



# OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MS2387AR  
MS2387ARS  
MS-2387AR  
MS-2387ARS  
MS-2387ARB  
MS-2387TR  
MS2687AR



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

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

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

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

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

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

## Warning

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

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

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

## Warning

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

# Contents

## How the Microwave Oven Works

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

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

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

## *A very safe appliance*

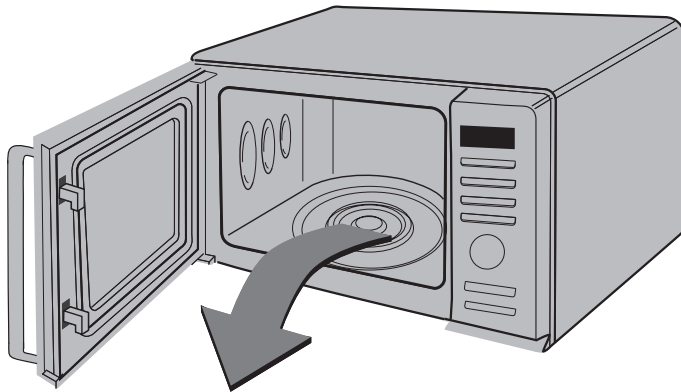
**Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.**

Precautions	3
Contents	4
Unpacking & Installing	5 ~ 6
Setting the Clock	7
Child Lock	8
Micro Power Cooking	9
Micro Power Level	10
Quick Start	11
Auto Reheat	12 ~ 13
Auto Cook	14 ~ 15
Auto Defrost	16 ~ 17
Quick Defrost	18 ~ 19
European Cook	20 ~ 21
Children cook	22 ~ 23
Heating or Reheating Guide	24
Fresh Vegetable Guide	25
Important safety instructions	26 ~ 27
Microwave - safe Utensils	28
Food characteristics &	
Microwave cooking	29 ~ 30
Questions & Answers	31
Plug Wiring Information/Technical Specifications	32

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

# Unpacking & Installing

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

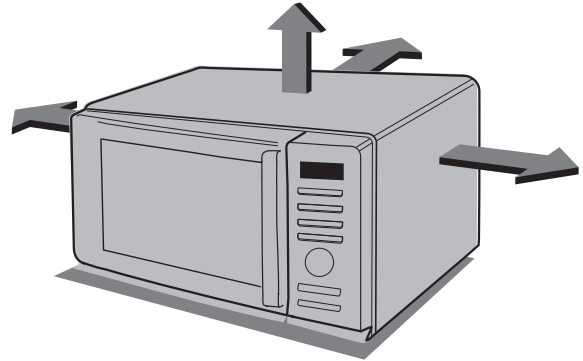


**GLASS TRAY**



**ROTATING RING**

- 2** Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.



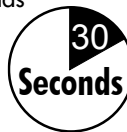
**THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES**

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

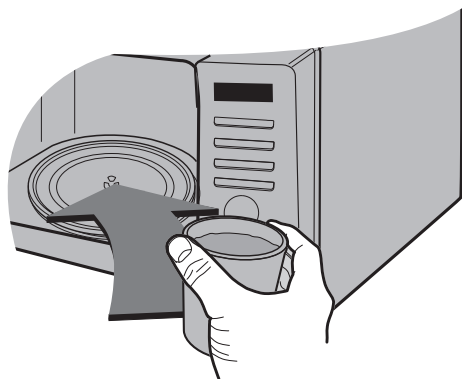
**4** Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE**. Place the **ROLLER REST** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

**5** Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 28.

**6** Press the **START** button once to set 30 seconds of cooking time.



**7** The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0, BEEP sounds. 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**

# Setting the Clock

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

In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.

Make sure that you have removed all packaging from your oven.



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

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

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

Press **STOP/CLEAR**.

---

Press **CLOCK** once.

(If you want to use different option, Press **CLOCK** once more.

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

---

Turn **DIAL** until display shows "14: ".

Press **START** for hour confirmation.

---

Turn **DIAL** until display shows "14:35".

Press **STRAT**.

The clock starts counting.

---

# Child Lock



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

Press **STOP/CLEAR**.



---

Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.

The time will disappear on the display if you have set the clock.

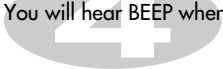
---

"L" remains on the display to let you know that **CHILD LOCK** is set.



---

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





# Micro Power Cooking

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



Your oven has five microwave Power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the **Micro** key will select a different power level .

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

Press **STOP/CLEAR**.

Press **Micro** twice to select 80% power.

"680" appears on the display.

Turn **DIAL** until display shows "5:30".

Press **START**.

<b>POWER</b>	%	Power Output
<b>HIGH MAX</b>	100%	850W
<b>MEDIUM HIGH</b>	80%	680W
<b>MEDIUM</b>	60%	510W
<b>DEFROST MEDIUM LOW</b>	40%	340W
<b>LOW</b>	20%	170W

# Micro Power Level

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

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
HIGH	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Boil Water</li> <li>* Brown minced beef</li> <li>* Cook poultry pieces, fish, vegetables</li> <li>* Cook tender cuts of meat</li> </ul>	100%	850W
MEDIUM HIGH	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All reheating</li> <li>* Roast meat and poultry</li> <li>* Cook mushrooms and shellfish</li> <li>* Cook foods containing cheese and eggs</li> </ul>	80%	680W
MEDIUM	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Bake cakes and scones</li> <li>* Prepare eggs</li> <li>* Cook custard</li> <li>* Prepare rice, soup</li> </ul>	60%	510W
DEFROST/ MEDIUM LOW	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All thawing</li> <li>* Melt butter and chocolate</li> <li>* Cook less tender cuts of meat</li> </ul>	40%	340W
LOW	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Soften butter &amp; cheese</li> <li>* Soften ice cream</li> <li>* Raise yeast dough</li> </ul>	20%	170W



# Quick Start

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



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

Press **STOP/CLEAR**.



---

Press **START** four times to select 2 minutes on HIGH power.  
Your oven will start before you have finished the fourth press.



---

During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time by repeatedly pressing the **START** button.



# Auto Reheat

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of Frozen Meal.



**AUTO REHEAT** allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

<b>Category</b>	Press <b>AUTO REHEAT</b>
<b>CHILLED MEAL</b>	<b>1</b> time
<b>FROZEN MEAL</b>	<b>2</b> times
<b>CHILLED PIZZA</b>	<b>3</b> times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO REHEAT** twice to select Frozen Meal.

"rh-2" appears on the display.



Turn **DIAL** until display shows "0.6".



Press **START**.



<b>FUNCTION</b>	<b>CATEGORY</b>	<b>WEIGHT LIMIT</b>	<b>UTENSILS</b>	<b>FOOD TEMP.</b>	<b>INSTRUCTIONS</b>
<b>AUTO REHEAT</b>	<b>1. CHILLED MEAL</b>	0.3 kg ~ 0.6 kg	Own tray	Refrigerated	<p>Pierce using a skewer on the surface. Place food on the glass turntable. After cooking, allow to stand for 2-3 minutes before serving.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stirrable e.g : Spaghetti bolognese, Beef stew</li> <li>- Non-stirrable e.g : Lasagne, Cottage pie</li> </ul> <p><b>Note :</b> For food contained in bag(s), pierce meat portion and rice/pasta portions, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- For stirrable foods, stir at beep.</li> <li>- Non-stirrable foods, it is not necessary to stir at beep.</li> </ul>
	<b>2. FROZEN MEAL</b>	0.3 kg ~ 0.6 kg	Own tray	Frozen	Same as above.
	<b>3. CHILLED PIZZA</b>	0.2 kg ~ 0.4 kg	Low rack	Refrigerated	<p>This function is for reheating leftover chilled pizza. Place chilled pizza on the low rack over the metal tray. After cooking, take food out immediately. Stand for 2~3 minutes.</p>

# Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of fresh vegetable.



AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

<b>Category</b>	Press <b>AUTO COOK</b>
<b>JACKET POTATO</b>	<b>1</b> time
<b>FRESH VEGETABLE</b>	<b>2</b> times
<b>FROZEN VEGETABLE</b>	<b>3</b> times
<b>RICE</b>	<b>4</b> times
<b>FRESH FISH</b>	<b>5</b> times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO COOK** twice to select Fresh vegetable.



Turn **DIAL** until display shows "0.6".



Press **START**.

FOOD CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSILS	FOOD TEMP.	INSTRUCTIONS										
<b>1. JACKET POTATO</b>	0.2 kg ~ 1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	Choose medium sized potatoes 170 -200g. Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass turntable. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.										
<b>2. FRESH VEGETABLE</b>	0.2 kg ~ 0.8 kg	Microwave-safe bowl	Room	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
<b>3. FROZEN VEGETABLE</b>	0.2 kg ~ 0.8 kg	Microwave-safe bowl	Frozen	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
<b>4. RICE</b>	0.1 kg ~ 0.3 kg	Microwave-safe bowl	Room	Wash rice. Drain water. Place rice & boiling water in a deep and large bowl. <table border="1" data-bbox="708 624 1350 692"> <thead> <tr> <th>Weight</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Cover</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Boiling water</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Yes /Vent corner</td> </tr> </tbody> </table> ** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes /Vent corner
Weight	100g	200g	300g	Cover										
Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes /Vent corner										
<b>5. FRESH FISH</b>	0.2 kg ~ 0.6 kg	Microwave-safe flan dish	Refrigerated	Whole fish, steaks - Oily fish : salmon, mackerel - White fish : cod, haddock Arrange in a single layer in a large microwave-safe flan dish. Cover dish tightly with plastic wrap and pierce in several places. Place on the glass turntable. Adjust weight and press start. After cooking, remove the dish from the oven. Allow to stand for 3 minutes before serving.										

# Auto Defrost

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



Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

Category	Press <b>DEFROST</b>	
<b>MEAT</b>	<b>1</b>	time
<b>POULTRY</b>	<b>2</b>	times
<b>FISH</b>	<b>3</b>	times
<b>BREAD</b>	<b>4</b>	times

Press **STOP/CLEAR**.

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

Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.

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

Turn **DIAL** until display shows "1.4".

Press **START**.

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

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



## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

\* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.

\* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.

\* Separate items like minced meat, chops, sausages as soon as possible.

When BEEP, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed.

To thaw completely, for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

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

# Quick Defrost

Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly.  
This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



Your oven has a microwave quick defrost setting ( **Minced meat** ).

---

Press **STOP/CLEAR**.

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

---

Press **QUICK DEFROST**.

The oven will start automatically.

---

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

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

---

## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

Remove the meat completely from it's wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When BEEP, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven . Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven , cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

CATEGORY	WEIGHT	UTENSIL	INSTRUCTIONS
<b>Minced meat</b>	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep After defrosting, let stand for 5-15 minutes

# European Cook

In the following example I will show you how to cook 0.5 kg of Baked beans.



European Cook allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and selecting the weight of the food.

<b>CATEGORY</b>	Press <b>European menu</b>
<b>Oatmeal</b>	<b>1</b> time
<b>Pasta</b>	<b>2</b> times
<b>Baked bean</b>	<b>3</b> times
<b>Hotdog</b>	<b>4</b> times
<b>Stew</b>	<b>5</b> times
<b>Scrambled eggs</b>	<b>6</b> times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **European Menu** three times.  
"Sc-3" appears on the display.



Turn **DIAL** until display shows 0.5kg.



Press **START**.



