



OWNER'S MANUAL

LIGHTWAVE CONVECTION

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MJ328 ***

(optional, please check model specification)



MFL67160139

www.lg.com

CONTENTS

How the Microwave Function Works

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

This oven, however, has a magnetron that is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

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

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

A very safe appliance

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



NOTE

When the oven is not used, it is recommended to unplug it from the electrical socket.

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

7 BEFORE USE

- 7 Unpacking & Installing
- 8 Method To Use Accessories As Per Mode
- 9 Microwave-Safe Utensils
- 10 Control Panel
- 11 Setting The Clock
- 11 Turn Table On / Off
- 11 Child Lock
- 11 Quick Start

12 HOW TO USE

- 12 Microwave Power Cooking
- 12 Microwave Power Level
- 13 Grill Cooking
- 13 Grill Combi Cooking
- 14 Convection Preheat
- 14 Convection Cooking
- 15 Convection Combi Cooking
- 15 More Or Less Cooking
- 16 Chef Recipe And Guide
- 19 Active Convection And Guide
- 21 Grill Temp Control And Guide
- 23 Crispy Reheat And Guide
- 24 Defrost & Bake And Guide
- 25 Auto Defrost And Defrosting Guide

27 FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

29 QUESTIONS & ANSWERS

30 TECHNICAL SPECIFICATIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING

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

WARNING

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

CAUTION

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

WARNING

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**
 - Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or an electrical shock.
- 2 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (For example: Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**
 - It can cause serious damage to safety which can result in a fire, burn or sudden death due to an electrical shock.
- 3 The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. 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.**
 - Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- 4 Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
 - They may get burnt.
- 5 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are likely to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.**
 - They could burst.
- 6 Be certain to use proper accessories on each operation mode, refer to guide page 8.**
 - Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could cause sparks and a fire.
- 7 Children should not be allowed to play with accessories or hang down from the door handle.**
 - They may get hurt.

- 8 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.
- 9 When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the high temperatures generated.

 **CAUTION**

- 1 You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
- 2 Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 3 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 loose), (3) door seals and sealing surfaces.
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 4 Please ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.
 - Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
- 5 When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,
 - * Avoid using straight sided containers with narrow necks.
 - * Do not overheat.
 - * Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
 - * After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
 - Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over.
- 6 An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.
 - It could result in damage to your oven and poor cooking results.
- 7 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
 - Improper use could result in damage to your oven.
- 8 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
 - Improper use can cause an explosion or a fire.

- 9 Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.**
 - They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.
- 10 Do not use recycled paper products.**
 - They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 11 Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.**
 - Improper use could result in damage to your oven.
- 12 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.**
 - Improper use could result in bodily injury and oven damage.
- 13 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.**
 - They could burst.
- 14 Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.**
 - Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 15 Do not attempt deep fat frying in your oven.**
 - This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- 16 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.**
 - It can cause serious damage such as a fire or electric shock.
- 17 When food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.**
 - Your food may pour due to the possibility of container deterioration, which can also cause a fire.
- 18 The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.**
 - As they become hot, there is danger of getting burnt unless wearing thick culinary gloves.
- 19 The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.**
 - Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 20 If there are heating elements, the appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.**
 - There is danger of getting burnt.

- 21** Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.
- Overcooking could result in the corn catching fire.
- 22** This appliance must be earthed.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a similarly qualified person in order to avoid potential hazards.
- Improper use may cause serious electrical damage.
- 23** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.
- They can scratch the surface, which may result in the glass shattering.
- 24** This oven should not be used for commercial catering purposes.
- Improper use could result in damage to your oven.
- 25** The microwave oven must be operated with the decorative door open.
- If the door is closed while operating, the airflow will get worse possibly resulting in a fire or damage to your oven and the cabinet.
- 26** The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Using an improper plug or switch can cause an electric shock or fire.
- 27** The microwave oven should be used freestanding.
- 28** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 29** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

BEFORE USE

Unpacking & Installing

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

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



Glass tray



Rotating ring



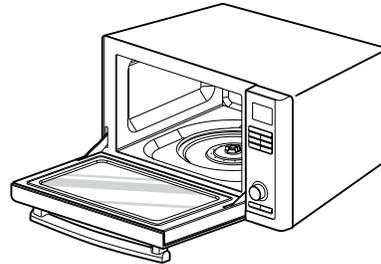
High rack



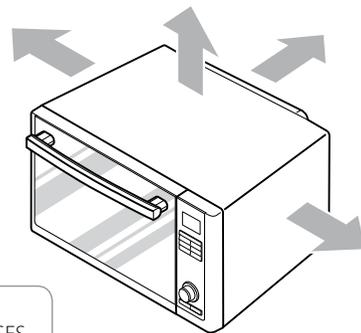
Low rack



Metal tray



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



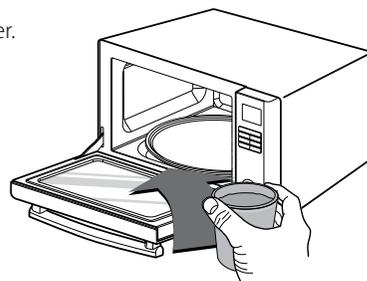
CAUTION

- THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES.

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

- 4 Open your oven door by pulling the door handle. Place the rotating ring inside the oven and place the glass tray on top.

- 5 Fill a **microwaveable-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 9.



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



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



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

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

Method To Use Accessories As Per Mode

	Microwave	Grill	Convection	Grill combi	Conv combi
 High rack	—	○	○	○	○
 Low rack	—	○	○	○	○
 Glass tray	○	○	○	○	○
 Metal tray	—	○	○	—	—

Caution: Use accessories in accordance with cooking guides!

○ Acceptable
 — Not Acceptable

Microwave-Safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils when using microwave function

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning. Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in the microwave.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water when using microwave function. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use when using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in the microwave. Just read through the following checklist.

Dinner plates

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

Glassware

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

Plastic storage containers

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

Paper

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

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

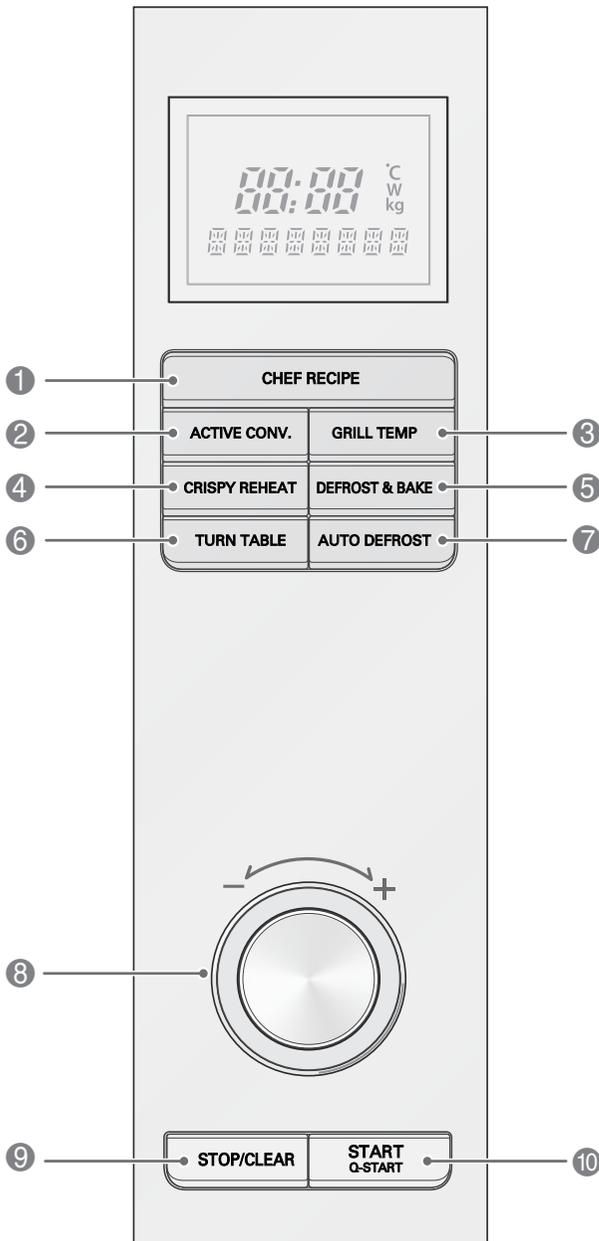
Containers made of these materials are usually fine for use when using microwave function, but they should be tested to be sure.



CAUTION

- Some items with high lead or iron content are not suitable as cooking utensils.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave.

Control Panel



Part

1 CHEF RECIPE

Chef Recipe allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.
See page 16 "Chef recipe"

2 ACTIVE CONVECTION

See page 19 "Active convection"

3 GRILL TEMP CONTROL

See page 21 "Grill temp control"

4 CRISPY REHEAT

See page 23 "Crispy reheat"

5 DEFROST & BAKE

See page 24 "Defrost & bake"

6 TURN TABLE ON/OFF

You can select turn table on or off.

7 AUTO DEFROST

See page 25 "Auto defrost"

8 COOK MODE

- Determine the selected cooking category.
- Set cooking times, temperature and power level.
- While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by turning the dial (except defrost mode).

9 STOP/CLEAR

- Stop over and clear all entries except time of day.

10 START/QUICK START

- In order to start cooking what is selected, press button once.
- The quick start feature allows you to set 30 second intervals of HIGH power cooking with a touch of the quick start button.

Setting The Clock

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock. The following example will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.

- 1 Plug your oven for the first time.
"24H" appears on the display.
Press **START/QUICK START** for 24 clock confirmation.
(If you want to change a different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



- 2 Turn **COOK MODE** until display shows "14:00".
Press **START/QUICK START** for confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "14:35".
Press **START/QUICK START**.
The clock starts counting.



NOTE

- When your oven is plugged in for the first time 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.

Turn Table On/Off

For best cooking results, leave the turn table be on. It can be turned off for large dishes. Press "TURN TABLE" to turn the turn table on or off.

NOTE

- Sometimes the turn table can become hot to touch. Be careful touching the turn table during and after cooking.
- Do not run an empty microwave.

Child Lock

The following example will show you how to set the child lock.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press and hold **STOP/CLEAR** until "CHILD LOCKED" and "🔒" appears on the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.

If any button is pressed, "CHILD LOCKED" and "🔒" will appear on the display.



- 3 To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "CHILD LOCKED" disappears. You will hear BEEP when it's unlocked.



NOTE

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.

Quick Start

The following example will show you how to set 2 minutes of cooking on high power (900 W).

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **START/QUICK START** four times to select 2 minutes on high power (900 W).

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



- 3 During **START/QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 second by turning the **COOK MODE** dial.



NOTE

The **START/QUICK START** feature allows you to set 30 second intervals of HIGH power (900 W) cooking by pressing the **START/QUICK START** button.

HOW TO USE

Microwave Power Cooking

The following example will show you how to cook some food on 720 W power for 5 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Microwave**.

The following indication is displayed: "≈".

Press **START/QUICK START** for mode confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "720 W".

Press **START/QUICK START** for power confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "5:00".

Press **START/QUICK START**.



NOTE

- Your oven has 5 microwave power settings. High power is automatically selected and turning off **COOK MODE** will select a different power level.
- Food to be cooked should be placed in a microwaveable-safe utensil.
- Please do not use the following accessories.



High rack



Low rack

Microwave Power Level

This oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking.

The table below shows some examples of food and their recommended cooking power levels for use with this oven.

POWER LEVEL	OUTPUT	USE	ACCESSORY
HIGH	900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Boil water • Brown minced beef • Cook poultry pieces, fish, vegetables • Cook tender cuts of meat 	Microwave-safe plate
MED-HIGH	720 W	<ul style="list-style-type: none"> • All reheating • Roast meat and poultry • Cook mushrooms and shellfish • Cook foods containing cheese and eggs 	
MED	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Bake cakes and scones • Prepare eggs • Cook custard • Prepare rice, soup 	
MED-LOW	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Melt butter and chocolate • Cook less tender cuts of meat 	
LOW	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Soften butter & cheese • Soften ice cream • Raise yeast-based dough • All thawing 	

Grill Cooking

The following example will show you how to use the grill to cook food for 12 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Grill**.

The following indication is displayed: "🔥".

Press **START/QUICK START** for grill confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "12:00".



- 4 Press **START/QUICK START**.



CAUTION

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

NOTE

- This feature will allow you to brown and get food crisper more quickly.
- For the best result, use the following accessory.



High rack

Grill Combi Cooking

The following example will show you how to programme your oven with microwave power 360W and grill for a cooking time of 25 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Grill Combi**.

The following indications are displayed: "🔥" "📶" "🔥".

Press **START/QUICK START** for grill combi confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "360 W".

Press **START/QUICK START** for power confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "25:00".



- 5 Press **START/QUICK START**.



NOTE

- Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **Heater** and **Microwave**. This generally means it takes less time to cook your food.
- You can set three kinds of microwave power level (180 W, 270 W, and 360 W) in grill combi mode.
- This feature will allow you to brown and get food crisper more quickly.
- For the best result use the following accessory.



High rack

Convection Preheat

The following example shows you how to preheat the oven to a temperature of 200° C.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Conv.**

The following indication is displayed: "🌀".

Press **START/QUICK START** for convection confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "200° C".

Press **START/QUICK START** for temperature confirmation.



- 4 Press **START/QUICK START**.

Preheating will be started with the display "PREHEAT".



! NOTE

- The convection oven has a temperature range of 40° C and 100~230° C.
- The oven has a ferment function at the oven temperature of 40° C. You should wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40° C.
- Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.
- Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature.
- Then place your food in your oven and to start cooking.

Convection Cooking

The following example shows you how to cook some food at a temperature of 230° C for 50 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Conv.**

The following indication is displayed: "🌀".

Press **START/QUICK START** for convection confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "230° C".

Press **START/QUICK START** for temperature confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "50:00".



- 5 Press **START/QUICK START**.



! CAUTION

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

! NOTE

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

For the best result please use the following accessory.



Low rack

Convection Combi Cooking

The following example shows you how to programme your oven with the microwave power 270W and at a convection temperature of 200° C for a cooking time of 25 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Conv. Combi**.

The following indications are displayed: "≡"; "⊗".

Press **START/QUICK START** for Convection Combi confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "270 W".

Press **START/QUICK START** for power confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "200° C".

Press **START/QUICK START** for temperature confirmation.



- 5 Turn **COOK MODE** until display shows "25:00".



- 6 Press **START/QUICK START**.



! CAUTION

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

! NOTE

You can set three kinds of microwave power level (180 W, 270 W and 360 W).

- For the best result use the following accessory.



Low rack

More Or Less Cooking

The following example shows you how to change the COOK programmes for a longer or shorter cooking time.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Set the required preset **COOK** program.

Select weight of food.



- 3 Press **START/QUICK START**.

Turn **COOK MODE**.

The cooking time will increase or decrease.



! NOTE

- If you find that your food is over or undercooked when using the preset COOK programme, you can increase or decrease cooking time by turning the **COOK MODE**.
- You can lengthen or shorten the cooking time (except defrost mode) at any point by turning the **COOK MODE**.

Chef Recipe

The following example will show you how to Cook 0.6 kg of roast beef.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **CHEF RECIPE**.

The following indication is displayed: "**auto**".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "4 ROAST BEEF".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.6 kg".

Press **START/QUICK START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **COOK MODE**.



NOTE

- Chef Recipe menus are programmed.
- Chef Recipe allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.

Chef Recipe Guide

Category	Instructions
<p>1. Quiche lorraine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food Temp : Room - Utensil : 28 cm Tart pan on the low rack 	<p>Ingredients;</p> <p><i>1 baked pie shell \ 125 g smoked slab bacon, grated 1 tablespoons oil \ 2 eggs, lightly beaten \ 125 g milk 125 g cream \ Nutmeg, salt and pepper to taste \ 100 g grated cheese</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Place baked pie shell on a tart pan. 2. Cook bacon in lightly oiled frying pan until lightly browned and drain away excess fat. 3. Mix eggs, milk, cream, nutmeg, salt and pepper. 4. Spread grated cheese evenly onto baked pie shell. 5. Pour egg-cream mixture on top then place tart pan on the low rack. Choose the menu, press start.

