



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MH7082A
MH7082AS



MFL67571201

ENGLISH

FRENCH

www.lg.com

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

It is important not to tamper with the safety interlocks.

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

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

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

Warning

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

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

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

Warning

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

How the Microwave Oven Works

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

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

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

A very safe appliance

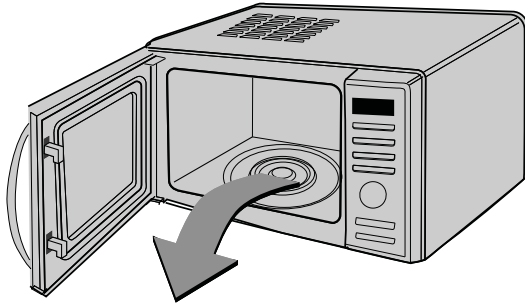
Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

Precautions _____	2
Contents _____	3
Unpacking & Installing _____	4~5
Setting the Clock _____	6
Child Lock _____	7
Micro Power Cooking _____	8
Micro Power Level _____	9
Two stage Cooking _____	10
Quick Start _____	11
Grill Cooking _____	12
Combination Cooking _____	13
Auto Cook _____	14~16
Auto Defrost _____	17~18
Quick Defrost _____	19~20
Defrost & Grill _____	21~22
Keep Warming _____	23
Energy Saving _____	24
Important safety instructions _____	25~26
Microwave-safe Utensils _____	27
Food characteristics & Microwave cooking _____	28~29
Questions & Answers _____	30
Plug Wiring Information/Technical Specifications _____	31

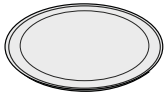
Unpacking & Installing

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

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



GLASS TRAY



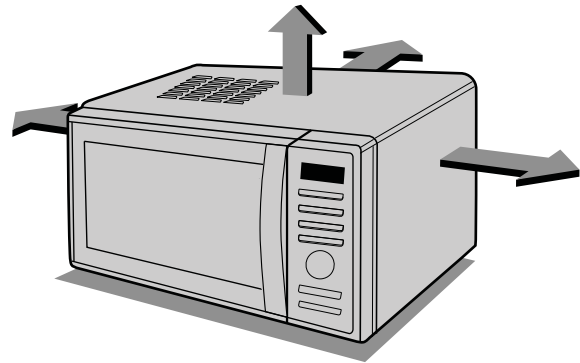
ROLLERREST



RACK



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



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

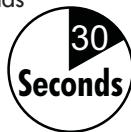
3 Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

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

5 Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 27.



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



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



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

Setting the Clock

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

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

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



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '24H' will be shown in the display; you can reset the clock.

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

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

Plug in your oven for the first time.

"24H" appears on the display.

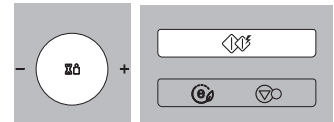
(If you want to use different option, Press **KEEP WARMING**

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



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

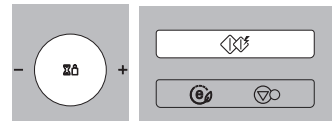
Press **START** for hour confirmation.



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

Press **START** .

The clock starts counting.

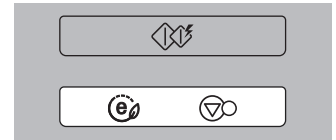


Child Lock



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

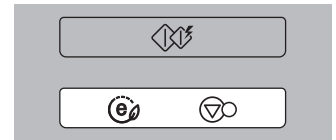
Press **STOP/CLEAR**.



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

The **CHILD LOCK** is now set.

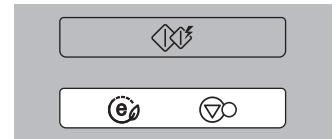
The time will disappear on the display if you have set the clock.



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



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



Micro Power Cooking

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

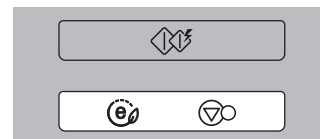


Your oven has five microwave Power settings.

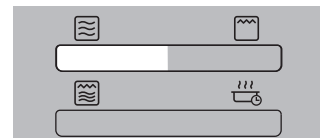
MICRO	%	Power Output
HIGH	100%	900W
MEDIUM HIGH	80%	720W
MEDIUM	60%	540W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	360W
LOW	20%	180W

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

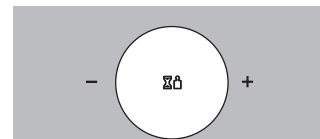
Press **STOP/CLEAR**.



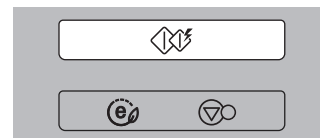
Press **MICRO** twice to select 720 power. "720" appears on the display.



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



Press **START**.



Micro Power Level

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

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



Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 360.

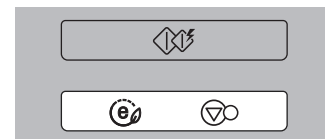


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **STOP/CLEAR** twice.

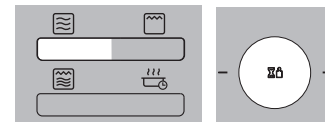
Press **STOP/CLEAR**.



Set the power and the cooking time **for stage1**.

Press **MICRO** once to select HIGH power.

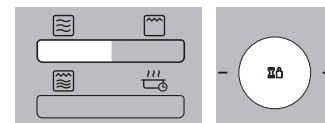
Turn **DIAL** until display shows "11:00".



Set the power and the cooking time **for stage2**.

Press **MICRO** four times to select 360 power.

Turn **DIAL** until display shows "35:00".



Press **START**.



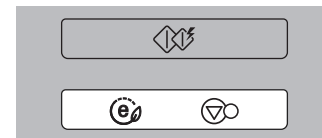
Quick Start

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

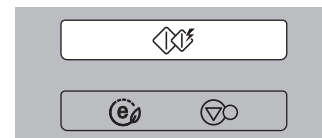


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



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



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



Grill Cooking

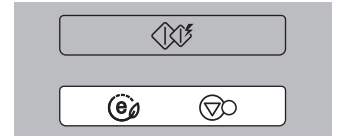
In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.



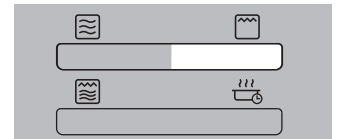
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.



Press **STOP/CLEAR**.



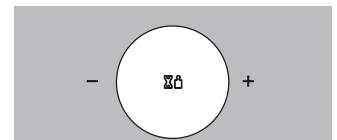
Press **GRILL**.



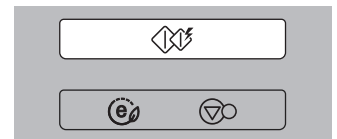
Set the cooking time.



Turn **DIAL** until display shows "12:30".



Press **START**.



Combination Cooking

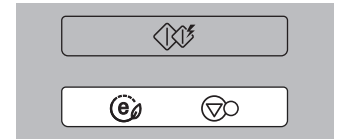
In the following example I will show you how to programme your oven with combi mode Co-3 for a cooking time of 25 minutes.



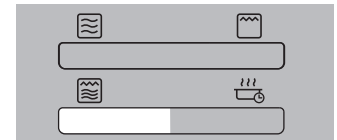
Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

The **sheath heater** grills the surface of the food while **microwave** heats inside. Moreover, preheating your oven is not necessary.

Press **STOP/CLEAR**.

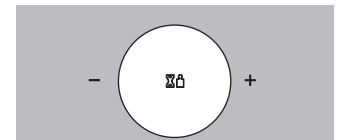


Press **COMBI** three times.
"Co-3" appears on the display.



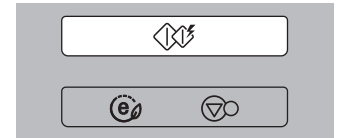
Set the cooking time.

Turn **DIAL** until display shows "25:00".



Press **START**.

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



Combination Cooking Mode

CATEGORY	MICRO POWER (%)	HEATER POWER (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Auto Cook

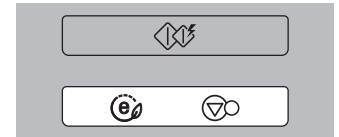
In the following example I will show you how to cook 0.6kg of fresh vegetable.



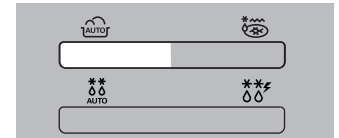
AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

CATEGORY	Press Auto Cook
JACKET POTATO	1 time
FRESH VEGETABLE	2 times
FROZEN VEGETABLE	3 times
RICE	4 times
FRESH FISH	5 times
ROAST BEEF	6 times
ROAST LAMB	7 times
CHICKEN LEGS	8 times

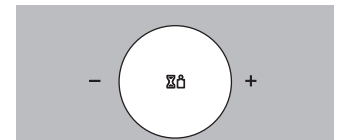
Press **STOP/CLEAR**.



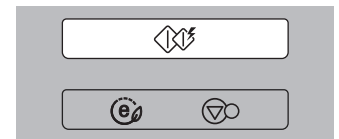
Press **AUTO COOK** twice to select Fresh vegetable.



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



Press **START**.