FOOD CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSILS	FOOD TEMP.	INSTRUCTIONS											
<b>1. OATMEAL</b>	1- 4 serves	Microwave-safe bowl	Room	Place the oats and milk in a deep microwave- safe bowl. Cook uncovered. The oven will beep, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and stand for 1 minute before serving.											
				<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 serve</th> <th>2 serves</th> <th>3 serves</th> <th>4 serves</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Oats 1 package Approx. 40g</td> <td>1/3 cup (1 package)</td> <td>2/3 cups (2 packages)</td> <td>1 cup (3 packages)</td> <td>1 1/3 cups (4 packages)</td> </tr> <tr> <td>Cold Milk</td> <td>3/4 cup (180ml)</td> <td>1 1/2 cups (360ml)</td> <td>2 1/2 cups (540ml)</td> <td>3 cups (720ml)</td> </tr> </tbody> </table>		1 serve	2 serves	3 serves	4 serves	Oats 1 package Approx. 40g	1/3 cup (1 package)	2/3 cups (2 packages)	1 cup (3 packages)	1 1/3 cups (4 packages)	Cold Milk
	1 serve	2 serves	3 serves	4 serves											
Oats 1 package Approx. 40g	1/3 cup (1 package)	2/3 cups (2 packages)	1 cup (3 packages)	1 1/3 cups (4 packages)											
Cold Milk	3/4 cup (180ml)	1 1/2 cups (360ml)	2 1/2 cups (540ml)	3 cups (720ml)											
<b>2. PASTA</b>	0. 1 kg - 0. 3 kg	Microwave-safe bowl	Room	Place pasta and boiling water with 1/4 to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl.											
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>Weight</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Cover</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Boiling water</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cook uncovered. The oven will beep, stir the pasta well and press start to continue. After cooking, stir and stand for 1 minute if required. Rinse pasta with cold water.</p>	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	400ml	700ml	1000ml	No	
Weight	100g	200g	300g	Cover											
Boiling water	400ml	700ml	1000ml	No											
<b>3. BAKED BEAN</b>	0.2 kg - 0. 8 kg	Microwave-safe dish	Room	Pour beans into the microwave- safe dish. Cover. Place dish on the glass tray. After reheating, stir and then stand for 1- 2 minutes with cover.											
<b>4. HOTDOG</b>	0.2 kg - 0. 6kg	Microwave-safe bowl	Room	Place contents of can including brine in a microwave- save bowl. Heat uncovered. After heating, stir well. Drain and serve.											
<b>5. STEW</b>	0.2 kg - 0.6 kg	Microwave-safe bowl	Room	Place stew in a microwave- save bowl. Cover with wrap loosely. After heating, stir well and stand for 2 minutes.											
<b>6. SCRAMBLED EGGS</b>	1- 4 eggs	Microwave-safe bowl	Refrigerated	Place desired number of eggs and milk into a large bowl. Whisk slightly. Cover with wrap. After cooking, remove from the oven. Stir well and stand for 1- 2 minutes with cover until firm. Add amount of milk according to the quantity. ** 1 egg : 1 Tablespoon of milk 2 eggs : 2 Tablespoons of milk 3 eggs : 3 Tablespoons of milk 4 eggs : 4 Tablespoons of milk											

# Children

## Cook

In the following example I will show you how to cook Sandwich .



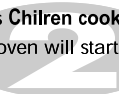
Press **Stop/Clear**.



---

Press **Children cook** to select the **Hot Sandwich** programme.

The oven will start automatically.



## Children Cook Guide

Use this function to cook sandwich quickly for children.

CATEGORY	WEIGHT	UTENSIL	INSTRUCTIONS
Hot Sandwich	3 pieces	Paper towel (Food : Room)	<b>Ingredients:</b> White bread -3 pieces Potato -1 piece Cheese -50 g Butter -25g Salt, greenery to taste  <b>Preliminary preparation:</b> 1.Pierce potato in several places. Cook at 100% power for 5-6 minutes. 2.Grate cheese and peeled potato into medium pieces. Salt potato. 3.Cook sandwiches according to the following scheme: bread, butter, grated potato, cheese. 4.Place sandwiches on the paper towel in the oven. 5.Choose the menu and press start to cook.

# Heating or Reheating Guide

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

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (0.5cm thick)	1~2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. ¥Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2~3 minutes 3~3½ minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170-230g)	1~2 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving(300g)	4~6 minutes	Place lasagne on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1½~3 minutes 4½~7minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1~2½ minutes 3½~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (½ cup meat filling) without bun	1~2½ minutes	Reheat filling and bun separately. COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once. Heat bun as directed in chart below.

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	2½~3½ minutes 6~9 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1½~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2½~4 minutes 7½~11 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1~1½ minutes 3½~5 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15~30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1½~2½ minutes 3½~5½ minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1½~2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.



# Fresh Vegetable Guide

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

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

# ***Important safety instructions***

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

### **WARNING**

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

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

## **WARNING**

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

# **Important safety instructions**

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

- 24 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 25 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- 26 If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- 27 Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 28 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 29 Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- 30 Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.
- 31 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 32 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- 33 Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- 34 If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 35 The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

# Microwave-safe Utensils

## **Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven**

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 microwave 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 your microwave oven.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. 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 the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

### **Dinner plates**

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

### **Glassware**

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

### **Plastic storage containers**

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

## **Paper**

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, 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 oven.

## **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 your microwave oven, 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 your microwave oven, but they should be tested to be sure.

## **CAUTION**

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

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

# Food characteristics & Microwave cooking

## Keeping an eye on things

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

## Factors affecting microwave cooking times

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

## Density of food

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

## Height of food

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

## Moisture content of food

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

## Bone and fat content of food

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

## Quantity of food

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

## Shape of food

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

## Covering

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

## Browning

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

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

## Arranging and spacing

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

# Food characteristics & Microwave cooking

## Stirring

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

## Turning over

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

## Placing thicker portions facing outwards

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

## Shielding

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

## Elevating

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

## Piercing

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

## Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave 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 microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

## To Clean Your Oven

### 1 Keep the inside of the oven clean

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

### 2 Keep the outside of the oven clean

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

3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave 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.

# Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

**Q Why do eggs sometimes pop?**

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

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

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

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

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

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

**CAUTION**

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

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

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

# Plug wiring information/ Technical Specifications

## Warning


This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes  
BLUE ~ Neutral  
BROWN ~ Live  
GREEN & YELLOW ~ Earth

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

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

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

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

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

## Technical Specification

	<b>MS-2387AR / MS-2387ARS MS-2387ARB / MS-2387TR MS2387AR / MS2387ARS / MS2687AR</b>
Power Input	230 V AC /50Hz
Output	850 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	507 mm(W) X 283mm(H) X 43.5mm(D)
Power Consumption Microwave	1250 Watts



دليل المالك

# إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MS2387AR  
MS2387ARS  
MS-2387AR  
MS-2387ARS  
MS-2387ARB  
MS-2387TR  
MS2687AR

# الاحتياطات

## الاحتياطات اللازمة لتفادي التعرض لطاقة الميكرويف العالية

لا يمكن تشغيل الفرن عندما يكون الباب مفتوحاً نظراً لأن الباب مجهز بأقفال سلامة داخلية تعمل على فصل خواص الطهي عندما يكون الباب مفتوحاً . ويمكن أن يؤدي تشغيل الفرن أثناء فتح الباب إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكرويف ولذا فمن المهم عدم العبث بأقفال الباب.

تجنب وضع أي شئ بين الباب وبين واجهة الفرن الأمامية وتأكد من عدم تراكم بقايا الطعام أو المنظف على الأسطح المانعة للتسرب.

لا تحاول استخدام الفرن في حالة تعرضه للتلف ويجب التأكد من إغلاق باب الفرن بشكل صحيح وعدم وجود تلف أو انثناء في الباب ( 1 ) أو المفصلات والمزليج ( 2 ) (مكسورة أو سائبة) وحاشية الباب والأسطح المانعة للتسرب.  
يجب الاستعانة بفني مؤهل فقط دون غيره لإصلاح أو ضبط الفرن.

## تحذير

يرجى التأكد من ضبط وقت الطهي بشكل صحيح إذ يمكن أن يؤدي الطهي الزائد إلى اشتعال النار في الطعام مما يترتب عليه تعرض الفرن للتلف .

في حالة تسخين السوائل مثل الشوربة والصلصة وغيرها في فرن الميكرويف، يمكن أن تتم عملية الغليان دون ظهور فقاعات مما قد يؤدي إلى غليان السائل الساخن بشكل مفاجئ . وللحيلولة دون ذلك، يرجى اتباع الخطوات التالية:

١. تجنب استخدام الأواني مستقيمة الجوانب ذات الفتحات الضيقة.
٢. عدم استخدام درجة حرارة زائدة.
٣. احرص على تقليب السائل قبل وضع الإناء في الفرن ثم قلبه مرة ثانية أثناء عملية الغليان.
٤. بعد الانتهاء من عملية التسخين، اترك الإناء في الفرن لفترة قصيرة. احرص على تقليب أو رج المحتويات (وخاصة محتويات رضاعات الأطفال ومرطباتان طعام الأطفال) ، وتأكد من درجة الحرارة جيداً قبل تناول الطعام (وخاصة محتويات رضاعات الأطفال ومرطباتان أغذية الأطفال). يرجى توخي الحذر عند التعامل مع الوعاء.

## تحذير

تحذير، احرص على ترك الطعام المطهو في الميكرويف لفترة بعد اخراجه وتأكد من درجة حرارته قبل تناوله ولاسيما مع محتويات رضاعات الأطفال ومرطباتان أغذية الأطفال.

# المحتويات

٣.....	الاحتياطات.....
٤.....	المحتويات.....
٥-٦.....	إزالة مواد التغليف والتركيب.....
٧.....	ضبط الساعة.....
٨.....	قفل لوحة المفاتيح.....
٩.....	الطهي بطاقة الميكرويف.....
١٠.....	مستوى طاقة الميكرويف.....
١١.....	خاصية التشغيل السريع.....
١٢-١٣.....	التسخين الذاتي.....
١٤-١٥.....	الطهي الذاتي.....
١٦-١٧.....	خاصية إذابة الثلج ذاتياً.....
١٨-١٩.....	خاصية إذابة الثلج السريعة.....
٢٠-٢٢.....	الأطباق الأوروبية.....
٢٣-٢٤.....	طهو وجبات الأطفال.....
٢٥.....	دليل التسخين أو إعادة التسخين.....
٢٦.....	دليل الخضروات الطازجة.....
٢٧-٢٨.....	إرشادات هامة للسلامة.....
٢٩.....	الأوعية الآمنة للاستخدام في الميكرويف.....
٣٠-٣١.....	خواص الطعام والطهي في أفران الميكرويف.....
٣٢.....	أسئلة وأجوبة.....
٣٣.....	معلومات القابس والتوصيل/ المواصفات الفنية.....

## ما هي طريقة عمل الميكرويف

تعتبر موجات الميكرويف (الموجات الدقيقة) نوع من أنواع الطاقة التي تتشابه مع موجات الراديو والتليفزيون وضوء النهار الطبيعي. وفي العادة، تنبعث هذه الموجات إلى الخارج وتسير عبر الغلاف الجوي وتتلاشى دون أن تترك أثراً. إلا أن أفران الميكرويف تحتوي على مغنطرون مصمم للاستفادة من الطاقة التي تحتوي عليها هذه الموجات حيث يتم استخدام الكهرباء المزود بها أنبوب المغنطرون لتوليد طاقة الميكرويف.

وتتوغل موجات الميكرويف في منطقة الطهي عبر فتحات في الفرن. كما يوجد رف دوار أو صينية أسفل الفرن ولا يمكن لموجات الميكرويف اختراق الجدران المعدنية للفرن ولكنها تستطيع اختراق بعض المواد الأخرى مثل الزجاج والخزف والورق وهي المواد التي تصنع منها الأواني الآمنة للاستخدام في الميكرويف.

وتجدر الإشارة إلى أن موجات الميكرويف لا تُسخن أوعية الطهي، إلا أن هذه الأوعية تصبح ساخنة في النهاية نتيجة الحرارة المنبعثة من الطعام.