Chef Recipe Guide

Category	Instructions																																
2. Rice/Pasta - Weight Limit : 0.1~0.3 kg - Food Temp : Room - Utensil : Microwave-safe bowl (deep glass pot)	<p>Ingredients for rice</p> <table border="1"> <tr> <td>Rice</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Butter,melted</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Onion,grated</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Chicken stock or water</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Bouquet garni and salt</td> <td></td> <td>To taste</td> <td></td> </tr> </table> <p>Add rice and melted butter in a deep and large bowl(3 L) and mix well. Pour boiling chicken stock or water and add bouquet garni and salt. Cover and vent with wrap.</p> <p>Place the bowl in the oven. Choose the menu and weight, press start. After cooking, stir and stand covered for 5~10 minutes if needed.</p> <p>Ingredients for pasta</p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td></td> <td>To taste</td> <td></td> </tr> </table> <p>Place pasta and boiling water with salt in a deep and large bowl (3 L). Place the bowl in the oven. Choose the menu and weight, press start. After cooking, stand for 1~2 minutes. Rinse pasta with cold water.</p>	Rice	100 g	200 g	300 g	Butter,melted	30 g	40 g	50 g	Onion,grated	50 g	75 g	100 g	Chicken stock or water	250 ml	500 ml	750 ml	Bouquet garni and salt		To taste		Pasta	100 g	200 g	300 g	Water	400 ml	800 ml	1200 ml	Salt		To taste	
Rice	100 g	200 g	300 g																														
Butter,melted	30 g	40 g	50 g																														
Onion,grated	50 g	75 g	100 g																														
Chicken stock or water	250 ml	500 ml	750 ml																														
Bouquet garni and salt		To taste																															
Pasta	100 g	200 g	300 g																														
Water	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Salt		To taste																															
3. Chocolate cake - Food Temp : Room - Utensil : 26 x 11 x 7.5 cm Pound cake pan on the low rack	<p>Ingredients 70 g yoghurt \ 50 g raisin seed oil \ 170 g sugar \ 110 g Maizena 50 g cocoa powder \ 1 teaspoon baking powder 3 eggs, lightly beaten \ 1/4 teaspoon salt</p> <p>Mix yoghurt and sugar in a large mixing bowl. Add Maizena, cocoa powder, baking powder and salt and mix. Then add eggs and oil and mix until moistened.</p> <p>Pour batter into a greased pound cake pan. Place pound cake pan on the low rack. Choose the menu, press start. After cooking, remove from the oven and let them cool.</p>																																
4. Roast beef - Weight Limit : 0.5~2.0 kg - Food Temp : Refrigerated - Utensil : Low rack on the metal tray	<p>Brush beef with melted butter or oil and season as desired.</p> <p>Place food on the low rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start.</p> <p>When BEEP sound occurs, turn food over and then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.</p>																																
5. Stuffed zucchini - Food Temp : Room - Utensil : Metal tray on the low rack	<p>Ingredients 4 round zucchini (200 g per each) \ 500 g ground beef 2 tablespoons olive oil \ Salt and pepper to taste</p> <p>Cut tops off zucchini to form hats and seed them, taking care not to pierce flesh or skin. Stuff zucchinis with ground beef and replace hat.</p> <p>Place stuffed zucchini on the metal tray on the low rack and drizzle with olive oil. Choose the menu, press start.</p>																																

Chef Recipe Guide

Category	Instructions
6. Gratin dauphinois - Food Temp : Room - Utensil : 20 x 20 cm Baking dish on the low rack	<p>Ingredients 1 kg potatoes \ 1 clove garlic \ 20 g butter / 300 g cream 100 g grated cheese \ Nutmeg, salt and pepper to taste</p> <p>Peel and wash potatoes then cut into 5 mm slices. Rub inside of a baking dish with garlic clove and butter.</p> <p>Place half of potatoes in the baking dish and season. Fill with remaining potatoes and season then pour cream and cheese over the top.</p> <p>Place the baking dish on the low rack. Choose the menu, press start.</p>
7. Lasagna - Food Temp : Room - Utensil : 26 x 17 cm Baking dish on the low rack	<p>Ingredients for meat sauce 9 uncooked lasagna noodles \ 2 kg meat and tomato sauce 40 g grated cheese \ 4 tablespoons olive oil \ Salt and pepper to taste</p> <p>Place 3 lasagna noodles side by side on bottom of a baking dish, covering bottom. Spread 1/3 of meat and tomato sauce on top.</p> <p>Continue with 3 lasagna noodles and another 1/3 of meat and tomato sauce then finish with last 3 lasagna noodles and remaining meat and tomato sauce. Sprinkle grated cheese on top.</p> <p>Place baking dish on the low rack. Choose the menu, press start.</p> <p>※ Meat and tomato sauce 1 celery stalk \ 2 onions \ 1 clove garlic \ 1.4 kg well-ripe tomatoes 1 sprig thyme \ 1 bay leaf \ 500 g ground beef \ Salt and pepper to taste</p> <p>Finely chop celery, onions, garlic and tomatoes. Cook celery, onions and garlic in a lightly oiled frying pan until soft. Add tomatoes, thyme, bay leaf, salt and pepper. Stir and simmer for 30 minutes. Cook ground meat in another lightly oiled frying pan for 5 minutes while stirring constantly. Pour tomato sauce into meat and cook for 5 minutes.</p>
8. Apple tart - Food Temp : Room - Utensil : 28 cm Tart pan on the low rack	<p>Ingredients 1 baked pie shell \ 5 apples 20 grams sugar \ 2 tablespoons liquid honey</p> <ol style="list-style-type: none"> Place baked pie shell on a tart pan. Chop 2 1/2 apples and place in a frying pan with sugar. Simmer until apple is soft. Cut remaining apples into 5 mm slices. Spread cooked apples onto bottom of pie shell and arrange sliced apples in spiraling rosettes over entire surface. Finally spread honey on top. Place tart pan on the low rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven and let them cool.

Active Convection

The following example will show you how to cook 0.3 kg of chicken pieces.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **ACTIVE CONVECTION**.

The following indication is displayed: "auto", "🌀".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "2 CHICKEN PIECES".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.3 kg".
Press **START/QUICK START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **COOK MODE**.



NOTE

- Active Convection menus are programmed.
- Active Convection allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.

Active Convection Guide

Category	Instructions
1. Roast chicken - Weight Limit : 0.8~1.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Low rack on a drip dish	Brush whole chicken with melted butter or oil and season as desired. Place whole chicken breast-side down on the low rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP sound occurs, drain juices and turn food over immediately and then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
2. Chicken pieces - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Crisp tray on the high rack	Brush chicken pieces with melted butter or oil and season as desired. Place food on the crisp tray on the high rack. Choose the menu and weight, press start. When BEEP sound occurs, turn food over and press start to continue cooking.
3. Grilled Steak - Weight Limit: 0.2~ 0.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : High rack	Place Steak (200g/piece) on the high rack. Choose the menu and weight, press start.

Active Convection Guide

Category	Instructions
4. Fresh pizza - Food Temp. : Room - Utensil : Crisp tray on the low rack	<p>Ingredients</p> <p><i>Dough :</i> 120 g all-purpose or bread flour \ 1 teaspoon active dry yeast 1/3 teaspoon salt \ 1 teaspoon sugar \ 70 ml warm water 1 teaspoon extra-virgin olive oil, plus little for coating</p> <p><i>Topping :</i> 3 tablespoons tomato sauce \ 30 g sausage, sliced 1/2 onion, sliced \ 2 fresh mushrooms, sliced 1/2 fresh pepper \ 100 g shredded Mozzarella cheese</p> <p>Combine all ingredients in a large mixing bowl. Knead with an electric mixer to make smooth and elastic dough. Roll dough out and place dough on the crisp tray. Spread pizza sauce. Top with toppings and cheese. Place the crisp tray on the low rack. Choose the menu, press start.</p>
5. Grilled Shrimp - Weight Limit : 0.1~0.3 kg - Food Temp : Refrigerated - Utensil : High rack	<p>Place Shrimp on the high rack. Choose the menu and weight, press start.</p>
6. Baked potatoes - Weight Limit : 0.2~1.0 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Low rack	<p>Choose medium sized potatoes (200~220 g per each). Wash and dry potatoes. Pierce potatoes several times with a fork. Place food on the low rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.</p>
7. Small cakes - Food Temp. : Room - Utensil : Paper muffin cups on the crisp tray on the low rack	<p>Ingredients</p> <p><i>60 g sugar \ 100 g butter, softened 2 eggs, lightly beaten \ 150 g all-purpose flour, sifted 1/2 teaspoon baking powder 10~13 ea paper muffin cups (50 mm base x 30 mm height)</i></p> <p>Mix sugar and softened butter. Gradually add eggs and stir until light and fluffy. Add flour and baking powder and mix well. Evenly fill paper muffin cups with butter (25~30 g per each). Place muffin cups on the crisp tray on the low rack. Choose the menu, press start. After cooking, remove from the oven and let them cool.</p>

Grill Temp control

The following example will show you how to use keep warm at a temperature of 80° C for 30 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **GRILL TEMP CONTROL**.

The following indication is displayed: "🔥🔥".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "2 KEEP WARM".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "80° C".

Press **START/QUICK START**.

Turn **COOK MODE** until display shows "30:00".



- 5 Press **START/QUICK START**.



NOTE

For the best results with the grill temp control function, be sure to keep the oven cavity has cooled before use.

Grill Temp Control Guide

Category	Instruction																			
1. Slow cook -Weight Limit : 110° C (High) / 90° C (Low) -Utensil : Heatproof glass dish with cover on turntable	This function maintains a relatively low temperature compared to other cooking methods (such as baking, boiling, and frying), for many hours allowing unattended cooking of pot roast, stew, and other suitable dishes. 90° C (Low) Setting The low setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting. 110° C (High) Setting The high setting will cook food in approximately half the time required for the low setting. Some foods may boil when cooked on the high setting, so it may be necessary to add extra liquid. Occasional stirring of stews and casseroles will improve flavor distribution. Searing and browning before slow cooking is not necessary, but this will help to seal in the juices and flavours, and keeps the meat tender. Slow cook guide; <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Traditional cooking time</th> <th colspan="2">Slow cooker cooking time (without searing)</th> <th colspan="2">Slow cooker cooking time (with searing)</th> </tr> <tr> <th>90° C(Low)</th> <th>110° C(High)</th> <th>90° C(Low)</th> <th>110° C(High)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 to 60 minutes</td> <td>6 to 10 hrs</td> <td>3 to 4 hrs</td> <td>4 to 6 hrs</td> <td>2 to 3 hrs</td> </tr> <tr> <td>1 to 3 hours</td> <td>8 to 10 hrs</td> <td>4 to 6 hrs</td> <td>5 to 6 hrs</td> <td>3 to 4 hrs</td> </tr> </tbody> </table>	Traditional cooking time	Slow cooker cooking time (without searing)		Slow cooker cooking time (with searing)		90° C(Low)	110° C(High)	90° C(Low)	110° C(High)	35 to 60 minutes	6 to 10 hrs	3 to 4 hrs	4 to 6 hrs	2 to 3 hrs	1 to 3 hours	8 to 10 hrs	4 to 6 hrs	5 to 6 hrs	3 to 4 hrs
Traditional cooking time	Slow cooker cooking time (without searing)		Slow cooker cooking time (with searing)																	
	90° C(Low)	110° C(High)	90° C(Low)	110° C(High)																
35 to 60 minutes	6 to 10 hrs	3 to 4 hrs	4 to 6 hrs	2 to 3 hrs																
1 to 3 hours	8 to 10 hrs	4 to 6 hrs	5 to 6 hrs	3 to 4 hrs																
2. Keep warm - Weight Limit : 60° C~ 80° C - Utensil : Heatproof glass dish with cover on turntable	Heat from the top and bottom elements are used to maintain set temperature. You can use this function to keep food warm until ready to serve.																			

Grill Temp Control Guide

Category	Instruction																																													
3. Food dry - Weight Limit : 40° C ~ 90° C - Utensil : Metal tray on the low rack	<p>With this function, you can dry fruit, veggies, and beef into healthy and nutritional snacks and tasty jerky without chemicals and preservatives. Place baking paper on tray and spread food into a single layer.</p> <p>Food dry guide</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Food type</th> <th>Preparation</th> <th>Set temp</th> <th>Time</th> <th>Use</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananas</td> <td>Slice into 5~6mm thick</td> <td>60° C</td> <td>5~8hrs</td> <td>Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread</td> </tr> <tr> <td>Figs</td> <td>Remove stems and halve</td> <td>60° C</td> <td>8~10 hrs</td> <td>Fillings, cakes, puddings, breads and cookies</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Peel, slice into 8~12 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>5~8 hrs</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mangos</td> <td>Remove skin, slice into 6~10 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Snacks, cereals, baked goods</td> </tr> <tr> <td>Pineapple</td> <td>Peel, core, slice into 8~12 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Snacks, baked goods, baked granola</td> </tr> <tr> <td>Tomatoes</td> <td>Wash and slice 6 mm circles</td> <td>60° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Soups, stews, paste or sauce</td> </tr> <tr> <td>Mushroom</td> <td>Clean with soft brush or cloth. Don't wash</td> <td>50° C</td> <td>4~8 hrs</td> <td>Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying</td> </tr> <tr> <td>Beef jerky</td> <td>Marinate sliced meats (5~6 mm thick) in store-bought or your own recipe for 6 to 8 hours in the refrigerator</td> <td>70° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Snack</td> </tr> </tbody> </table>	Food type	Preparation	Set temp	Time	Use	Bananas	Slice into 5~6mm thick	60° C	5~8hrs	Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread	Figs	Remove stems and halve	60° C	8~10 hrs	Fillings, cakes, puddings, breads and cookies	Kiwi	Peel, slice into 8~12 mm thick	60° C	5~8 hrs	Snacks	Mangos	Remove skin, slice into 6~10 mm thick	60° C	6~10 hrs	Snacks, cereals, baked goods	Pineapple	Peel, core, slice into 8~12 mm thick	60° C	6~10 hrs	Snacks, baked goods, baked granola	Tomatoes	Wash and slice 6 mm circles	60° C	6~10 hrs	Soups, stews, paste or sauce	Mushroom	Clean with soft brush or cloth. Don't wash	50° C	4~8 hrs	Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying	Beef jerky	Marinate sliced meats (5~6 mm thick) in store-bought or your own recipe for 6 to 8 hours in the refrigerator	70° C	6~10 hrs	Snack
Food type	Preparation	Set temp	Time	Use																																										
Bananas	Slice into 5~6mm thick	60° C	5~8hrs	Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread																																										
Figs	Remove stems and halve	60° C	8~10 hrs	Fillings, cakes, puddings, breads and cookies																																										
Kiwi	Peel, slice into 8~12 mm thick	60° C	5~8 hrs	Snacks																																										
Mangos	Remove skin, slice into 6~10 mm thick	60° C	6~10 hrs	Snacks, cereals, baked goods																																										
Pineapple	Peel, core, slice into 8~12 mm thick	60° C	6~10 hrs	Snacks, baked goods, baked granola																																										
Tomatoes	Wash and slice 6 mm circles	60° C	6~10 hrs	Soups, stews, paste or sauce																																										
Mushroom	Clean with soft brush or cloth. Don't wash	50° C	4~8 hrs	Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying																																										
Beef jerky	Marinate sliced meats (5~6 mm thick) in store-bought or your own recipe for 6 to 8 hours in the refrigerator	70° C	6~10 hrs	Snack																																										
4. Proof - Weight Limit : 40° C - Utensil : Heatproof glass dish on the low rack	<p>How to make yogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour a 1000ml milk into a proper heat-resistant bowl with cover. • Boil it to proper temperature (up to 60~70° C) and then cool down to about 40° C • Add 150 ml natural yogurt into a bowl and stir well. • Place covered bowl in the oven. • Choose the menu, and set cook time 5~8 hours. <p>How to raise yeast dough</p> <ul style="list-style-type: none"> • Place the dough in a proper heat-resistant bowl and cover with baking wrap or damp cloth. • Place the bowl in the oven. • Choose the menu, and set cook time about 40 minutes until the dough has doubled in volume. 																																													
5. Plate warming - Weight Limit : 40° C ~ 100° C - Utensil : On the low rack	<p>Use this function to warm plates to a hot and comfortable temperature.</p>																																													

Crispy Reheat

The following example will show you how to cook 0.5kg of lasagna.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **CRISPY REHEAT**.

The following indication is displayed: "auto".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "2 LASAGNA".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.5 kg".

Press **START/QUICK START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **COOK MODE**.



NOTE

- Crispy Reheat menus are programmed.
- Crispy Reheat allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.

Crispy Reheat Guide

Category	Instructions
<p>1. Cordon bleu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp : Refrigerated - Utensil : Heatproof glass dish on the low rack 	Place leftover cordon bleu (100~150 g/piece) on a heatproof glass dish on the low rack. Choose the menu and weight, press start.
<p>2. Lasagna</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp : Refrigerated - Utensil : Heatproof glass dish on the low rack 	Cut leftover lasagna into pieces (200~250 g/piece). Place food a heatproof glass dish on the low rack. Choose the menu and weight, press start.
<p>3. Bread</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.1~0.3 kg - Food Temp : Frozen - Utensil : Low rack 	Place frozen bread (50~100 g/piece) on the low rack. Choose the menu and weight, press start.
<p>4. Pie/Tart</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp : Refrigerated - Utensil : Heatproof glass dish on the low rack 	Cut leftover pie/tart into pieces (200~250 g/piece). Place food on a heatproof glass dish on the low rack. Choose the menu and weight, press start.