FOOD CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSILS	FOOD TEMP.	INSTRUCTIONS										
1. JACKET POTATO	0.2 kg ~ 1.0 kg	On glass tray	Room	Choose medium sized potatoes 170 - 200g. Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass turntable. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.										
2. FRESH VEGETABLE	0.2 kg ~ 0.8 kg	Microwave-safe bowl	Room	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
3. FROZEN VEGETABLE	0.2 kg ~ 0.8 kg	Microwave-safe bowl	Frozen	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
4. RICE	0.1 kg ~ 0.3 kg	Microwave-safe bowl	Room	Wash rice. Drain water. Place rice & boiling water in a deep and large bowl. <table border="1" data-bbox="710 632 1348 700"> <tr> <td>Weight</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Cover</td> </tr> <tr> <td>Boiling water</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Yes /Vent corner</td> </tr> </table> ** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes /Vent corner
Weight	100g	200g	300g	Cover										
Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes /Vent corner										
5. FRESH FISH	0.2 kg ~ 0.6 kg	Microwave-safe flan dish	Refrigerated	Whole fish, steaks - Oily fish : salmon, mackerel - White fish : cod, haddock Arrange in a single layer in a large microwave-safe flan dish. Cover dish tightly with plastic wrap and pierce in several places. Place on the glass turntable. Adjust weight and press start. After cooking, remove the dish from the oven. Allow to stand for 3 minutes before serving.										

FOOD CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSILS	FOOD TEMP.	INSTRUCTIONS
6. ROAST BEEF	0.5kg-1.5kg	Rack	Refrigerated	Brush the beef with melted margarine or butter. Place on the low rack on the metal tray. The oven will beep, turn food over and press start to continue. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes before serving.
7. ROAST LAMB	0.5kg-1.5kg	Rack	Refrigerated	Brush the lamb with melted margarine or butter. Place on the low rack on the metal tray. The oven will beep, turn food over and press start to continue. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes before serving.
8. CHICKEN LEGS	0.2kg-0.8kg	Rack	Refrigerated	Wash and dry skin. Brush the chicken legs with melted margarine or butter. Place on the high rack on the glass tray. The oven will beep, turn food over and press start to continue. After cooking, stand covered with foil for 2-5 minutes.

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

Auto Defrost

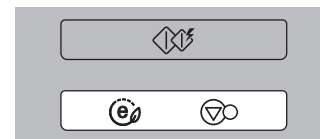


Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

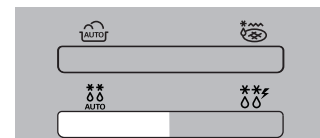
Category	Press	
MEAT	1	time
POULTRY	2	times
FISH	3	times
BREAD	4	times

Press **STOP/CLEAR**.

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

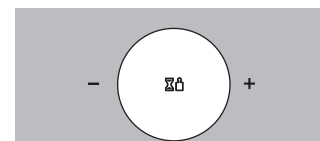


Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.

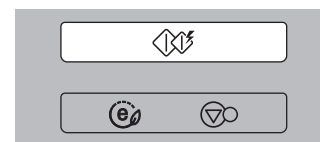


Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

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



Press **START**.



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

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

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

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

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

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

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

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

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

Quick Defrost

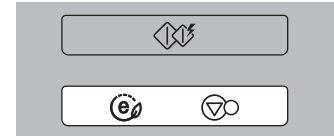
Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly. This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



Your oven has a microwave quick defrost setting (MEAT).

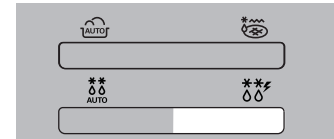
Press **STOP/CLEAR**.

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



Press **QUICK DEFROST**.

The oven will start automatically.



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

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

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

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

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

Defrost & Grill

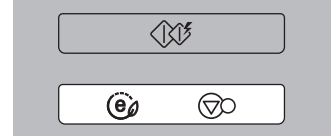
In the following example I will show you how to cook 0.3kg of "Salmon Fillet".



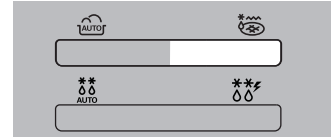
Defrost & Grill allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn the wheel dial.

Category	Press	Defrost & Grill
Salmon Fillet	1	time
Shrimp	2	times
Hamburger Patties	3	times
Sausage	4	times

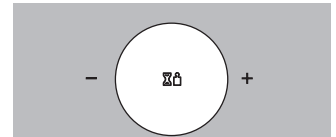
Press **STOP/CLEAR**.



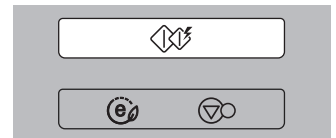
Press **DEFROST&GRILL** once.



Turn **DIAL** until display shows "0.3kg".



Press **START**.



Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	Instructions
Salmon fillet	0.2-0.6kg	Rack	Frozen	Choose salmon fillet of 200g weight and 2.5cm thickness each. Frozen it. Place food on the rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven and stand.
Shrimp	0.1-0.4kg		Frozen	1.Clean and de-vein shrimps. Place on the rack. 2.When beep, turn food over.
Hamburger Patties	1-4 piece		Frozen	Place hamburger Patties on the rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven and stand.
Sausage	0.2-0.6kg		Frozen	1.Remove all packages and slit on the surface. Place on the rack. 2.When beep, turn food over.

Keep Warming

In the following example I will show you how to use the keep warming function to warm food at high level in 90 min.



If you want to warm your food when using the AUTO COOK programme, you can get the warming food by pressing the key.

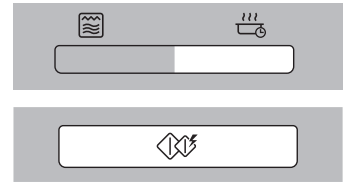
When the food without Auto function need warming you can set warming at any point by pressing the key.

Keep warming function has only one time level-90 minutes. But the function will stop when you open the door.

LEVEL	Press keep warming	Display
Low level	1	time Ho-L
High level	2	times Ho-H

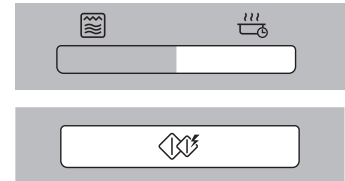
Keep Warming manually

Put some food into the micro-wave oven, press **"keep Warming"** two times, "Ho -H" appears on the display. Press "start".




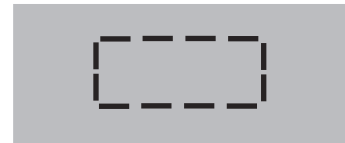
Keep Warming after AUTO COOK

1. Set the required AUTO COOK programme. Press "start". And after the AUTO COOK programme, it will automatically run Taste saver function when five minutes later after AUTO COOK is over.
2. When the AUTO COOK is over, you can also press **"keep warming"**, and "Ho -H" appears on the display. Press **"start"**.



*TIME display

When Taste saver is running, it will display . And then you press "keep warming" again, left time of Keep warming will appear on the display.

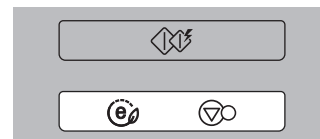


Energy Saving

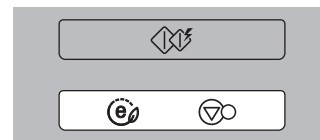


The **ECO ON** feature allows you to save energy through display off during stand-by status, or after 5 minutes with door open or closing, display will off automatically.

Press **STOP /CLEAR(ECO ON)**.
"O" appears on the display.



Press **STOP /CLEAR(ECO ON)** or
After 5 minutes with door open or closing, display off.



During **ECO ON** status,if you press any key,display will on.



⚠ WARNING

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

Important safety instructions


Read carefully and keep for future reference


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


Important safety instructions


Read carefully and keep for future reference


- 24 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 25 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- 26 If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- 27 Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 28 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 29 Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- 30 Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.
- 31 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 32 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 33 Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- 34 If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 35 The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- 36 The microwave oven must be operated with the decorative door open.
- 37 This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 38 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 39 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.

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

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

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

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

 **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

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

Dinner plates

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

Glassware

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

Plastic storage containers

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

Paper

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

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

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

CAUTION

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

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

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

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

Factors affecting microwave cooking times

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

Density of food

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

Height of food

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

Moisture content of food

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

Bone and fat content of food

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

Quantity of food

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

Shape of food

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

Covering

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

Browning

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

Covering with greaseproof paper

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

Arranging and spacing

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

Food characteristics & Microwave cooking

Stirring

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

Turning over

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

Placing thicker portions facing outwards

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

Shielding

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

Elevating

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

Piercing

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

Testing if cooked

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

Standing time

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

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

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

2 Keep the outside of the oven clean

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

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.
- 5 Do not use any steam cleaner.

Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

Q Why do eggs sometimes pop?

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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

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

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

Plug wiring information/ Technical Specifications

Warning


This appliance must be earthed

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

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

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

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

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

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

Technical Specification

	MH7082A/MH7082AS	
Power Input	230 V AC /50Hz	220 V AC /50Hz
Output	900 W (IEC60705 rating standard)	
Microwave Frequency	2,450 MHz	
Outside Dimension	510 mm(W) X 286mm(H) X444mm(D)	
Power Consumption	1300 Watts	
Microwave	1300 Watts	
Grill	1000 Watts	
Combination	1450 Watts	



MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

AVEC GRIL

LISEZ ATTENTIVEMENT LE PRESENT MANUEL DE L'UTILISATEUR
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MH7082A
MH7082AS

P/No. : MFL67571201

www.lg.com

FRENCH

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

Précautions

Le four ne peut fonctionner porte ouverte grâce à son système de verrouillage de sécurité intégré dans le mécanisme de la porte. Ces mécanismes de sécurité arrêtent automatiquement toute cuisson lors de l'ouverture de la porte, ce qui dans le cas de micro-ondes pourrait engendrer une exposition nocive à l'énergie micro-ondes.

Il est important de ne pas endommager le système de verrouillage.

Ne placer aucun objet entre l'avant du four et la porte et ne laisser aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

Ne pas utiliser un four endommagé. La bonne fermeture de la porte est particulièrement importante. La porte, l'encadrement, les charnières et les loquets (cassés ou mal ajustés), les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagés.

Ne confier cet appareil pour réglage ou réparation qu'à un technicien qualifié du service après-vente.