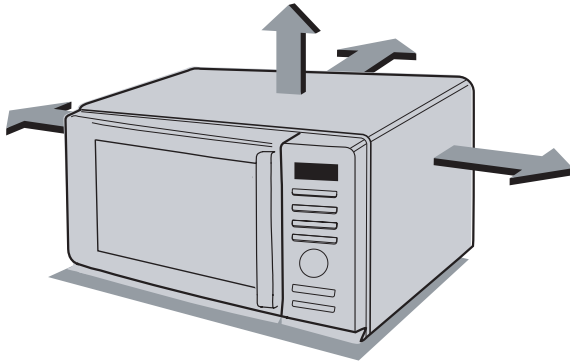
## جهاز آمن للغاية

يعتبر هذا الجهاز واحداً من أكثر الأجهزة المنزلية أماناً حيث يتوقف تلقائياً عن العمل بمجرد فتح الباب بينما تتحول طاقة الميكرويف كلها إلى حرارة عند توغلها في الطعام بحيث لا تترك أي طاقة مترسبة قد تعرضك للضرر عند تناول الطعام.

# إزالة مواد التغليف وتركيب الميكرويف

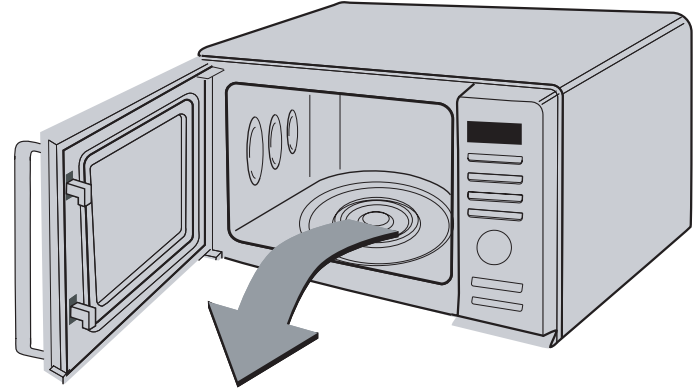
من خلال مطالعة الخطوات الأساسية الواردة في هاتين الصفحتين، يمكنك التأكد بسرعة من عمل الميكرويف بشكل جيد . يرجى الانتباه إلى الإرشادات الخاصة بمكان تثبيت الفرن . احرص على التخلص من كافة الإكسسوارات وأوراق التغليف بعد إزالة مواد التغليف من الميكرويف، ثم افحص الجهاز جيداً للتأكد من عدم تعرضه للتلف أثناء عملية التوصيل.

**2** ضع الجهاز على سطح مستوٍ بحيث لا يقل ارتفاعه عن 85 سم من الأرض مع مراعاة ترك مسافة فاصلة بينه وبين السقف لا تقل عن 35 سم وبين الخلف لا تقل عن 10 سم لتوفير التهوية المناسبة . يجب ألا تقل المسافة بين واجهة الفرن وبين حافة السطح عن 8 سم لمنع ميلان الفرن .  
يوضع مخرج العادم فوق الفرن أو بجانبه، ويمكن أن يؤدي انسداد المنفذ إلى تلف الفرن .

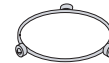


يجب عدم استخدام الفرن في أغراض تجارية.

**1** قم بإزالة مواد التغليف من الميكرويف وثبته على سطح مستو .



الصفحة الزجاجية



الحلقة الدوارة

افتح باب الفرن من خلال جذب مقبض الباب ثم ضع الحلقة الدوارة داخل الفرن وضع الصينية الزجاجية في الأعلى.

4

ضع القابس في مأخذ التيار العادي مع مراعاة أن يكون الفرن هو الجهاز الوحيد الموصل في الفيشة. وإذا لم يعمل الفرن بشكل جيد، يرجى نزع القابس من مأخذ التيار ووضعه فيه مرة ثانية.

3

اضغط زر الإيقاف ثم اضغط زر التشغيل

6

مرة واحدة لضبط وقت الطهي على 30 ثانية .



سوف يظهر على الشاشة العد التنازلي ابتداءً من 30 ثانية، وبعد الانتهاء من العد وسماع صوت الصافرة، افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة المياه، فإذا وجدت الماء ساخناً فهذا دليل على أن الفرن يعمل جيداً. يرجى توخي الحذر عند إخراج الإناء من الفرن فقد يكون ساخناً .

7

سوف يظهر على الشاشة العد التنازلي ابتداءً من 30 ثانية، وبعد الانتهاء من العد

وسماع صوت الصافرة، افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة المياه، فإذا وجدت الماء ساخناً فهذا دليل على أن الفرن يعمل جيداً. يرجى توخي الحذر عند إخراج الإناء من الفرن فقد يكون ساخناً .



املاً وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف بحوالي 300 مل ( 1/2 باينت) ماء، ثم ضعه على الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن. يرجى مطالعة الصفحة 30 إذا ساورك أي شك عن نوع الوعاء.

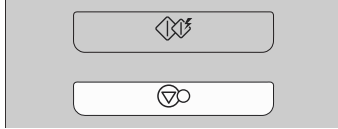
5



# ضبط الساعة

يمكن ضبط الساعة على نظام 12 ساعة أو 24 ساعة

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية ضبط الوقت على الساعة 14:35 عند استخدام نظام التوقيت المكون من 24 ساعة.

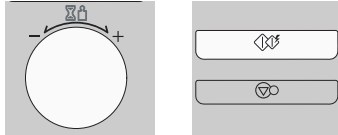


تأكد من تركيب الجهاز بشكل صحيح وفقاً لما ورد مسبقاً في هذا الدليل.  
اضغط زر إيقاف / فصل.



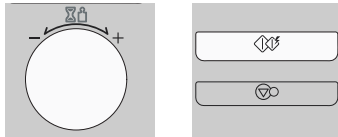
اضغط زر الساعة مرة ثانية.  
إذا كنت ترغب في الوصول إلى خيار مختلف، اضغط زر الساعة مرة أخرى)  
إذا كنت ترغب في تغيير الخيار بعد ضبط الساعة، فعليك أن تنزع القابس من مأخذ التيار وتعيد تركيبه مرة ثانية.

عند وضع القابس في مأخذ التيار لأول مرة أو عند عودة الطاقة بعد انقطاعها، سوف تظهر علامة (0) على الشاشة وهنا يجب عليك إعادة ضبط الساعة .



أدر القرص حتى يظهر الرقم 14 على الشاشة  
اضغط زر البدء لتأكيد اختيار الساعة.

في حالة أي رموز أو علامات غريبة على الشاشة أو الساعة، يرجى نزع القابس من مأخذ التيار وتركيبها مرة ثانية وإعادة ضبط الساعة .

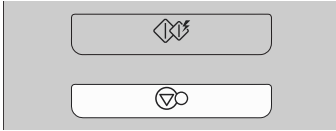


أدر القرص حتى يظهر 14:35 على الشاشة  
اضغط زر البدء  
وبعدها تبدأ الساعة في العمل

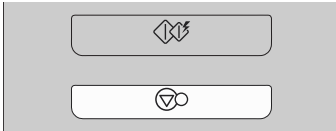
# قفّل لوحة المفاتيح



اضغط على زر إيقاف / فصل.



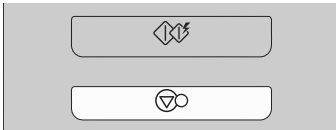
استمر في الضغط على زر إيقاف / فصل حتى تظهر علامة L على الشاشة وتسمع صوت الصافرة وعندها يتم ضبط خاصية إغلاق لوحة المفاتيح.



سوف يختفي التوقيت عن الشاشة في حالة ضبط الوقت مسبقاً .



سوف تستمر علامة L في الظهور على الشاشة كدليل على ضبط الجهاز على وضع إغلاق لوحة المفاتيح.

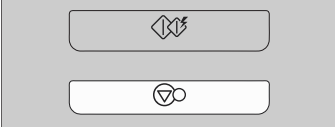


لإلغاء قفل لوحة المفاتيح، استمر في الضغط على زر إيقاف / فصل حتى تختفي علامة L وتسمع صوت صافرة عند إلغاء الخاصية.

يتمتع الفرن بخاصية أمان هامة تساعد على منع تشغيل الفرن بطريق الخطأ . فيمجرد ضبط الفرن على وضع قفل لوحة المفاتيح، لا يمكن تشغيل أي من وظائفه، كما لا يمكن الطهي عليه . ومع ذلك يمكن للطفل أو لأي شخص فتح باب الفرن.

# الطهي بطاقة الميكرويف

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية طهي الأطعمة باستخدام 80% من الطاقة لمدة 5 دقائق و 30 ثانية.

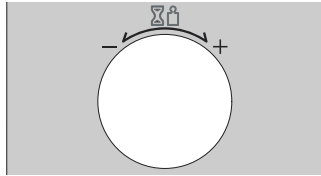


تأكد من تركيب الجهاز بشكل صحيح وفقاً لما ورد مسبقاً في هذا الدليل.  
اضغط زر إيقاف / فصل.

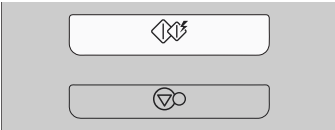


اضغط زر الميكرو مرتين لاختيار طاقة 80%  
سوف يظهر رقم "680" على الشاشة.

يحتوي الفرن على خمسة أوضاع لضبط طاقة الميكرويف.



أدر القرص حتى يظهر الرقم 5:30 على الشاشة.



اضغط زر "البدء".

الطاقة	%	خارج الطاقة
الطاقة القصوى	100%	850 واط
متوسط مرتفع	80%	680 واط
متوسط	60%	510 واط
إزالة الثلج متوسط منخفض	40%	340 واط
منخفض	20%	170 واط



# مستوى طاقة الميكرويف

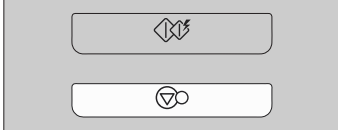
تم تجهيز الميكرويف بخمسة مستويات للطاقة مما يوفر أقصى درجات التحكم والمرونة في عملية الطهي. ويعطي الجدول التالي أمثلة لأنواع الطعام ومستويات الطاقة الموصى بها في عملية الطهي.



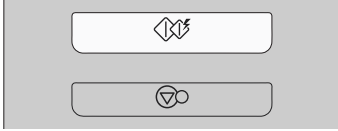
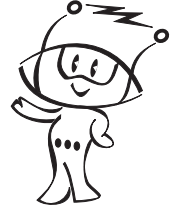
الطاقة	أغراض الاستخدام	%	خارج الطاقة
الطاقة القصوى	<ul style="list-style-type: none"> <li>• غلي المياه</li> <li>• قلي شرائح اللحم البقري</li> <li>• طهي قطع الدواجن والسمك والخضروات</li> <li>• طهي قطع اللحم الطرية</li> </ul>	100%	850 واط
متوسط مرتفع	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة التسخين الكامل</li> <li>• شوي اللحم والدواجن</li> <li>• طهي الفطر والمحار</li> <li>• طهي الأظعمة التي تحتوي على الجبن والبيض</li> </ul>	80%	680 واط
متوسط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعداد الكعك والبسكويت</li> <li>• إعداد البيض</li> <li>• طهي الكاسترد</li> <li>• طهي الأرز والشوربة</li> </ul>	60%	510 واط
إزالة الثلج متوسط منخفض	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إزالة الثلج بالكامل</li> <li>• إذابة الزبدة والشكولاته</li> <li>• طهي قطع اللحم غير الطرية</li> </ul>	40%	340 واط
منخفض	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تليين الزبدة والجبن</li> <li>• تليين الأيس كريم</li> <li>• تخمير العجين</li> </ul>	20%	170 واط

# خاصية التشغيل السريع

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية ضبط دقيقتين من الطهي على مستوى الطاقة المرتفعة.



اضغط زر إيقاف / فصل.



اضغط زر زالبداء أربع مرات لاختيار دقيقتين من مستوى الطاقة المرتفع .سوف يبدأ الفرن في العمل قبل الانتهاء من الضغط في المرة الرابعة .



تسمح خاصية التشغيل السريع بضبط الجهاز على فترات مدة الواحدة منها 30 ثانية أثناء الطهي بطاقة مرتفعة بلمسة واحدة لزر التشغيل.

يمكنك مد وقت الطهي من خلال تكرار الضغط على زر زالبداء س.



