cover with plastic wrap.</li> <li>5. Place food in the oven. Choose the menu, press start.</li> </ol>	Microwave-safe dish
2-4	Stuffed Zucchini	1.2 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            4 round zucchinis(200 g/each)            500 g ground beef            2 tablespoons olive oil            Salt and pepper to taste         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cut tops off zucchini to form hats and seed them, taking care not to pierce flesh or skin. Then sprinkle each zucchini with salt and pepper.</li> <li>2. Stuff zucchinis with ground beef and replace hats.</li> <li>3. Place food on a heat-proof glass dish and drizzle with olive oil. Choose the menu, press start.</li> </ol>	Heat-proof glass dish

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3-1	Bobotie	1.3 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            200 ml milk            2 slices of bread            750 g minced beef            1 chopped onion (medium size)            2 tablespoons grated fresh ginger            3 garlic cloves grated            1 tablespoon apricot jam            30 ml lemon juice            ¼ cup of blanched almonds            2 teaspoons medium (or hot) curry powder            1 teaspoon turmeric            2 teaspoons salt            4 bay or lemon leaves            3 eggs         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soak the bread in 100 ml milk. Mix it with the minced beef.</li> <li>2. Mix all the other ingredients except remaining milk, oil, eggs and bay leaves.</li> <li>3. Heat oil in a pan and cook mixture until turn lightly browned. Put them into a 1.5 L casserole and set aside.</li> <li>4. Beat eggs with remaining milk and pour over meat.</li> <li>5. Place casserole in the oven. Choose the menu, press start.</li> <li>6. After cooking, remove from the oven. Serve with plain or saffron rice.</li> </ol>	1.5 L casserole
3-2	Braai-Lamb Chops	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Choose lamb chops of 100-150 g weight and 1.5-2.0 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired.</li> <li>2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>	Rack on a drip dish
3-3	Braai-Steak	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Choose steak of 200 g weight and 2.5 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired.</li> <li>2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>	Rack on a drip dish



Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil															
3-4	Couscous	0.1 - 0.4 kg	Room	<div><div>Ingredients</div><table><tr><td>Couscous</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr><tr><td>Water</td><td>120 ml</td><td>240 ml</td><td>360 ml</td><td>480 ml</td></tr><tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsps</td><td>3 tbsps</td><td></td></tr></table><div>Vegetable mixture</div><div><div><div>1. Put couscous, water and butter in a large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.</div><div>2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press start.</div><div>3. After cooking, stand for 15~20 minutes.</div><div>4. With a fork, fluff the couscous and mix the couscous with some of the vegetable sauce.</div></div><div><div>※ Vegetable mixture</div><div>15 peeled pearl onions or 2 cups sliced onions</div><div>15 oz can chick peas</div><div>2 large boiled potatoes cubed</div><div>1 sliced carrots</div><div>½ cup chopped cilantro</div><div>¼ cup chopped parsley</div><div>2 tablespoons minced garlic</div><div>1 teaspoon paprika</div><div>¼ teaspoon nutmeg</div><div>½ teaspoon salt</div><div>½ teaspoon black pepper</div><div>2 cans tomato sauce</div><div>1 chicken broth</div><div>1 ½ cups water</div><div>2 tablespoons butter</div><div><div>1. Cook onions and butter for 5 minutes until caramelized.</div><div>2. Add carrots and garbanzo beans and cook for another 5 minutes, and add garlic, cilantro, parsley, potatoes and ½ tsp salt and mix vegetables.</div><div>3. In a large 4 quart sauce pan bring tomato sauce and 1 ½ cup of water to a simmer.</div><div>4. Add seasonings and spices to the sauce then add vegetable mixture to tomato sauce and simmer for 10-12 minutes.</div></div></div></div></div>	Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Water	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml	Butter	1 tbsp	2 tbsps	3 tbsps		Microwave-safe bowl
Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																
Water	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml																
Butter	1 tbsp	2 tbsps	3 tbsps																	

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
4-1	Chicken Tikka	0.2 - 0.4 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            4 chicken breasts, cut into cubes            1 cup natural yogurt            1 tablespoon ground cumin            1 tablespoon garam masala powder            1 teaspoon ground coriander            1 lemon juice            8 garlic cloves, finely chopped            1 inch grated ginger, finely chopped            ¼ teaspoon red food color            1 lemon            Salt and pepper to taste         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mix the spices, coloring, lemon juice, ginger and garlic up into a paste with a little water.</li> <li>Stir in well with the yogurt to make a tandoori marinade.</li> <li>Marinate the chicken in the marinade for 2~3 hours.</li> <li>Skewer the pieces of chicken using wooden skewers. Note that the skewers pass the center of pieces.</li> <li>Place skewers on the Rack on a drip dish.</li> <li>Choose the menu and weight, press start.</li> <li>When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> <li>After cooking, remove from the oven and stand.</li> </ol>	Rack on a drip dish
4-2	Curry Chicken	1.5 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            400 g chicken breasts, cut into chunks            ¼ cup olive oil            2 onions, chopped            4 garlic cloves, crushed            1 ginger root, peeled            1 cinnamon stick            2 dried red chilies            1 teaspoon turmeric powder            400 g tomato sauce            ½ cup water or stock            ½ cup plain yogurt            1 tablespoon lemon juice            Salt and pepper to taste         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>Add all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>Place food in the oven. Choose the menu, press start.</li> <li>Stir at least twice during cooking.</li> </ol>	Microwave-safe bowl

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil																
4-3	Dal Tadka	0.2 - 0.4 kg	Room	<b>Ingredients</b>	Microwave-safe bowl																
				<table><tr><td>Dal (soaked for 2 hours)</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr><tr><td>Water</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td></tr><tr><td>Oil</td><td>2 Tablespoons</td><td>2½ Tablespoons</td><td>3 Tablespoons</td></tr><tr><td>Salt</td><td colspan="3">To taste</td></tr></table>		Dal (soaked for 2 hours)	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Water	400 ml	600 ml	800 ml	Oil	2 Tablespoons	2½ Tablespoons	3 Tablespoons	Salt	To taste		
				Dal (soaked for 2 hours)		0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg													
				Water		400 ml	600 ml	800 ml													
Oil	2 Tablespoons	2½ Tablespoons	3 Tablespoons																		
Salt	To taste																				
Spices Cumin seed Chili powder Turmeric powder Curry leaves																					
1. Combine all ingredients in a microwave-safe bowl and add spices to your preference. 2. Place food in the oven. Choose menu and weight, press start. Stir at least twice during cooking.																					
4-4	Veg. Biryani	1.0 kg	Room	<b>Ingredients</b> 1 ½ cups Basmati rice 400 g water 2 cups chopped onions 1 tomato, chopped 1 cup vegetables(carrot, beans, peas, potato), chopped 2 green chillies, chopped 1 teaspoon ginger garlic paste 1 ½ teaspoon red chili powder 1 teaspoon coriander powder 1 teaspoon cumin powder 1 tablespoon biryani masala 1 cinnamon 2 cardamoms 2 cloves 2 small bay leaves 1 teaspoon fennel seeds A bunch of finely chopped coriander leaves(cilantro) and mint leaves 1 tablespoon oil 2 tablespoons ghee or clarified butter Salt to taste  1. Cook all vegetables and spices in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Place the cooked vegetable mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent. 3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.	Microwave-safe bowl																

## INVERTER DEFROST

Four defrost sequences are preset in the oven. The INVERTER DEFROST feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the INVERTER DEFROST includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange to get the best defrost results. Four different defrosting levels are provided.