Attention

**Vérifier les temps de cuisson.
Une cuisson excessive peut enflammer
un aliment et endommager le four.**

Lors du réchauffage de liquides, soupes, sauces et boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition éruptive tardive peut se produire sans apparition de bulles. Cette condition peut entraîner un bouillonnement soudain sur le liquide chaud. Pour éviter ce risque, suivre les étapes ci-dessous:

1. Éviter d'utiliser des récipients à bard droit avec col étroit.
2. Ne pas surchauffer.
3. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four, agiter à nouveau à mi-cuisson.
4. Après le réchauffage, laisser reposer dans le four quelques minutes, agiter ou secouer de nouveau les liquides (en particulier, le contenu des biberons et des récipients d'aliments pour nourrissons) et vérifier leur température avant consommation afin d'éviter les brûlures (biberons et récipients d'aliments pour nourrissons, notamment). Faire attention en manipulant le récipient.



Attention

**Laisser reposer un instant l'aliment
réchauffé au micro-ondes et tester
la température avant consommation,
notamment les biberons et petits pots.**

Sommaire

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

Les micro-ondes sont une forme d'énergie semblable aux ondes radio ou télé et à la lumière du jour. En général les micro-ondes se propagent vers l'extérieur alors qu'elles se déplacent dans l'atmosphère et disparaissent sans effet. Les fours à micro-ondes cependant, disposent d'un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, qui alimente le magnétron, permet de créer l'énergie micro-ondes.

Ces micro-ondes pénètrent la surface de cuisson par des ouvertures pratiquées dans le four. Un plateau tournant est situé sur la sole du four. Les micro-ondes ne peuvent traverser les parois métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer dans des matériaux tels que le verre, la porcelaine, le papier, des matériaux dont sont constitués les ustensiles pour micro-ondes.

Les micro-ondes ne chauffent pas les récipients utilisés pour la cuisson même si ceux-ci peuvent chauffer du fait de la chaleur générée par la nourriture.

Un appareil très sûr

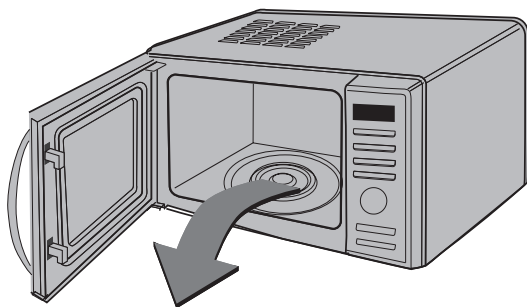
Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive pour la personne qui cuisine.

Précautions	3
Sommaire	4
Déballage de l'appareil et installation	5 ~ 6
Réglage de l'horloge	7
Sécurité enfant	8
Puissance de cuisson	9
Niveau de puissance	10
Cuisson en deux étapes	11
Démarrage rapide	12
Economie d'énergie	13
Cuisson gril	14
Cuisson combinée	15
Cuisson automatique	16 ~ 18
Décongélation automatique	19 ~ 20
Décongélation rapide	2F ~ 2G
Décongélation & Gril	2H ~ 2I
Maintien au Chaud	2J
Consignes importantes de sécurité	2I ~ 2J
Ustensiles pour micro-ondes	G
Caractéristiques des aliments et cuisson micro-ondes	GJ ~ HE
Questions et réponses	3F
Avertissements et Spécifications techniques	3G

En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez rapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant sur l'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien retirer tous les accessoires et emballages. Vérifiez que le four n'a pas été endommagé pendant la livraison.

Déballage de l'appareil et Installation

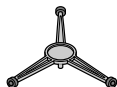
- 1** Déballer le four et posez-le sur une surface plane.



Grille haute

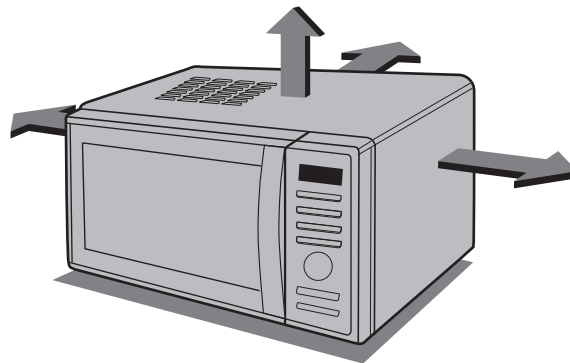


Plateau en verre



SUPPORT ROULEAUX

- 2** Placer le four à l'emplacement de votre choix, à une hauteur supérieure à 85 cm, en s'assurant qu'il existe un espace d'au moins 30 cm en haut et 10 cm à l'arrière, pour assurer une ventilation correcte. L'avant du four doit se trouver à au moins 8 cm du bord de la surface pour éviter de basculer. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble. Une sortie d'évacuation est placée sur la partie supérieure ou latérale du four. Ne pas l'obstruer pour éviter d'endommager l'appareil.



CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS DE RESTAURATION COMMERCIALE

3 Branchez le four dans une prise standard. Vérifiez que le four est le seul appareil branché à cette prise.

Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez et rebranchez-le.

5 Remplissez un **réceptacle pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le réceptacle à utiliser, veuillez vous reporter à la page 28.

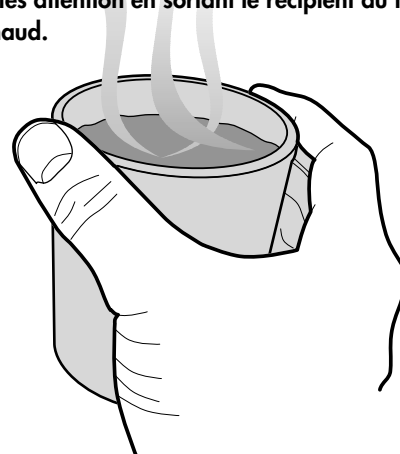


6 Appuyez sur le bouton **DÉPART** une fois pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.



4 Ouvrir la porte de votre four en tirant sur la poignée de porte. Placer la **BAGUE POTATIVE** à l'intérieur du four et le **PLATEAU EN VERRE** dessus.

7 **L’AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes. Lorsqu’il indiquera 0, il sonnera trois fois. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne bien, l'eau devrait être chaude. **Faites attention en sortant le réceptacle du four, il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST PRÊT

Réglage de l'horloge

Vous pouvez régler l'horloge au format 12 ou 24 heures.

L'exemple suivant vous explique comment régler l'heure à 14h35 avec l'horloge au format 24 heures.

Vérifiez que vous avez retiré tous les matériaux d'emballage du four.



Lorsque votre four est branché pour la première fois, ou lorsque le courant revient après une panne, « 24H » s'affiche : vous devez alors régler à nouveau l'horloge.

Si l'horloge (ou l'affichage) montre des symboles étranges, débranchez votre four de la prise électrique, rebranchez-le et réglez à nouveau l'horloge.

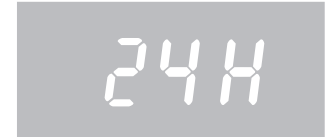
Vérifiez que vous avez correctement installé votre four conformément aux instructions de ce manuel.

Branchez votre four pour la première fois.

L'écran affiche « 24H ».

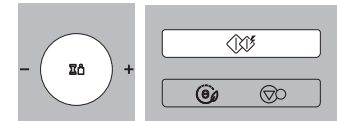
(Si vous souhaitez utiliser une option différente, appuyez sur **MAINTIEN AU CHAUD (HORLOGE)** .

Si vous souhaitez changer d'option après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher l'appareil puis le rebrancher.)



Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "14: "

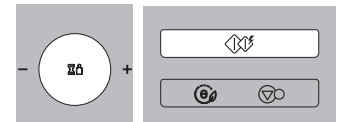
Appuyez sur **START (DÉPART)** pour confirmer l'heure.



Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "14:35"

Appuyez sur **START (DÉPART)**.

L'horloge se met en marche.



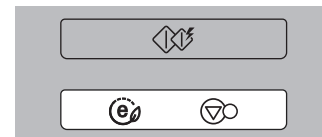
Sécurité Enfant



Votre four dispose d'une sécurité qui évite tout fonctionnement accidentel du four. Une fois la sécurité enfant enclenchée, vous ne pourrez utiliser aucune fonction et vous ne pourrez pas cuire d'aliments.

Votre enfant peut toutefois encore ouvrir la porte !

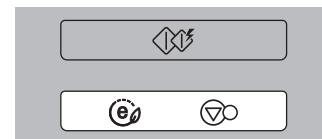
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**, jusqu'à ce que "L" apparaisse sur l'afficheur et qu'un signal sonore retentisse.

La **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.

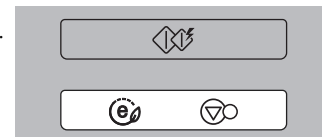
L'heure disparaîtra de l'afficheur si vous avez réglé l'horloge.



Le "L" restera affiché pour vous rappeler que la **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.



Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**, jusqu'à ce que le "L" disparaisse, vous entendrez **un signal sonore** quand elle sera désactivée.



Puissance de cuisson

Dans l'exemple qui suit, je vous montre comment cuire des aliments à une puissance de 720 W (80%) pendant 5 minutes 30 secondes.



Votre four à micro-ondes possède cinq niveaux de puissance de cuisson différents. La puissance la plus élevée est sélectionnée par défaut et le bouton de sélection sert à choisir une puissance différente.

PUISSANCE

ELEVEE 900W 100%

MOYENNE A ELEVEE 720W 80%

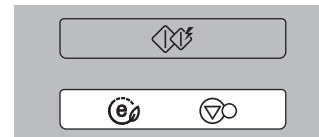
MOYENNE 540W 60%

DECONGELATION(**) / MOYENNE FAIBLE 360W 40%

FAIBLE 180W 20%

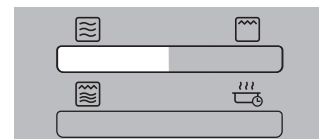
Assurez-vous que vous avez installé le four correctement, conformément aux instructions données dans les pages précédentes.

Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.

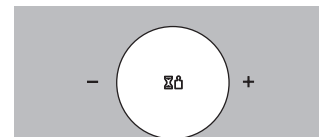


Appuyez sur **MICRO(PUISSANCE)**

" 720 " apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "5:30"



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Niveau de puissance

Votre four à micro-ondes possède 5 niveaux de puissance pour vous permettre un maximum de flexibilité et un contrôle optimal de la cuisson. Le tableau ci-dessous vous indique le niveau de puissance recommandé pour différents types d'opérations possibles avec ce four à micro-ondes.

PUISSANCE	POURCENTAGE	USAGE
ELEVEE	100%	<ul style="list-style-type: none">* Faire bouillir de l'eau* Faire dorer du boeuf haché* Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes* Cuire des morceaux de viande tendre
MOYENNE A ELEVEE	80%	<ul style="list-style-type: none">* Réchauffer toutes sortes d'aliments* Faire rôtir de la viande et de la volaille* Faire cuire des champignons et des fruits de mer* Faire cuire des aliments contenant du fromage et des œufs
MOYENNE	60%	<ul style="list-style-type: none">* Préparer des cakes et des brioches* Préparer des œufs* Préparer un flan* Préparer du riz, de la soupe
DECONGELATION (**) / MOYENNE FAIBLE	40%	<ul style="list-style-type: none">* Toute décongélation* Faire fondre du beurre et du chocolat* Cuire des morceaux de viande moins tendre
FAIBLE	20%	<ul style="list-style-type: none">* Ramollir du beurre et du fromage* Ramollir de la glace* Faire lever de la pâte à la levure



Cuisson en Deux Etapes

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment cuire des aliments en deux étapes. La première étape cuira votre aliment pendant 11 minutes en réglage PUISSANCE MAXI, la seconde, pendant 35 minutes à 360W (40%) la puissance.



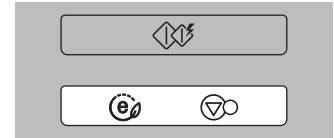
Pendant la cuisson en deux étapes, la porte du four peut être ouverte pour surveiller les aliments. Refermer la porte et appuyer sur START pour que l'étape de cuisson continue.

A la fin de l'étape 1, BIP retentit et l'étape 2 commence.

Si vous désirez annuler le programme, appuyer deux fois sur STOP/CLEAR.

Appuyer sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.

1

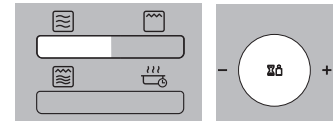


Régler la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 1**.

Appuyer une fois sur **PUISSANCE** pour sélectionner la puissance MAXI.

Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "11:00"

2

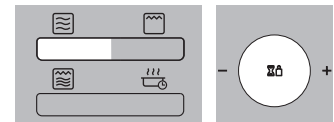


Régler la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 2**.

Appuyer quatre fois sur **PUISSANCE** pour sélectionner une 360 puissance

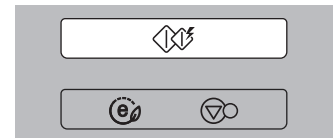
Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "35:00"

3



Appuyer sur **START (DÉPART)**.

4



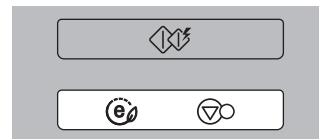
Démarrage rapide

Dans cet exemple, je vous montre comment sélectionner 2 minutes de cuisson à puissance maximale.

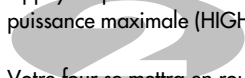


La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet d'introduire des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance maximale (HIGH) en utilisant la touche **DÉPART**.

Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)**.



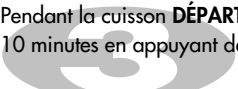
Appuyez quatre fois sur **START (DÉPART)** pour sélectionner 2 minutes à puissance maximale (HIGH).



Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.



Pendant la cuisson **DÉPART INSTANTANÉ**, vous pouvez augmenter la durée de cuisson jusqu'à 10 minutes en appuyant de façon répétée sur le bouton **START (DÉPART)**.

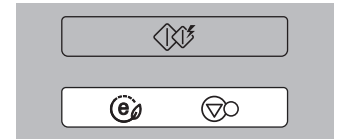
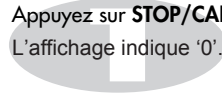


Economie d'énergie

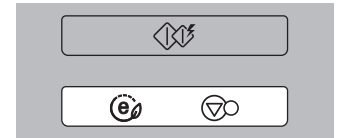


La fonction **ECO ON** (Economie d'énergie) permet d'économiser de l'énergie en éteignant l'affichage. L'affichage sera également éteint après 5 minutes de non utilisation.

Appuyez sur **STOP/CANCEL (ECO ON)**.
L'affichage indique '0'.



Appuyez sur **STOP/CANCEL (ECO ON)**.



La fonction Economie d'énergie prendra fin en appuyant sur n'importe quel bouton du panneau d'affichage.



Cuisson gril

Dans l'exemple qui suit, je vous montre comment utiliser le gril pour cuire des aliments pendant 12 minutes 30 secondes.



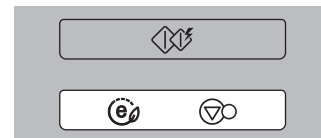
Cette fonction vous permet de dorer et gratiner les aliments rapidement.

En mode gril, le plat Crousty se place entre le plateau en verre et la grille.

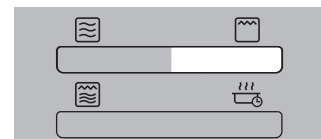
La grille (grille plus haute) doit être utilisée pour la cuisson avec gril.



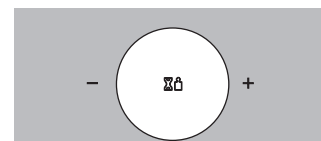
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



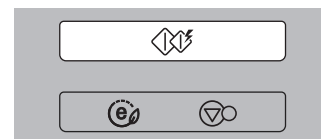
Appuyez sur **GRIL**



Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "12:30"



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Cuisson combinée

Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment programmer votre four avec une puissance micro-ondes de 20% et le mode combi pour une durée de cuisson de 25 minutes.

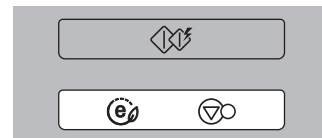


Votre four possède une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire les aliments avec la résistance et les micro-ondes en même temps. Ceci permet généralement de cuire vos aliments plus rapidement.

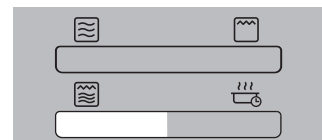
Vous pouvez choisir entre 3 niveaux de puissance micro-ondes (20 %, 40 % et 60 %) dans le mode combi.

Catégorie	Puissance micro-ondes (%)
Co-1	20%
Co-2	40%
Co-3	60%

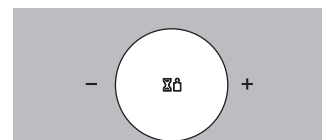
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyez sur **COMBINE** pour sélectionner le mode combi Co-1.



Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "25:00"



Appuyez sur **START (DÉPART)**.

Soyez vigilant en sortant vos aliments car le récipient sera très chaud !



Cuisson automatique

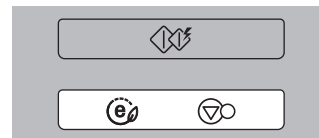
Dans l'exemple suivant, je vous explique comment cuire 0,6 kg de pommes de terre en chemise.



La fonction **CUISSON AUTOMATIQUE** vous permet de cuire facilement la plupart de vos aliments préférés en sélectionnant le type d'aliment et en entrant son poids.

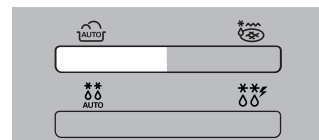
Catégorie	Appuyez sur
Pomme de terre en chemise	1 fois
Légumes frais	2 fois
Légumes surgelés	3 fois
Riz	4 fois
POISSON FRAIS	5 fois
RÔTI DE BOEUF	6 fois
RÔTI DE PORC	7 fois
CUISSES DE POULET	8 fois

Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.

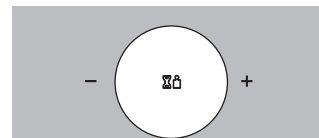


Appuyez sur **AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)**

"Ac-1" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "0,6"



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Fonction	Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Température de l'aliment	Instructions										
Auto Cook (Cuisson automatique)	Pomme de terre en chemise	0,2 ~ 1,0kg	Plateau métallique	Temp. de la pièce	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (170-200g). Lavez et essuyez les pommes de terre. Faites plusieurs trous dans les pommes de terre avec une fourchette. Posez-les sur le plateau métallique. Introduisez le poids et appuyez sur START. Après la cuisson, sortez les pommes de terre du four. Couvrez-les d'une feuille de papier d'aluminium et laissez-les reposer pendant 5 minutes. ATTENTION: Le grille et les parois du four sont BRULANTS. Utilisez des gants appropriés.										
	Légumes frais	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Temp. de la pièce	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe										
	Légumes surgelés	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Surgelé	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe										
	Riz	0,1 ~ 0,3kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Temp. de la pièce	Lavez le riz et laissez-le tremper pendant 30 minutes. Mettez le riz, l'eau bouillante et $\frac{1}{4}$ à 1 cuillère à thé de sel dans un plat creux suffisamment grand. <table border="1" data-bbox="817 655 1332 722"> <tr> <td>Poids</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Couvrir</td> </tr> <tr> <td>Riz</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Oui</td> </tr> </table> ** Riz - Après cuisson, laissez couvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.	Poids	100g	200g	300g	Couvrir	Riz	200ml	400ml	600ml	Oui
	Poids	100g	200g	300g	Couvrir										
Riz	200ml	400ml	600ml	Oui											
Poisson frais	0.2 kg ~ 0.6 kg	Plat à tarte de sécurité du Micro-	Réfrigéré	Poisson entier, Steaks - Poisson huileux : saumon, maquereau - Poisson blanc : cabillaud, aiglefin Disposez une couche simple dans un grand plat à tarte de sécurité du Micro-ondes. Couvrez le plat fermement avec du papier film et percez plusieurs fois. Placez sur le plateau tournant. Réglez le poids et pressez START. Après la cuisson, sortez le récipient du four. Laissez reposer pendant 3 minutes avant de servir.											