# التسخين الذاتي

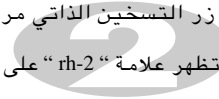
سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية طهي 0.6 كجم من إحدى الوجبات المجمدة.

اضغط زر إيقاف / فصل.



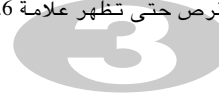
يساعد التسخين الذاتي على طهي معظم الأطعمة المفضلة لديك بسهولة بالغة عن طريق اختيار نوع ووزن الطعام.

اضغط زر التسخين الذاتي مرتين لاختيار الوجبة المجمدة سوف تظهر علامة "rh-2" على الشاشة.



النوع	التسخين الذاتي
الوجبات المبردة	1 مرة واحدة
الوجبات المجمدة	2 مرتين
البيتزا المبردة	3 مرات

أدر القرص حتى تظهر علامة 0.6 على الشاشة.



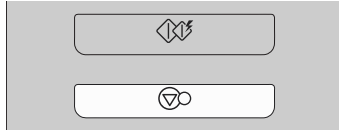
اضغط زر "البدء".



الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأوعية	الحد الأقصى للوزن	النوع	الخاصية
<p>استخدم السبيخ لعمل ثقوب في السطح. ضعي الطعام على الرف الزجاجي الدوار. بعد الانتهاء من الطهي، اتركي الطعام لمدة تتراوح من دقيقتين إلى ثلاث دقائق قبل التقديم.</p> <p>– أطعمة قابلة للتقليب مثل سباجيتي بولونيز ويخنة اللحم البقري.</p> <p>– أطعمة غير قابلة للتقليب مثل اللازانيا وفتيرة جبنة الحلوم.</p> <p><b>ملاحظة:</b></p> <p>بالنسبة للأطعمة المحفوظة في أكياس، يوصى بثقب قطع اللحم والأرز والباستا وغيرها.</p> <p>– بالنسبة للأطعمة القابلة للتقليب: قلبي عند سماع الصافرة.</p> <p>– بالنسبة للأطعمة غير القابلة للتقليب: لا توجد حاجة للتقليب عند سماع الصافرة.</p>	مبرد	صينية الميكرويف	0.3 كجم – 0.6 كجم	١ وجبة مبردة	التسخين الذاتي
كما هو مذكور أعلاه.	مبرد	صينية الميكرويف	0.3 كجم – 0.6 كجم	٢ وجبة مجمدة	
<p>تستخدم هذه الخاصية في إعادة تسخين بقايا البيتزا المبردة. يرجى وضع البيتزا المبردة على الرف الأسفل في الصينية المعدنية.</p> <p>بعد الانتهاء من الطهي، يرجى إخراج الطعام على الفور وتركه لمدة تتراوح من 2-3 دقائق.</p>	مبرد	الرف الأسفل	0.2 كجم – 0.4 كجم	٣ بيتزا مبردة	

# الطهي الذاتي

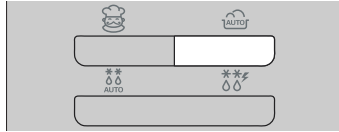
سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية طهي 0.6 كجم من الخضروات الطازجة.



اضغط زر إيقاف / فصل



تساعد خاصية الطهي الذاتي على طهي معظم الأطعمة المفضلة لديك بسهولة بالغة عن طريق اختيار نوع ووزن الطعام.



اضغط زر الطهي الذاتي مرتين لاختيار الخضروات الطازجة



النوع اضغط زر الطهي الذاتي

بطاطا بالقشور 1 مرة واحدة

الخضروات الطازجة 2 مرتين

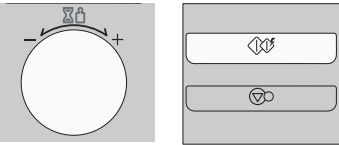
الخضروات المجمدة 3 مرات

الأرز 4 مرات

الأسماك الطازجة 5 مرات

أدر القرص حتى تظهر علامة 0.6 على الشاشة.

اضغط زر زالبداءس.



النوع	الحد الأقصى للوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	الإرشادات										
بطاطا بالقشور	0.2 كجم - 1 كجم	على الصينية الزجاجية	درجة حرارة الغرفة	يوصى باختيار حبات البطاطا متوسطة الحجم 170-200 جم اغسل البطاطا ثم جففها . استخدم شوكة الطعام لعمل ثقوب عديدة في البطاطا . ضع البطاطا على الرف الزجاجي . اضبط الوزن ثم اضغط على زر التشغيل . أخرج البطاطا من الفرن بعد الانتهاء من عملية الطهي، اتركها مغطاة بالورق المعدني لمدة خمس دقائق.										
الخضروات الطازجة	0.2 كجم - 0.8 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الخضروات في وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف . قم بإضافة الماء إلى الخضروات مع مراعاة تغطيتها بلغافة . بعد الانتهاء من الطهي، قلب الخضروات ثم اتركها لمدة دقيقتين . أضف كمية من الماء تتناسب مع كمية الخضروات . ** 0.2 كجم - 0.4 كجم : ملعقتان صغيرتان . ** 0.5 كجم - 0.8 كجم : 4 ملاعق صغيرة .										
الخضروات المجمدة	0.2 كجم - 0.8 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	مجمدة	ضع الخضروات في وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف. قم بإضافة الماء إلى الخضروات مع مراعاة تغطيتها بلغافة . بعد الانتهاء من الطهي، قلب الخضروات ثم اتركها لمدة دقيقتين . اضف كمية من الماء تتناسب مع كمية الخضروات . ** 0.2 كجم - 0.4 كجم : ملعقتان صغيرتان . ** 0.5 كجم - 0.8 كجم : 4 ملاعق صغيرة .										
الأرز	0.1 كجم - 0.3 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	اغسل الأرز ثم صفي المياه الموجودة فيه . ضع الأرز والماء المغلي في وعاء عميق وكبير . <table border="1" data-bbox="172 632 837 725"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>100 جم</th> <th>200 جم</th> <th>300 جم</th> <th>الغطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الماء المغلي</td> <td>200 جم</td> <td>400 جم</td> <td>600 جم</td> <td>نعم / مع ترك فتحة للتصريف</td> </tr> </tbody> </table> ** الأرز - بعد الانتهاء من الطهي، اتركه مغطى لمدة خمس دقائق أو حتى يتم امتصاص المياه.	الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء	الماء المغلي	200 جم	400 جم	600 جم	نعم / مع ترك فتحة للتصريف
الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء										
الماء المغلي	200 جم	400 جم	600 جم	نعم / مع ترك فتحة للتصريف										
السماك	0.2 كجم - 0.6 كجم	طبق مرتفع الجوانب آمن للاستخدام في الميكرويف	مجمدة	سمكة بأكملها - شرائح سمك السماك الدهني: السلمون والماكريل السماك الأبيض: القُد والحدوق ضع السمك على هيئة طبقة واحدة في طبق كبير مرتفع الجوانب وآمن الاستخدام في الميكرويف . استخدام غطاء بلاستيكي لتغطية السمك بإحكام مع مراعاة ثقبه من عدة أماكن . ضع السمك على الرف الزجاجي الدوار . اضبط الوزن واضغط على زر البدء . بعد الانتهاء من الطهي، أخرج الطبق من الفرن واتركه 3 دقائق قبل تناوله .										

# خاصية إذابة الثلج ذاتياً

تتفاوت الأطعمة من حيث درجة حرارتها وكثافتها ، ولذا يوصى بفحص الطعام قبل البدء في عملية الطهي، مع إعطاء اهتمام خاص للمفاصل الكبيرة الموجودة في اللحم أو الدواجن . وتجدر الإشارة إلى أن بعض الأطعمة لا تحتاج إلى إذابة الثلج بالكامل قبل البدء في عملية الطهي. ويمكن استخدام برنامج الخبز في إذابة الثلج عن المواد الصغيرة مثل الرولنز والأرغفة الصغيرة . وفي العادة يتطلب ذلك الانتظار لفترة تسمح بإذابة الثلج الموجود في مركز الطعام . ويوضح المثال التالي كيفية إذابة الثلج عن دجاجة وزن 1.4 كجم .

اضغط زر إيقاف / فصل

زن الطعام المراد إذابة الثلج منه وتأكد من إزالة كافة الأربطة واللفافات المعدنية ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب



يحتوي الميكرويف على أربعة أوضاع لإذابة الثلج وهي: اللحم، الدواجن، السمك والخبز، ويضم كل واحد منها أوضاع طاقة مختلفة . يمكن تغيير الأوضاع من خلال تكرار الضغط على زر إذابة الثلج ذاتياً.

النوع اضغط إذابة الثلج

اللحم 1 مرة واحدة

الدواجن 2 مرتان

السمك 3 مرات

الخبز 4 مرات

اضغط زر إذابة الثلج مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج عن الدواجن

سوف تظهر علامة DEF-2 على الشاشة.

قم بإدخال وزن الطعام المجد المراد إزالة الثلج منه .

أد القرص حتى يظهر الرقم 1.4 على الشاشة.

اضغط زر البدء.

أثناء عملية إذابة الثلج وبمجرد سماع الصافرة، افتح باب الفرن واقلب الطعام على الجانب الآخر وافصله لضمان إذابة الثلج بشكل متساوٍ . أخرج الأجزاء التي ذاب الثلج منها أو ضع عليها واقي لإبطاء عملية إذابة الثلج . بعد الانتهاء من الفحص، أغلق باب الفرن واضغط على زر البدء للاستمرار . يستمر الفرن في إذابة الثلج (حتى بعد إطلاق الصافرة) إلا إذا كان الباب مفتوحاً .

## دليل إذابة الثلج بناءً على الوزن

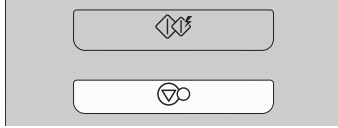
- يجب وضع الطعام المراد إذابة الثلج من عليه في إناء مناسب للاستخدام في الميكرويف ثم يوضع في الرف الزجاجي الدوار .
- يمكن حماية القطع الصغيرة من اللحم والدواجن، إن لزم الأمر، من خلال تغطيتها برفائق ألومنيوم مسطحة مما يسهم في الحيلولة دون سخونة الأجزاء الرقيقة أثناء عملية إذابة الثلج .
- يتم فصل الأطعمة مثل اللحم المفروم والشرائح والنقانق ولحم الخنزير المملح في أسرع وقت ممكن. عند سماع الصافرة، قم بإخراج الطعام من فرن الميكرويف واقلب الطعام على الجانب الآخر ثم ضعه مرة ثانية في فرن الميكرويف . اضغط على زر البدء للاستمرار . بعد الانتهاء من البرنامج، أخرج الطعام من فرن الميكرويف وغطيه برفائق معدنية ثم اتركه حتى يذوب الثلج تماماً .
- إذابة الثلج تماماً، يجب ترك مفاصل اللحم والدجاجات الكاملة لمدة ساعة على الأقل قبل البدء في عملية الطهي.

النوع	الوزن	الإناء	الطعام
اللحم الدواجن السماك	0.1 - 0.4 كجم	أوعية الميكرويف (الطبق المسطح)	اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم ( ٢ سم ) عند انطلاق صافرة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة. <b>الدجاجة</b> الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صافرة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة. <b>السماك</b> شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صافرة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.
الخبز	0.1 - 0.5 كجم	المناديل الورقية أو الطبق المسطح	شرائح الخبز، الكعك، الصمون افصل الشرائح وضعها داخل مناديل ورقية أو طبق مسطح اقلب الطعام على الجانب الآخر عند سماع الصافرة بعد الانتهاء من إذابة الثلج، اترك الطعام لفترة تتراوح من 1-2 دقيقة .