(MEAT / POULTRY / FISH / BREAD)

**Example: To defrost 1.2 kg of meat**

1. Press **STOP/CANCEL**.
2. Press **INVERTER DEFROST** until display shows 'dEF1'.
3. Turn the **DIAL** until display shows '1.2 kg'.
4. Press **START**.

### NOTE:

When you press the **START** button, the display changes to defrost time count down. The oven will beep once during the DEFROST cycle.

At beep, open the door and remove any portions that have thawed and turn.

Return frozen portions to the oven and press **START** to resume the defrost cycle.

- Remove fish, meat, and poultry from its original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- Depending on the shape of the food can be defrosted more or less.

## INVERTER DEFROST MENU INSTRUCTIONS

Category	Food to be Defrosted
<b>MEAT (dEF1)</b> <b>0.1 - 4.0 kg</b>	<b>Beef</b> Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty <b>Lamb</b> Chops, Rolled roast <b>Veal</b> Cutlets (0.5 kg, 20 mm thick) Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 5 - 15 minutes.
<b>POULTRY (dEF2)</b> <b>0.1 - 4.0 kg</b>	<b>Poultry</b> Whole, Cut-up, Breast (boneless) <b>Cornish Hens</b> Whole <b>Turkey</b> Breast Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 30 - 60 minutes.
<b>FISH (dEF3)</b> <b>0.1 - 4.0 kg</b>	<b>Fish</b> Fillets, Whole Steaks Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 5 - 10 minutes.
<b>BREAD (dEF4)</b> <b>0.1 - 0.5 kg</b>	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 1 - 2 minutes.

## 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 the microwave. 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 the microwave. Just read through the following checklist.

### Dinner plates

Many kinds of dinnerware 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 the microwave.

### 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 as cooking utensils.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave.

# FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

## Keeping an eye on things

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. 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 so that the outer edges do not become dry and brittle.

## Height of food

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

## Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves causes moisture to evaporate, 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 in order to prevent unevenly or overcooked meat.

## 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 most 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.

# FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

## Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods 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

It is a looser cover than a lid or cling film, the food may dry out slightly. 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.

## 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 a 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 the seal and door surfaces. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times and may even damage the oven. 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 metal tray can be washed by hand or in the dishwasher.

### 2 Keep the outside of the oven clean

Disconnect the mains plug from the power outlet before cleaning the oven to eliminate the possibility of electric shock. 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 the oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP after cleaning.

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. Steam or condensation build up inside the door is normal if foods are heated for a long period on higher power levels. This is not a malfunction. The condensation will eventually evaporate. Try covering the food or vary the heating levels and time to reduce any condensation forming in the door, this may also 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.

## USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

Use this function if you need an accurate diagnosis by an LG Electronics service centre when the product malfunctions or fails. Use this function only to contact the service representative, not during normal operation.

1. When instructed to do so by the call centre, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the controller.

#### NOTE

- Do not touch any other buttons.



2. With the door closed, press and continue to hold the STOP/Cancel button for 3 seconds so that 'Loc' appears on the display. Continue to hold the STOP/Cancel button for a further 5 seconds until '5' appears in the display. (so, the STOP/Cancel button will need to be held for 8 seconds continuously). A tone will then emit from behind the Smart Diagnosis symbol.
3. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time.
4. Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

#### NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the call center agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.



## QUESTIONS & ANSWERS

FAQ	Answer
What's wrong when the oven light will not glow?	There may be several reasons why the oven light will not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
Why does the BEEP tone sound when a button on the control panel is touched?	The BEEP tone sounds to assure that the setting is being properly entered.
Will the microwave function be damaged if it operates empty?	Yes. Never run it empty.
Why do eggs sometimes pop?	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.
Why is standing time recommended after microwave cooking is over?	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.
Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?	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 this oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgment along with the cooking guide suggestions to test food conditions, just as you would do with a conventional cooker.
Why appears the word 'Cool' or remaining cooking time in the display with fan noise after microwave cooking is over?	After cooking is complete, the fan may operate to cool the oven. The display will show 'Cool'. If you open the door or press once STOP/Cancel before the cooking time is complete, the remaining cooking time will show on the display. This is not a malfunction.

When operating the microwave oven, If you use a product such as radio, TV, wireless LAN, Bluetooth, medical equipment, wireless equipment etc. Using the same frequency as the microwave oven, the product may receive interference from these products. This interference does not indicate a problem of the microwave or the product and is not a malfunction. Therefore, it is safe to use. However, medical equipment may receive interference as well, so use caution when using medical equipment near the product.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

MH826****	
Power Input	230 V~ 50 Hz
Microwave Output Power.	Max. 1200 Watt (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	544 mm(W) X 307 mm(H) X 458 mm(D)
Microwave	1350 Watt
Grill	1000 Watt
Combination	1500 Watt

- In 1200 W and 1000 W, output power will gradually be reduced to avoid overheating.

MH826****	
Power Input	220 V~ 50/60 Hz
Microwave Output Power.	Max. 1200 Watt (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	544 mm(W) X 307 mm(H) X 458 mm(D)
Microwave	1350 Watt
Grill	900 Watt
Combination	1450 Watt

- In 1200 W and 1000 W, output power will gradually be reduced to avoid overheating.

Microwave Frequency : 2450 MHz +/- 50 MHz (Group 2 / Class B) \*\*

Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400 GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic radiation, inductive and /or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes.

Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

You can download a owner's manual at <http://www.lg.com>





## المواصفات الفنية

MH826****	
مدخلات الطاقة	230 فولت – 50 هرتز
مخرجات الطاقة	الحد الأقصى 1200 واط (معيّار تصنيف IEC60705)
تردد الموجات الدقيقة	2450 ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	544 ملم (عرض) × 307 ملم (ارتفاع) × 458 ملم (طول)
الميكروويف	1350 واط
الثلاجة	1000 واط
الحمل الحراري	1500 واط

في 1200 واط و 1000 واط، سيتم تخفيض الطاقة تدريجياً لتفادي ارتفاع درجة الحرارة.