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Température de l'aliment	Instructions
RÔTI DE BOEUF	0,5 ~ 1,5kg	Egouttoir/grille basse	Réfrigérés	Arroser le bœuf de margarine ou de beurre fondu. Placez sur la grille basse et celle-ci sur le plateau tournant. Mettez le récipient de sécurité du micro-ondes pour laisser tomber le jus de la viande sous la grille. Quand le BIP sonne, retournez les aliments. Et appuyez ensuite sur START pour continuer la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer 10 minutes couvert avec le papier aluminium.
RÔTI DE PORC	0,5 ~ 1,5kg	Egouttoir/grille basse	Surgelés	Arroser le bœuf de margarine ou de beurre fondu. Placez sur la grille basse et celle-ci sur le plateau tournant. Mettez le récipient de sécurité du micro-ondes pour laisser tomber le jus de la viande sous la grille. Quand le BIP sonne, retournez les aliments. Et appuyez ensuite sur START pour continuer la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer 10 minutes couvert avec le papier aluminium.
CUISSES DE POULET	0,2 ~ 0,8kg	Egouttoir/grille haute	Réfrigérés	Lavez et séchez la peau. Arroser le bœuf de margarine ou de beurre fondu. Placez sur la grille basse et celle-ci sur le plateau tournant. Mettez le récipient de sécurité du micro-ondes pour laisser tomber le jus de la viande sous la grille. Quand le BIP sonne, retournez les aliments. Et appuyez ensuite sur START pour continuer la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer 2-5 minutes couvert avec le papier aluminium.

La température et la densité des aliments varient. Dès lors, je vous recommande de vérifier les aliments avant de commencer la cuisson. Faites particulièrement attention aux gros morceaux de viande ou de volaille. Certains aliments ne doivent pas être totalement décongelés avant la cuisson. Par exemple, le poisson cuit si vite qu'il est parfois préférable de commencer la cuisson quand le poisson n'est pas encore entièrement décongelé. Le programme **DECONGELATION AUTOMATIQUE** convient pour décongeler des pièces de petite taille comme un petit pain ou une petite tranche. Ces pièces nécessitent un certain temps de repos pour que le centre soit bien décongelé. L'exemple suivant vous indique comment décongeler 1,4 kg de volaille surgelée.

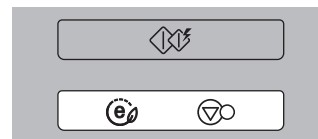
Décongélation automatique



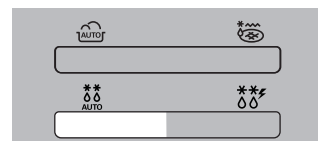
Votre four à micro-ondes dispose de trois modes de décongélation: **VIANDE, VOLAILLE, POISSON** et **PAIN**. Plusieurs puissances sont possibles pour chaque mode de décongélation. Appuyez plusieurs fois sur la touche **DECONGELATION AUTOMATIQUE** pour sélectionner une puissance différente.

Catégorie	Appuyez sur
MEAT (VIANDE)	1 fois
POULTRY (VOLAILLE)	2 fois
FISH (POISSON)	3 fois
BREAD (PAIN)	4 fois

Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**. Pesez les aliments que vous allez décongeler. Retirez tout ruban ou emballage métallique, puis mettez les aliments dans le four et refermez la porte.



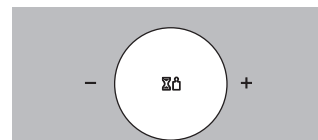
Appuyez deux fois sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)** pour sélectionner le programme de décongélation de volaille (POULTRY).



La fenêtre d'affichage indique **"DEF2"**.

Introduisez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique **"1,4"**



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Pendant la décongélation, le four émettra un "bip". Ouvrez le four, retournez la pièce et étalez les morceaux pour que la décongélation se fasse de manière uniforme. Sortez les parties qui ont décongelé ou protégez-les pour ralentir leur décongélation. Une fois la vérification terminée, refermez la porte du four et appuyez sur la touche **START** pour poursuivre la décongélation. **Le processus de décongélation continue (même lorsque le "bip" rentit) tant que vous n'ouvrez pas la porte.**

GUIDE DE DECONGELATION

- * La nourriture à décongeler doit se trouver dans un récipient adapté au micro-ondes et être placée, sans couvercle, sur le plateau tournant en verre.
- * Au besoin, protégez les morceaux plus petits de viande ou de volaille avec des feuilles de papier aluminium. De cette manière, ces pièces ne se réchaufferont pas pendant la décongélation. Veillez à ce que la feuille en aluminium ne touche pas les parois du four.
- * Etalez les aliments tels que viande hachée, côtelettes, saucisses et tranches de lard dès que leur état de décongélation le permet. Lorsque le "bip" retentit, retournez les aliments. Sortez les pièces décongelées. Laissez décongeler les pièces restantes. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pour que la décongélation soit complète.
- * Par exemple, les rôtis de viande et les poulets entiers doivent REPOSER pendant 1 heure minimum avant leur cuisson.

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Aliments
Viande Volaille Poisson	0,1 ~ 4,0 kg	Accessoires pour micro-ondes (assiette plate)	Viande Boeuf haché, filet de boeuf, cubes pour ragoût, bifteck, rôti braisé, culotte de boeuf, hamburger Côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, rouleau de viande, saucisse, côtelettes (2cm) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 5 à 15 minutes. Volaille Poulet entier, cuisses, poitrines, poitrines de dinde (moins de 2 kg) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 20 à 30 minutes. Poisson Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 10 à 20 minutes.
Pain	0,1 ~ 0,5 kg	Serviette en papier ou assiette plate	Pain en tranches, petits pains, baguette, etc.

Décongélation rapide

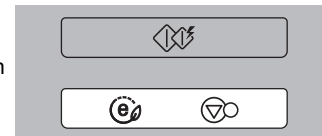
Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement jusqu'à 0,5 kg de viande hachée uniquement. Laissez reposer la viande un certain temps pour que le centre soit bien décongelé. L'exemple ci-dessous vous indique comment décongeler 0,5 kg de viande hachée surgelée.



Votre four à micro-ondes dispose d'une fonction de décongélation rapide (MEAT / VIANDE).

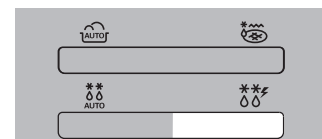
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.

Pesez les aliments que vous allez décongeler. Veillez à ce que tout ruban ou emballage métallique soit retiré, puis mettez les aliments dans le four et refermez la porte.



Appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE**.

pour sélectionner le programme de décongélation de viande .



Pendant la décongélation, le four émettra un "bip". Ouvrez le four, retournez la pièce et étalez les morceaux pour que la décongélation se fasse de manière uniforme. Sortez les parties qui ont décongelé ou protégez-les pour ralentir leur décongélation. Une fois la vérification terminée, refermez la porte du four et appuyez sur la touche START pour poursuivre la décongélation. Le processus de décongélation continue (même lorsque le "bip" retentit) tant que vous n'ouvrez pas la porte.

GUIDE DE DECONGELATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la viande hachée.

Débarrassez complètement la viande de son emballage. Mettez la viande hachée dans un plat pour micro-ondes. Lorsque le "bip" retentit, sortez la viande du four, retournez-la et remettez-la dans le four. Appuyez sur START pour poursuivre la décongélation. A la fin du programme, sortez la viande hachée du four, couvrez-la de papier d'aluminium et laissez-la reposer de 5 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit complètement décongelée.

Catégorie	Poids	Ustensile	Instructions
Viande hachée	0,5kg	Accessoires pour micro-ondes (assiette plate)	Viande hachée Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 5 à 15 minutes.

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment cuire 300 gr de "Filet de saumon".

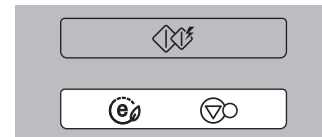
Décongélation & Gril



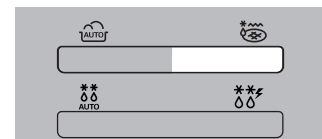
La fonction Décongélation & Gril vous permet de cuire facilement la plupart des aliments en sélectionnant simplement le type d'aliment et en entrant le poids des aliments à l'aide de la molette.

Catégorie	Appuyez sur Décongélation & Gril	
Filet de saumon	1	fois
Crevettes	2	fois
Rondelles de hamburger	3	fois
Saucisse	4	fois

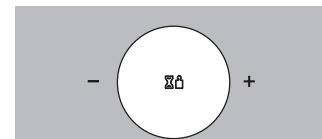
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyez une fois sur **Décongélation & Gril**



Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "0,3"



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Catégorie	Quantité	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Filet de saumon	0,2 ~ 0,6 kg	Grille haute	Congelée	Achetez des filets de saumon de 200g chacun et de 2,5cm d'épaisseur. Congelez-les. Placez les aliments sur la grille haute . Choisissez le type et le poids, puis appuyez sur Start. Après la cuisson, retirez du four et laissez reposer.
Crevettes	0,1 ~ 0,4 kg	Grille haute	Congelée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez les crevettes. Placez-les sur la grille haute. 2. Lorsque vous entendez un bip sonore, retournez les aliments.
Rondelles de hamburger	1 ~ 4 morceaux/pièces	Grille haute	Congelée	Placez les rondelles de hamburger sur la grille haute . Choisissez le type et le poids, puis appuyez sur Start. Après la cuisson, retirez du four et laissez reposer.
Saucisse	0,2 ~ 0,6 kg	Grille haute	Congelée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez l'emballage et fendez la surface. Placez-les sur la grille haute. 2. Lorsque vous entendez un bip sonore, retournez les aliments.