Defrost & Bake

In the following example, show you how to cook 0.4 kg of pizza.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **DEFROST & BACK**.

The following indication is displayed: "auto".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "4 PIZZA".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.4 kg".



- 5 Press **START/QUICK START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **COOK MODE**.



Defrost & Bake Guide

Category	Instructions
<p>1. Quiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.3~1.0 kg - Food Temp : Frozen - Utensil : Heatproof glass dish on the low rack 	<p>Remove quiche from box packages and remove tray. Place food on a heatproof glass dish on the low rack. Choose the menu and weight, press start.</p>
<p>2. Lasagna</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.3~0.6 kg - Food Temp : Frozen - Utensil : Low rack 	<p>Remove lasagna from box packages and remove cover. Place food on the low rack. Choose the menu and weight, press start.</p>
<p>3. Tart</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp : Frozen - Utensil : Heatproof glass dish on the low rack 	<p>Remove tart from box packages and remove tray. Place food on a heatproof glass dish on the low rack. Choose the menu and weight, press start.</p>
<p>4. Pizza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.3~0.6 kg - Food Temp : Frozen - Utensil : Metal tray on the low rack 	<p>Remove frozen pizza from box packages. Place food on the metal tray on the low rack. Choose the menu and weight, press start.</p>

Auto Defrost

The temperature and density of food varies, it is recommended that the food be checked before cooking begins. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking.

For example: Fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen. This will require a standing time to allow the centre to thaw.

Weigh the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food onto the microwaveable-safe dish on the glass tray in your oven and close the oven door.



Microwaveable-safe dish



Glass tray

The following example will show you how to defrost 0.8kg of frozen poultry.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **AUTO DEFROST**.

The following indication is displayed: "888".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "2 POULTRY".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.8 kg" for the weight of frozen food.

Press **START/QUICK START**.



- 5 During defrosting your oven will "BEEP", at which point you should open the oven door, turn food over and separate it 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/QUICK START** to resume defrosting.

Your oven will not stop defrosting (even when the BEEP sounds) unless the door is opened.

NOTE

- Your oven has 4 microwave defrost settings: - **Meat, Poultry, Fish** and **Bread**; each defrost category has different power settings.
- Food to be cooked should be placed in a microwaveable-safe utensil.
- Please do not use the following accessories.



High rack



Low rack

Defrosting Guide

- * Food to be defrosted should be placed in a suitable microwave proof container and placed uncovered on the glass tray.
- * If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas from becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
- * Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon as soon as possible.

When BEEP sounds, turn food over. Remove defrosted portions. Continue to defrost remaining pieces. After defrosting, allow to stand until completely thawed.

Category	Instructions
1. Meat - Weight Limit : 0.1~4.0 kg - Utensil : Microwave-safe plate	- Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2 cm). - Turn food over at BEEP. - After defrosting, cover with aluminum foil and let stand for 5~15 minutes.
2. Poultry - Weight Limit : 0.1~4.0 kg - Utensil : Microwave-safe plate	- Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts (under 2.0 kg). - Turn food over at BEEP. - After defrosting, let stand for 20~30 minutes.
3. Fish - Weight Limit : 0.1~4.0 kg - Utensil : Microwave-safe plate	- Fillets, Steaks, Whole fish, Seafood. - Turn food over at BEEP. - After defrosting, let stand for 10~20 minutes.
4. Bread - Weight Limit : 0.1~0.5 kg - Utensil : Paper towel	- Sliced bread, Buns, Baguette, etc. - After defrosting, let stand for 1 minute.

FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

Keeping an eye on things

The recipes in this book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave function is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think are 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 because overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skillful in estimating both cooking and standing times for various foods.

Density of food

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

Height of food

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

Moisture content of food

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

Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat in order to prevent unevenly or overcooked meat.

Quantity of food

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

Shape of food

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

Covering

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

FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

Browning

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

Covering with greaseproof paper

It provides a looser cover than a lid or cling film, which may dry food out slightly. But because it makes a looser cover than a lid or cling film, 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 at an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

Stirring

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

Turning over

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

Placing thicker portions facing outwards

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

Shielding

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

Elevating

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

Piercing

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

Testing if cooked

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

Standing time

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

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

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

2 Keep the outside of the oven clean

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

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

QUESTIONS & ANSWERS

FAQ	Answer
What's wrong when the oven light does not glow?	There may be several reasons why the oven light does not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
Why does the BEEP tone sound when a button on the control panel is touched?	The BEEP tone sounds to assure that the setting is being properly entered.
Will the microwave function be damaged if it operates empty?	Yes. Never run it empty.
Why do eggs sometimes pop?	When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.
Why is standing time recommended after microwave cooking is over?	After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes evenly cooking throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.
Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?	Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to this oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food conditions, just as you would do with a conventional cooker.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MJ328 ***		
Power Input	220 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Output	900 Watt (IEC60705 rating standard)	
Microwave Frequency	2450 MHz	
Outside Dimension	530 mm(W) X 322 mm(H) X 533 mm(D)	
Power Consumption	Max.	2600 Watt
	Microwave	1400 Watt
	Grill	1250 Watt
	Convection	1250 Watt (Max. 2450 Watt)
	Combination	Max. 2600 Watt

المواصفات الفنية

MJ328 ***		
230 فولت ~ 50 هرتز	220 فولت ~ 50 هرتز	طاقة الدخل
900 وات (مطابقة لمعايير IEC60705)		الخرج
2450 ميغا هرتز		تردد موجات الميكروويف
530 مم (عرض) × 322 مم (ارتفاع) × 533 مم (عمق)		الأبعاد الخارجية
2600 وات	الحد الأقصى.	استهلاك الطاقة
1400 وات	ميكروويف	
1250 وات	الشبكة	
1250 وات (الحد الأقصى 2450 وات)	التوزيع الحراري	
الحد الأقصى 2600 وات	التكامل	

تنظيف الفرن

١ حافظ على نظافة الفرن من الداخل

تلتصق بقايا الأطعمة أو السوائل المنسكبة بجدران الفرن وبين عازل الحرارة وأسطح الباب. ومن الأفضل أن تسمح السوائل المنسكبة بقطعة قماش مبللة على الفور. الفتات والسوائل المنسكبة سوف تمتص طاقة الميكروويف وتطيل مدة الطهي. قم باستخدام قطعة قماش مبللة كي تنظف الفتات الذي يسقط بين الباب والإطار. ومن المهم أيضا أن تحافظ على هذه المنطقة نظيفة كي تتأكد من العزل الجيد للحرارة. قم بإزالة بقع الدهون بقطعة قماش مبللة بالصابون وقم بشطفه وتجفيفه. لا تستخدم المنظفات القاسية أو المنظفات الكاشطة. يمكن غسل الصينية المعدنية باليد أو في غسالة الأطباق.

٢ حافظ على نظافة السطح الخارجي للفرن

قم بتنظيف السطح الخارجي للفرن بالصابون والماء وبعد ذلك نظفه بالماء فقط مع التجفيف بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. آلتجنب حدوث تلف لأجزاء التشغيل بالفرن، يجب تجنب تسرب الماء إلى الفرن من خلال فتحات التهوية. لتنظيف لوحه التحكم، افتح الباب لمنع عمل الفرن بشكل مفاجئ ونظفه بقطعة قماش مبللة ثم جففه على الفور بقطعة قماش جافة. اضغط على مفتاح إيقاف/مسح بعد التنظيف.

٣ إذا تراكم البخار داخل أو خارج باب الفرن فيجب بمسح أجزاء الباب بقطعة قماش ناعمة. ربما يحدث هذا عندما يتم تشغيل الفرن في حالات زيادة نسبة الرطوبة ولن يكون هناك مؤشر على وجود خلل بالوحدة.

٤ يجب الحفاظ على نظافة الباب وعوازل الحرارة بالباب. استخدم فقط الماء الدافئ والصابون، واشطفه ثم جففه جيدا. يجب عدم استخدام المواد الكاشطة مثل مساحيق التنظيف أو أدوات التنظيف المعدنية والبلاستيكية. سوف تكون صيانة الأجزاء المعدنية أسهل في حاله مسحها بشكل متكرر بواسطة قطعة قماش رطبة.

٥ لا تستخدم منظفات البخار.

٦ افضل الفرن من مصدر التيار الكهربائي عند تنظيف لوحة التحكم باستخدام قطعة قماش جافة أو رش الماء على زجاجة التحكم لتنظيفه. إذا لم يتم فصل الفرن، فقد يتم تشغيل الجهاز عند لمس زر بدء التشغيل السريع.

الأسئلة والأجوبة

الإجابة	الأسئلة الشائعة
قد يكون هناك عدة أسباب لعدم إضاءة لمبة الفرن. إما أن يكون المصباح تالف أو هناك خلل في الدائرة الكهربائية	ما هي المشكلة التي تحدث عندما لا تضئ لمبة الفرن؟
رقم. الفتحات، أو المنافذ، موجودة للسماح بمرور الضوء؛ ولكنها لا تسمح بمرور طاقة الميكروويف.	هل تمر طاقة الميكروويف من الزجاج الأمامي الموجود على باب الفرن؟
يصدر صوت التنبيه لضمان إدخال الإعداد بشكل صحيح.	لماذا يصدر صوت الإنذار عند لمس أزرار لوحة التحكم؟
نعم. لا تشغل الفرن أبدا عندما يكون فارغ.	هل سيصيب فرن الميكروويف التلف إذا تم تشغيله وهو فارغ؟
عند سلق، أو قلي البيض قد ينفجر صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل غشاء صفار البيض. لمنع ذلك، اثقب صفار البيض قبل الطهي. لا تقم بطهي البيض في فرن الميكروويف أبدا وهو بقشرته.	لماذا ينفجر البيض في بعض الأحيان؟
بعد الانتهاء من الطهي بالميكروويف، يستمر طهي الطعام خلال فترة الانتظار خارج الفرن. ينهي وقت الانتظار هذا طهي الطعام بشكل متساوي. تعتمد مدة فترة الانتظار على كثافة الطعام.	لماذا يوصى بترك الطعام لفترة الانتظار خارج الفرن بعد انتهاء الطهي بموجات الميكروويف؟
راجع دليل الطهي للتأكد من أنك اتبعت التعليمات بشكل صحيح، وللتعرف على الأسباب التي من شأنها إحداث تغير في أوقات الطهي. الأوقات المحددة في دليل الطهي وإعدادات السخونة هي مجرد اقتراحات، محددة للمساعدة في تجنب الطهي بشكل زائد عن الحد، وهي المشكلة الأكثر شيوعا عند بداية استخدام هذا الفرن. تتطلب الاختلافات في حجم، شكل، وزن وأبعاد الطعام وقت طهي أطول. استخدم حكم الخاص مع مقترحات دليل الطهي لاختبار حالة الطعام، كما تفعل في الطهي التقليدي.	لماذا لا يطهي الفرن بنفس السرعة المحددة في دليل الطهي؟

خصائص الطعام والطهي بالميكروويف

الاسمرار

سوف يتغير لون اللحوم والدجاج التي يتم طهيها لمدة 15 دقيقة أو أكثر تغير طفيف إلى اللون الأغمق. يمكن دهان الأطعمة التي تطهى في مدة أقصر بصلصات تغيير اللون مثل صلصة رسيستيرشاير أو صلصة الصويا أو صلصة الشواء ليعطيك لون فاتح للشهية. إضافة كميات صغيرة نسبياً من صلصات تغيير اللون للأطعمة لا يغير الطعم الأصلي للأطعمة الواردة في الوصفة.

التغطية باستخدام الورق المقاوم للدهون

وهو غطاء يوفر مرونة أكثر من الغطاء العادي أو شريط التثبيت الذي يسبب جفاف الطعام بشكل طفيف. ولكن لأنه يوفر مرونة أكثر من الغطاء العادي وشريط التثبيت فهو يسمح بجفاف الطعام بشكل طفيف.

الترتيب والتباعد

الأطعمة الفردية مثل البطاطس المخبوزة وقطع الكيك الصغيرة والمقبلات ستسخن أكثر لو لم توضع على مسافات متباعدة ومتساوية، ويفضل أن تكون بشكل دائري. لا تضع طعام فوق طعام آخر.

التقليب

التقليب من أهم أساليب الطهي باستخدام الميكروويف. في الطهي التقليدي، يتم تقليب الطعام بغرض مزج المكونات. الأطعمة المطهية في الميكروويف تقلب لتتعدم ولإعادة توزيع الحرارة. قم بالتقليب دائماً من الحواف إلى المركز حيث إن الحواف الخارجية تسخن أولاً.

قلب الطعام

يجب قلب الأطعمة الكبيرة مثل اللحوم والدجاج الكامل لكي يتم طهي الجانب العلوي والسفلي بالتساوي كما أنها فكرة جيدة أن يتم قلب قطع الدجاج وشرائح اللحم.

وضع الأجزاء الأكثر سماكة بحيث تكون مواجهة للخارج

بما أن موجات الميكروويف تنجذب إلى الأجزاء الخارجية من الأطعمة، فمن المنطقي أن تضع أجزاء أكثر سماكة من اللحوم والدجاج والسمك إلى الحافة الخارجية لطبق الطهي. وبهذه الطريقة، سوف يتم تسليط معظم طاقة الميكروويف على الأجزاء الأكثر سماكة وبالتالي يتم طهي الأطعمة بالتساوي.

التغليف

يمكن وضع أشرطة من رقائق الألومنيوم (التي تعيق موجات الميكروويف) في أركان وحواف الأطعمة المربعة أو المستطيلة كي يحمي هذه الأجزاء من الطهي بدرجة زائدة عن الحد. ينبغي عدم استخدام رقائق الألومنيوم بشكل أكثر من اللازم والتأكد من أن الرقائق موضوعة بشكل سليم في الطبق وإلا سوف تسبب 'انحناء' في الفرن.

رفع الأطعمة

يمكن رفع الأطعمة السميكة أو الكثيفة كي تستقبل موجات الميكروويف من الجانب السفلي للأطعمة ومن الداخل.

الثقب

الأطعمة المغلفة ورق أو جلد أو غشاء من الممكن أن تتفجر في الفرن لو لم يتم ثقبها قبل الطهي. وتشمل هذه الأطعمة صفار البيض وبياض البيض والسمك والرخويات والمحار والخضروات والفواكه الكاملة.

اختبار اكتمال النضج

يطهى الطعام بسرعة كبيرة في الفرن، ولهذا يجب اختياره بشكل متكرر. بعض الأطعمة تترك في الميكروويف حتى تنضج بالكامل، ولكن معظم الأطعمة، مثل اللحوم والدجاج تؤخذ من الفرن بينما لم تنضج بالكامل وتترك ليكتمل نضجها خلال فترة الانتظار خارج الفرن. درجة الحرارة الداخلية للأطعمة سوف ترتفع بين 5 درجات فهرنهايت (3 مئوية) و15 فهرنهايت (8 مئوية) خلال فترة الانتظار خارج الفرن.

فترة الانتظار خارج الفرن

غالباً ما تترك الأطعمة من 3 إلى 10 دقائق بعد إخراجها من الفرن. عادة ما يكون الطعام مغطى خلال فترة الانتظار خارج الفرن كي يحتفظ بالحرارة إذا لم يكن من المفترض أن يكون جافاً في قطعة قماش (بعض الكيك والبسكويت). تنتج فترة الانتظار اكتمال نضج الأطعمة وأيضاً تساعد في مزج النكهات.

خصائص الطعام والطهي بالميكروويف

مراقبة الأمور

تم إعداد الوصفات الواردة في هذا الدليل بعناية فائقة، ولكن نجاحك في إعدادها سيتوقف على مدى اهتمامك بالطعام أثناء الطهي. راقبي دائماً الطعام أثناء طهيهِ. فرن الميكروويف الخاص بك مزود بمصباح بضئء تلقائياً عندما يكون الفرن قيد التشغيل بحيث يمكنك رؤية ما بداخل الفرن والتحقق من تقدم عملية الطهي. يجب مراعاة التعليمات الواردة في الوصفات من رفع وتقليب وما إلى ذلك كحد أدنى من الخطوات الموصى بها. إذا بدا الطعام كما لو أنه غير مطهي بشكل متساوي، فم بإجراء التعديلات الضرورية التي ترى أنها مناسبة لتصحيح الوضع.