MH826****	
مدخلات الطاقة	220 فولت – 50/60 هرتز
مخرجات الطاقة	الحد الأقصى 1200 واط (معيّار تصنيف IEC60705)
تردد الموجات الدقيقة	2450 ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	544 ملم (عرض) × 307 ملم (ارتفاع) × 458 ملم (طول)
الميكروويف	1350 واط
الثلاجة	900 واط
الحمل الحراري	1450 واط

في 1200 واط و 1000 واط، سيتم تخفيض الطاقة تدريجياً لتفادي ارتفاع درجة الحرارة.

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

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

## أسئلة وأجوبة

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

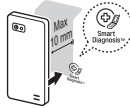
عند تشغيل فرن الميكروويف، وفي حال استخدمت جهاز كلاراديو أو التلفاز أو شبكة محلية لاسلكية أو بلوتوث أو أجهزة طبية أو أجهزة لاسلكية ... إلخ، قد تستخدم هذه الأجهزة نفي تردد الفرن، وقد تتداخل الموجات مع هذه الأجهزة، إلا أنّ ذلك لا يُشير إلى مشكلة في الفرن أو خلل فيه. لذلك، من الآمن استخدامها. قد تواجه الأجهزة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

## تنظيف الفرن

1. **حافظي على نظافة الفرن من الداخل**  
يلتصق الطعام المتناثر والسوائل المنسكبة بجدران الفرن وبين القفل وسطح الباب. ويُفضّل إزالة هذه البقع باستخدام قطعة قماشة مبللة على الفور، حيث تمتص هذه البقع والفتات طاقة الموجات الدقيقة وتزيد من زمن الطهي. استخدمي قطعة قماش مبللة لمسح الفتات العالق بين الباب والإطار. أزيلّي رذاذ الدهون بقطعة قماش وصابون ومن ثمّ اشطفي السطح وجفّفيه.  
لا تستخدمي المنظفات القاسية أو الكاشطة. يُمكن غسل الطبق المعدني يدوياً أو في الجلاية.
2. **حافظي على نظافة السطح الخارجي للفرن**  
نظّفي السطح الخارجي للفرن بالماء والصابون ومن ثمّ بماء نظيف وجفّفيه باستخدام قطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. لتفادي الإضرار بالأجزاء التشغيلية داخل الفرن، لا تسمحِي بتسرّب الماء داخل فتحات التهوية. لتنظيف لوحة التحكم، افتحي الباب لتفادي التشغيل المفاجئ، وامسحيه بقطعة قماش رطبة تليها أخرى جافة. واضغطي إيقاف/ مسح عند الانتهاء من التنظيف.
3. عند تراكم البخار داخل أو حول السطح الخارجي لباب الفرن، امسحي اللوحات بقطعة قماش ناعمة. قد يحدث ذلك عند تشغيل الفرن في ظروف عالية الرطوبة، ولا يشير ذلك إلى وجود خلل في الوحدة بأي حال من الأحوال.
4. يجب المحافظة على نظافة الباب وقفله. استخدمي فقط الماء الدافئ والصابون واشطفيهما ثمّ جفّفي هذه الأجزاء جيداً.  
لا تستخدمي المواد الكاشطة كمساحيق التنظيف أو قطع المسح البلاستيكية والصلبة.  
تسهل المحافظة على الأجزاء المعدنية عند مسحها بانتظام بقطعة قماش رطبة.

## استخدام خاصية Smart Diagnosis™

- استخدمي هذه الوظيفة في حال كنت بحاجة إلى تشخيص دقيق من قبل مركز خدمة إل جي إلكترونيكس عند تعطل المنتج أو اختلاله. تُستخدم هذه الوظيفة فقط عند الاتصال بممثل الخدمة وليس أثناء التشغيل العادي.
1. حين يطلب منك مركز الخدمة ذلك، ضعي سماعة هاتفك قرب شعار التشخيص الذكي الموجودة على لوحة التحكم.



### ملاحظة !

- رارزألا نم.يأ يسملت ال

2. مع فتح الباب، اضغطي مع الاستمرار على زر إيقاف/مسح لمدة 3 ثوانٍ حتّى يظهر "Loc" على الشاشة. استمري بالضغط على زر إيقاف/مسح لفترة 5 ثوانٍ حتّى يظهر "5" على لوحة العرض. (ستحتاجين للاستمرار بالضغط على زر إيقاف/مسح لمدة 8 ثواني متواصلة).
- ستنطلق نغمة بعد ذلك من وراء رمز التشخيص الذكي.
3. الرجاء إبقاء الهاتف في مكانه حتّى الانتهاء من إرسال النغمة. ستم عرض عد تنازلي.
4. بمجرد انتهاء العد التنازلي وتوقف النغمة، استأنفي المحادثة مع موظف مركز الخدمة الذي سيتمكّن من مساعدتك باستخدام المعلومات المرسلة لتحليلها.

### ملاحظة !

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

## والطهي في الميكروويف

### وضع الأجزاء السميكة للخارج

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

### التغطية

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

### الرفع

يمكن رفع الأطعمة السميكة أو الكثيفة لينتسئ للجزء المركزي والسفلي من الأطعمة امتصاص الموجات الدقيقة.

### التنقيب

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

### اختبار الطهي

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

### مدة ترك الأطعمة

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



## والطهي في الميكروويف

### المراقبة

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

### العوامل التي تؤثر على زمن الطهي بلاميكروويف

يوجد العديد من العوامل التي تؤثر على زمن الطهي. إذ تُحدِّث درجة حرارة المكونات المستخدمة في الوصفة فرقاً شاسعاً في زمن الطهي. فعلى سبيل المثال، يستغرق الكيك المصنوع بزيادة وحليب وبيض بدرجات حرارة باردة جداً زمناً أطول بكثير من الكيك المعدَّ بمكونات بدرجة حرارة الغرفة. توصي بعض الوصفات، لا سيما وصفات الخبز والكيك والكاسترد، بإزالة الطعام من الفرن قبل أن يصل إلى مرحلة النضج بقليل.

لا يعدُّ ذلك خطأً، فعندما تتركين هذ الأطعمة، تستكمل نضجها خارج الفرن، حيث تنتقل الحرارة المحصورة في الأجزاء الخارجية منها تدريجياً للداخل. في حين إذا قمت بترك الطعام داخل الفرن حتَّى يتم طهيهِ بالكامل، تصبح الأجزاء الخارجية منه مطهية بشكل زائد أو يمكن حتَّى أن تحترق. ستزداد مهارتك في تقييم زمن الطهي وترك الطعام في العديد من الأطعمة.