L'exemple suivant vous explique comment utiliser la fonction de maintien au chaud pour réchauffer des aliments à une puissance élevée en 90 minutes.

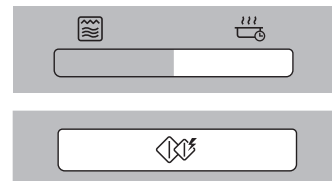
Maintien au chaud



Si vous voulez maintenir au chaud des aliments lors de l'utilisation du programme AUTO COOK (Cuisson automatique), il suffit d'appuyer sur la touche. Lorsque des aliments cuits sans la fonction automatique ont besoin d'être maintenus au chaud, vous pouvez débuter le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur la touche. La fonction de maintien au chaud ne propose qu'un seul intervalle de temps : 90 minutes. Toutefois, elle s'arrête à l'ouverture de la porte.

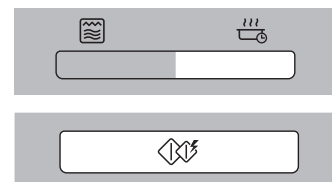
NIVEAU	Appuyez sur taste saver	Affichage
Niveau faible	1 fois	HO-L
Niveau élevé	2 fois	HO-H

Placez des aliments dans le four à micro-ondes, appuyez deux fois sur «**taste saver**»
«**HO-H**» s'affiche à l'écran.
Appuyez sur **START (DÉPART)**.



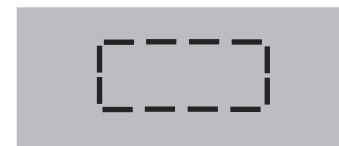
Maintien au chaud après CUISSON AUTOMATIQUE.

1. Réglez le programme AUTO COOK (Cuisson automatique) requis.
Appuyez sur « Start » (Démarrer).
Une fois le programme **CUISSON AUTOMATIQUE** terminé, la fonction de taste saver se met automatiquement en marche au bout de cinq minutes.
2. Lorsque le programme AUTO COOK (Cuisson automatique) est terminé, vous pouvez également appuyer sur « **taste saver** ».
« **HO-H** » s'affiche à l'écran.
Appuyez sur **START (DÉPART)**.



*AFFICHAGE DU TEMPS

Lorsque la fonction de maintien au chaud est en marche, [] s'affiche vous pouvez appuyer à nouveau sur « **taste saver** » pour afficher le temps restant.



Consignes importantes de sécurité

Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer

ATTENTION

Vérifiez que les temps de cuisson sont correctement réglés ; toute surcuisson peut mettre le FEU et ENDOMMAGER alors le FOUR.

1. Ne pas tenter d'altérer, ou de réparer la porte, le panneau de commande, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou une autre partie quelconque du four. Il est en effet dangereux d'intervenir sur l'appareil en déposant des couvercles protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. Les réparations ne doivent être entreprises que par un technicien qualifié.
2. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.
3. Ne pas utiliser le four comme déshumidificateur, cela pourrait endommager les composants électriques et provoquer des dysfonctionnements (ex: ne mettre ni journaux mouillés, vêtements, jouets, animaux ni composants électriques dans le four à micro-ondes en marche).
4. Ne pas cuire d'aliments enveloppés dans de l'essuie-tout à moins que cela ne soit indiqué dans votre livre de recettes pour l'aliment que vous cuisinez.
5. Ne pas utiliser de papier journal au lieu d'essuie-tout pour la cuisson.
6. Ne pas utiliser de récipients en bois. Ils peuvent chauffer et carboniser. Ne pas utiliser de récipient métallique avec des incrustations métalliques (or ou argent par exemple). Enlever toutes les fermetures métalliques. Des objets en métal peuvent créer un arc dans le four et engendrer des dégâts importants.
7. Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'un torchon, une serviette ou tout autre objet vient faire obstruction entre la porte et le devant du four, ce qui pourrait engendrer des fuites d'énergie micro-ondes.
8. Ne pas utiliser de produits fabriqués à partir de papier recyclé : ils peuvent contenir des impuretés et engendrer des étincelles et / ou s'enflammer quand ils sont utilisés pour la cuisson.
9. Ne pas rincer le plateau tournant juste après la cuisson. Cela peut l'endommager ou le casser.
10. De petites quantités d'aliments peuvent requérir des temps de cuisson ou de chauffage plus courts. S'ils sont placés dans le four pour une durée normale, ils peuvent surchauffer et brûler.
11. Veiller à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au









- moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.
12. Avant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.
13. Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-onde car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
14. Ne pas utiliser le four pour frire.
15. Enlever les emballages plastiques des aliments avant de cuire ou de décongeler. Noter cependant que dans certains cas l'aliment doit être couvert par un film plastique pour le réchauffage et la cuisson.
16. Si la porte du four est endommagée, ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien spécialisé du service après-vente.
17. En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.
18. Lorsque la nourriture est réchauffée ou cuite dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles, surveiller de près le four pour noter toute détérioration du récipient.
19. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
20. Les liquides ou d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques, en raison du risque d'explosion.
21. Ne pas utiliser le four si les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité sont endommagés. Avant toute utilisation faire viser le four par un technicien qualifié.
22. Utiliser des ustensiles compatibles au four à micro-ondes.
23. Lorsque le four fonctionne en mode gril, chaleur tournante ou en programmes de cuisson automatiques, ne pas toucher la porte du four, l'encadrement, la cavité ni les plats de cuisson à moins de porter des gants spéciaux. Assurez-vous que les plats ne soient pas trop chauds avant de les sortir du four.

Consignes importantes de sécurité

Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer

24. N'employez que des ustensiles appropriés pour utilisation dans des fours
25. Si vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en carton, surveillez le four car ces matières risquent de brûler.
26. Si le four dégage de la fumée, éteignez-le, débranchez-le et maintenez sa porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
27. Le réchauffage de boissons dans le four à micro-ondes peut provoquer une ébullition retardée soudaine, c'est pourquoi vous devez faire attention lorsque vous manipulez le récipient.
28. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou secoué et sa température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter des brûlures.
29. Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-onde car ils peuvent exploser, ce qui peut arriver même après avoir conclu le réchauffage dans le four à micro-ondes.
30. Détails pour le nettoyage des joints de la porte, des cavités et des pièces adjacentes.
31. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.
32. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
33. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).
34. Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
35. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de petits enfants ou des handicapés sans surveillance.
36. Si le four fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.
37. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
38. Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

39. Le brachement peut se faire avec une prise accessible ou bien en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe en fonction des règles électriques.
40. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou d'éponges métalliques dures sur la porte vitrée du four car elle pourrait se rayer, ce qui fragiliserait la vitre.
41. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité leur ayant indiqué comment utiliser l'appareil.

-  **ATTENTION:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à sa réparation par une personne qualifiée.
-  **ATTENTION:** Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer toute opération de service technique ou de réparation supposant l'extraction du couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie du four à micro-ondes.
-  **ATTENTION:** Les liquides et d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient exploser.
-  **ATTENTION:** Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le four à micro-ondes sans surveillance, sauf si vous leur avez donné des instructions appropriées de manière à ce qu'ils soient en mesure d'utiliser le four en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers d'une utilisation incorrecte de cet appareil.
-  **ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Eloignez les enfants.
-  **ATTENTION:** Lorsque l'appareil est en mode combiné, les enfants doivent pouvoir l'utiliser uniquement sous la surveillance de personnes adultes à cause des températures générées.
-  **ATTENTION:** Qu'il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
-  **ATTENTION:** Que les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande séparée.

Ustensiles pour Micro-ondes

Ne jamais utiliser d'objets métalliques ou bordés de métal dans votre four à micro-ondes.

Les micro-ondes ne peuvent traverser le métal. Elles vont rebondir sur l'objet métallique dans le four et peuvent créer un arc électrique, phénomène alarmant qui ressemble à un éclair. La plupart des ustensiles de cuisson non métalliques résistant à la chaleur peuvent être utilisés dans un micro-ondes. Cependant, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent impropres à une utilisation dans un micro-ondes. En cas de doutes sur un ustensile particulier, il existe un moyen simple de savoir s'il peut aller au micro-ondes. Placez l'ustensile en question près d'un bol d'eau dans le micro-ondes. Faites chauffer pendant 1 minute à pleine puissance. Si l'eau chauffe alors que l'ustensile reste froid au toucher, l'ustensile peut passer au micro-ondes. En revanche, si la température de l'eau ne change pas mais que l'ustensile chauffe, alors il ne peut être utilisé dans le micro-ondes. Vous disposez certainement dans votre cuisine de nombreux récipients qui peuvent passer au micro-ondes. En voici une liste.

Assiettes

La plupart des assiettes vont au micro-ondes. En cas de doute se reporter aux documents du fabricant ou effectuer le test décrit plus haut.

Verres

Le verre qui résiste à la chaleur peut passer au micro-ondes. Cela est valable pour toutes les marques d'ustensiles de cuisine en verre trempé pour four. Néanmoins, ne pas utiliser de verre fragile, tel que les verres à vin, qui pourraient se briser pendant le réchauffage.