العوامل التي تؤثر على أوقات الطهي بموجات الميكروويف

هناك العديد من العوامل التي تؤثر على أوقات الطهي. تعمل درجة حرارة المكونات المستخدمة في الوصفات على خلق اختلاف كبير في أوقات الطهي. على سبيل المثال، الكيكة التي تعد باستخدام زبد مجمدة، الحليب، والبيض ستستغرق وقت أطول حتى تطهى عن المكونات التي تكون بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات الواردة في هذا الدليل محددة بوقت طهي. بشكل عام، ستجد أن الطعام يظل غير مطهو بالكامل حتى قرب انتهاء الوقت المحدد، وفي بعض الأحيان قد ترغبين في ترك الطعام ليطهو لمدة أطول من الحد الأقصى للوقت المحدد، وفقاً للتفضيلات الشخصية. الفكرة المسيطرة في هذا الدليل هو أنه من الأفضل أن تكون الوصفة متحفظة في تحديد وقت الطهي المطهي بشكل زائد عن الحد يعد خسارة للمكونات. بعض الوصفات، خاصة تلك الخاصة بالخبز، والكيك، والكسترد توصي بأن تتم إزالة الطعام من الفرن قبل أن يكتمل نضجها بقليل. لا يمثل ذلك أدنى مشكلة. عند ترك هذه الأطعمة وتغطيتها ستستمر عملية الطهي خارج الفرن حيث إن الحرارة المحجوزة داخل الأجزاء الخارجية من الطعام تتغلغل بشكل تدريجي إلى الداخل. إذا ترك الطعام حتى ينضج بالكامل، سيصبح السطح الخارجي للطعام مطهي بشكل زائد أو حتى قد يحترق. ستصبح أكثر مهارة في تقدير وقت الطعام ووقت بقاء الطعام خارج الفرن قبل التقديم وذلك حسب أنواع الطعام المختلفة مع مرور الوقت.

كثافة الطعام

الطعام الخفيف أو المسامي مثل الكيك والخبز تنضج بشكل أسرع من الطعام الثقيل والسميكة مثل اللحم المشوي أو الطعام المقدم في كسرولة. يجب أن تولي اهتماماً كبيراً عند طهي الأطعمة المسامية في الميكروويف بحيث لا تجف الحواف الخارجية أو تصبح هشّة.

ارتفاع الطعام

الجزء العلوي من الأطعمة الطويلة، بشكل خاص شرائح اللحم المشوية، تنضج بشكل أسرع من الأجزاء السفلية. ولهذا من الأفضل أن تقلب الأطعمة الطويلة أثناء الطهي.

نسبة الرطوبة في الطعام

حيث أن الحرارة المتولدة من موجات الميكروويف تتسبب في تبخر الرطوبة، وبالتالي جفاف الطعام فإن بعض الأطعمة مثل اللحوم المشوية وبعض الخضراوات يجب رشها بالماء قبل البدء في طهيها أو تغطيتها للاحتفاظ بالرطوبة.

محتوى العظام والدهون في الطعام

العظام توصل الحرارة والدهون تنضج أسرع من اللحم. يجب الانتباه عند طهي قطع اللحوم التي تحتوي على عظام أو دهون لتجنب النضج غير المتساوي لقطع اللحم أو النضج بشكل داند عن الحد.

كمية الطعام

يظل عدد موجات الميكروويف في الفرن ثابت بغض النظر عن كمية الطعام التي يتم طهيها. ولذلك، كلما زادت كمية الطعام الموضوعه داخل الفرن، كلما زادت مدة الطهي. تذكر أن تزيد من مدة الطهي بمقدار الثلث عند زيادة المقادير عن الوصفة بمقدار النصف.

شكل الطعام

تتوزع موجات الميكروويف حوالي 2 سم فقط داخل الطعام ويتم طهي الأجزاء الداخلية من الطعام السميكة مع تولد الحرارة على السطح الخارجي والتي تنتقل بدورها إلى داخل الطعام. يتم فقط طهي الحافة الخارجية من الطعام بطاقة الميكروويف؛ ويتم طهي الأجزاء الباقية عن طريق توصيل الحرارة. أسوأ شكل ممكن طهيهِ في فرن الميكروويف هو المربع السميكة. ستحترق الأجناب قبل أن ترتفع حرارة المنتصف. الأطعمة الرقيقة المستديرة والأطعمة التي على شكل حلقات تنضج بنجاح في أفران الميكروويف.

تغطية

يجبس الغطاء الحرارة والبخار الذي يساعد على نضج الطعام بصورة أسرع. استخدم غطاء أو طبقة التغطية المخصصة لأفران الميكروويف مع طي الجانب لتجنب فيضان الطعام.

الرف المنخفض

- * يجب وضع الطعام المراد إزالة الصقيع عنه في حاوية مناسبة قابلة للاستخدام في أفران الميكروويف وأن توضع بدون غطاء على الرف الزجاجي.
- * إذا لزم الأمر، غلف بعض المناطق في قطعة اللحم أو الدجاج بقطع مسطحة من رقائق الألومنيوم. سيحافظ ذلك على المناطق الرقيقة من الطعام من أن تسخن أثناء عملية إزالة الصقيع. تأكد من أن رقائق الألومنيوم لا تلمس جدران الفرن.
- * افصل العناصر عن بعضها مثل اللحم المفروم، قطع اللحم، السجق ولحم الخنزير في أسرع وقت ممكن. عندما يصدر صوت رنين، اقلب الطعام على سطحه الآخر. قم بإزالة الأجزاء التي تم إزالة الصقيع من عليها. تابع عملية إزالة الصقيع للقطع الأخرى. بعد إزالة الصقيع، دع الطعام حتى تتم إزالة الصقيع بشك كامل.

التعليمات	الفئة
<ul style="list-style-type: none"> - اللحم البقري المفروم، شرائح بفتيك، مكعبات يخنة، قطعة لحم بقري، طهي على البخار، الريف المشوي، برجر بقري، قطع لحم الخنزير، قطع لحم الضأن، كفتة مشوية، سق، شرائح لحم (2 سم). - اقلب الطعام على سطحه الآخر عند سماع صوت الرنين. - بعد إزالة الصقيع، قم بتغطية الطعام برفائق الالومنيوم وارنكه لمدة 5 ~ 15 دقيقة. 	<p>١ . اللحم (Meat)</p> <ul style="list-style-type: none"> - حد الوزن: 0.1 ~ 4.0 كجم - الوعاء: طبق آمن للاستخدام في أفران الميكروويف
<ul style="list-style-type: none"> - الدجاج الكامل، أوراك الدجاج، صدور الدجاج، صدور الديك الرومي (أقل من 2.0 كجم). - اقلب الطعام على سطحه الآخر عند سماع صوت الرنين. - بعد إزالة الصقيع، اترك الطعام لمدة 20 ~ 30 دقيقة. 	<p>٢ . الدجاج (Poultry)</p> <ul style="list-style-type: none"> - حد الوزن: 0.1 ~ 4.0 كجم - الوعاء: طبق آمن للاستخدام في أفران الميكروويف
<ul style="list-style-type: none"> - شرائح، بفتيك، السمك الكامل، المأكولات البحرية. - اقلب الطعام على سطحه الآخر عند سماع صوت الرنين. - بعد إزالة الصقيع، اترك الطعام لمدة 10 ~ 20 دقيقة. 	<p>٣ . الأسماك (Fish)</p> <ul style="list-style-type: none"> - حد الوزن: 0.1 ~ 4.0 كجم - الوعاء: طبق آمن للاستخدام في أفران الميكروويف
<ul style="list-style-type: none"> - شرائح الخبز، الكعك، باجيت، وما إلى ذلك. - بعد إزالة الصقيع، اترك الطعام لمدة دقيقة واحدة. 	<p>٤ . الخبز (Bread)</p> <ul style="list-style-type: none"> - حد الوزن: 0.1 ~ 0.5 كجم - الوعاء: م نشفة ورقية

إزالة الصقيع التلقائي

تختلف درجة حرارة وكثافة الطعام، يوصى بفحص الطعام قبل بدء عملية الطهي. اهتم بالقطع الكبيرة من اللحم والدجاج، بعض الأطعمة لا يجب إذابتها قبل الطهي.

على سبيل المثال: لا تستغرق الأسماك وقت طويل في الطهي فمن الأفضل في بعض الأحيان أن يتم طهيها في حين تكون مجمدة بعض الشيء. سيتطلب ذلك الأمر وقت للسماح بذوبان المركز.

زن الطعام الذي تريد إزالة الصقيع لها. تأكد من إزالة كافة الأربطة المعدنية؛ ثم ضع الطعام في الفرن وأقل باب الفرن.

طبق الميكروويف الآمن 

الرف الزجاجي 

- ٥ أثناء عملية إزالة الصقيع سيصدر الفرن صوت رنين، والتي تعد إشارة إلى وجوب فتح باب الفرن وقلب الطعام على سطحه الآخر للتأكد من الإذابة الجيدة. قم بإزالة أي أجزاء تمت إذابتها أو قم بتغطيتها للمساعدة في إبطاء عملية الإذابة. بعد التحقق من إغلاق باب الفرن اضغط على زر **START/QUICK START** لمتابعة عملية الإذابة. لن يتوقف الفرن عن إزالة الصقيع (حتى إذا تم صدور صوت الرنين) ما لم يتم فتح الباب.

يعرض المثال التالي كيف يمكنك طهي 0.8 كجم من الدجاج المجمد.

١ اضغط على زر **STOP/CLEAR**.

STOP/CLEAR

٢ اضغط على زر **AUTO DEFROST**.

يتم عرض الرسالة التالية: " ** ٥٥ ".

AUTO DEFROST

٣ أدر قرص **COOK MODE** حتى تظهر على الشاشة رسالة " 2 POULTRY ".

اضغط على زر **START/QUICK START** للتأكيد على الفئة.



START Q-START

٤ أدر قرص **COOK MODE** حتى تظهر على الشاشة رسالة " 0.8 kg " لوزن الطعام المجمد.

اضغط على زر **START/QUICK START**.



START Q-START

ملاحظة !

- يوجد 4 إعدادات لإزالة الصقيع بالميكروويف في هذا الفرن:
 - اللحم، الدجاج، السمك والخبز؛ كل فئة من فئات إزالة الصقيع تتميز بإعدادات طاقة مختلفة.
 - يجب وضع الطعام المراد طهيها في أواني قابلة للاستخدام في أفران الميكروويف.
 - يرجى عدم استخدام الملحقات التالية.



الرف المنخفض



الرف العالي

إزالة الصقيع والخبز

٤ أدر قرص COOK MODE حتى تظهر على الشاشة رسالة "0.4 kg".



٥ اضغط على زر START/QUICK START.

عند الطهي يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي عن طريق إدارة قرص COOK MODE.



يعرض المثال التالي كيف يمكنك طهي 0.4 كجم من البيتزا.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.



٢ اضغط على زر DEFROST & BACK.

يتم عرض الرسالة التالية: "auto".



٣ أدر قرص COOK MODE حتى تظهر على الشاشة رسالة "4 PIZZA".

اضغط على زر START/QUICK START للتأكيد على الفئة.



دليل إزالة الصقيع والخبز

التعليمات	الفئة
أزل كويتشي من صندوق التغليف وأزل الرف. ضع الطعام في طبق زجاجي مقاوم للحرارة على الرف المنخفض. اختر طريقة التحضير والوزن واضغط على زر البدء.	١. كيشي (Quiche) - حد الوزن: 0.3 ~ 1.0 كجم - درجة حرارة الطعام: مجمد - الوعاء: طبق زجاج مقاوم للحرارة على الرف
أزل اللازانيا من صندوق التغليف وأزل الرف. ضع الطعام على رف منخفض اختر طريقة التحضير والوزن واضغط على زر البدء.	٢. لازانيا (Lasagna) - حد الوزن: 0.3 ~ 0.6 كجم - درجة حرارة الطعام: مجمد - الوعاء: رف منخفض
أزل التورتة من صندوق التغليف وأزل الرف. ضع الطعام في طبق زجاجي مقاوم للحرارة على الرف المنخفض. اختر طريقة التحضير والوزن واضغط على زر البدء.	٣. التورتة (Tart) - حد الوزن: 0.2 ~ 0.8 كجم - درجة حرارة الطعام: مجمد - الوعاء: طبق زجاج مقاوم للحرارة على الرف المنخفض
أزل البيتزا المجمدة من صندوق التغليف. ضع الطعام على الرف المعدني الموجود على الرف المنخفض. اختر طريقة التحضير والوزن واضغط على زر البدء.	٤. البيتزا (Pizza) - حد الوزن: 0.3 ~ 0.6 كجم - درجة حرارة الطعام: مجمد - الوعاء: صينية معدنية على الرف المنخفض

التحميص

يعرض المثال التالي كيف يمكنك طهي 0.5 كجم من اللازانيا.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.

STOP/CLEAR

٢ اضغط على زر CRISPY REHEAT.

يتم عرض الرسالة التالية: " auto "

CRISPY REHEAT

٣ أدر قرص COOK MODE حتى تظهر على الشاشة رسالة " 2 LASAGNA "

اضغط على زر START/QUICK START للتأكيد على الفئة.



START
Q-START

٤ أدر قرص COOK MODE حتى تظهر على الشاشة رسالة " 0.5 kg "

اضغط على زر START/QUICK START.

عند الطهي يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي عن طريق إدارة قرص

COOK MODE.



ملاحظة!

- قوائم التحميص مبرمجة.
- تسمح خاصية التحميص بطهي معظم الأطعمة المفضلة لديك عن طريق تحديد نوع الطعام ووزن المقادير.

دليل التحميص

الفئة

التعليمات

١. كوردون بلو

(Cordon bleu)

- حد الوزن: 0.2 ~ 0.8 كجم
- درجة حرارة الطعام: مبرد
- الوعاء: طبق زجاج مقاوم للحرارة على الرف

٢. لازانيا

(Lasagna)

- حد الوزن: 0.2 ~ 0.8 كجم
- درجة حرارة الطعام: مبرد
- الوعاء: طبق زجاج مقاوم للحرارة على الرف

٣. الخبز

(Bread)

- حد الوزن: 0.1 ~ 0.3 كجم
- درجة حرارة الطعام: مجمد
- الوعاء: رف منخفض

ضع الكوردون بلو المتبقي (100 ~ 150 جرام/للقطعة) في طبق زجاجي مقاومة للحرارة على الرف المنخفض. اختر طريقة التحضير والوزن واضغط على زر البدء.

قطع اللازانيا المتبقية إلى قطع (200 ~ 250 جرام/للقطعة).
ضع الطعام في طبق زجاجي مقاوم للحرارة على الرف المنخفض.
اختر طريقة التحضير والوزن واضغطي على زر البدء.

ضع الخبز المجمد (50 ~ 100 جرام/للقطعة) على رف منخفض.
اختر طريقة التحضير والوزن واضغط على زر البدء.

قطع الفطيرة أو التورتة المتبقية إلى قطع (200 ~ 250 جرام/للقطعة).
ضع الطعام في طبق زجاجي مقاوم للحرارة على الرف المنخفض.
اختر طريقة التحضير والوزن واضغط على زر البدء.

٤. فطير / تورتة

(Pie/Tart)

- حد الوزن: 0.2 ~ 0.8 كجم
- درجة حرارة الطعام: مبرد
- الوعاء: طبق زجاج مقاوم للحرارة على الرف

دليل التحكم في درجة حرارة الشواية

التعليمات	الفئة
تستخدم الحرارة المتولدة من الأجزاء العلوية والسفلية للحفاظ على درجة الحرارة المضبوطة. يمكنك استخدام هذه الوظيفة لحفظ الطعام دافئ حتى وقت التقديم.	٢. الاحتفاظ بالدفء (Keep warm) - تحديد الوزن: 60 ~ 80 درجة مئوية - الإثاء: طبق زجاج عازل للحرارة مع تغطية القرص الدوار.