### كثافة الطعام

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

### مستوى ارتفاع الطعام

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

### نسبة الرطوبة في الطعام

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

### محتوى الطعام من العظام والدهون

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

### كمية الطعام

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

### شكل الطعام

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

### التغطية

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

### التسمير

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

### التغطية بأوراق مقاومة للشحوم

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

### الترتيب والمسافة

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

### التحريك

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

### التقليب

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

## الأواني آمنة الاستخدام في الميكروويف

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

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

### أطباق الطعام

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

### الأواني الزجاجية

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

### أوعية التخزين البلاستيكية

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

### الورق

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

### أكياس الطهي البلاستيكية

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

### أواني الميكروويف البلاستيكية

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

### الأواني الفخارية والخزفية

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

## تنبيه

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

## عاكس التذويب

### تعليمات قائمة إعادة التسخين

الأطعمة	الفئة
<b>لحم بقري</b> اللحم المفروم، شرائح اللحم، مكعبات لحم للحساء، شريحة لحم الخاصرة، لحم مشوي بالقدور، ضلع مشوي، ورك مشوي، برجر اللحم البقري. <b>لحم الضأن</b> شرائح اللحم، اللفائف المشوية <b>لحم الخنزير</b> شرائح، نقانق، ضلوح اللحم الرقيقة، أضلع اللحم المشوية على الطريقة الريفية المشاوي المدفلة، السجق <b>لحم العجل</b> الضلوع (0.5 كغ، 20 ملم) اقلبي الطعام عند سماع التنبيه بعد إذابة الثلج، اتركي الطعام لمدة 5-15 دقيقة.	<b>اللحوم (dEF1)</b> <b>4.0-0.1 كغ</b>
<b>الدواجن</b> دجاجة كاملة، مقطّع، صدور (دون عظم) <b>الدجاج الكورنيش</b> كاملة <b>ديك رومي</b> صدور اقلبي الطعام عند سماع التنبيه بعد إذابة الثلج، اتركي الطعام لمدة 30-60 دقيقة.	<b>الدواجن (dEF2)</b> <b>4.0-0.1 كغ</b>
<b>الأسماك</b> فليبه، شرائح، سمكة كاملة اقلبي الطعام عند سماع التنبيه بعد إذابة الثلج، اتركي الطعام لمدة 5-10 دقيقة.	<b>الأسماك (dEF3)</b> <b>4.0-0.1 كغ</b>
<b>الخبز</b> شرائح الخبز، رغيف، الخبز الفرنسي... إلخ. افصلي الشرائح وضعيها بين منشفة ورقية أو عاء منسبط. اقلبي الطعام عند سماع التنبيه بعد إذابة الثلج، اتركي الطعام لمدة 1-2 دقيقة.	<b>الخبز (dEF4)</b> <b>0.5-0.1 كغ</b>

## عاكس التذويب

يتوفر في الفرن أربع متسلسلات لإذابة الثلج. توفر ميزة عاكس التذويب أفضل طريقة لإذابة الثلج عن الطعام. سيشرح لك دليل الطهي التسلسل الموصى به لإذابة الثلج عن الطعام الذي تريد.

لمزيد من الراحة، يتضمن عاكس التذويب آلية تنبيه تُذكرك بالتفقد أو إيقاف التشغيل أو الفصل أو إعادة الترتيب للحصول على أفضل نتائج التذويب. هناك أربع مستويات مختلفة لهذه الوظيفة.

(اللحوم/الدواجن/الخبز/الأسماك)



### ملاحظة:

- عند الضغط على زر بدء/إدخال، يظهر التوقيت التنازلي لإذابة الثلج. يُصدر الفرن صوت تنبيه خلال دورة التذويب.
- عند صدور صوت التنبيه، افتحي باب الفرن وأخرجي الأجزاء الذائبة.
- أعيدي الأجزاء المجمدة إلى الفرن واضغطي زر بدء/إدخال لاستكمال التذويب.
- أزيلي التغليف أو الأغشية البلاستيكية عن الأسماك والمحار واللحوم والدواجن، إذ سيُبقى الغطاء البخار والعصارة قريبة من الطعام، مما قد يتسبب بطهي الجزء الخارجي من الطعام.
- ضعي الأطعمة في وعاء سطحي أو على رف التحميص للميكرويف لالتقاط القطرات المتساقطة.
- يجب إبقاء الطعام متجمداً بعض الشيء في الوسط عند إخراجه من الفرن.
- تختلف مدة التذويب باختلاف صلابة الطعام المجمد.
- يؤثر شكل الطعام على كيفية تذويبه. يجري تذويب الطعام صغير الحجم بسرعة أكبر من الطعام الكبير الحجم.
- يمكن تذويب الثلج أكثر أو أقل بناءً على شكل الطعام.

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة																
3-4	دال تادكا	0.2-0.4 كغ	الغرفة	<div>المكونات</div> <table><tr><td>دال يُنقع ساعتين</td><td>0.2 كغ</td><td>0.3 كغ</td><td>0.4 كغ</td></tr><tr><td>ماء</td><td>400 مل</td><td>600 مل</td><td>800 مل</td></tr><tr><td>زيت</td><td>2 ملعقة طعام</td><td>2 ½ ملاعق طعام</td><td>3 ملعقة طعام</td></tr><tr><td>ملح</td><td colspan="3">حسب الرغبة</td></tr></table> <div>توابل بذور كمون مسحوق الفلفل الحار مسحوق الكركم أوراق الكاري</div> <div>1. اخلطي جميع المكونات في وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف وأضيفي التوابل التي تفضّلينها. 2. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي بدء لبدء الطهي. قلبّي مرتّين على الأقل أثناء الطهي.</div>	دال يُنقع ساعتين	0.2 كغ	0.3 كغ	0.4 كغ	ماء	400 مل	600 مل	800 مل	زيت	2 ملعقة طعام	2 ½ ملاعق طعام	3 ملعقة طعام	ملح	حسب الرغبة			وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف
دال يُنقع ساعتين	0.2 كغ	0.3 كغ	0.4 كغ																		
ماء	400 مل	600 مل	800 مل																		
زيت	2 ملعقة طعام	2 ½ ملاعق طعام	3 ملعقة طعام																		
ملح	حسب الرغبة																				
4-4	برياني الخضار	1.0 كغ	الغرفة	<div>المكونات</div> <div>1 2/1 كوب أرز بسمتي 400 غ من الماء 2 كوب بصل مفروم 1 طماطم، مفرومة 1 كوب من الخضراوات (جزر، فاصولياء، بازلاء، بطاطا)، مفروم 2 فلفل أخضر، مفروم 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل والثوم 1 2/1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر 1 ملعقة صغيرة مسحوق الكزبرة 1 ملعقة صغيرة مسحوق الكمون 1 ملعقة طعام برياني مسالا 1 قرفة 2 هال 2 قرنفل 2 أوراق غار صغيرة 1 ملعقة صغيرة من بذور الشمر حفنة من أوراق الكزبرة المفرومة وأوراق النعنع 1 ملعقة طعام من زيت الزيتون 2 ملعقة طعام زيت ملح حسب الرغبة</div> <div>1. قومي بطهي جميع الخضراوات والتوابل في وعاء قلي بالزيت خفيفاً حتّى تحمّر قليلاً. 2. ضعي الخضار المطبوخة في وعاء عميق وكبير آمن للاستخدام في الميكرويف وأضيفي الأرز والماء. قومي تغطيته بغلاف بلاستيكي واتّقيه للتهوية. 3. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة واضغطي على زر البدء. قلبّي مرتّين على الأقل أثناء الطهي.</div>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف																