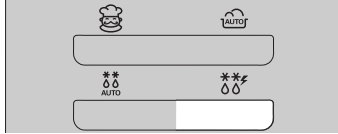


# خاصية إذابة الثلج السريعة

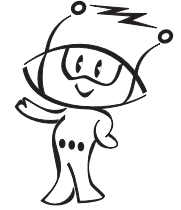
تستخدم هذه الخاصية لإذابة الثلج عن اللحم المفروم زنة 0.5 كجم بسرعة فائقة، وهذا يحتاج إلى الانتظار لفترة معينة حتى يذوب الثلج الموجود في منطقة الوسط . ويوضح المثال التالي كيفية إذابة الثلج عن اللحم المفروم زنة 0.5 كجم .



اضغط زر إيقاف / فصل  
زن الطعام المراد إذابة الثلج من عليه وتأكد من إزالة كافة الأربطة والملفات المعدنية ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب .



اضغط زر إذابة الثلج السريع سوف يعمل الفرن أوتوماتيكياً .



يحتوي الميكرويف على  
الوضع السريع لإذابة الثلج  
(اللحم)

أثناء عملية إذابة الثلج وبمجرد سماع الصافرة، افتح باب الفرن واقلب الطعام على الجانب الآخر وافصله لضمان إذابة الثلج بشكل متساوٍ . أخرج الأجزاء التي ذاب الثلج منها أو ضع عليها واقى لإبطاء عملية إذابة الثلج . بعد الانتهاء من الفحص، اغلق باب الفرن واضغط على زر البدء للاستمرار . يستمر الفرن في إذابة الثلج (حتى بعد إطلاق الصافرة) إلا إذا كان الباب مفتوحاً .

## دليل إذابة الثلج السريع

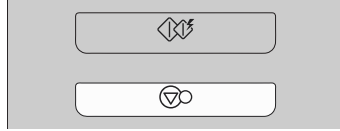
تعمل هذه الخاصية على إذابة الثلج عن اللحم المفروم بشكل فائق السرعة

تأكد من إزالة مواد التغليف تماماً عن اللحم ثم ضع اللحم المفروم في طبق آمن للاستخدام في الميكرويف . وعند سماع الصافرة، أخرج اللحم المفروم من فرن الميكرويف . اضغط على زر البدء للاستمرار. أخرج اللحم المفروم من فرن الميكرويف ثم غطيه بشرائح معدنية واتركه لفترة تتراوح من 5-15 دقيقة أو حتى تكتمل عملية الذوبان.

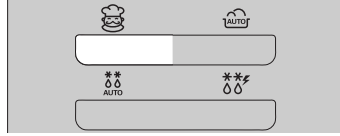
الإرشادات	الأوعية	الوزن	نوع الطعام
اللحم المفروم اقلب الطعام على الجانب الآخر عند سماع الصافرة بعد الانتهاء من ذوبان الثلج، اترك الطعام لمدة تتراوح من 5-15 دقيقة.	أوعية الميكرويف (الطبق المسطح)	0.5 كجم	اللحم المفروم

# الأطباق الأوروبية

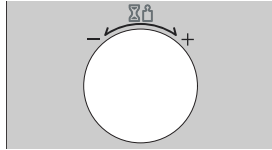
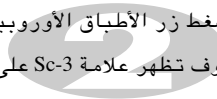
سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية إعداد 0.5 كجم من الفاصوليا المشوية.



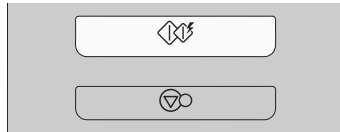
اضغط زر إيقاف / فصل.



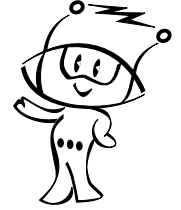
اضغط زر الأطباق الأوروبية ثلاث مرات  
سوف تظهر علامة Sc-3 على الشاشة.



أدر القرص حتى تظهر علامة 0.5 كجم على الشاشة.



ضغط زر زالبدهس.



تساعد خاصية الأطباق الأوروبية على طهي معظم الأطعمة المفضلة لديك بسهولة بالغلة عن طريق اختيار نوع ووزن الطعام.

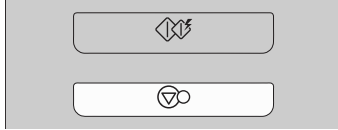
النوع	اضغط زر الطهي الذاتي
الشوفان	1 مرة واحدة
الباستا	2 مرتين
الفاصوليا المشوية	3 3 مرات
النقانق	4 4 مرات
اليخنة	5 5 مرات
بيض مخفوق	6 6 مرات

النوع	الحد الأقصى للوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	الإرشادات															
١. الشوفان	4-1 أشخاص	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الشوفان والحليب في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكرويف مع مراعاة عدم تغطية الإناء. وعندما تسمع صوت صافرة الفرن، قلب الشوفان واضغط زر البدء للاستمرار. بعد الانتهاء من الطهي، قلب جيداً واتركه لمدة دقيقة قبل تناوله.															
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>وجبة واحدة</th> <th>وجبتان</th> <th>ثلاث وجبات</th> <th>4 وجبات</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>عبوة شوفان واحدة 40 جرام تقريباً</td> <td>1/3 كوب (عبوة واحدة)</td> <td>2/3 كوب (عبوتان)</td> <td>كوب واحد (3 عبوات)</td> <td>كوب وثلث (4 عبوات)</td> </tr> <tr> <td>حليب بارد</td> <td>3/4 كوب (180 مل)</td> <td>1.5 كوب (360 مل)</td> <td>2.5 كوب (540 مل)</td> <td>3 أكواب (720 مل)</td> </tr> </tbody> </table>	الوزن	وجبة واحدة	وجبتان	ثلاث وجبات	4 وجبات	عبوة شوفان واحدة 40 جرام تقريباً	1/3 كوب (عبوة واحدة)	2/3 كوب (عبوتان)	كوب واحد (3 عبوات)	كوب وثلث (4 عبوات)	حليب بارد	3/4 كوب (180 مل)	1.5 كوب (360 مل)	2.5 كوب (540 مل)	3 أكواب (720 مل)
الوزن	وجبة واحدة	وجبتان	ثلاث وجبات	4 وجبات															
عبوة شوفان واحدة 40 جرام تقريباً	1/3 كوب (عبوة واحدة)	2/3 كوب (عبوتان)	كوب واحد (3 عبوات)	كوب وثلث (4 عبوات)															
حليب بارد	3/4 كوب (180 مل)	1.5 كوب (360 مل)	2.5 كوب (540 مل)	3 أكواب (720 مل)															
٢. الباستا	0.1 كجم - 0.3 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الباستا والماء المغلي مع كمية من الملح تتراوح من 1/4 ملعقة صغيرة إلى ملعقة واحدة في إناء عميق وكبير. <table border="1"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>100 جم</th> <th>200 جم</th> <th>300 جم</th> <th>الغطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الماء المغلي</td> <td>400 مل</td> <td>700 مل</td> <td>1000 مل</td> <td>لا يوجد</td> </tr> </tbody> </table> <p>اطبخ مع عدم تغطية الإناء وعند سماع صافرة الفرن، قلب الباستا جيداً واضغط على زر البدء للاستمرار. بعد الانتهاء من الطهي، قلب جيداً واتركه لمدة دقيقة إن لزم الأمر. اغسل الباستا بالماء البارد.</p>	الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء	الماء المغلي	400 مل	700 مل	1000 مل	لا يوجد					
الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء															
الماء المغلي	400 مل	700 مل	1000 مل	لا يوجد															
٣. الفاصوليا المشوية	0.2 كجم - 0.8 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الفاصوليا في إناء آمن الاستخدام في الميكرويف مع مراعاة تغطية الإناء. ضع الإناء على الصينية الزجاجية. بعد الانتهاء من إعادة التسخين، قلب جيداً واتركه مغطى لمدة دقيقة أو دقيقتين.															
٤. النقانق	0.2 كجم - 0.6 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع محتويات العلبة بما فيه الماء المالح داخل وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف ثم سخنه مع مراعاة عدم تغطيته. بعد الانتهاء من تسخينه، قلبه جيداً ثم صفيه وتناوله بعد ذلك.															

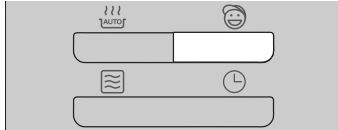
النوع	الحد الأقصى للوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
٥. اليخنة	0.2 كجم - 0.6 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع اليخنة في إناء آمن للاستخدام في الميكرويف وغطيه بلفافه بشكل غير محكم . بعد الانتهاء من التسخين، قلبه جيداً واتركه لمدة دقيقتين.
٦. البيض المخفوق	1-4 بيضات	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	مبرد	ضع عدد البيض الذي ترغب فيه مع الحليب في إناء كبير واخفقه قليلاً مع مراعاة وضع غطاء عليه . بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج الطبق من الفرن وقلبه جيداً واتركه مغطى لمدة دقيقة إلى دقيقتين حتى يتماسك أضف كمية من الحليب حسب كمية الطعام المطهوه . ** بيضة واحدة: ملعقة حليب صغيرة بيضتان: ملعقتان صغيرتان من الحليب 3 بيضات: ثلاث ملاعق حليب صغيرة 4 بيضات: 4 ملاعق حليب صغيرة.

# طهو وجبات الأطفال

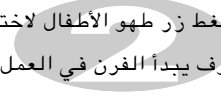
سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية تجهيز السندوتشات.



اضغط زر إيقاف / فصل.



اضغط زر طهو الأطفال لاختيار برنامج السندوتشات الساخنة .  
سوف يبدأ الفرن في العمل تلقائياً.



النوع	الوزن	الوعاء	الإرشادات
السندوتشات الساخنة	ثلاث قطع	مناديل ورقية درجة حرارة الغرفة	<p>الخبز الأبيض 3 قطع البطاطا قطعة واحدة الجبن 50 جرام الزبدة 25 جرام ملح وخضروات لإعطاء المذاق.</p> <p><b>طريقة التجهيز المبدئية:</b></p> <p>١. قم بعمل ثقوب عديدة في البطاطا ثم استخدم الطاقة الكاملة في عملية الطهو لمدة تتراوح من 5 إلى 6 دقائق.</p> <p>٢. قطع الجبن وقشر البطاطا إلى قطع متوسطة ثم أضف الملح إلى البطاطا.</p> <p>٣. ضع المحتويات في السندوتش وفقاً للترتيب التالي: الخبز، الزبدة، البطاطا المقطعة، الجبن.</p> <p>٤. ضع السندوتشات على المناديل الورقية الموجودة داخل الفرن.</p> <p>٥. اختر القائمة ثم اضغط على زر البدء لتبدأ عملية الطهي.</p>

# دليل التسخين أو إعادة التسخين

يجب اتباع الخطوات التالية للتأكد من نجاح عملية التسخين أو إعادة التسخين في فرن الميكرويف: تأكد من كمية الطعام المراد تسخينه من أجل تحديد الوقت اللازم لإعادة التسخين ثم ضع الطعام في أشكال دائرية للحصول على أفضل النتائج. يتم تسخين الطعام المبرد بشكل أبطأ من الطعام المحفوظ في درجة حرارة الغرفة. يجب تفريغ الأغذية المعلبة في إناء الميكرويف. يتم تسخين الطعام بشكل منتظم عند تغطيته بغطاء الميكرويف أو غطاء بلاستيك قابل للتصريف. يرجى توخي الحذر عند إزالة الغطاء من أجل تجنب الحروق الناتج عن التعرض للبخار. استخدم الجدول التالي كدليل لإعادة تسخين الأطعمة المطهونة