مع هذه الخاصية، يمكنك تجفيف الفاكهة، والخضراوات، واللحم البقري لتحضير وجبات صحية خفيفة ولحم مقعد بدون استخدام مواد كيميائية أو مواد حافظة.	٣. تجفيف الطعام (Food dry) - حد الوزن: 40 مئوية ~ 90 مئوية - الوعاء: صينية معدنية على الرف المنخفض
--	---

دليل تجفيف الطعام

نوع الطعام	التحضير	ضبط درجة الحرارة.	الزمن	الاستخدام
الموز	قطع الطعام إلى شرائح بسمك 5 ~ 6 مم	60 مئوية	5 ~ 8 ساعات	شايكس، طعام الأطفال، جرانولا، الكعك وخبز الموز
التين	أزل الجذور والبذور	60 مئوية	8 ~ 10 ساعات	الحشو، الكيك، البودنج، المخبوزات والبسكويت
الكيوي	والقشرة، وقطعها إلى شرائح بسمك 8 ~ 12 مم	60 مئوية	5 ~ 8 ساعات	شايكس
المانجو	قم بإزالة الجلد، وقطعها إلى شرائح بسمك 6 ~ 10 مم	60 مئوية	6 ~ 10 ساعات	المقبلات، والحبوب، والمخبوزات
الأناناس	والقشرة، وقطعها إلى شرائح بسمك 8 ~ 12 مم	60 مئوية	6 ~ 10 ساعات	المقبلات، المخبوزات، جرانولا مخبوزة
الطماطم	اغسلها وقطعها إلى شرائح بسمك 6 مم	60 مئوية	6 ~ 10 ساعات	الحساء، بخنة، العجينة أو الشربة
الفطر	نظفها بفرشاة أو قطعة قماش ناعمة لا تغسله.	50 مئوية	4 ~ 8 ساعات	ترطيب للحساء، أطباق اللحوم، الأومليت أو قلي
اللحم البقري المقعد	ضع شرائح اللحم في الخل (بسمك 5~6 مم) وفقا للوصفة لمدة 6 إلى 8 ساعات في التلاجة	70 مئوية	6 ~ 10 ساعات	شايكس

٤. مضاد (Proof) - حد الوزن: 40 مئوية - الوعاء: طبق زجاج مقاوم للحرارة على الرف المنخفض	كيفية تحضير الزبادي • صب كمية 1000 ملي لتر من اللبن في وعاء مناسب مقاوم للحرارة ويكون مزود بغطاء. • دعه ليغلي على درجة حرارة مناسبة (حتى 60 ~ 70 درجة مئوية) ثم دعه ليبرد إلى درجة حرارة 40 درجة مئوية تقريبا • أضف 150 مل لتر من الزبادي الطبيعي في الوعاء وقلب المحتوى جيدا. • ضع الوعاء المغطى في الفرن. • اختر من القائمة، واضبط وقت الطهي على 5~8 ساعات.
---	--

٥. تسخين الأطباق (Plate warming) - حد الوزن: 40 مئوية ~ 100 مئوية - الوعاء: على الرف المنخفض	كيفية رفع خميرة العجين • ضع العجين في وعاء مناسب مقاوم للحرارة وقم بتغطيتها بقمماش الخبز أو قطعة قماش مبللة. • ضع الوعاء المغطى في الفرن. • اختر من القائمة، واضبط وقت الطهي على 40 دقيقة تقريبا حتى يزداد حجم العجين بمقدار الضعف.
---	--

استخدم هذه الخاصية لتسخين الأطباق إلى درجة حرارة مناسبة.

التحكم في درجة حرارة الشواية

٤ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لتحديد درجة الحرارة حتى تظهر على الشاشة "80°C".

اضغط على الزر START/QUICK START.

أدر مفتاح COOK MODE لضبط الوقت حتى تعرض الشاشة "00:30"



٥ اضغط على الزر START/QUICK START.



يبين المثال التالي كيفية الاحتفاظ بدفء الشواية عند ضبط مؤشر درجة الحرارة 80° وضبط مؤشر الوقت عند 30 دقيقة.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.



٢ اضغط على الزر التحكم في درجة حرارة الشواية .GRILL TEMP CONTROL

يتم عرض المؤشرات التالية: "°°°".



٣ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لضبط درجة حرارة الشواية حتى تظهر على الشاشة "2 KEEP WARM".

اضغط على الزر START/QUICK START لتأكيد الفئة.



ملاحظة !

يجب التأكد من تبريد تجوف الفرن قبل الاستعمال للحصول على أفضل نتيجة من خاصية التحكم بدرجة حرارة الشواية.

دليل تحكم في درجة حرارة الشواية

التعليمات	الفئة
تتيح هذه الخاصية نسبياً بالحفاظ على درجة حرارة منخفضة لعدة ساعات مقارنة بطرق الطهي الأخرى (مثل الخبز القلي والسلق)، لعدة ساعات مما يتيح بطهي و شي وعمل حساء وأطباق مناسبة.	١. الطهي البطيء (Slow cook)
ضبط (منخفض) 90° درجة مئوية	- تحديد الوزن: 110 درجة مئوية (مرتفع) / 90 درجة مئوية
يمنح الضبط المنخفض لدرجة الحرارة بطهي الطعام لفترات أطول دون إفراط أو حرق الطعام. لا حاجة لزيادة درجة حرارة الطهي عند استخدام هذا الوضع.	- الإناء: طبق زجاج عازل للحرارة مع تغطية القرص الدوار.
ضبط (مرتفع) 110° درجة مئوية	
يستغرق طهي الطعام بتحديد درجة حرارة مرتفعة ما يقرب إلى النصف الوقت مقارنة بما يستغرقه وضع تحديد درجة حرارة منخفضة. من الضروري إضافة سوائل إضافية عند غلي بعض الأطعمة باستخدام تحديد الطهي بدرجة حرارة عالية. ينصح بالطهي في الأواني الفخارية ولأوعية المقاومة للحرارة لتحسين توزيع النكهة.	
ليس من الضروري التحمير المسبق عند استخدام وضع الطهي البطيء ولكنه يساعد على إتمام عملية الطهي مما يجعل اللحم أكثر طراوة ونكهة.	
دليل الطهي البطيء؛	
وقت الطهي على الطاهي البطيء (بدون حرق)	وقت الطهي التقليدي
وقت الطهي على الطاهي البطيء (بحرق)	
90 درجة مئوية (منخفض)	90 درجة مئوية (منخفض)
110 درجة مئوية (مرتفع)	110 درجة مئوية (مرتفع)
من 3 ساعات إلى 6 ساعات	من 35 إلى 60 دقيقة
من 4 ساعات إلى 6 ساعات	من 6 ساعات إلى 10 ساعات
من 3 ساعات إلى 4 ساعات	من 8 ساعات إلى 10 ساعات
من 5 ساعات إلى 6 ساعات	من 4 ساعات إلى 6 ساعات

دليل التسخين بالتنشيط الحراري

التعليمات	الفئة
<p>المكونات</p> <p>عجينة: 120 جرام دقيق صالح لجميع الأغراض أو دقيق الخبز \ 1 ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة والفعالة 1/3 ملعقة صغيرة من الملح \ ملعقة صغيرة سكر \ 70 مل لتر من الماء الدافئ 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون عالي النقاء لتلميع</p> <p>طريقة تحضير الكريمة المضافة : 3 ملاعق صلصة طماطم \ 30 جم شرائح سلق 1/2 بصلة مقطعة شرائح \ 2 قطعة مشروم طازج مقطع شرائح أففل الطازج \ 100 جم جبن موزاريلا مبشورة</p> <p>تخلط جميع المكونات في وعاء كبير . يتم عجنها بالخلاط الكهربائي لتصبح عجينة مطاطية. تقود العجينة بشكل دائري وتوضع علي صينية معدنية. نضع عليها صلصة البيتزا تغلف بالجبن ضع صينية معدنية على الرف المنخفض. اختيار القائمة، اضغط على زر بدأ.</p>	<p>٤ . البيتزا الطازجة (Fresh pizza) - درجة حرارة الطعام: الغرفة - الإناء: درج معدني علي الرف المنخفض</p>
<p>ضع الجمبرى على الرف العلوى , اختارى القائمة والوزن ثم اضغط على بدء التشغيل.</p>	<p>٥ . جمبرى مشوى (Grilled Shrimp) - تحديد الوزن: 0.1 ~ 0.3 كجم. - درجة حرارة الطعام المبرد - الإناء: الحامل العالي</p>
<p>اختيار البطاطس متوسطة الحجم (200~220 جم لكل واحدة). تغسل وتجفف البطاطس. تتقّب البطاطس عدة مرات بالشوكة. ضع صحن الخبز على الرف السفلي. اختيار القائمة وحدد الوزن، ثم اضغط على الزر بدأ start. يترك مغطى بورق الألومونيوم لمدة 10 دقائق بعد الطهي.</p>	<p>٦ . البطاطس المخبوزة (Baked potatoes) - تحديد الوزن: 0.2 ~ 1.0 كجم. - درجة حرارة الطعام: الغرفة - الإناء: رف منخفض</p>
<p>المكونات</p> <p>60 جم سكر \ 100 جم زبد طرية 2 بيضة مخففة برفق \ 150 جم دقيق يصلح لجميع الأغراض 1/2 ملعقة بيكينج بودر عدد 10 ~ 13 كوب كعك ورقي (القاعدة 50 مم x 30 مم ارتفاع).</p> <p>أخلط السكر والزبد الطرية معا. يضاف البيض تدريجيا ويخفق حتى يخف. يضاف الدقيق والبيكينج بودر ويخلط جيدا . تملى أكواب الكعك الورقية بالتساوي (25 ~ 30 جم لكل). حضر أكواب الكعك علي صينية معدنية وضعها علي الرف السفلي. اختيار القائمة، اضغط على زر بدأ. ضع الطعام على الرف السفلي بعد الطهي ويقدم بارد.</p>	<p>٧ . الكعك الصغيرة (Small cakes) - درجة حرارة الطعام الغرفة - الإناء: حضر أكواب الكعك علي صينية معدنية وضعها علي الرف المنخفض.</p>

التشيط بالتسخين الحراري

٤ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لضبط وزن الطعام حتى تظهر على الشاشة " 0.3 kg".

اضغط على الزر START/QUICK START.

يمكن زيادة أو تقليل الوقت أثناء الطهي بتشغيل مفتاح وضع الطهي COOK MODE.



ملاحظة !

- برمجة قوائم التسخين بالتشيط الحراري
- تمنحك خاصية التسخين بالتشيط الحراري طهي معظم الطعام المفضل لديك وذلك بتحديد نوع ووزن الطعام.

يبين المثال التالي كيفية طهي 0.3 كجم من قطع الدجاج.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.

STOP/CLEAR

٢ اضغط على الزر التوزيع الحراري الفعال ACTIVE CONVECTION.

يتم عرض المؤشرات التالية " auto ", " ".

ACTIVE CONV.

٣ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لضبط الفئة حتى تظهر على الشاشة " 2 CHICKEN PIECE".

اضغط على الزر START/QUICK START لتأكيد الفئة.



START
Q-START

دليل التسخين بالتشيط الحراري

التعليمات	الفئة
<p>لمع الدجاجة بالكامل بالزبد الذاتية أو الزيت ويتبل حسب الرغبة.</p> <p>ضع الدجاجة باتجاه الصدر على الرف المنخفض على الدرج المعدني. اختيار القائمة وحدد الوزن، ثم اضغط على الزر بدأ start. عند حدوث صوت التنبيه BEEP، ليعلمك بأن حساء الطعام قد جف على الفور أدر مفتاح إنهاء الطعام ثم اضغط على الزر بدأ start لمواصلة الطبخ. عند حدوث صوت التنبيه BEEP، ليعلمك بأن حساء الطعام قد جف على الفور أدر مفتاح إنهاء الطعام ثم اضغط على الزر بدأ start لمواصلة الطبخ.</p>	<p>١. دجاجة مشوية (Roast chicken)</p> <p>- تحديد الوزن: 0.8 ~ 1.8 كجم. - درجة حرارة الطعام المبرد - الإناء: الرف المنخفض على درج معدني.</p>
<p>لمع الدجاجة بالكامل بالزبد الذاتية أو الزيت ويتبل حسب الرغبة.</p> <p>ضع الطعام على الرف العلوي على الدرج المعدني.</p> <p>اختيار القائمة وحدد الوزن، ثم اضغط على الزر بدأ start.</p> <p>عند حدوث صوت التنبيه BEEP أدر مفتاح إنهاء الطعام ثم اضغط على زر بدأ لمواصلة الطهي.</p>	<p>٢. قطع الدجاج (Chicken pieces)</p> <p>- تحديد الوزن: 0.2 ~ 0.8 كجم. - درجة حرارة الطعام المبرد - الإناء: الرف العالي على درج معدني.</p>
<p>ضع شرائح اللحم (الوزن 200 جم/السلك 2,5 للقطعة) على الرف العلوي على الدرج المعدني اختار القائمة والوزن ثم اضغط على زر بدء التشغيل.</p>	<p>٣. شرائح اللحم المشوي (Grilled Steak)</p> <p>- تحديد الوزن: 0.2 ~ 0.8 كجم. - درجة حرارة الطعام المبرد - الإناء: الحامل العالي</p>

دليل وصفة الطعام

التعليمات	الفئة
<p>المكونات</p> <p>1كجم بطاطيس / 1 فص ثوم / 20جم زبد / 300جم كريمة 100جم من الجبن المبشور/ جوزة الطيب، ملح وقليل حسب الذوق</p> <p>أغسل وقشر البطاطس ثم تقطع إلى شرائح 5مم. تفرك مع الثوم والقرنفل والزبد داخل طبق الخبز . تتبيل نصف كمية البطاطس ثم توضع في طبق الخبز . تملئ وتبيل البطاطس المتبقية ثم تصب عليها الكريمة والجبن. ضع صحن الخبز على الرف المنخفض. اختيار القائمة، اضغط على زر بدأ.</p>	<p>٦. جارتين ديفانيوس (Gratin dauphinois) - درجة حرارة الطعام الغرفة - الإناء: طبق خبز 20 x 20 سم على الرف المنخفض</p>
<p>مكونات تحضير صلصة اللحم</p> <p>9 شرائح من اللحم النيئ وشعيرية اللازانيا / 2كجم، وصلصة طماطم 40جم جبن مبشور / 4 ملاعق كبيرة زيت الزيتون / الملح والقليل حسب الرغبة</p> <p>ضع وغطاء أسفل قاع صحن الخبز ب 3 شعيرية اللازانيا. ضع 1/3 اللحمه وصلصة الطماطم عليها. كرر بنفس الطريقة ضع 1/3 شعيرية اللازانيا و 1/3 اللحمه وصلصة البطاطس المتبقية. يرش الجبن المبشور عليها. ضع صحن الخبز على الرف المنخفض. اختيار القائمة، اضغط على زر بدأ.</p> <p>✳️ اللحم وصلصة الطماطم</p> <p>1 كرفس 2 بصل 1 فص ثوم 1/4 كجم طماطم طازجة جدا 1 زعتر 1 ورق الغار 500جم لحم مفروم 1 ملح وقليل حسب الرغبة</p> <p>يفرم ناعما الكرفس والبصل والثوم والطماطم. يقلى الكرفس والبصل والثوم بالزيت خفيفا حتى تصبح طرية. أضف الطماطم والزعتر وورق الغار والملح والقليل. يقلب ويطهى على نار خفيفة لمدة 30 دقيقة. يقلى بخفة اللحم المفروم في مقلاة زيت أخرى لمدة 5 دقائق مع التقليب المستمر. صب صلصة الطماطم على اللحم ويطهى لمدة 5 دقائق.</p>	<p>٧. اللازانيا (Lasagna) - درجة حرارة الطعام: الغرفة - الإناء: طبق خبز 17 x 26 سم على الرف المنخفض</p>
<p>المكونات</p> <p>1 قالب فطيرة مخبوزة 5 تقاحات 20 جم سكر 2معلقة كبيرة من العسل السائل.</p> <p>١. ضع قالب الفطيرة المخبوزة على مقلاة التارت. ٢. ضع 2 1/2 قطع التفاح في مقلاة مع السكر. حتى ينضج التفاح ويصبح طريا. قطع التفاح المتبقي إلى شرائح 5 مم. يوزع التفاح المطبوخ على الجزء السفلي من تارت التفاح وتوزع بشكل تصاعدي على شكل زهرة الربيع حتى تصل إلى كامل السطح. في النهاية يوزع العسل على أعلى التارت. ٣. ضع صحن التارت على الرف المنخفض. اختيار القائمة وحدد الوزن، ثم اضغط على الزر بدأ start. أخرج القالب من الفرن بعد الانتهاء من الطهي ويقدم باردا.</p>	<p>٨. تارت التفاح (Apple tart) - درجة حرارة الطعام: الغرفة - الإناء: صحن 28 سم على الرف المنخفض.</p>