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

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

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

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
2-2	خضار بالفرن	1.5 كغ	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>1 بصلة، مقطّعة إلى قطع 1 بادنجان، مقطّع إلى قطع. 1 كوسا، مقطّعة إلى قطع 1 فلفل حلو، مقطّع إلى 3 قطع 3 طماطم مفرومة. 1 ملعقة طعام معجون الطماطم 2 فص ثوم، مهروس 1 ملعقة طعام من الخضر الطازجة، مفرومة 2 ملاعق طعام من الخل 1 ملعقة صغيرة من السكر ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. أضيفي جميع المكونات في وعاء عميق وكبير آمن الاستخدام في الميكرويف واخلطيه جيّداً وغطيه بغطاء بلاستيكي واتّقيه للتّهوية. 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة، واضغطي على زر البدء. قومي بالتقليب مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف
3-2	الطماطم المحشية	1.0 كغ	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>4 حبات بندورة متوسطة الحجم ملح وفلفل حسب الذوق 300 غ لحم مفروم ½ كوب فتات خبز 2 فص ثوم، مهروس 1 ملعقة طعام خردل ديجون 1 ملعقة خضر مجفّف 1 ملعقة كبيرة جبنة بارميزان</p> <p>1. قطعّي قمم الطماطم لتشكيل أغطية وإزالة البذور واحرصي على تقبها والقشرة. رشّي كلّ منها بالملح والفلفل. 2. أضيفي بقية المكونات في وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف واخلطيه جيّداً. 3. احشي الطماطم بخليط اللحم البقري وأعيدي وضع القمة. 4. ضعي الطماطم المحشية على طبق، وغطّيها بغلاف بلاستيكي. 5. ضعي الطعام في الميكرويف واختاري القائمة واضغطي على زر البدء.</p>	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف
4-2	كوسا محشي	1.2 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>4 حبات كوسا مستديرة حوالي 200 غرام كل حبة 500 غرام لحم مفروم 2 ملعقة صغير زيت زيتون ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. اقطعّي قمم حبة الكوسة لإزالة بذورها مع الحرص على عدم تقبها. رشّي كلّ من الطماطم بالملح والفلفل. 2. احشي الكوسا باللحم المفروم وأعيدي القمم. 3. ضعي الطعام على طبق الزجاجي ورشي زيت الزيتون. اختاري القائمة واضغطي زر البدء.</p>	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف



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

# تعليمات قائمة الأطباق الشعبية

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-1	ورق العنب	1.0 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>1 وعاء من ورق العنب  2 بصلة كبيرة، مفرومة ناعم  ½ كوب زيت زيتون  1 فص ثوم مهروس  1 طماطم مفرومة  1 كوب عصير ليمون  1 ملعقة طعام من معجون الطماطم والملح الكوشير  قليل أسود مطحون طازج  1 كوب من الأرز الأبيض  ½ كوب ماء  ¼ كوب شبت مفروم</p> <p>1. قومي بطهي البصل والثوم والطماطم ومعجون الطماطم وعصير الليمون في وعاء القلي بقليل من الزيت حتى تكتسب احمراراً خفيفاً.  2. أضيفي الأرز المطبوخ وخليط الخضار والملح والفلفل في وعاء وتخلط جيداً.  3. ضعي ورقة العنب على سطح مستو وضعي ½ 1 ملعقة من خليط الأرز في وسط الورق. لفي خليط الأرز بالورقة.  4. ضعي كل الأوراق الملفوفة مصفوفة في وعاء عميق وكبير وأضيفي الماء وغطّيها بغلاف بلاستيكي.  5. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية واضغطي زر البدء.  6. بعد الطهي، قدميه مع القشدة الحامضة أو كما تحبين.</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف
2-1	الكبسة	2.0 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>¼ كوب زبدة  1.2 كغم دجاج، مقطعة إلى 8-10 قطع  1 بصلة كبيرة، مفرومة ناعم  3 فص ثوم، مهروس  ¼ كوب معجون الطماطم  1 طماطم، مفرومة  2 جزر متوسطة الحجم، مفرومة  1 رشة جوز الطيب المبشور  1 رشة من الكمون المطحون  1 رشة من الكزبرة المطحونة  2 كوب ماء ساخن  1 مكعب مرق دجاج  200 جرام من الأرز طويل الحبة (لا تشطفيه أو تنقعيه)  ¼ كوب زبيب  ¼ كوب لوز أربع، محمص</p> <p>1. قومي بطهي الدجاج والجزر والطماطم ومعجون الطماطم والثوم والبصل والزبدة في مقلاة بزيت خفيف حتى تصبح بنية اللون بعض الشيء.  2. ضعي خليط الدجاج المطبوخ في وعاء عميق وكبير. أضيفي الأرز والبهارات والزبيب واللوز والماء. قومي بتغطيته بغلاف بلاستيكي وافتحي فيه ثقباً للتهوية.  3. قومي بوضع الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية ثم اضغطي على زر البدء. قومي بالتقليب مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف

## الحفظ دافئاً

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

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

1. اضغطي إيقاف/مسح.



البعد  
اختر 30+ ثانية



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



عاكس الطهي



3. اضغطي البدء.



البعد  
اختر 30+ ثانية

تظهر "1h30" على لوحة العرض.

### ملاحظات:

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

## قائمة الأطباق الشعبية

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

مثال: لطهي 0.3 كغ كفتة

1. اضغطي إيقاف/مسح.



البعد  
اختر 30+ ثانية



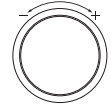
2. اضغطي قائمة الأطباق الشعبية حتى يظهر "1" على الشاشة.



عاكس الطهي



3. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "1-3" على الشاشة.



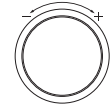
4. اضغطي البدء.



البعد  
اختر 30+ ثانية



5. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "0.3 kg" على الشاشة.



6. اضغطي البدء.