نوع الطعام	وقت الطهي على مستوى الطاقة المرتفع	إرشادات خاصة
شرائح اللحم 3 شرائح (سمك 0.5 سم)	1 - 2 دقيقة	ضع شرائح اللحم على طبق الميكرويف ثم غطيها بغطاء بلاستيك مع مراعاة ترك فتحة للتصريف.
قطع الدجاج قطعة صدر واحدة قطعة ساق وورك	2 - 3 دقيقة 3 - 3.5 دقيقة	ضع قطع الدجاج على طبق الميكرويف غطي الطبق بغطاء بلاستيك مع مراعاة ترك فتحة للتصريف.
سمك فيلية (170-230 جرام)	1 - 2 دقيقة	ضع السمك على طبق الميكرويف غطي الطبق بغطاء بلاستيك مع مراعاة ترك فتحة للتصريف.
اللازانيا وجبة واحدة (300 جرام)	4 - 6 دقيقة	ضع السمك على طبق الميكرويف غطي الطبق بغطاء بلاستيك مع مراعاة ترك فتحة للتصريف.
كسرولة كوب واحد 4 أكواب	3 - 1.5 دقيقة 7 - 4.5 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
كسرولة كريمة أو جبنة كوب واحد 4 أكواب	1 - 2.5 دقيقة 3.5 - 6 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
لحم بقري مفروم بالصلصة أو لحم بقري مشوي سندوتش واحد (1/2 كوب حشو لحمة) بدون كعك	1 - 2.5 دقيقة	أعد تسخين الحشو والكعك كلاً على حدة. تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة مع مراعاة تسخين الكعك كما هو موضح في الجدول التالي.
البطاطا المهروسة كوب واحد 4 أكواب	2.5 - 3.5 دقيقة 6 - 9 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
الفاصوليا المشوية كوب واحد	1.5 - 3 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
رافيولي أو باستا بالصلصة كوب واحد 4 أكواب	2.5 - 4 دقيقة 7.5 - 11 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
الأرز كوب واحد 4 أكواب	1 - 1.5 دقيقة 3.5 - 5 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
سندوتش أو صمون 1 رول	15 - 30 دقيقة	يلف في مناديل ورقية ويوضع على الصينية الزجاجية.
الخضروات كوب واحد 4 أكواب	1.5 - 2.5 دقيقة 3.5 - 5.5 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.
الشوربة وجبة واحدة (8 أونصة)	1.5 - 2 دقيقة	تطهي وهي مغطاة في طبق كسرولة الميكرويف. قلب مرة واحدة في منتصف عملية الطهي.



# دليل الخضروات الطازجة

الانتظار وقت	الإرشادات	وقت الطهي (طاقة مرتفعة)	الكمية	الخضروات	وقت الانتظار	الإرشادات	وقت الطهي (طاقة مرتفعة)	الكمية	الخضروات
2-3 دقيقة	قشر الذرة ثم أضف ملعقتين صغيرتين في طبق شواء سعة 1.5 لتر مع مراعاة تغطيته.	4 - 8	كوزين	الذرة، طازج	2-3 دقيقة	قلم الخرشوف ثم أضف ملعقتين صغيرتين من الماء وملعقتين صغيرتين من العصير مع مراعاة تغطيته.	4.5 - 7 10 - 12	2 وسط 4 وسط	الخرشوف (230 جرام لكل واحد)
2-3 دقيقة	ضع الفطر في كسرولة شواء سعة 1.5 لتر ثم قلب الطعام في منتصف عملية الطهي.	1.5 - 2.5	230 جرام	الفطر طازج، شرائح	2-3 دقيقة	أضف كوب ماء واحد وغطيه	2.5 - 6	450 جرام	الهلينون طازج، براعم
2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	4 - 7	450 جرام	الجزر الأبيض	2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة سعة 1.5 لتر. قلب الطعام في منتصف عملية الطهي.	7 - 11	450 جرام	الفاصوليا الخضراء
2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	6 - 9	4 أكواب	البازيلا خضراء، طازجة	2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، ثم أعد ترتيبها في منتصف عملية الطهي.	11 - 16	450 جرام	بنجر، طازج
2-3 دقيقة	استخدم شوكة الطعام لعمل ثقب عديدة في البطاطا ثم ضعها على عدد 2 منديل ورق مع مراعاة تقليب البطاطا في منتصف عملية الطهي.	4 - 9 6 - 12	2 وسط 4 وسط	البطاطا الحلوة شواء بالكامل (170-230 جرام لكل حبة)	2-3 دقيقة	ضع البروكولي في طبق شوي وأضف عليه نصف كوب ماء.	5 - 8	450 جرام	البروكولي طازج، براعم
2-3 دقيقة	استخدم شوكة الطعام لعمل ثقب عديدة في البطاطا ثم ضعها على عدد 2 منديل ورق مع مراعاة تقليب البطاطا في منتصف عملية الطهي.	5.5 - 7.5 9.5 - 14	2 حبة 4 حبة	البطاطا البيضاء شواء بالكامل (170-230 جرام لكل حبة)	2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	5.5 - 7.5	450 جرام	كرنب، طازج شرائح
2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر.	4.5 - 7.5	450 جرام	السبانخ، طازجة أوراق	2-3 دقيقة	أضف 1/4 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	2 - 3	200 جرام	جزر طازج، شرائح
2-3 دقيقة	أضف 1/2 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	4.5 - 7.5	450 جرام	الكوسا طازجة، شرائح	2-3 دقيقة	قلم القرنبيط ثم أضف 1/4 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	5 - 7	450 جرام	قرنبيط، طازج كاملة
2-3 دقيقة	ضع الكوسة على عدد 2 مناديل ورق بعد تقهها ثم قلبها مع مراعاة إعادة ترتيبها في منتصف عملية الطهي.	6 - 9	450 جرام	الكوسة، طازجة شرائح	2-3 دقيقة	قطع الخضار ثم أضف 1/4 كوب ماء في كسرولة مغطاة سعة 1.5 لتر، مع مراعاة تقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.	11 - 16	كوبان 4 أكواب	زهرة الكرفس، طازج، شرائح

# إرشادات هامة للسلامة

يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

## تحذير

يرجى التأكد من ضبط أوقات الطهي بشكل صحيح نظراً لإمكانية حدوث حرائق وبالتالي تلف الفرن جراء زيادة وقت الطهي .

٩. قد يتعرض الرف الدوار للكسر أو التلف نتيجة غسله بعد الانتهاء من عملية الطهي مباشرة.
١٠. تحتاج كميات الطعام الصغيرة إلى وقت أقل للتسخين أو الطهي ويمكن أن تتعرض للسخونة الشديدة أو الاحتراق نتيجة استخدام أوقات التسخين العادية فيها.
١١. تأكد من وضع الفرن في مكان بحيث لا تقل المسافة بينه وبين حافة السطح الموضوع عليه عن ٨ سم لتجنب ميل الجهاز.
١٢. احرص على ثقب البطاطا والتفاح أو أي فاكهة أو خضروات أخرى قبل عملية الطهي.
١٣. تجنب طهي البيض في قشرته إذ قد يتجمع ضغط داخل البيضة مما يؤدي إلى انفجارها .
١٤. لا تحاول استخدام أسلوب القلي العميق في الفرن.
١٥. تأكد من إزالة كافة الأغذية البلاستيكية قبل البدء في عملية الطهي أو إذابة الثلج مع الانتباه إلى أن الطعام قد يحتاج في بعض الحالات إلى وضع أغذية بلاستيكية عليه عند التسخين أو الطهي.
١٦. يجب عدم تشغيل الفرن عند تعرض الباب أو أقفال الباب للتلف ويجب الاستعانة بفني صيانة مؤهل لإصلاحه.
١٧. عند ملاحظة تصاعد الدخان، سارع بفصل الفرن ونزع القابس من مأخذ التيار وإبقاء باب الفرن مغلقاً وإخماد النيران.
١٨. عند تسخين أو طهي الطعام في الأوعية البلاستيكية أو الورقية التي تستخدم لمرة واحدة فقط أو في أي أوعية قابلة للاشتعال، يوصى بفحص الفرن باستمرار نظراً لإمكانية تلف وعاء الطعام.
١٩. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد التأكد من إعطائهم الإرشادات الكافية بحيث يستطيع الطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة ويفهم المخاطرة المترتبة على استخدامه بشكل خاطئ.

١. لا تحاول العبث أو إصلاح أو ضبط الباب أو لوحة التحكم أو مفاتيح أقفال الأمان أو أي من أجزاء الفرن الأخرى فقد يحدث أذى شديد للشخص الذي يحاول القيام بعمليات صيانة أو إصلاح تتضمن فك الغطاء الواقي من التعرض لطاقة الميكرويف . يجب الاستعانة بفني خدمة مؤهل فقط لإصلاح الميكرويف .
٢. تجنب تشغيل الفرن عندما يكون فارغاً ومن الأفضل وضع كوب من الماء في الفرن في حالة عدم الاستخدام حيث يقوم هذا الكوب بامتصاص كافة أشعة الميكرويف لدى تشغيل الفرن مصادفة.
٣. لا تضع ملابس جافة في فرن الميكرويف خشية تعرضها للتفحم أو الاشتعال إذا تم تسخينها لفترة طويلة.
٤. تجنب طهي الطعام في مناديل ورقية إلا إذا كانت الإرشادات الواردة في دليل الطهي تسمح باستخدام المناديل الورقية لهذا النوع من الطعام.
٥. تجنب استخدام ورق الجرائد والمجلات في عملية الطهي بدلاً من المناديل الورقية.
٦. تجنب استخدام الأوعية الخشبية حيث يمكن أن تتفحم هذه الأوعية نتيجة السخونة الشديدة، كما يجب عدم استخدام الأوعية الخزفية المرصعة بالمعادن (مثل الذهب والفضة) . تأكد من إزالة الأربطة المعدنية إذ يمكن أن تسبب المواد المعدنية ظاهرة التقوس الكهربائي مما ينتج عنه حدوث تلف كبير.
٧. تجنب تشغيل الفرن بغفوة المطبخ أو أي شيء آخر يمكن أن يكون عائقاً بين الباب وفتحة الفرن الأمامية مما قد يؤدي إلى تسرب طاقة الميكرويف.
٨. تجنب استخدام المنتجات الورقية المعاد تصنيعها إذ يمكن أن تحتوي هذه المواد على شوائب قد تسبب حدوث شرر و/أو حرائق جراء استخدامها في عملية الطهي.

# إرشادات هامة للسلامة

## يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

### تحذير

يرجى التأكد من عدم ملامسة سلك الطاقة للغطاء الخلفي لإرشادات هامة للسلامة. يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

٢٠. تجنب غلي السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة مما يترتب عليه حدوث انفجار.
٢١. لا تحاول تشغيل الفرن في حالة تلف أقفال الباب أو المناطق المجاورة له حتى يتم إصلاح الفرن بمعرفة فني صيانة مؤهل.
٢٢. يرجى التأكد من ملائمة استخدام الأوعية في الميكرويف قبل عملية الاستخدام.
٢٣. لا تحاول لمس باب الفرن أو المنطقة الخارجية أو الخلفية أو التجويف أو الملحقات أو الأطباق أثناء تشغيل الفرن على وضع الشواية أو الوضع المجمع أو الطهي الذاتي إلا بعد ارتداء قفازات سميكة حيث تزيد درجة حرارة هذه الأجزاء بصورة كبيرة. يرجى التأكد من عدم سخونة هذه المكونات قبل إخراج الأواني من الفرن.
٢٤. استخدم الأوعية المناسبة للاستخدام في فرن الميكرويف فقط.
٢٥. عند تسخين الطعام في الأوعية البلاستيكية أو الورقية، يرجى مراقبة السخان خشية حدوث حريق.
٢٦. عند ملاحظة تصاعد الدخان، سارع بإغلاق الجهاز ونزع القابض من مأخذ التيار ولا تلجأ إلى فتح باب الفرن من أجل محاصرة الحريق.
٢٧. عند تسخين المشروبات في الميكرويف، يمكن أن تتم عملية التسخين بشكل مفاجئ ولذا يجب توخي الحذر عند الإمساك بالوعاء.
٢٨. يجب تقليب أو رج محتويات رضعات الأطفال ومرطباتنا أطعمة الأطفال والتأكد من درجة حرارتها قبل تناولها لتجنب الحروق.
٢٩. تجنب استخدام الفرن في تسخين البيض بقشره والبيض المسلوق خشية انفجار البيض حتى بعد تلاشي سخونة الميكرويف.
٣٠. يجب الإطلاع على كيفية تنظيف أقفال الباب والتجويف والأجزاء المجاورة.