دليل وصفة الطعام

التعليمات	الفئة																																
<p>مكونات تحضير الأرز .</p> <table border="1"> <tr> <td>أرز</td> <td>100 جم</td> <td>200 جم</td> <td>300 جم</td> </tr> <tr> <td>زبد ذائبة.</td> <td>30 جم</td> <td>40 جم</td> <td>50 جم</td> </tr> <tr> <td>بصل، مبشور</td> <td>50 جم</td> <td>75 جم</td> <td>100 جم</td> </tr> <tr> <td>مرقة دجاج أو ماء.</td> <td>250 مل لتر</td> <td>500 مل لتر</td> <td>750 مل لتر</td> </tr> <tr> <td>مجموعة مقبلات وملح.</td> <td colspan="3">لتذوق</td> </tr> </table> <p>يضاف الأرز والزبد المذابة في إناء عميق وكبير (3 لتر) ويمزج جيدا. صب مرقة الدجاج المغلية أو الماء وأضف الملح ومجموعة المقبلات. غطي الإناء بإحكام. ضع الإناء في الفرن. اختيار القائمة وحدد الوزن، ثم اضغط على الزر بدأ start. إذا لزم الأمر. قم بتقليب الطعام وتغطيته لمدة 10 ~ 5 دقائق بعد الطهي.</p> <p>مكونات تحضير الباستا.</p> <table border="1"> <tr> <td>الباستا</td> <td>100 جم</td> <td>200 جم</td> <td>300 جم</td> </tr> <tr> <td>ماء</td> <td>400 مل لتر</td> <td>800 مل لتر</td> <td>1200 مل لتر</td> </tr> <tr> <td>ملح</td> <td colspan="3">لتذوق</td> </tr> </table> <p>ضع المكرونة والماء المغلي مع الملح في إناء عميق وكبير (3 لتر). ضع الإناء في الفرن. اختيار القائمة وحدد الوزن، ثم اضغط على الزر بدأ start. انتظر لمدة دقيقة أو دقيقتين بعد الانتهاء من الطبخ. أشطف المكرونة بالماء البارد.</p>	أرز	100 جم	200 جم	300 جم	زبد ذائبة.	30 جم	40 جم	50 جم	بصل، مبشور	50 جم	75 جم	100 جم	مرقة دجاج أو ماء.	250 مل لتر	500 مل لتر	750 مل لتر	مجموعة مقبلات وملح.	لتذوق			الباستا	100 جم	200 جم	300 جم	ماء	400 مل لتر	800 مل لتر	1200 مل لتر	ملح	لتذوق			<p>٢. الأرز الباستا (Rice/Pasta)</p> <ul style="list-style-type: none"> - تحديد الوزن: 0.1 ~ 0.3 كجم. - درجة حرارة الطعام: الغرفة - الإناء: وعاء آمن صالح للاستخدام في الميكروويف (وعاء زجاجي عميق).
أرز	100 جم	200 جم	300 جم																														
زبد ذائبة.	30 جم	40 جم	50 جم																														
بصل، مبشور	50 جم	75 جم	100 جم																														
مرقة دجاج أو ماء.	250 مل لتر	500 مل لتر	750 مل لتر																														
مجموعة مقبلات وملح.	لتذوق																																
الباستا	100 جم	200 جم	300 جم																														
ماء	400 مل لتر	800 مل لتر	1200 مل لتر																														
ملح	لتذوق																																
<p>المكونات</p> <p>70 جم زيادي \ 50جم زبيب زيت بذور \ 170 جم سكر \ 110جم Maizena. 50جم بودرة كاكو \ 1 معلقة صغيرة باكينج بودر. 3 بيضات، يخفق بخفة \ 4/1 معلقة صغيرة ملح.</p> <p>أخلط اللبن والسكر في وعاء خلط كبير. أضف Maizena بودرة الكاكاو، البيكينج بودر والملح ويتم الخلط. ثم أضف البيض والزيت وأخلط حتى تصبح رطبة. صب الخليط في قالب الكعكة المدهون زيد وضع قالب الكعكة علي الرف المنخفض. اختيار القائمة، اضغط علي زر بدأ. أخرج القالب من الفرن بعد الانتهاء من الطهي ويقدم باردا.</p>	<p>٣. كعكة الشوكولاتة (Chocolate cake)</p> <ul style="list-style-type: none"> - درجة حرارة الطعام: الغرفة - الإناء: قالب الكعك <p>7.5 X 11 X 26 سم باوند علي الرف المنخفض</p>																																
<p>لمع اللحم بالزبد الذائبة أو الزيت وينتبل حسب الرغبة. ضع الطعام على الرف المنخفض على الدرج المعدني. اختيار القائمة وحدد الوزن، ثم اضغط على الزر بدأ start. اضغط على الزر بدء start لمواصلة الطهي يتك مغطى بورق الألومنيوم لمدة 10 دقائق بعد الطهي.</p>	<p>٤. لحم بقري مشوي (Roast beef)</p> <ul style="list-style-type: none"> - تحديد الوزن: 0.5 ~ 2.0 كجم. - درجة حرارة الطعام: المبرد - الإناء: الرف المنخفض علي درج معدني. 																																
<p>المكونات</p> <p>4 كوسة مستديرة (200 جم لكل) \ 500 جم من اللحم المفروم. 2 معلقة زيت زيتون \ ملح وفلفل حسب الذوق. مراعاة عدم اختراق اللحم أو الجلد. حشي الكوسا باللحمة المفرومة. رش قليل من زيت الزيتون. اختيار القائمة، اضغط علي زر بدأ.</p>	<p>٥. كوسة محشية. (Stuffed zucchini)</p> <ul style="list-style-type: none"> - درجة حرارة الطعام: الغرفة - الإناء: درج معدني علي الرف المنخفض 																																

وصفات الطعام

٤ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لضبط وزن الطعام حتى تظهر على الشاشة " 0.6 kg " .

اضغط على الزر START/QUICK START .

يمكن زيادة أو تقليل الوقت أثناء الطهي بتشغيل مفتاح وضع الطهي COOK MODE .



ملاحظة!

- برمجة قائمة طعام وصفات الطعام.
- تتمكنك خاصة وصفة الطعام بطهي معظم الطعام المفضل لديك وذلك بتحديد نوع ووزن الطعام.

يبين المثال التالي كيفية طهي 0.6 كجم من اللحم البقري المشوي.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR .



٢ اضغط على الزر وصفة الشيف CHEF RECIPE .

يتم عرض المؤشرات التالية: ذاتي " auto " .



٣ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لتحديد نوع الوصفة حتى تظهر على الشاشة " 4 ROAST BEEF " .

اضغط على الزر START/QUICK START لتأكيد الفئة.



دليل وصفة الطعام

التعليمات	الفئة
<p>المكونات</p> <p>عدد 1 فطيرة مخبوزة \ 125 جم من لحم الخنزير المفروم عدد 1 معلقة زيت \ عدد 2 بيض، الخفق برفق \ 125 جم من الحليب. 125 جم كريم \ جوزة الطيب، ملح وقلقل حسب النوق \ 100 جم من الجبن المنشور</p> <p>١. ضع قالب الفطيرة المخبوزة على مقلاة التارت. ٢. يتم طهي لحم الخنزير في مقلاة الزيت حتى تحمر خفيفاً ويجف الدهن الزائد. ٣. أخلط البيض والحليب والقشدة وجوزة الطيب والملح والقلقل. ٤. وزع بالتساوي الجبن المنشور على طبقة الكعكة المخبوزة. ٥. يصب خليط البيض-الكريم على أعلى مكان ثم ضع إناء التارت على الرف المنخفض. اختيار القائمة، اضغط على زر بدأ.</p>	<p>١. كيش ي لورين (Qiche lorraine) - درجة حرارة الطعام: الغرفة - الإناء: صحن 28 سم على الرف المنخفض.</p>

ضبط وقت الطهي أكثر أو أقل

يبين المثال التالي كيفية تغيير برمجة فترات الطهي لفترة أطول أو أقصر.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.

STOP/CLEAR

٢ لتحديد الوقت المطلوب مسبقاً ببرنامج COOK الطهي.

حدد وزن الطعام.



٣ اضغط على الزر START/QUICK START.

أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE.

فترة الطهي سوف تزيد أو تقل.

START
Q-START



ملاحظة !

- يمكن زيادة أو تقليل وقت الطهي بتشغيل مفتاح وضع الطهي COOK MODE في حالة عدم اكتمال الطهي أو احتراق الطعام باستخدام برنامج ضبط الوقت المسبق COOK الطهي.
- يمكن إطالة أو تقصير وقت الطهي (باستثناء وضع الإذابة) بتشغيل مفتاح COOK MODE باتجاه أي نقطه.

الطهي بالتسخين الحراري المجمع

يبين المثال التالي كيفية برمجة الفرن والميكروويف معا بضبط مستوى الطاقة على 270 وات وضبط درجة حرارة التسخين الحراري على 200 درجة مئوية وضبط وقت الطهي عند 25 دقيقة.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.

STOP/CLEAR

٢ أدر مفتاح COOK MODE لاختيار وضع التسخين الحراري المجمع. تظهر المؤشرات التالية: "☺"، "☹"، "☹☹".

اضغط على الزر START/QUICK START لتأكيد نمط التسخين الحراري المجمع.



START
Q-START

٣ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لتحديد مستوى الطاقة حتى تظهر على الشاشة "270 W".

اضغط على الزر START/QUICK START لتأكيد الطاقة.



START
Q-START

٤ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لتحديد درجة الحرارة حتى تظهر على الشاشة "200°C".

اضغط على الزر START/QUICK START لتأكيد درجة الحرارة.



START
Q-START

٥ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لتحديد الوقت حتى تظهر على الشاشة "25:00".



٦ اضغط على الزر START/QUICK START.

START
Q-START

تنبيه !

أستعمل دوما القفازات عند إخراج الطعام والملحقات بعد الطهي لسخونة العالية للفرن والملحقات.

ملاحظة !

يمكنك تحديد ثلاثة أوضاع من مستوى طاقة الميكروويف (180 وات, 270 وات, 360 وات).



الحامل المنخفض

• للحصول على أفضل نتيجة، استخدم الملحقات التالية.

الطهي باستخدام التسخين الحراري

يبين المثال التالي كيفية طهي بعض الطعام عند ضبط مؤشر درجة الحرارة 230 وضبط مؤشر الوقت عند 50 دقيقة.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.



٢ أدر مفتاح COOK MODE لاختيار وضع التسخين الحراري. يتم عرض المؤشرات التالية: "⊗".

اضغط على الزر START/QUICK START لتأكيد نمط التسخين الحراري.



٣ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لتحديد درجة الحرارة حتى تظهر على الشاشة "230°C".

اضغط على الزر START/QUICK START لتأكيد درجة الحرارة.



٤ أدر مفتاح وضع الطهي لضبط الوقت حتى تعرض الشاشة "50:00".



٥ اضغط على الزر START/QUICK START.



تنبيه

أستعمل دوما القفازات عند إخراج الطعام والملحقات بعد الطهي لسخونة العالية للفرن والملحقات.

ملاحظة

إذا لم يتم تحديد درجة حرارة للفرن ستصل تلقائياً إلى درجة حرارة 180، ويمكن تغير درجة حرارة الطهي بتشغيل مفتاح وضع الطهي COOK MODE.



الحامل المنخفض

للحصول على أفضل نتيجة، استخدم الملحقات التالية.

التسخين المسبق

يبين المثال التالي كيفية التسخين المسبق للفرن عند درجة حرارة 200 درجة مئوية.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.



٢ أدر مفتاح COOK MODE لاختيار وضع التسخين الحراري. يتم عرض المؤشرات التالية: "⊗".

اضغط على الزر START/QUICK START لتأكيد نمط التسخين الحراري.



٣ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لتحديد درجة الحرارة حتى تظهر على الشاشة "200°C".

اضغط على الزر START/QUICK START لتأكيد درجة الحرارة.



٤ اضغط على الزر START/QUICK START.

سوف يبدأ التسخين المسبق مع ظهور مؤشر "PREHEAT" على الشاشة.



ملاحظة

- تتراوح درجة حرارة الفرن الحرارية ما بين 40 درجة مئوية و 230~100 درجة مئوية.
- يمتاز الفرن بخاصية التخمر عند درجة حرارة 40 درجة مئوية. في حالة ارتفاع درجة حرارة الفرن عن 40 درجة مئوية يجب الانتظار حتى يبرد الفرن لاستخدام خاصية التخمر.
- سوف يستغرق الفرن دقائق معدودة ليصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة يصدر الفرن تنبيه (BEEP) ليعلّمك بالوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.
- ضع الطعام في الفرن لبدء الطهي.

الطهي باستخدام الشواية والميكروويف معا

يبين المثال التالي كيفية برمجة الفرن والميكروويف معا بضبط مستوى الطاقة على 360 وات وضبط وقت الشوي على 25 دقيقة.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.

STOP/CLEAR

٢ أدر مفتاح COOK MODE لاختيار المجموعة Combi.

تظهر المؤشرات التالية: "☰"، "☱"، "☲"، "☴".

START/QUICK START لتأكيد نمط الشوي المجمع.



START
Q-START

٣ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لتحديد مستوى الطاقة حتى تظهر على الشاشة "360 W".

اضغط على الزر START/QUICK START لتأكيد الطاقة.



START
Q-START

٤ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لتحديد وقت الطهي حتى تظهر على الشاشة "25:00".



٥ اضغط على الزر START/QUICK START.

START
Q-START

ملاحظة !

- تمنحك خاصية الطهي المجمع بالفرن الخاص بك طهي الطعام بالسخان والميكروويف.
- مما يعني عموماً استغراق وقت أقل لطهي الطعام.
- يمكنك تحديد ثلاثة أوضاع من مستوى طاقة الميكروويف عند نمط الشوي المجمع (180 وات، 270 وات، 360 وات)
- تمنحك هذه الخاصية تحمير الطعام وجعله هاش (مقرمشاً) بطريقة سريعة.
- للحصول على أفضل نتيجة، استخدم الملحقات التالية.



شواية الطهي

يبين المثال التالي كيفية استخدام الشواية لطهي الطعام لمدة 12 دقيقة.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.

STOP/CLEAR

٢ أدر مفتاح COOK MODE لاختيار الشواية.

يتم عرض المؤشرات التالية: "☰"، "☱"، "☲"، "☴".

START/QUICK START لتأكيد نمط الشواية.



START
Q-START

٣ أدر مفتاح COOK MODE حتى تعرض الشاشة "12:00".



٤ اضغط على الزر START/QUICK START.

START
Q-START

تنبيه !

أستعمل دوماً القفازات عند إخراج الطعام والملحقات بعد الطهي لسخونة العالية للفرن والملحقات.

ملاحظة !



- تمنحك هذه الخاصية تحمير الطعام ليصبح هاش (كريسي) بطريقة سريعة.
- للحصول على أفضل نتيجة، استخدم الملحقات التالية.

كيفية الاستخدام

٤ أدر مفتاح COOK MODE حتى تعرض الشاشة "05:00".
اضغط على الزر START/QUICK START.



START
Q-START

طاقة طهي الميكروويف.

يبين المثال التالي كيفية طهي بعض الطعام على طاقة عالية (720 وات) لمدة 5 دقائق.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.

STOP/CLEAR

ملاحظة !

- فرن الميكروويف الخاص بك لديه 5 إعدادات من الطاقة. يتم اختيار نمط الطاقة العالية تلقائياً وإيقاف سوف يختار مستوى مختلف من الطاقة.
- يجب وضع الطعام المراد طهيه في الميكروويف بإناء آمن صالح للاستخدام في الميكروويف.
- برجاء عدم استخدام الإكسسوارات التالية.



الحامل المنخفض



الحامل العالي

٢ أدر COOK MODE الطهي لاختيار ميكروويف

يتم عرض المؤشرات التالية: "☰".

START/QUICK START لتأكيد النمط.



START
Q-START

٣ أدر مفتاح وضع الطهي COOK MODE لتحديد مستوي الطاقة حتى تظهر على الشاشة "720 W".

اضغط على الزر START/QUICK START لتأكيد الطاقة.



START
Q-START

مستوى طاقة الميكروويف

هذا الفرن مجهز بـ 5 مستويات من الطاقة لتمنحك أقصى قدر من المرونة والتحكم في الطهي. يوضح الجدول أدناه بعض أمثلة طهي الطعام ومستويات الطاقة الموصى بها عند استخدام الفرن.

الملاحظات	الاستخدام	مخرج	مستوى الطاقة
طبق الميكروويف الآمن	<ul style="list-style-type: none"> • تسخين الماء • تحمير اللحم البقري المفروم • طهي قطع الدواجن والأسماك والخضروات • طهي قطع اللحم طازج 	900 وات	مرتفع
	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة تسخين الكل • اللحم المشوي والدجاج • طهي المشروم والمحار • طهي أطعمة تحتوي على الجبن والبيض 	720 وات	مرتفع - متوسط
	<ul style="list-style-type: none"> • خبز الكعك، والخبز • تحضير البيض • طهي الكسترد • إعداد الأرز والحساء 	540 وات	متوسط
	<ul style="list-style-type: none"> • إذابة الزبد والشوكولاته • طهي قطع اللحم الطازج الصالح للاستعمال 	360 وات	متوسط - منخفض
	<ul style="list-style-type: none"> • تليين الزبد والجبن • تليين الآيس كريم • رفع خميرة العجين • إذابة الكل 	180 وات	منخفض

القفل ضد عبث الطفل

يوضح لك المثال التالي كيفية ضبط القفل ضد عبث الأطفال.