Récipients en plastique

Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments à ne pas réchauffer rapidement. Toutefois, il ne faut pas les utiliser pour contenir des aliments qui devront rester très longtemps dans le four dans la mesure où l'aliment chaud finira par déformer ou faire fondre le récipient en plastique.

Papier

Les assiettes et les récipients en papier conviennent et peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes, dans la mesure où le temps de cuisson est court et que les aliments contiennent peu de graisses et d'eau. Les serviettes en papier sont également très utiles pour envelopper les aliments et pour garnir les plateaux de cuisson dans lesquels les aliments gras comme le bacon sont cuits. Éviter en général les produits en papier de couleur, laquelle peut déteindre. Certains produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient engendrer des arcs ou s'enflammer en cas d'utilisation dans un micro-ondes.

Sacs de cuisson en plastique

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger. Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Vaisselle plastique pour micro-ondes

Il existe toute sorte de formes et de tailles de vaisselle pour micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez utiliser dans votre micro-ondes les ustensiles dont vous disposez déjà plutôt que d'investir dans un nouvel équipement de cuisine.

Poterie, plats en pierre, céramique

Les récipients fabriqués dans ces matériaux conviennent généralement pour une utilisation en micro-ondes, mais il est préférable d'effectuer un test au préalable.

ATTENTION

Certains ustensiles ayant une forte teneur en plomb ou en fer ne conviennent pas comme ustensiles de cuisson.

Les ustensiles doivent être vérifiés pour assurer leur emploi approprié dans les fours à micro-ondes.

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

Les recettes de ce livre ont été écrites soigneusement, mais votre réussite dépend de l'attention que vous portez aux aliments pendant leur cuisson. Gardez toujours un oeil sur vos aliments pendant qu'ils cuisent. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe qui s'allume automatiquement pendant le fonctionnement du four, ainsi vous pouvez voir ce qu'il y a dedans et vérifier l'évolution de la cuisson. Les instructions données dans les recettes (soulever, remuer ...) sont les étapes minimum recommandées. Si la nourriture ne paraît pas cuire de façon homogène, faites les réglages que vous pensez nécessaires pour résoudre ce problème.

Les facteurs affectant le temps de cuisson

De nombreux facteurs affectent les temps de cuisson. Par exemple, un gâteau composé de beurre, de lait et d'œufs glacés sera bien plus long à cuire qu'un gâteau composé d'ingrédients à température ambiante. Toutes les recettes de ce livre indiquent une fourchette de temps de cuisson. En général, vous vous apercevrez que l'aliment n'est pas assez cuit pour un temps de cuisson du bas de la fourchette et qu'il faut poursuivre la cuisson au delà du temps maximum donné, selon vos goûts personnels. Le principe qui guide ce livre est qu'il vaut mieux suivre le temps de cuisson donné de la recette. Parce qu'un plat trop cuit est vraiment fichu. Certaines recettes, en particulier pour le pain, les gâteaux et les crèmes, recommandent de retirer l'aliment du four alors qu'il n'est pas encore tout à fait cuit. Ce n'est pas une erreur. Lorsque l'on les laisse reposer, en général couverts, ces aliments continuent à cuire en dehors du four alors que la chaleur enfermée dans les parties externes de l'aliment se propage progressivement vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four pendant toute la durée, les parties externes cuisent trop, voire elles brûlent. Votre compétence pour estimer la cuisson et les temps de repos pour les divers aliments évoluera avec l'expérience.

Densité des aliments

Des aliments légers, poreux, tels que les gâteaux et le pain cuisent plus rapidement que les aliments denses et lourds comme les rôtis et les ragoûts. Faites attention lorsque vous cuisinez des aliments poreux, les bords externes peuvent sécher et devenir friables.

Hauteur des aliments

Les portions supérieures d'aliments hauts, en particulier des rôtis, cuiront plus rapidement que la portion inférieure. Il est donc sage de retourner les aliments hauts pendant la cuisson, parfois plusieurs fois.

Teneur hydrique des aliments

Puisque la chaleur générée dans les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, des aliments relativement secs tels que les rôtis et certains légumes doivent être aspergés d'eau avant la cuisson ou recouverts pour conserver leur humidité.

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Il faut faire attention lors de la cuisson de morceaux de viande osseux ou gras, afin qu'ils cuisent de façon homogène et ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre de micro-ondes de votre four demeure stable indépendamment de la quantité de nourriture cuite. En conséquence, plus il y a d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long. Ne pas oublier de réduire le temps de cuisson d'un tiers au moins lorsque vous divisez par deux les recettes.

Forme des aliments

Les micro-ondes pénètrent environ 2,5 cm des aliments, la portion interne des aliments épais est cuite alors que la chaleur générée sur l'extérieur progresse vers l'intérieur. Seule la partie externe de l'aliment est cuite par l'énergie micro-ondes ; le reste est cuit par convection. La forme la moins adaptée d'un aliment à cuire au micro-ondes est un carré épais. Les angles brûleront bien avant que le centre ne soit à peine chaud. Les aliments ronds et fins ou en forme d'anneau conviennent parfaitement à la cuisson au micro-ondes.

Couvercle

Un couvercle enferme la chaleur et la vapeur et permet de cuire l'aliment plus rapidement. Utiliser un couvercle ou un film pour micro-ondes avec un coin retourné pour éviter les projections.

Brunissage

Les viandes et volailles cuites un quart d'heure ou plus bruniront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments cuits moins longtemps peuvent être badigeonnés d'une sauce telle que la sauce Worcestershire, la sauce soja ou barbecue afin d'obtenir une couleur appétissante. Vu que les quantités de sauces ajoutées aux aliments sont minimes, la saveur originale du plat n'est pas modifiée.

Couverture avec un papier sulfurisé

Le papier sulfurisé empêche les projections et permet aux aliments de conserver un peu de chaleur. Mais vu qu'il s'agit d'un couvercle qui tient moins qu'un couvercle classique, la nourriture peut sécher légèrement.

Disposition et espacement

Les aliments individuels tels que les pommes de terre cuites, les petits gâteaux et les hors d'oeuvre chaufferont de façon plus homogène s'ils sont placés dans le four à distance égale, de préférence en cercle. Ne jamais empiler les aliments les uns sur les autres.

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger. Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments gros et hauts tels que les rôtis et les poulets entiers afin qu'ils cuisent de façon homogène le haut et le bas. Cela vaut également pour les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

Étant donné que les micro-ondes sont attirées par la partie externe des aliments, il est préférable de placer les portions plus épaisses de viande, de volaille et de poisson sur le bord externe du plat. Ainsi les portions plus épaisses recevront la plupart des micro-ondes et l'aliment cuira de façon homogène.

Protection

Des bandes d'aluminium (bloquant les micro-ondes) peuvent être placées sur les angles ou bords des aliments carrés et rectangulaires pour éviter de trop cuire ces portions. N'utilisez jamais trop d'aluminium et vérifiez que le papier est bien attaché au plat afin de ne pas générer d'arc électrique dans le four.

Surélévation

Les aliments épais ou denses peuvent être surélevés afin que les micro-ondes soient absorbées par le dessous et le centre de l'aliment.

Perçage

Les aliments enfermés dans une coquille, une peau ou une membrane vont éclater dans le four à moins de les percer avant de les cuire. Il en va ainsi du blanc et du jaune d'oeuf, des moules et des huîtres et des légumes et fruits entiers.

Test de cuisson

La nourriture cuit si rapidement dans un four à micro-ondes qu'il est nécessaire de la tester souvent. Certains aliments restent dans le micro-ondes jusqu'à cuisson totale, mais la plupart des aliments, comme la viande et la volaille, doivent être retirés du four juste avant d'être consommés et il faut les laisser reposer un moment ce qui leur permet de terminer leur cuisson. La température interne des aliments augmentera de 3°C à 8°C pendant la période de repos.

Temps de repos

On laisse souvent les aliments reposer entre 3 et 10 minutes après les avoir sortis du four à micro-ondes. On couvre les aliments en général afin de conserver la chaleur sauf si leur texture doit être sèche (certains gâteaux et biscuits par exemple). Le repos permet aux aliments de finir de cuire et permet à la saveur de bien se répartir et de se développer.

Pour Nettoyer Votre Four

1. L'intérieur du four doit rester propre

Des projections de nourriture et des résidus de liquides collent aux murs du four et aux surfaces entre le joint et la porte. Il est préférable d'essuyer immédiatement les débordements avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements vont absorber les micro-ondes et rallonger les temps de cuisson. Prenez un chiffon humide pour enlever les miettes qui tombent entre la porte et l'encadrement. Il est important de garder cette surface propre pour garantir l'étanchéité parfaite. Enlevez les projections grasses avec un chiffon savonneux, rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent agressif ou de nettoyant abrasif. Le plateau en verre peut être lavé dans l'évier ou dans le lave-vaisselle.

2. L'extérieur du four doit rester propre

Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau et du savon puis à l'eau et séchez avec un chiffon doux ou un essuie-tout. Pour éviter d'endommager les pièces actives à l'intérieur du four, l'eau ne doit pas pénétrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte afin d'éviter tout démarrage accidentel et essuyez avec un chiffon humide immédiatement suivi d'un chiffon sec. Appuyez sur ARRÊT après le nettoyage.

- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les panneaux avec un chiffon doux. Cela peut arriver lorsque le micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et n'indique en aucun cas un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- La porte et les joints d'étanchéité de la porte du four doivent être propres. N'utilisez que de l'eau chaude et savonneuse, puis séchez complètement. NE PAS UTILISER DE MATÉRIAUX ABRASIFS TELS QUE LES POUDRES OU TAMPONS MÉTALLIQUES OU PLASTIQUES. Les pièces métalliques sont plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon humide.

Questions et Réponses

Q. Que se passe-t-il lorsque la lampe du four ne s'allume pas?

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :
L'ampoule a grillé.
La porte n'est pas fermée.