البعد  
اختر 30+ ثانية



## تخمير

تسمح لك هذه الميزة بطهي الزبادي بواسطة الضغط على زر تخمير/الحفظ دافئاً

**مثال: طهي 0.6 كغ من الزبادي**

1. اضغطي إيقاف/مسح.  

2. اضغطي عاكس الطهي لحين ظهور "4" على لوحة العرض.  

3. اضغطي البده. تظهر "5h00" على الشاشة.  

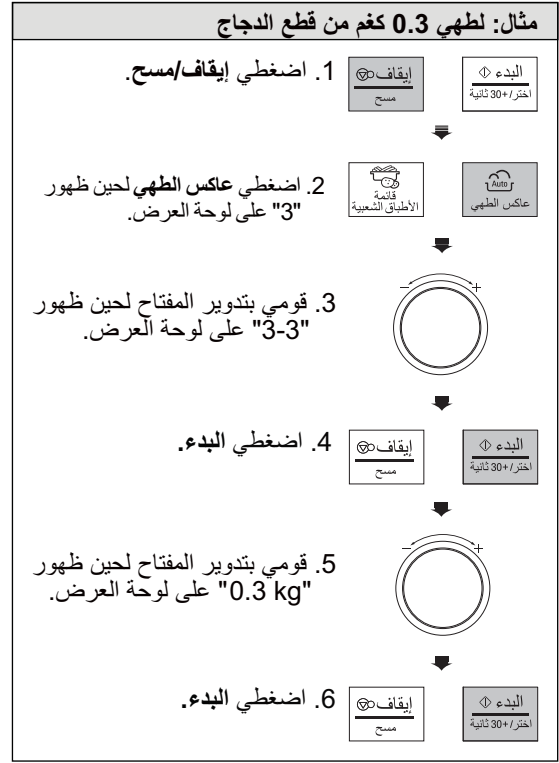
## قائمة تعليمات تصنيع تخمير

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

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

## إزالة الصقيع والطهي

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

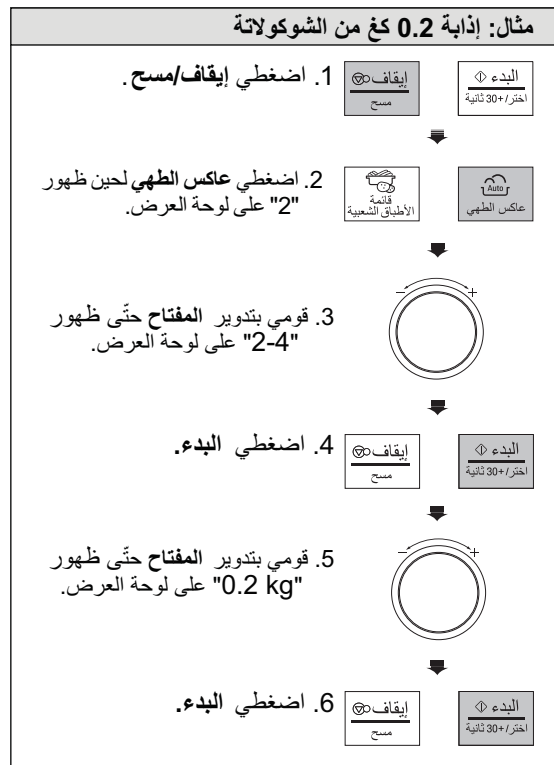


## تعليمات قائمة إزالة الصقيع والطهي

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

## التليين والإذابة

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



## تعليمات قائمة التليين وإذابة الطعام

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

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

### ملاحظة !

عند الطهي والشواء استخدمي رف التحميص إذا كان لديك.



## قفل الأطفال





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

### إلغاء قفل الأطفال

1. اضغط على **إيقاف/مسح** مع الاستمرار على الكلمة **LOC** حتى تختفي كلمة "LOC" من لوحة العرض.

بعد إلغاء قفل الأطفال، يعود الفرن للعمل بصورة طبيعية.



### لضبط قفل الأطفال

1. اضغط على **إيقاف/مسح**.  
  2. اضغط على **إيقاف/مسح** مع الاستمرار على الكلمة **LOC** على الشاشة ويُسمع صوت طقة.  
- إذا تم ضبط الوقت من اليوم مسبقاً سيظهر الوقت على الشاشة بعد ثانية واحدة.

## الشوي

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

### مثال: إعادة تسخين 0.3 كغ من الخضراوات المجمدة

1. اضغط على **إيقاف/مسح**.  
2. اضغط على **عاكس الطهي** لحين ظهور "1" على لوحة العرض.  
3. قومي بتدوير المفتاح حتى ظهور "1-5" على لوحة العرض. 

4. اضغط على **إيقاف/مسح**.  

5. قومي بتدوير المفتاح حتى ظهور "0.3 kg" على لوحة العرض.

6. اضغط على **إيقاف/مسح**.  

## تعليمات قائمة إعادة التسخين

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-1	البطاطا المخبوزة	0.2-1.0 كغم (180-220 غ/كل شخص)	الغرفة	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. اغسلي البطاطا وجفّفيها بواسطة منشفة ورقية.</li> <li>2. اثنبي كل حبة بطاطا 8 مرات بالشوكة.</li> <li>3. ضعي الطعام على الرف. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على زر البدء.</li> <li>4. بعد الطهي، اتركي الطعام لمدة 3 دقائق.</li> </ol>	الرف
2-1	لحم بقر مشوي	0.5-1.5 كغم	مبردة	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ادهني لحم البقر بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريدين.</li> <li>2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء.</li> <li>3. عند سماع التنبيه، جفّفي العصارة وقلي الطعام على الفور. ثم اضغط على بدء لمواصلة الطهي.</li> <li>4. بعد الطهي، اتركي الطعام مغطىً بالقصدير لمدة 3 دقائق.</li> </ol>	طبق زجاجي مقاوم للحرارة
3-1	الدجاج المشوي	0.8-1.8 كغم	مبردة	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ادهني الدجاج بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريدين.</li> <li>2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء.</li> <li>3. عند سماع التنبيه، جفّفي العصارة وقلي الطعام على الفور. ثم اضغط على بدء لمواصلة الطهي.</li> <li>4. بعد الطهي، اتركي الطعام مغطىً بالقصدير لمدة 10 دقائق.</li> </ol>	طبق زجاجي مقاوم للحرارة

## الطهي بالمزج مع الشواية

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

مثلاً: برنامج ذو طاقة منخفضة جداً 330 واط والمزج لوقت طهي 25 دقيقة

1. اضغط على إيقاف/مسح.
2. اضغط زر وضع الطهي حتى تظهر "Co-1" على الشاشة.
3. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "Co-2" على لوحة العرض.
4. اضغط على البدء.
5. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "25:00" على لوحة العرض.
6. اضغط على البدء يمكنك تدوير المفتاح عند الطهي لزيادة أو تقليل وقت الطهي. توخّي الحذر عند إخراج الطعام حيث أن الوعاء سيكون ساخناً.