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.

STOP/CLEAR

٢ اضغط مع الاستمرار على STOP/CLEAR حتى تظهر "CHILD LOCKED" و "🔒" على الشاشة ويصدر صوت صفارة.

تم ضبط القفل ضد عبث الأطفال.

إذا تم الضغط على أي زر ستظهر "CHILD LOCKED" و "🔒" على الشاشة.

STOP/CLEAR

٣ لإلغاء "CHILD LOCKED" اضغط مع الاستمرار على زر STOP/CLEAR حتى تظهر "CHILD LOCKED".

ستسمع صوت صفارة ع ند إلغاء القفل.

STOP/CLEAR

ملاحظة!

يمتاز الفرن بخاصية الأمان التي تمنع تشغيل الفرن عن طريق الخطاء. بمجرد ضبط خاصية قفل الحماية للأطفال لن تتمكن من استخدام أية وظائف ولن يتم الطهي.

التشغيل السريع

يبين المثال التالي كيفية ضبط وقت الطهي 2 دقيقة وضبط مستوى الطاقة العالية (900 وات).

١ اضغط على زر STOP/CLEAR.

STOP/CLEAR

٢ اضغط زر START/QUICK START أربعة مرات لضبط وقت الطهي دقيقتين علي الطاقة العالية (900 وات). سوف يبدأ الفرن قبل الانتهاء من ضغط المرة الرابعة.

START
Q-START

٣ أثناء START/QUICK START يمكنك مد وقت الطهي ليصل إلى 99 دقيقة 59 ثانية بتحويل مفتاح COOK MODE.



ملاحظة!

تنتج خاصية START/QUICK START ضبط فترات الطهي 30 ثانية من الطاقة المرتفعة (900 وات) بالضغط علي زر START/QUICK START.

ضبط الساعة

يُمكنك ضبط الساعة إما على نظام 12 أو 24 ساعة.

يوضح لك المثال التالي كيفية ضبط الوقت على 14:35 أثناء استخدام نظام 24 ساعة.

١ قم بتوصيل الفرن بمصدر الطاقة عند أو استخدام.

تظهر على الشاشة "24 ساعة".

اضغط على زر START/QUICK START للتأكيد على وضع 24 ساعة.

(إذا أردت التغيير إلى خيار مختلف بعد ضبط الساعة، فيجب عليك فصل الجهاز عن الطاقة وتوصيله مرة أخرى.)

START
Q-START

٢ أدر قرص COOK MODE حتى يظهر على الشاشة رسالة "14:00".

اضغط على زر START/QUICK START للتأكيد.



START
Q-START

٣ أدر قرص COOK MODE حتى يظهر على الشاشة رسالة "14:35".

اضغط على زر START/QUICK START.

تبدأ الساعة بالعد.



START
Q-START

ملاحظة!

- عند توصيل الفرن بمصدر الطاقة لأول مرة يجب عليك إعادة ضبط الساعة.
- إذا عرضت الساعة (شاشة العرض) أي رموز غريبة، افصل الفرن من مصدر التيار الكهربائي وأعد توصيله مرة أخرى وأعد ضبط الساعة.

تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة

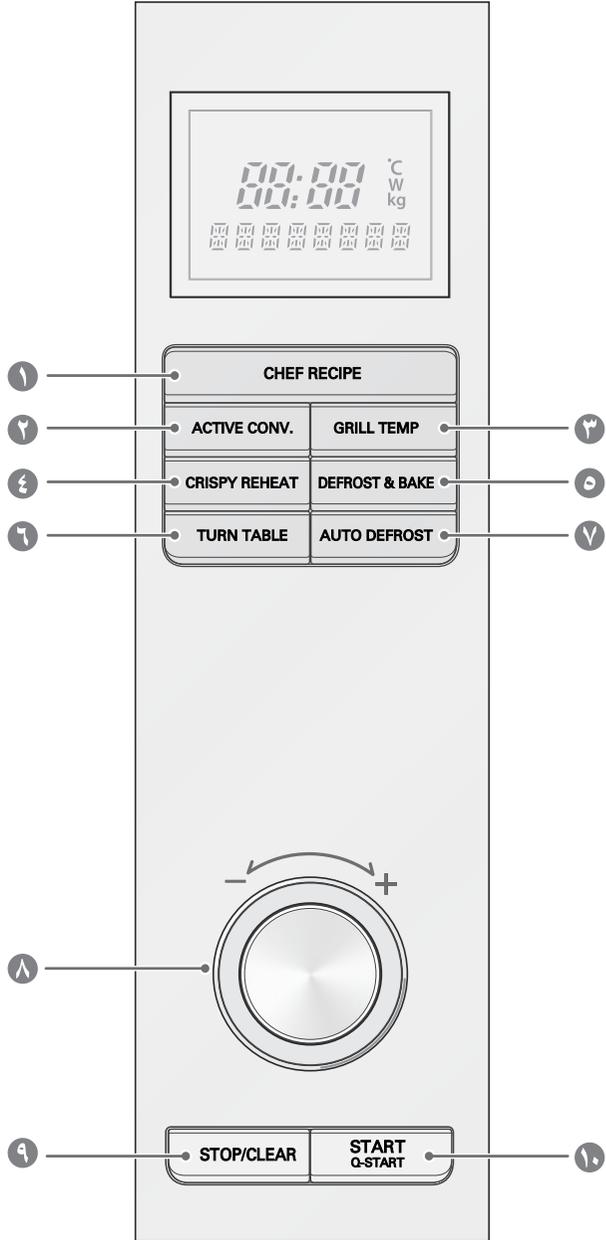
للحصول على أفضل نتائج في الطهي، دع الصينية الدوارة قيد التشغيل. يُمكن إيقاف تشغيلها للأطباق الكبيرة. اضغط على "TURN TABLE" لتشغيل أو إيقاف تشغيل الصينية الدوارة.

ملاحظة!

- في بعض الأحيان قد ترتفع حرارة الصينية الدوارة بحيث لا يمكن لمسها. توخ الحذر عند لمس الصينية الدوارة أثناء أو بعد الطهي.
- لا تشغل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

لوحة التحكم

القطعة	
١	وصفات الطعام تسمح قائمة وصفات الطعام بطهي معظم الأطعمة المفضلة لديك عن طريق تحديد نوع الطعام ووزن المقادير. انظر صفحة ١٦ قسم "وصفات الطعام"
٢	التشغيل بالتسخين الحراري انظر صفحة ١٩ "التشغيل بالتسخين الحراري"
٣	التحكم في درجة ح ا ررة الشواية انظر صفحة ٢١ "التحكم في درجة ح ا ررة الشواية"
٤	التحميص انظر صفحة ٢٣ "التحميص"
٥	إزالة الصقيع والخبز انظر صفحة ٢٤ "إزالة الصقيع والخبز"
٦	تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة يمكنك الاختيار ما بين تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة
٧	إزالة الصقيع التلقائي انظر صفحة ٢٥ "إزالة الصقيع التلقائي"
٨	وضع الطهي • حدد نوعية الطعام المختارة. • اضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة ومستوى الطاقة. • أثناء الطهي باستخدام وظيفة الطهي التلقائي أو اليدوي يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي في أي وقت عن طريق لف القرص الدوار (باستثناء وضع إزالة الصقيع).
٩	الإيقاف/المسح • قم بالإيقاف وامسح جميع المدخلات باستثناء وقت اليوم.
١٠	اضغط على زر بدء التشغيل/بدء تشغيل سريع. • لبدء الطهي على نوع الطعام المحدد اضغط على الزر مرة واحدة. • تتيح لك ميزة بدء التشغيل السريع بضبط فترة ٣٠ ثانية على وضع الطاقة المرتفع بللمسة واحدة لزر بدء التشغيل السريع.



الأواني الآمنة للاستخدام مع موجات الميكروويف

لا تستخدم الأواني المزخرفة أو المعدنية عند استخدام وظائف الميكروويف

موجات الميكروويف لا يمكنها اختراق المعادن. وسوف ترتد من أي جسم معدني في الفرن مما يكون قوس كهربائي وهي ظاهرة تتذر بخطر تشبه ظاهرة البرق. تعد جميع أواني الطهي غير المعدنية المقاومة للحرارة آمنة للاستخدام مع الفرن. ومع ذلك، قد يحتوي بعضها على مواد تجعلها غير قابلة للاستخدام كحاوية مناسبة لفرن الميكروويف. إذا ساورتك أي شكوك بشأن أنية معينة فيمكنك التعرف بسهولة على مدى قابليتها للاستخدام مع فرن الميكروويف.

ضع الآنية المراد اختبارها بجانب وعاء زجاجي مملوء بالماء عند استخدام وظائف فرن الميكروويف. ضع الميكروويف على الوضع HIGH (المرتفع) لمدة دقيقة. إذا تم تسخين الماء وبقية الآنية باردة، فهذا يعني أن الآنية آمنة للاستخدام مع الميكروويف ومع ذلك، إذا لم تتغير درجة حرارة الماء ولكن الآنية قد أصبحت دافئة فهذا يعني أن الآنية تمتص موجات الميكروويف وهذا أمر غير آمن للاستخدام مع وظائف الميكروويف. ربما تجد الكثير من الأواني الموجودة في مطبخك الآن يمكن استخدامها كأواني للطهي في الميكروويف. كل ما عليك هو قراءة القائمة التالية.

أطباق العشاء

هناك العديد من أطباق العشاء مناسبة للاستخدام في الميكروويف. إذا ساورك الشك بهذا الخصوص ارجع إلى الوثائق الخاصة بالمصنع أو قم بإجراء اختبار الميكروويف.

الأواني الزجاجية

الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة آمنة للاستخدام مع الميكروويف. وهذا يشمل جميع العلامات التجارية المصنعة للأواني الزجاجية شديدة الصلابة المستخدمة مع أفران الميكروويف. ومع ذلك، لا تستخدم الأواني الزجاجية الرقيقة، مثل الكؤوس أو أكواب النبيذ فإنها قد تتحطم بمجرد تسخين محتواها.

حاويات التخزين البلاستيكية

يمكن استخدامها لحفظ الطعام المراد إعادة تسخينه بسرعة. ومع ذلك، لا يجب استخدامها لحفظ الطعام الذي بحاجة إلى وقت طويل نسبياً في الفرن لأن الطعام الساخن قد يؤدي بطبيعة الحال إلى إتلاف شكل الحاويات البلاستيكية أو صهرها.

الورق

تعد الأطباق والحاويات الورقية آمنة ومناسبة تماماً عند استخدام وظائف الميكروويف بشرط أن يكون وقت الطهي قصيراً وتكون الأطعمة التي يتم طهيها قليلة الدهون والرطوبة. كما تعد المناديل الورقية مناسبة جداً للف الأطعمة وتبطين صواني المخبوزات التي تغطي فيها الأطعمة المحتوية على الشحوم أو الزيوت مثل اللحوم. وبشكل عام، تجنب استخدام الأوراق الملونة لأن الألوان قد تزال. قد تحتوي بعض المنتجات الورقية على شوائب مما قد يسبب تكون الأوقاس الكهربائية أو نشوب حريق عند استخدامها في فرن الميكروويف.

أكياس الطهي البلاستيكية

بشرط أن تكون مصنعة خصيصاً للاستخدام في أغراض الطهي، عندها تكون أكياس الطهي البلاستيكية آمنة للاستخدام في الميكروويف. ومع ذلك، تأكد من إحداث شق في الكيس بحيث يمكن للبخار أن يخرج منه. لا تستخدم الأكياس البلاستيكية العادية للطهي مع استخدام وظائف الميكروويف، لأنها ستتنصهر وتتمزق.

الأواني البلاستيكية المخصصة للميكروويف

تتوفر العديد من أشكال وأحجام الأواني المناسبة للاستخدام مع الميكروويف. في معظم الأحيان، يُمكنك استخدام معظم الأواني الموجودة لديك بدلاً من شراء تجهيزات جديدة للمطبخ.

الأواني الخزفية والفخارية والسيراميكية

تناسب هذه الأنواع من الأواني عادة مع الاستخدام مع وظائف الميكروويف، ولكن يجب اختبارها للتأكد.

تنبيه

- لا تُعد الأواني التي تحتوي على نسب عالية من الحديد أو الرصاص مناسبة كأواني للطهي.
- يجب اختبار الأواني للتأكد من صلاحيتها للاستخدام مع الميكروويف.



٦ اضغط على زر STOP/CLEAR، ثم اضغط على زر START/QUICK START لمرة واحدة لضبط وقت الطهي على 30 ثانية.



٧ ستظهر شاشة العرض العدد التنازلي من 30 ثانية. عندما يصل العد التنازلي إلى 0 سيصدر صوت صفارة. افتح باب الفرن وتفقّد درجة حرارة الماء إذا كان الفرن يعمل يجب أن يكون الماء دافئاً. توحّ الحذر أثناء إزالة الحاوية فقد تكون ساخنة.

لقد تم تركيب فرنك

٨ يجب خفق أو رج محتويات زجاجات الرضاعة كما يجب تفقّد درجة حرارتها قبل استخدامها لتفادي الحروق.

طرق استخدام الملحقات وفقاً لكل وضع

الموزع المزدوج للحرارة	الشواية المزدوجة	توزيع الحرارة	الشواية	ميكروويف	
○	○	○	○	—	 الحامل العالي
○	○	○	○	—	 الحامل المنخفض
○	○	○	○	○	 الرف الزجاجي
—	—	○	○	—	 الرف المعدني

○ مقبول
— غير مقبول

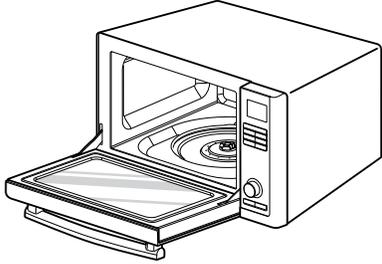
تنبيه : استخدم الملحقات وفقاً لأدلة الطهي!

قبل الاستخدام

فك التغليف والتركيب

بأتياع الخطوات الأساسية الموجودة في هاتين الصفحتين ستتمكن من تفقد فرنك بسرعة والتأكد من عمله بشكل صحيح. يرجى الانتباه إلى التوجيهات الخاصة بمكان تركيب فرنك. عند تفريغ المحتويات تأكد من إزالة كافة الملحقات وإزالة جميع مواد التغليف عن الفرن. افحص الفرن للتأكد من أنه لم يتعرض للتلف أثناء الشحن.

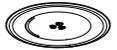
١ أزل مواد التغليف عن الفرن وضعه على سطح مستوي.



الحلقة الدوارة



الرف الزجاجي



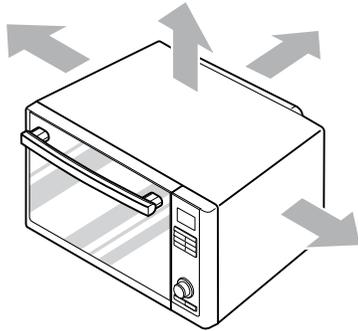
الحامل المنخفض



الحامل العالي



الرف المعدني



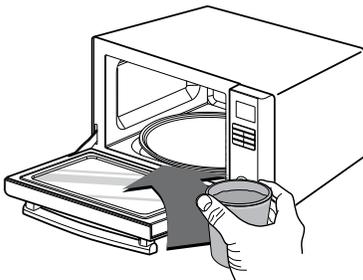
٢ ضع الفرن على سطح مستوي من اختيارك على ارتفاع يزيد على 85 سم تأكد من وجود مسافة قدرها 20 سم من الأعلى و 10 سم من الأسفل من الخلف للتهوية. يجب أن تكون مقدمة الفرن على بعد 8 سم على الأقل من حافة السطح لتجنب السقوط. يوجد منفذ للعدام في الجزء السفلي أو جانب الفرن. سد تلك المنافذ قد يؤدي إلى تلف الفرن.

تنبيه

• لا يجب استخدام هذا الفرن في أغراض الطهي التجارية.

٣ قم بتوصيل فرنك بمقبس الطاقة القياسي الموجود بالمنزل. تأكد من أن فرنك هو الجهاز الوحيد المتصل بالمقبس. إذا لم يعمل فرنك بشكل صحيح، أزله من مقبس التيار الكهربائي ثم وصله مرة أخرى.

٤ افتح باب الفرن باستخدام مقبض الباب. ضع الحلقة الدوارة داخل الفرن ثم ضع الرف الزجاجي من أعلى.