٣١. يجب تنظيف الفرن باستمرار وإزالة بقايا الطعام منه.
٣٢. يمكن أن يؤدي عدم الحفاظ على نظافة الفرن إلى تلف سطحه مما يؤثر سلباً على عمر الجهاز وربما ينتج عنه خطر كبير.
٣٣. استخدم مجس الحرارة الموصى به لهذا الفرن فقط (بالنسبة للأجهزة المزودة بخاصية استخدام مجس استشعار الحرارة).
٣٤. يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام في حالة وجود عناصر للتسخين ولذا يجب توخي الحذر وعدم ملامسة عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.
٣٥. هذا الجهاز غير معد للاستخدام من قبل الأطفال أو الغير الأصحاء عقلياً دون مراقبة.

**تحذير:** يجب عدم تشغيل الفرن عند تعرض الباب أو أقفال الباب للتلف ويجب الاستعانة بفني صيانة مؤهل لإصلاحه.

**تحذير:** أي شخص يحاول القيام بعمليات صيانة أو إصلاح تتضمن فك الغطاء الواقني من التعرض لطاقة الميكرويف قد يتعرض لأذى شديد. يجب الاستعانة بفني خدمة مؤهل فقط لإصلاح الميكرويف.

**تحذير:** تجنب غلي السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة مما يترتب عليه حدوث انفجار.

**تحذير:** لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد التأكد من إعطائهم الإرشادات الكافية بحيث يستطيع الطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة ويفهم المخاطرة المترتبة على استخدامه بشكل خاطئ.

# الأوعية الآمنة للاستخدام في الميكرويف

## تجنب استخدام الأواني المعدنية أو التي تحتوي على معادن في فرن الميكرويف

لا تستطيع موجات الميكرويف اختراق المعادن ولذا تتفادى أي جسم معدني من خلال الصعود عليه مما يسبب ظاهرة التقوس، وهي ظاهرة خطيرة تشبه البرق تصلح معظم أواني الطهي غير المعدنية القادرة على مقاومة الحرارة للاستخدام في فرن الميكرويف . وإذا ساورك الشك عن مدى صلاحية استخدام إناء معين في الميكرويف، فهناك طريقة بسيطة لمعرفة هل يصلح هذا الإناء للاستخدام في فرن الميكرويف أم لا . وتمثل هذه الطريقة في وضع الإناء المراد استخدامه إلى جانب زجاجة مملوءة بالمياه في الميكرويف، مع مراعاة ضبط الميكرويف على مستوى الطاقة المرتفعة لمدة دقيقة واحدة . فإذا وجدت الماء ساخناً دون أن يسخن الإناء، فهذا يعني أن الإناء آمن للاستخدام في الميكرويف، ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء بينما كان الإناء ساخناً، فهذا يدل على أن الإناء غير آمن للاستخدام في الميكرويف . والآن قد يتوافر في مطبخك الكثير من أدوات الطهي التي يمكن استخدامها في فرن الميكرويف، وما عليك سوى قراءة القائمة التالية لمعرفة هل تصلح هذه الأواني أم لا .

### أطباق العشاء

تصلح معظم أنواع أطباق العشاء للاستخدام في الميكرويف . يرجى مطالعة دليل المصنع أو إجراء اختيار الميكرويف في حالة وجود أي شك .

### الأواني الزجاجية

يصلح الزجاج المقاوم للحرارة للاستخدام في الميكرويف، وهذا يشمل كافة أنواع الزجاج المصقول . تجنب استخدام الأواني الزجاجية الرقيقة مثل كؤوس أو زجاجات النبيذ في الميكرويف حيث يمكن أن تتعرض هذه الأواني للكسر مع سخونة الطعام .

### أوعية التخزين البلاستيكية

يمكن استخدام هذه الأوعية لحفظ الأطعمة التي تحتاج إلى التسخين السريع، ولكنها لا تصلح لحفظ الأطعمة التي تحتاج إلى البقاء لفترة طويلة في الفرن، إذ يمكن أن تؤدي السخونة إلى التواء أو إذابة الأوعية البلاستيكية .

## المنتجات الورقية

تعتبر الأطباق والأوعية الورقية آمنة وصالحة للاستخدام في الميكرويف شرط أن يكون وقت الطهي قصيراً وتكون الأطعمة المطهوه قليلة الدهون والرطوبة . كما تعتبر المناديل الورقية ذات أهمية كبيرة في لف الأطعمة وتبطين صواني الشواء التي تطهى فيها الأطعمة زيتية مثل لحم الخنزير المقدد . وبصورة عامة، يوصى بتجنب المنتجات الورقية الملونة خشية ذوبان الألوان . وقد تحتوي بعض المنتجات الورقية المعاد تصنيعها على شوائب مما يترتب عليه حدوث ظاهرة التقوس أو حريق عند استخدامها في الميكرويف .

## أكياس الطهي البلاستيكية

تعتبر أوراق الطهي البلاستيكية آمنة للاستخدام في الميكرويف شرط تصنيعها خصيصاً لأغراض الطهي . ويجب التأكد من شق الكيس طولياً لتوفير منفذ للبخار . تجنب استخدام أكياس البلاستيك العادية للطهي في فرن الميكرويف حيث ستعرض هذه الأكياس للذوبان والقطع .

## أوعية الميكرويف البلاستيكية

تتوافر تشكيلة متنوعة الأشكال والأحجام من أوعية الطهي الصالحة للاستخدام في الميكرويف . ويمكنك استخدام الأوعية المتوافرة لديك حالياً بدلاً من شراء أدوات مطبخ جديدة .

## الأواني الفخارية والخزفية والصلصالية

تعتبر الأواني المصنوعة من هذه المواد صالحة للاستخدام في أفران الميكرويف ولكن يجب اختبارها أولاً قبل الاستخدام .

## تحذير

تعتبر بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير صالحة للطهي .

يجب فحص الأوعية للتأكد من مدى صلاحيتها للاستخدام في أفران الميكرويف .

# خواص الطعام والطهي في أفران الميكرويف

## العظام ومحتويات الدهون

تتميز العظام بقدرتها على توصيل الحرارة بينما تتسم الدهون بأنها تنضج أسرع من اللحم . ويجب الانتباه إلى عدم نضج كافة أجزاء قطع اللحم المحتوية على الدهون أو العظام في وقت واحد والحرص على عدم نضجها أكثر من اللازم .

## كمية الطعام

ينبعث من الميكرويف عدد ثابت من الموجات بغض النظر عن كمية الطعام المراد طهيها فيه ومن ثم فإنه كلما زادت كمية الطعام، كما طال الوقت اللازم لعملية الطهي. ويتم تقليل الوقت اللازم للطهي بمقدار الثلث على الأقل عند تقسيم الوجبة إلى نصفين .

## شكل الطعام

تتوغل موجات الميكرويف لما يقرب من ٢ سم فقط داخل الطعام، بينما تنضج الأجزاء الداخلية من الأطعمة السميكة بفعل الحرارة المتولدة من الخارج إلى الداخل . ومن هنا نجد أن الجزء الخارجي من الطعام فقط هو الذي يطهى بطاقة الميكرويف بينما يتم طهي بقية الأجزاء عن طريق توصيل الحرارة . وتجدر الإشارة إلى أن الشكل المربع السميكة هو أصعب الأشكال المحتملة طهيًا بالميكرويف، حيث تتحرق زوايا الطعام قبل فترة طويلة من وصول الحرارة إلى مخنقة الوسط، بينما تطهى الأطعمة الدائرية الرقيقة والحلقات بشكل ناجح في الميكرويف .

## الغطية

يسهم الغطاء في حبس الحرارة والبخار مما يساعد على طهي الطعام بصورة أسرع، ولذا يفضل استخدام غطاء أو غشاء الميكرويف اللاصق مع ثني الزوايا للخلف للحيلولة دون انقطاعها .

## التحمير

يتم تحمير اللحوم والدواجن التي يستغرق طهيها 15 دقيقة أو أكثر بفعل الدهون الموجودة بداخلها، أما اللحم التي تطهى في فترة أقل، فيمكن دهنها بصلصة تحمير مثل صلصة ووسترشاير أو صلصة الصويا أو صلصة الشواء حتى تتكسب لوناً شهياً . ولا يوجد داعي لتغيير نكهة الوجبة نظراً لإضافة كمية صغيرة نسبياً من صلصات التحمير إلى الطعام .

## تغطية الطعام بورق مانع لتسرب الزيت

يساعد الورق المانع لتسرب الزيت على احتفاظ الطعام ببعض الحرارة ومنع طرطشة الزيت. ويسمح هذا الورق بجفاف الطعام تدريجياً نظراً لأنه يعتبر غطاء غير محكم .

## الترتيب وترك فواصل

من المعروف أن الأطعمة الفردية مثل البطاطا المشوية وقطع الكعك الصغيرة وفواتح الشبيهة تسخن بصورة أكثر تناسقاً عند وضعها في الفرن على مسافات متساوية ويفضل أن يكون في شكل دائري . تجنب تماماً وضع الأطعمة فوق بعضها داخل الفرن .

## التقليب

يعتبر التقليب واحداً من أهم العوامل المستخدمة في كافة آليات الميكرويف . ففي الطهي العادي، يتم تقليب الطعام بهدف مزج أجزائه، أما في الطهي بالميكرويف، فيتم تقليب الطعام بهدف إعادة توزيع الحرارة . ويفضل التقليب من الخارج إلى الداخل إذ أن الأجزاء الخارجية للطعام تسخن أولاً .

## مراقبة الأطعمة أثناء الطهي

تم إعداد هذه الوصفات الغذائية بعناية فائقة، إلا أن نجاح عملية التحضير يظل رهن الاهتمام الذي يوليه المرء للطعام خلال عملية الطهي . يرجى ملاحظة الطعام دائماً أثناء الطهي. هذا الفرن مجهز بلمبة تضئبه تلقائياً عند تشغيل الفرن ومن ثم يمكن متابعة حالة الطعام . يجب النظر إلى الإرشادات الواردة مع هذه الوصفات مثل تقليب الطعام وغيرها على أنها الحد الأدنى من خطوات إعداد الطعام . وعليه إذا وجدت أي خلل في الطعام، يمكنك عمل التعديلات التي ترى أنها مناسبة من أجل إصلاح هذا الخلل .

## العوامل التي تؤثر على فترات الطهي

تتأثر فترات الطهي بالكثير من العوامل فدرجة حرارة المحتويات المستخدمة في تحضير الطعام تحدث فارقاً كبيراً في أوقات الطهي. فعلى سبيل المثال، يستغرق الكعك المعد من الزبدة المجمدة واللبن والبيض وقتاً أطول من الكعك المصنوع من مكونات توجد في درجة حرارة الغرفة . ومن هنا نستطيع القول بأن كافة الوجبات المذكورة في هذا الكتاب تعطي نطاق تقريبي للأوقات اللازمة لعملية الطهي. وعموماً، لن ينضج الطعام قبل مرور الحد الأدنى من الوقت، بينما يمكن أن يحتاج إلى مزيد من الطهي حتى بعد تجاوز الحد الأقصى من الوقت وذلك حسب التفصيلات الشخصية للمرء . ويتمثل الاتجاه الرئيسي الذي يعتمد عليه هذا الدليل في اتباع فلسفة تحفظية عندما يتعلق الأمر بأوقات الطهي . ففي حين أن بعض الوجبات تحتاج إلى الطهي الزائد، نجد أنه من الأفضل أخراج مأكولات أخرى ولاسيما الخبز والكعك والكسترد قبل اكتمال الطهي بقليل . ولم ياتي ذلك من طريق الخطأ، بل عندما نترك الطعام قليلاً، مغطى في العادة، تستمر عملية الطهي خارج الفرن حيث تتحرك الحرارة المحبوسة داخل الأجزاء الخارجية من الأطعمة إلى الداخل بشكل تدريجي . وهنا نجد أنه إذا ترك الطعام حتى تنضج جميع أجزائه، فسوف تنضج الأجزاء الخارجية منه أكثر من اللازم وربما تتعرض للاحتراق . وسوف يصبح المرء أكثر مهارة في تقدير أوقات الطهي والانتظار اللازمة للأطعمة المختلفة .