## الطهي بالشواية

تسمح لك هذه الميزة بإحضار الطعام وتحميصه بسرعة. ليست هناك حاجة لإعادة التسخين. استخدم قفازات الفرن السميك عند إخراج الأطعمة والملحقات بعد الطهي لأن الفرن وملحقاته تكون ساخنة جداً.

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

1. اضغط على إيقاف/مسح.
2. اضغط زر وضع الطهي حتى تظهر "Grill" على الشاشة.
3. اضغط على البدء.
4. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "5:30" على لوحة العرض.
5. اضغط على البدء.

### تنبيه

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

### ملاحظة

- يسمح لك الفرن باستخدام مزيج من مزايا الطبخ لطهي الطعام (الشواية + الميكرويف)، مما يعني أن الطعام سيستغرق وقتاً أقل لينضج.
- يمكنك تعيين ثلاثة من مستويات الطاقة الصغيرة في وضع المزج مع الشواية (Co-1: 220 واط، Co-2: 330 واط، Co-3: 440 واط).
- تسمح لك هذه الميزة بإحضار الطعام وتحميصه بسرعة للحصول على أفضل نتيجة استخدم الملحقات التالية.



الرف

### ملاحظة

- تسمح لك هذه الميزة بإحضار الطعام وتحميصه بسرعة.
- للحصول على أفضل نتيجة، استخدم الملحقات التالية.
- يرجى عدم استخدام الملحقات التالية.



الرف

## مستويات الطاقة للميكرويف

قد تم تجهيز فرن الميكرويف بخمسة مستويات للطاقة، لتعطيك أقصى قدرًا من المرونة والتحكم بالطهي. يعرض الجدول المجاور بعض الأفكار عن الأطعمة التي يتم تجهيزها بمستويات مختلفة من الطاقة.

- يبين الرسم البياني المجاور إعدادات مستوى الطاقة لفرن الميكرويف الخاص بك.

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

## كيفية الاستخدام وقت الطهي (الطهي اليدوي)

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

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

1. اضغط على إيقاف/مسح.
2. اضغط زر وضع الطهي حتى تظهر القيمة "1200 W" على الشاشة (في البداية تظهر القيمة 1200 W على الشاشة بما يعني أنه تم تعيين الفرن على الطاقة 1200 واط ما لم يتم اختيار وضع طاقة مختلف).
3. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "1000 W" على لوحة العرض.
4. اضغط البدء.
5. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "5:30" على لوحة العرض.
6. اضغط البدء.

عند انتهاء الطهي، يُسمع صوت التنبيه. ستظهر كلمة انتهاء "End" على شاشة العرض، وتبقى على الشاشة. يصدر صوت التنبيه كل دقيقة حتى يتم فتح الباب أو الضغط على أي زر، قبل 5 دقائق.

### ملاحظة !

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

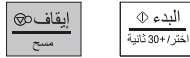
## أكثر/أقل

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

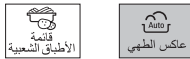
### مثلاً لضبط عاكس الطهي

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

1. اضغط على إيقاف/مسح.



2. اضغط على عاكس الطهي مرة واحدة. سيظهر الرقم "1" على لوحة العرض.



3. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "1-3".



4. اضغط على البدء.



5. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "1.0 kg" على لوحة العرض.



6. اضغط على البدء.



7. أديري المفتاح لزيادة أو إنقاص وقت الطهي بمعدل 10 ثوانٍ.



## توفير الطاقة

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

### ملاحظة

- عند استخدام وضع الساعة، سوف تبقى الشاشة تعمل.

## ضبط الساعة

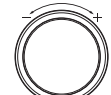
عند توصيل الفرن لأول مرة أو عودة التيار الكهربائي بعد انقطاع، تعود الأرقام في لوحة العرض للضبط "12 H".

### مثلاً لضبط الساعة عند 11:11

1. اضغط على البدء/إدخال حتى يظهر 12H على لوحة العرض. (يمكنك تدوير المفتاح حتى "24H" لاختيار وضع 24 ساعة قبل اتباع الخطوات التالية)



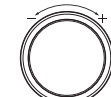
2. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر الرقم "11".



3. اضغط على البدء.



4. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر الرقم "11:11".



5. اضغط على البدء.



### ملاحظة

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

## التشغيل السريع

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

### مثلاً ضبط دقيقتين من الطهي على طاقة عالية

1. اضغط على إيقاف/مسح.

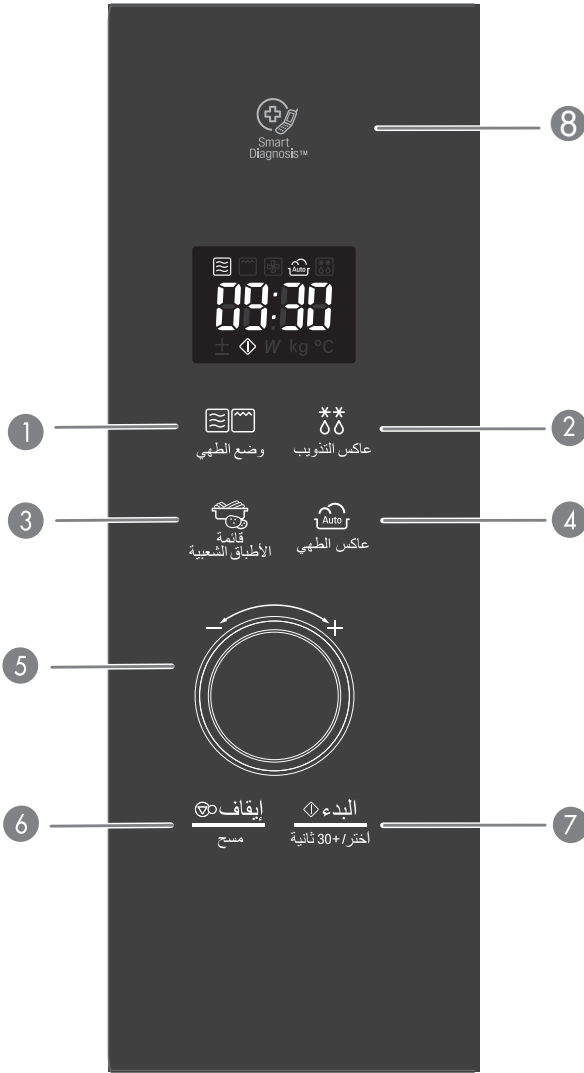


2. اضغطي دقيقتين على الطاقة العالية.