٥ أملاً حاوية آمنة للاستخدام في أفران الميكروويف بمقدار 300 ملي (2/1 بايّنات) ثم ضعها على الرف الزجاجي وأغلق باب الفرن. إذا ساورتك أي شكوك بشأن نوع الحاوية التي يجب عليك استخدامها يرجى الرجوع إلى الصفحة 9.

- ٢١ التعليمات الدقيقة التالية مقدمة من قبل كل مُصنِع فيما يتعلق بماكينَة الفشار الخاصة به. لا تترك الفرن دون ملاحظة أثناء صنع الفشار. إذا لم يصنع الفشار بعد الفترة المقترحة، توقف عن الطهي. لا تستخدم أكياس الورق البنية لصنع الفشار. لا تحاول صنع الفشار من بقايا حبات الذرة.
- الإسراف في الطهي قد يؤدي إلى احتراق الذرة.
- ٢٢ يجب تأريض هذا الجهاز. وفي حالة تعرض كبل مصدر الطاقة للتلف، فلا بد من استبداله من قبل الشركة المصنعة، أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين من أجل تجنب المخاطر.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى تلفيات كهربائية جسمية.
- ٢٣ لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة شديدة المفعول أو الأدوات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن.
- فقد تؤدي إلى كشط السطح، ما قد يؤدي بدوره إلى تهشم الزجاج.
- ٢٤ لا يجب استخدام هذا الفرن في أغراض الطهي التجارية.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى تلف الفرن.
- ٢٥ يجب تشغيل فرن الميكروويف باستخدام مع فتحة الباب المستخدمة للترزين.
- إذا تم إغلاق الباب أثناء التشغيل، فسيؤدي ذلك إلى سوء التهوية مما يؤدي بدوره إلى نشوب حرق أو تلف للفرن والهيكل.
- ٢٦ يمكن التوصيل باستخدام بتسهيل الوصول إلى المقبس أو من خلال وضع مفتاح في سلك ثابت بما يتوافق مع قواعد توصيل الأسلاك.
- قد يؤدي استخدام مقبس أو مفتاح غير صحيح إلى صدمة كهربائية أو حريق.
- ٢٧ يجب أن يُستخدم فرن الميكروويف بحيث يكون قائماً بذاته.
- ٢٨ ليس المقصود من هذه الأجهزة استخدامها من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) يعانون من ضعف القدرات الجسدية والحسية والعقلية أو عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية، ما لم يتم مراقبتهم أو توجيههم فيما يتعلق باستخدام الجهاز من جانب الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- ٢٩ يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

- ٩ لا تستخدم حاويات خشبية أو خزفية تتضمن أجزاء معدنية (مثل المرصعة بالذهب أو الفضة). قم بإزالة أربطة التثبيت. تحقق من أن أدوات المائدة مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف قبل استخدامها.
- قد ترتفع حرارتها وتتفحم. المواد المعدنية على وجه التحديد قد تتحني داخل الفرن، ما من شأنه أن يحدث أضراراً جسيمة.
- ١٠ لا تستخدم المواد الورقية المعاد تدويرها.
- فقد تحتوي على شوائب قد تسبب اندلاع الشرر و/أو الحرائق عندما تستخدم للطهي.
- ١١ لا تغسل الرف والحامل بوضعها في الماء بعد الطهي. فقد يسبب الكسر أو التلف.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى تلف الفرن.
- ١٢ تأكد من أن وضع الفرن بحيث تكون مقدمة الباب على بعد ٨ سم أو أكثر من حافة السطح الموضوع عليه الفرن، لتجنب وقوع الجهاز عن طريق الخطأ.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى وقوع إصابات جسدية وتلف الفرن ووقوع إصابات جسدية وتلف الفرن.
- ١٣ قبل الطهي، اعمل على إحداث ثقوب في البطاطس أو التفاح أو أي فاكهة أو خضراوات أخرى مماثلة.
- فقد تنفجر.
- ١٤ لا تطهو البيض بقشره. لا يجب تسخين أو غلي البيض بقشرته داخل أفران الميكروويف لأنها قد تنفجر، حتى بعد انتهاء دورة تسخين الميكروويف.
- سينتج الضغط داخل البيضة الأمر الذي يؤدي إلى انفجارها.
- ١٥ لا تحاول القلي في الفرن باستخدام الكثير من الدهون.
- فهذا من شأنه أن يؤدي إلى ارتفاع درجة غليان السائل الساخن بشكل مفاجئ.
- ١٦ إذا لاحظت تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن على الفور أو أفضل عنه الطاقة وحافظ على إغلاق الباب لإخماد أسنة اللهب.
- قد يؤدي ذلك إلى أضرار جسيمة مثل الحرائق أو الصدمات الكهربائية.
- ١٧ عند تسخين الطعام أو طهيه في حاويات مخصصة للاستعمال لمرة واحدة مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو أي مواد أخرى قابلة للاحتراق اعمل على ملاحظة الفرن بشكل دائم وتفقدته دورياً.
- قد ينتج عن الطعام بعض المواد السائلة نتيجة لاحتمال تلف الحاوية، ما قد يسبب أيضاً نشوب حريق.
- ١٨ قد تكون بعض الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة الحرارة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تلمس باب الفرن، أو الهيكل الخارجي أو الخلفي أو فتحة الفرن أو الملحقات أو الأطباق أثناء وضع الشواء، أو وضع التوزيع الحراري أو عمليات الطهي التلقائي، قبل الشروع في تنظيف الفرن تأكد أن تلك الأجزاء غير ساخنة.
- لأن كونها ساخنة، قد يؤدي إلى خطر الحرق ما لم تكن ترتدي قفازات مطبخ سميكة.
- ١٩ يجب تنظيف الفرن بشكل دوري كما يجب إزالة أي أطعمة مخزنة داخله.
- إن التقصير في إبقاء الفرن نظيفاً قد يؤدي إلى تدهور حالة السطح. وهذا من شأنه أن يؤثر على عمر الجهاز كما يحتمل أن يؤدي إلى أوضاع تن طوي على خطورة.
- ٢٠ إذا كانت هناك عناصر تسخين، فقد ترتفع حرارة الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.
- فقد تتعرض للحرق.

٨ ينطوي أمر إجراء أي إصلاحات أو صيانة تتضمن إزالة الغطاء الذي يحمي من التعرض لطاقة الميكروويف على خطورة بالغة على أي شخص غير الفنيين المؤهلين.

٩ عند تشغيل الجهاز في الوضع المختلط، يجب أن يخضع استخدام الأطفال للفرن إلى إشراف شخص بالغ وذلك بسبب خطورة الحرارة المتولدة.



تنبيه

- ١ لا يمكنك تشغيل الفرن مع فتح الباب وذلك بسبب الأقفال المدمجة في آلية الباب. من المهم ألا تعبت بأقفال السلامة.
- ٢ لا تضع أي شيء (مثل مناشف المطبخ، المناديل، وما إلى ذلك) بين مقدمة الفرن والباب أو تسمح بالطعام أو بقايا المنظف أن تتراكم على الأسطح العازلة.
- ٣ لا تشغل الفرن إذا كان به تلف. من المهم للغاية أن يغلق باب الفرن بشكل صحيح وألا يكون هناك تلف في: (1) الباب (انحناء)، (2) المفصلات والمزاليح (مكسورة أو غير محكمة)، (3) عوازل الحرارة المثبتة بالباب والأسطح العازلة.
- ٤ يرجى التأكد من ضبط أوقات الطهي بشكل صحيح، فالكمية القليلة من الطعام تتطلب وقت طهي أو تسخين أقصر.
- ٥ عند تسخين السوائل، مثل الحساء أو الشوربة والمشروبات في فرن الميكروويف، تجنب استخدام العبوات ذات الأجناب المستقيمة ذات الرقبة الضيقة.
- * لا تسخن العبوات بصورة دائمة عن الحد.
- * قلب السائل قبل وضع الحاوية في الفرن ومرة أخرى بعد نصف وقت التسخين.
- * بعد التسخين، اترك السائل في الفرن لفترة قصيرة؛ قلبه أو رجه مرة أخرى بعناية وتحقق من درجة الحرارة قبل تناوله لتجنب الإصابة بحروق (خاصة، محتويات زجاجات الرضاعة وأوعية طعام الأطفال).
- * توخ الحذر عند التعامل مع الحاوية. يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات بالميكروويف إلى غليان مفاجئ دون وجود أي فقاعات كمؤشر على الغليان. يمكن أن يؤدي ذلك إلى غليان السوائل بشكل مفاجئ.
- ٦ يوجد مخرج للعدم في الجزء العلوي، السفلي أو جانب الفرن. لا تسد مخرج العادم.
- ٧ لا تشغل الفرن عندما يكون فارغاً. من الأفضل أن تترك كوب ماء داخل الفرن عندما يكون غير مستخدم. سيمتص الماء طاقة الميكروويف كلها بشكل آمن، إذا تم بدء تشغيل الميكروويف بشكل غير مقصود.
- ٨ لا تطهي الطعام الملفوف في الفوط الورقية، ما لم يحتوي دليل وصفات الطعام على تعليمات تفيد بذلك. ولا تستخدم ورق الصحف بدل من الفوط الورقية المخصصة للطهي.

يمكن أن يتسبب الاستخدام غير الصحيح في حدوث انفجار أو نشوب حريق.

تعليمات السلامة المهمة

يرجى الاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع كافة التعليمات قبل استخدام الفرن لتفادي حدوث حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة شخصية أو ضرر عند استخدام الفرن. لا يغطي هذا الدليل جميع الظروف الممكنة التي قد تحدث. يرجى الاتصال دائماً بمندوب الخدمة أو الشركة المصنعة لديك فيما يخص المشاكل التي لا تجد لها حلاً.

! تحذير

هذا هو رمز تنبيه السلامة. ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي يمكن أن تؤدي إلى وفاتك أو إصابتك وكذلك الحال مع الآخرين. ستتع جميع الرسائل المتعلقة بالسلامة رمز تنبيه السلامة أو إما كلمة "تحذير" أو "تنبيه". تعني تلك الكلمات ما يلي:

! تحذير

الممارسات التي يمكن أن ينتج عنها أذى جسدي خطير أو تسبب الوفاة.

! تنبيه

ينبهك هذا الرمز إلى المخاطر أو الممارسات الخطيرة التي يمكن أن ينتج عنها أذى جسدي خطير أو تسبب في الإضرار بالملتمكات.

! تحذير

١ لا تحاول العبث أو إجراء أي تعديل أو إصلاحات على الباب أو عوازل الحرارة الموجودة على الباب أو بلوحة التحكم أو مفاتيح أقفال السلامة أو أي أجزاء أخرى من الفرن والتي تتضمن إزالة أي من الأغشية الواقية من التعرض لطاقة الميكروويف. لا تشغل الفرن إذا كانت عوازل الحرارة الموجودة على الباب أو الأجزاء القريبة منها بها أي عيوب. يجب تنفيذ أعمال الإصلاح والصيانة بالاستعانة بفني خدمة مؤهل.

• وعلى عكس الأجهزة الأخرى، فإن فرن الميكروويف هو جهاز يعمل بجهد كهربائي وشدة تيار مرتفعين. فالاستخدام أو الإصلاح غير الصحيح للجهاز يمكن أن يتسبب في التعرض للخطر لكمية زائدة عن الحد من طاقة الميكروويف أو حدوث صدمة كهربائية.

٢ لا تستخدم الفرن لغرض التجفيف أو إزالة الرطوبة. (على سبيل المثال: تشغيل فرن المايكروويف وبداخله صحف، أو ملابس، أو ألعاب أطفال، أو أجهزة كهربائية، أو حيوان أليف أو طفل وما إلى ذلك)

• يمكن أن يتسبب في خطورة بالغة على السلامة والتي يمكن أن تتسبب في نشوب حريق، أو الإصابة بحروق أو الوفاة المفاجئة بسبب التعرض لصدمة كهربائية.

٣ هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل الأطفال الصغار أو الأفراد بدون إشراف. يمكن فقط السماح للأطفال باستخدام الفرن دون وجود إشراف عليهم في حالة تقديم تعليمات مناسبة بحيث يكون الأطفال قادرين على استخدام الفرن بأمان ويفهمون مخاطر الاستخدام غير الصحيح.

• قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح في أضرار مثل نشوب حريق، أو حدوث صدمة كهربائية أو حروق بالجلد.

٤ قد تصبح الأجزاء الموجودة في المتناول ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبقاء الأطفال الصغار بعيداً عن الفرن.

• فقد يصابون بحروق بالغة.

٥ لا يجب تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في حاويات محكمة الغلق حيث أنه من المحتمل أن تنفجر. قم بإزالة مواد التغليف البلاستيكية من على الطعام قبل طهيها أو إزالة الصقيع من عليها. يرجى ملاحظة أنه في بعض الحالات يجب تغطية الطعام بشرائط بلاستيك، لتسخينه أو طهيها.

• فقد تنفجر.

٦ تأكد من استخدام الملحقات المناسبة في كل وضع تشغيل، راجع صفحة 8 بالدليل.

• قد يتسبب الاستخدام غير المناسب في ضرر بالغ للفرن والملحقات، أو يمكن أن يتسبب في شرر ومن ثم نشوب حريق.

٧ ينبغي عدم السماح للأطفال العبث بالملحقات أو التعلق بمقبض الباب.

• فقد يصابون بأذى.

المحتويات

كيفية عمل وظيفة الميكروويف

٣ تعليمات السلامة المهمة

٧ قبل الاستخدام

- ٧ فك التغليف والتركييب
- ٨ طرق استخدام الملحقات وفقا لكل وضع
- ٩ الأواني الآمنة للاستخدام مع موجات الميكروويف
- ١٠ لوحة التحكم
- ١١ ضبط الساعة
- ١١ تشغيل / إيقاف تشغيل الصينية الدوارة
- ١١ النقل ضد عبث الطفل
- ١١ بدء التشغيل السريع

١٢ كيفية الاستخدام

- ١٢ الطهي بطاقة الميكروويف
- ١٢ مستوى طاقة الميكروويف
- ١٣ شواية الطهي
- ١٣ الطهي باستخدام الشوية والميكروويف معا
- ١٤ التسخين المسبق
- ١٤ الطهي باستخدام التسخين الحار ربي
- ١٥ الطهي بالتسخين الحار ربي المجمع
- ١٥ ضبط وقت الطهي أكثر أو أقل
- ١٦ دليل ووصفات تحضير الطعام
- ١٩ التسخين بالتنشيط الحراري والدليل
- ٢١ التحكم في درجة حرارة الشبكة والدليل
- ٢٣ التحميص والدليل
- ٢٤ إزالة الصقيع والخبز والدليل
- ٢٥ إزالة الصقيع الثلثاني والدليل إزالة الصقيع

٢٧ خصائص الطعام والطهي بالميكروويف

٢٩ لتنظيف الفرن / الأسنلة والأجوبة

٣٠ المواصفات الفنية

موجات الميكروويف هي إحدى أشكال الطاقة الشبيهة بموجات الراديو، وموجات التلفزيون، وأشعة الشمس العادية. عادة، تنتشر موجات الميكروويف نحو الخارج حيث أنها تنتقل في الهواء وتخفتي دون تأثير. هذا الفرن، يحتوي على ماجنترن مصمم لاستفادة من الطاقة الكامنة في موجات الميكروويف. تستخدم الطاقة الكهربائية التي يتم توصيلها بأنبوب الماجنترن لتوليد طاقة الميكروويف.

تدخل موجات الميكروويف هذه في منطقة الطهي من خلال فتحات داخل الفرن. يوجد رف داخل الفرن. لا تستطيع موجات الميكروويف المرور من الجدران المعدنية للفرن، ولكن يمكنها اختراق مواد مثل الزجاج، البورسلين والورق، وهي المواد التي تصنع منها الأطباق الآمنة للاستخدام مع موجات الميكروويف.

موجات الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، على الرغم من ذلك ستصبح أواني الطعام ساخنة نتيجة الحرارة المتولدة من الطعام.

جهاز آمن للغاية

فرن الميكروويف الخاص بك هو أحد الأجهزة المنزلية الأكثر أمانا. عندما يتم فتح الباب، يتوقف الفرن عن توليد موجات الميكروويف تلقائيا. تتحول موجات الميكروويف بشكل كامل إلى حرارة عندما تدخل إلى الطعام، مما لا يترك أي طاقة ضارة بالإنسان عند تناول الطعام.

! ملاحظة

في حالة عدم استخدام الفرن، يوصى بفضله عن مصدر التيار الكهربائي.

دليل المالك

التوزيع الحراري بالموجات الخفيفة

يرجى قراءة دليل المالك هذا بعناية قبل تشغيل الجهاز.

MJ328 ***

(انتخابي، لطفا مدل دستگاہ را چک کنید.)