## كثافة الطعام

يتم طهي المأكولات المسامية الخفيفة مثل الكعك والخبز أسرع من الأطعمة الثقيلة الكثيفة مثل اللحوم والصواني، ولذا يجب توخي الحذر عند طهي الأطعمة المسامية في الميكرويف لمنع تصلب وتكسر الحواف الخارجية لها .

## ارتفاع الطعام

تجدر الإشارة إلى أن الأجزاء العلوية من الأطعمة المرتفعة ولاسيما المقالي تنضج قبل الأجزاء السفلية منها ولذا يوصى بتقليب الأطعمة المرتفعة عدة مرات أثناء عملية الطهي .

## محتوى الرطوبة

نظراً لأن الحرارة المتولدة من موجات الميكرويف تعمل على تبخير الرطوبة، يفضل رش الأطعمة الجافة مثل المقالي والخضروات بالماء قبل عملية الطهي أو تغليتها من أجل الاحتفاظ بحرارتها .

# خواص الطعام والطهي في أفران الميكرويف

## قلب الطعام

يجب قلب أنواع الطعام الكبيرة والمرتفعة مثل اللحوم والدجاج الكامل مما يساعد على حدوث تناسق في طهي الأجزاء العلوية والسفلية من الطعام . ويفضل أيضاً قلب الدجاج المقطع والشرائح .

## وضع الأجزاء السميكة مواجهة للخارج

نظراً لأن موجات الميكرويف تتجه بشكل رئيسي إلى الأجزاء الخارجية من الطعام، فمن البديهي أن توضع الأجزاء الأكثر سمكاً من اللحوم والدواجن والسمك على الحافة الخارجية من الطبق، وبهذه الطريقة تستقبل هذا الأجزاء معظم أشعة الميكرويف مما يسمح بطهي الطعام بشكل أكثر تناسقاً .

## وضع الحواجز

يمكن وضع شرائح من رقائق الألومنيوم ( التي تصد أشعة الميكرويف) على حواف أو زوايا الأطعمة المربعة والمستطيلة لمنع نضج هذه الأجزاء أكثر من اللازم، مع مراعاة عدم استخدام كمية كبيرة من هذه الشرائح والتأكد من إحكامها على الطبق للحيلولة دون حدوث ظاهرة التقوس في الفرن .

## رفع الطعام

يمكن رفع الطعام الكثيف أو السميكة بحيث يتم امتصاص موجات الميكرويف من الأسفل ومن جانب الطعام

## التثقيب

يمكن أن تتعرض الأطعمة ذات القشر أو الجلد أو الغشاء للانفجار في الفرن إلا إذا تم ثقبها قبل البدء في عملية الطهي . وتشمل هذه الأطعمة صفار البيض وبياضه والبطلينوس والمحار وحيات الخسروات والفلكة الكبيرة

## التأكد من نضج الطعام

يجب التأكد من نضج الأطعمة التي تطهى بسرعة في فرن الميكرويف، إذ تترك بعض الأطعمة في الميكرويف حتى تنضج تماماً، بينما يتم إخراج معظم الأطعمة وخصوصاً الأسماك والدواجن قبل أن تنضج بقليل لتكتمل عملية النضج أثناء فترة الانتظار . وتزيد درجة الحرارة الداخلية للطعام بنسبة تتراوح بين 5 فهرنهايت ( 3 درجات مئوية) و 15 درجة فهرنهايت ( 8 درجات مئوية) خلال وقت الانتظار .

## إكمال الطهي خارج الفرن

يترك الطعام في الغالب لمدة تتراوح من 3 إلى 10 دقائق، ويغلى عادة خلال فترة الانتظار للاحتفاظ بدرجة حرارته إلا إذا كان من المفترض تعريضه للهواء حتى يجف ويتماسك (مثل بعض أنواع الكعك والبسكويت) . وتساعد فترة الانتظار على إكمال النضج وإعطائه النكهة المطلوبة .

## طريقة تنظيف الفرن

### ١. تنظيف الفرن من الداخل

يرجى الانتباه إلى أن طرطشة الطعام والسوائل المسكوبة تلتصق بحوائط الفرن وأحياناً تفصل بين العازل الحراري وسطح الباب، ولذا يفضل مسح السوائل المسكوبة بقطعة قماش رطبة لإخراجها من الفرن . وتجدر الإشارة إلى أن بقايا الطعام والسوائل المسكوبة تمتص طاقة الميكرويف مما يطيل الفترة اللازمة للطهي . استخدم قطعة قماش رطبة لإزالة بقايا الطعام الموجودة بين الباب والإطار. ويجب الحفاظ على هذه المنطقة نظيفة للتأكد من إغلاق الباب بشكل جيد . قم بإزالة طرطشة الزيت بقطعة قماش مبللة بالصابون ثم اغسلها وجففها . تجنب استخدام المنظفات القوية أو الأكاله . يمكن غسيل الصينية الزجاجية إما باليد أو في غسالة الأطباق.

### ٢. تنظيف الفرن من الخارج

استخدم الماء والصابون في تنظيف الفرن من الخارج ثم جففه بقطعة قماش ناعمة أو مناديل ورق . وللحيلولة دون تلف الأجزاء الداخلية للفرن، يجب الحرص على عدم دخول المياه إلى أي من فتحات التهوية . لتنظيف لوحة المفاتيح، افتح الباب لمنع الفرن من العمل مصداقة وامسح لوحة المفاتيح بقطعة قماش رطبة ثم قطعة قماش جافة على الفور . اضغط زر إيقاف/ فصل بعد عملية التنظيف.

٣. في حالة تجمع البخار حول باب الفرن من الداخل أو الخارج، استخدم قماشاً ناعمة في مسح لوحة المفاتيح . ويمكن أن يتجمع هذا البخار أثناء عمل الميكرويف في ظروف الرطوبة العالية ولا يدل بأي حال من الأحوال على وجود عيب في الجهاز .

٤. يجب تنظيف الباب والعازل الحراري الموجود فيه . استخدم الماء الدافئ والصابون لتنظيفهما ثم جففهما جيداً .

تجنب استخدام مواد أكالة مثل مساحيق التنظيف أو حاشيات التنظيف المصنوعة من الصلب أو البلاستيك في عملية التنظيف.

يمكن صيانة الأجزاء المعدنية بشكل أفضل عند المواظبة على تنظيفها بقطعة قماش رطبة.

# أسئلة وأجوبة

يرجى مراعاة الدقة في اتباع الإرشادات التي يوفرها كل مصنع لمنتجه من الفشار. لا تترك الفرن دون مراقبة أثناء عمل الفشار . في حالة عدم إعداد الفشار في الوقت المحدد، يرجى إيقاف عملية التحضير نظراً لإمكانية اشتعال النار في الفشار جراء وضعه أكثر من اللازم في الفرن .

## تحذير

لا تستخدم كيس قلي ورقي في عمل الفشار على الإطلاق كما لا تحاول عمل فشار من بقايا الذرة .

## س: لماذا لا يطهو الفرن بنفس السرعة المذكورة في دليل الطهي ؟

ج: يرجى مراجعة دليل الطهي مرة ثانية للتأكد من اتباع الإرشادات الواردة فيه بشكل صحيح ومعرفة الأسباب التي يمكن أن تؤدي إلى حدوث اختلافات في وقت الطهي، مع العلم بأن أوقات الطهي وأوضاع الحرارة المذكورة في دليل الطهي هي إرشادات تساعد بشكل أساسي على منع طهي الطعام أكثر من اللازم، وهي المشكلة الأكثر شيوعاً عند الطهي بالميكرويف . وقد يحتاج الطعام إلى وقت أطول عند اختلاف الحجم أو الشكل أو الوزن أو الأبعاد عما ذكر في الدليل، ولذا يفضل استخدام تقديرك إلى جانب الإرشادات الواردة في دليل الطهي لاختبار حالة الطعام كما تفعل مع الفرن العادي .

## س: ما هو الخلل عند عدم إضاءة لمبة الفرن ؟

ج: هناك عدة أسباب تقف وراء عدم إضاءة لمبة الفرن، نذكر منها: انفجار مصباح الإضاءة عدم إغلاق الباب .

## س: هل تنفذ موجات الميكرويف من النافذة الزجاجية للباب ؟

ج: لا، نظراً لأن الثقوب والفتحات مصممة لتسمح بنفاذ الضوء وليس بمرور طاقة الميكرويف خلالها .

## س: لماذا يصدر صوت عند لمس أي مفتاح على لوحة المفاتيح ؟

ج: يصدر هذا الصوت كدليل على إدخال وضع الضبط بشكل صحيح .

## س: هل يتلف فرن الميكرويف عند تشغيله فارغاً ؟

ج: نعم، ولذا تجنب تماماً تشغيل الميكرويف عندما يكون فارغاً أو بدون الصينية الزجاجية .

## س: لماذا ينفجر البيض في بعض الأحيان ؟

ج: قد ينفجر صفار البيض أثناء قليه أو شويته أو سلقه نظراً لتجمع البخار داخل غشاء الصفار. ولمنع حدوث ذلك، اثقب صفار البيض قبل البدء في عملية الطهي . لا تستخدم الميكرويف إطلاقاً في طهي البيض بقشره .

## س: لماذا يوصى بفترة انتظار بعد إخراج الطعام من الميكرويف ؟

ج: بعد الانتهاء من الطهي في الميكرويف، يكتمل نضج الطعام أثناء فترة الانتظار التي تساعد على إيجاد تناسق بين أجزاء الطعام من حيث اكتمال الطهي . تعتمد فترة الانتظار على كثافة الطعام .

## س: هل يمكن استخدام فرن الميكرويف في عمل فشار ؟

ج: نعم، ولكن بشرط اتباع أي من الطريقتين التاليتين:

1. استخدام أوعية فشار مصممة خصيصاً للطهي في الميكرويف .
2. استخدام فشار ميكرويف تجاري معيماً مسبقاً وفقاً لأوقات محددة وخارج طاقة محدد بهدف الحصول على منتج نهائي مقبول .

# معلومات التوصيل والأسلاك المواصفات الفنية

## تحذير

### يجب توصيل الجهاز بسلك أرضي

يحتوي مأخذ التيار الرئيسي على أسلاك بألوان مختلفة ترمز إلى ما يلي:

الأزرق ~ المحايد

البنّي ~ المشحون

الأخضر والأصفر ~ الأرضي

في حالة عدم توافق ألوان الأسلاك الموجودة في مخرج التيار الرئيسي للجهاز مع العلامات الملونة التي تحدد طرف السلك، يرجى اتباع ما يلي:

يجب توصيل السلك الأزرق بالطرف الأسود أو الذي يحمل علامة N

يجب توصيل السلك البنّي بالطرف الأحمر أو الذي يحمل علامة L

يجب توصيل السلك الأخضر أو الأخضر والأصفر بالطرف الذي يحمل علامة E  $\perp$

في حالة تلف سلك الطاقة، يجب الاستعانة بالمصنع أو وكيل الخدمة التابع له أو فني على نفس الدرجة من التأهيل لإصلاح السلك من أجل تجنب الأخطار؛

MS-2387AR / MS-2387ARS MS-2387ARB / MS-2387TR MS2387AR / MS2387ARS / MS2687AR	
دخول الطاقة	230 فولت، تيار متناوب، 50 هرتز
خارج الطاقة	850 وات (معيّار IEC 60705)
تردد الميكرويف	2450 ميغا هرتز
الأبعاد الخارجية (العرض x الارتفاع x العمق)	435 x 283 x 507 ملم
استهلاك الطاقة	1250 وات
الميكرويف	