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

## لوحة التحكم



الجزء	
1	<b>وضع الطهي</b> انظري الصفحة 10 "الطهي المؤقت" انظري الصفحة 11 "الطهي بالشواية" انظري الصفحة 11 "الطهي بالمزج مع الشواية"
2	<b>عاكس التذويب</b> انظري الصفحة 26 "عاكس التذويب"
3	<b>قائمة الأطباق الشعبية</b> انظري الصفحة 18 "قائمة الأطباق الشعبية"
4	<b>عاكس الطهي</b> يسمح لك عاكس الطهي بطهي معظم الطعام المفضل لديك عن طريق تحديد نوع ووزن الطعام انظري الصفحة 12 "الشوي" انظري الصفحة 14 "التليين والإذابة" انظري الصفحة 15 "إزالة الصقيع والطهي" انظري الصفحة 17 "تخمير" انظري الصفحة 18 "الحفظ دافئاً"
5	<b>(المفتاح) أكثر/أقل</b> • اختاري قائمة الطهي. • ضبط وقت الطهي والوزن • خلال الطهي بالخاصية الأوتوماتيكية واليدوية، يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي في أي وقت عن طريق تدوير القرص (عدا وضع إزالة الثلج).
6	<b>إيقاف/مسح</b> إيقاف ومسح كل المدخلات عدا الوقت من اليوم
7	<b>البداء</b> • لبدا الطهي الذي تم تحديده، اضغطي على هذا الزر مرة واحدة. • ميزة التشغيل السريع تسمح لك بتحديد 30 ثانية كفترة طهي عالية الطاقة لمسة على زر البداء.
8	<b>التشخيص الذكي</b> قومي بتقريب سماعة الهاتف إلى الشعار عندما يطلب منك موظف مركز الخدمة المعتمد ذلك للمساعدة في تشخيص المشاكل التي طرأت على فرن الميكرويف والاتصال بطلب المساعدة.

## لوحة العرض

الأيقونة	
±	عند تشغيل فرن الميكرويف، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
⬇	عند تشغيل وضع بدء الطهي، تظهر الأيقونة على الشاشة.
W	عند ضبط وضع أكثر/أقل، تظهر الأيقونة على الشاشة.
kg	عند ضبط وضع الوزن، تظهر الأيقونة على الشاشة.
⬆	عند تشغيل وضع عاكس الطهي/الطهي البخار، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
⬆	عند تشغيل وضع عاكس التذويب، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.



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

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

لقد تم تركيب الفرن الآن

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

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

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



البدء  
اختر 30 ثانية



البدء  
اختر 30+ ثانية



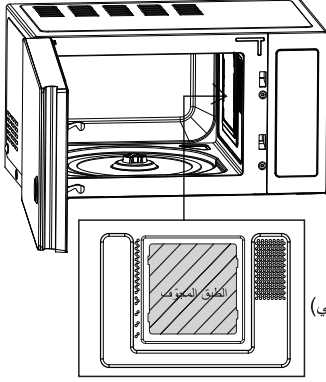
## ملاحظة !

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

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

## قبل الاستخدام إزالة التغليف والتركيب

بالتّباع الخطوات الأساسية في هاتين الصفحتين، ستتمكني بسرعة من تفقّد الفرن الخاص بك: هل يعمل بشكل صحيح أم لا. يرجى الانتباه على وجه الخصوص للتعليمات بخصوص مكان تثبيت الفرن. عند إزالة تغليف الفرن، تأكّدي من إزالة جميع الملحقات ومواد التغليف. تحقّقي من أنّ الفرن الخاص بك لم يتضرّر أثناء الشحن. 1. أزيل غلاف الفرن وضعه على سطح مستو.



\* لا تقم بإزالة الطبق  
المجوّف (الطبق الفضي)

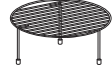
الصينية الزجاجية



حلقة التدوير



الرف

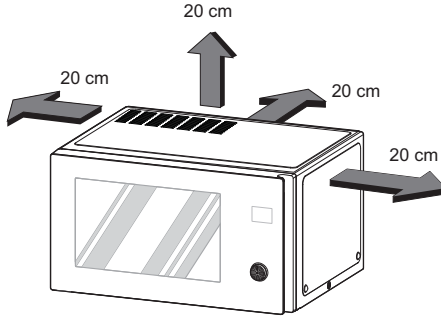


المحور القابل للدوران



### ملاحظة !

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

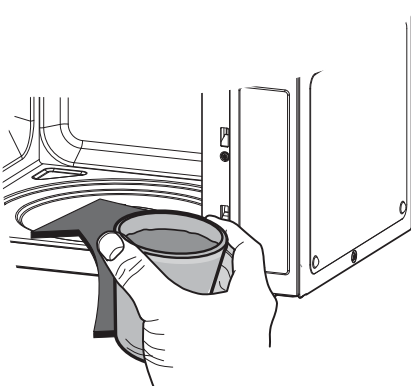


2. ضعي الفرن في مكان مستوٍ من اختيارك، واحرصي على أن يكون بارتفاع 85 سم، وعلى ترك مسافة 20 سم من الأعلى و 20 سم من الخلف والجانبين لتوفير تهوية مناسبة للفرن. هذا ويجب أن تبعد الواجهة الأمامية للفرن عن حافة السطح بمسافة 8 سم كحد أدنى لتفادي انزلاقه. يحتوى الفرن على منفذ للبخار في الأسفل أو في أحد الجوانب.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

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

### ملاحظة !

• ينبغي ألا يُستخدم هذا الفرن لأغراض تجارية.



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

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

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

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



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

## تنبيه !

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

# تعليمات السلامة الهامة

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

اقرني واتبعي كافة التعليمات قبل استخدام الفرن لتفادي خطر الاشتعال أو الصعق الكهربائي أو الإصابة الجسدية، ولتخاشي التسبب بأضرار نتيجة استخدام الفرن. لا يُعطى

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

### ⚠ تحذير

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

### ⚠ تحذير

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

### ⚠ تنبيه

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

### ⚠ تحذير

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

## المحتويات

### كيف تعمل وظيفة الموجات الدقيقة

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

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

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

### جهاز كهربائي آمن للغاية

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

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

# دليل المالك فرن وميكروويف

يرجى قراءة كافة تعليمات دليل المالك قبل التشغيل.  
كيفية قراءة شهر وسنة الإنتاج في الرقعة اللاصقة على اللوحة الخلفية للجهاز

مثلا ( 2 0 5 T A ? ? 0 0 0 0 1 )  
الرقم المسلسل  
الخوارزمية  
رمز الجهاز  
شهر الإنتاج  
سنة الإنتاج ( الرقم الأخير)

MH826\*\*\*\*

(اختياري، يرجى التحقق من خصائص الموديل)