Q. L'énergie micro-ondes traverse-t-elle la vitre du four dans la porte?

R. Non. Les trous, ou hublots, permettent de laisser passer la lumière ; mais pas l'énergie micro-ondes.

Q. Pourquoi entend-t-on un signal sonore lorsque l'on touche un bouton sur le bandeau de commande?

R. Le signal sonore permet de vérifier que le réglage est correctement entré.

Q. Le micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide?

R. Oui. Ne jamais faire marcher le micro-ondes vide ou sans le plateau en verre.

Q. Pourquoi les œufs éclatent-ils parfois?

R. Lorsque l'on cuit, frit ou poche des œufs , le jaune peut éclater en raison de la vapeur qui se développe sous la membrane du jaune. Afin d'éviter cela, il suffit de percer le jaune avant de le cuire. Ne mettez jamais au micro-ondes les œufs dans leur coquille.

Q. Pourquoi recommande-t-on un temps de repos à la fin de la cuisson?

R. Une fois la cuisson terminée, l'aliment continue à cuire pendant le temps de repos. Ce temps de repos permet de terminer la cuisson de façon homogène dans tout l'aliment. La durée du temps de repos dépend de la densité de l'aliment.

Q. Est-il possible de faire du pop-corn dans un four à micro-ondes?

R. Oui, si l'on utilise l'une des deux méthodes suivantes :

1. Des ustensiles pour pop-corn spécialement conçus pour la cuisson au micro-ondes.
2. Du pop-corn pré-conditionné commercialisé qui recommande des durées et des niveaux de puissance spécifiques pour que le produit final soit acceptable.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS EXACTES DE CHAQUE FABRICANT POUR LEUR LEUR POP-CORN. NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT L'ECLATEMENT DU MAÏS. SI LE MAÏS N'ECLATE PAS A LA FIN DE LA DUREE RECOMMANDEE, NE PAS POURSUIVRE LA CUISSON. UNE SURCUISSON PEUT ENFLAMMER LE MAÏS.

ATTENTION

NE JAMAIS UTILISER DE SAC EN PAPIER MARRON POUR FAIRE ECLATER LE MAÏS. NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE ECLATER LES GRAINS QUI SONT RESTES ENTIERS.

Q. Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que les temps indiqués dans le guide de cuisson?

R. Consultez à nouveau votre guide de cuisson pour vérifier que vous avez bien suivi les instructions, et pour trouver ce qui peut engendrer des variations dans les temps de cuissons. Les temps indiqués dans le guide de cuisson et les niveaux de puissance ne sont que des suggestions, choisies pour éviter de cuire trop un aliment, problème le plus fréquent avant de s'habituer au micro-ondes. Les changements de taille, de forme, de poids et de dimensions des aliments peuvent requérir des temps de cuisson supérieurs. Faites appel à votre jugement ainsi qu'aux suggestions du guide de cuisson pour voir où en est la cuisson de l'aliment, tout comme vous le feriez avec une cuisinière traditionnelle.

Avertissements et Spécifications Techniques

Attention


CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:

BLEU : Neutre

MARRON : Phase

VERT OU JAUNE : Terre

Cet appareil est fourni avec un câble de réseau de performances spécifiques, qui, s'il est endommagé, doit être remplacé par un câble de réseau de même type ; un tel câble de réseau peut s'obtenir auprès de l'importateur et doit être installé par une personne compétente ().

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Spécifications Techniques

MH7082A/MH7082AS	
Alimentation	230 V AC / 50Hz 220 V AC / 50Hz
Sortie	900 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	510 mm(L) X 286mm(H) X 444mm(P)
Puissance consommée	1 300 Watt
Micro-ondes	1 000 Watt
Combinaison	1 450 Watt



دليل المالك

إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MH7082A
MH7082AS

الوقاية

الوقاية لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

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

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.

٢. لا تسخنها فترة طويلة.

٣. حوك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.

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

⚠ تحذير

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

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

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

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

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

⚠ تحذير

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

المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٥ ~ ٤	التفريغ و التنصيب
٦	ضبط الساعة
٧	القفل الأبوي
٨	الطهي بالطاقة الدقيقة
٩	مستوى الطاقة الدقيقة
١٠	الطهي على مرحلتين
١١	البداية السريعة
١٢	الطهي على الشواية
١٣	الطهي الموحد
١٤ ~ ١٦	طهي تلقائي
١٧ ~ ١٨	خاصية إزابة الثلج ذاتياً
١٩ ~ ٢٠	إذابة ثلج سريعة
٢١ ~ ٢٢	إذابة الثلج و الشواء
٢٣	حفظ المذاق
٢٤	توفير الطاقة
٢٥ ~ ٢٦	تعليمات هامة للسلامة إقرئها جيداً
٢٦	واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل
٢٧	الأواني الآمنة في الميكروويف
٢٨ ~ ٢٩	خصائص الطعام و الطهي بالميكروويف
٣٠	أسئلة وأجوبة
٣١	معلومات أسلاك التوصيل/ المواصفات الفنية

كيف تعمل وظيفة الميكروويف

موجات الميكروويف هي أحد أشكال الطاقة الشبيهة بموجات الراديو والتلفزيون وضوء النهار العادي. عادة ما تنتشر موجات الميكروويف للخارج مع انتقالها في الغلاف الجوي ثم تتلاشى بدون تأثير. ومع ذلك فهذا الفرن يحتوي على مغنيطرون مصمم للاستفادة من الطاقة في موجات الميكروويف. وتستخدم الكهرباء المزودة إلى أنبوب المغنيطرون في توليد طاقة ميكروويف.

تقوم موجات الميكروويف هذه بالدخول إلى منطقة الطهي من الفتحات الموجودة بداخل الفرن. وتوجد صينية داخل الفرن أيضاً. لا يمكن لموجات الميكروويف اختراق الحوائط المعدنية للفرن، لكن يمكنها اختراق مواد مثل الزجاج والخزف الصيني والورق، وهي المواد التي تُصنع منها أطباق الطهي الآمن في الميكروويف.

وموجات الميكروويف لا تُسخن أواني الطهي، ذلك على الرغم من أن أوعية الطهي سوف تسخن بشكل متساوي نتيجة للحرارة التي يولدها الطعام.

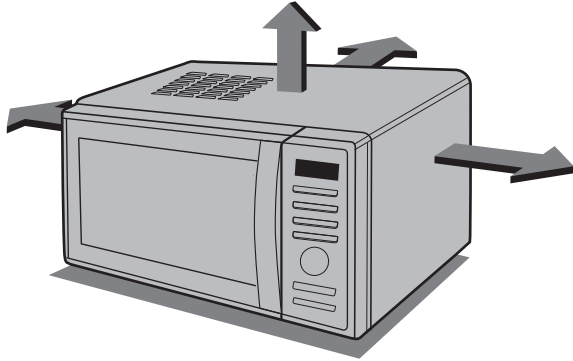
جهاز آمن جداً

يعتبر فرن الميكروويف الخاص بك أحد أكثر الأجهزة المنزلية أماناً على الإطلاق. عند فتح الباب، يتوقف الفرن أوتوماتيكياً عن توليد موجات الميكروويف. تحول طاقة الميكروويف بالكامل إلى حرارة عندما تتغلغل في الطعام، مع عدم وجود أي طاقة "متبقية" يمكن أن تُضرب بك عند تناول الطعام.

التفريغ و التنصيب

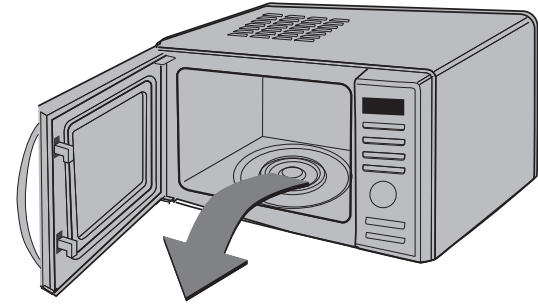
مع اتباع الخطوات الأساسية في هاتين الصفحتين سوف يمكنك التحقق بسرعة من عمل الفرن بالشكل الملائم. يرجى الانتباه بشكل خاص إلى المبادئ التوجيهية الخاصة بتنصيب الفرن. عند إخراج الفرن من العبوة الخاصة به تأكدي من إزالة جميع الملحقات ومواد التغليف. إحصي الفرن للتأكد من عدم تعرضه للضرر خلال الشحن.

٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٣٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ١٠ سم عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.



هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

١ قومي بتفريغ الفرن من عبوته وضعيه على سطح أفقي مستوي.



الرف السفلي



حلقة دوارة



رف الشواية



٣

تأكد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج.
إذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابيس وادخله مرة
أخرى في المخرج الكهربائي.

٤

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

٥

املاً وعاء أمانى الاستخدام في الفرن
بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية
واغلق باب الفرن بإحكام. إذا كانت لديك شكوك
بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن.
راجع ص ٢٧

٦

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

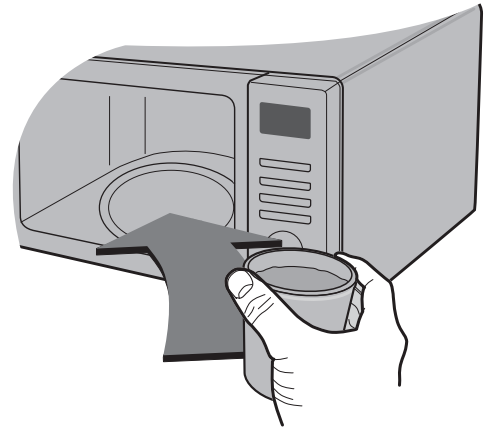


٧

شاشة العرض ستبدأ العد التنازلي ثلاث دقائق.
وعندما تصل الى صفر ستنتقل صفارة ثلاث مرات.
افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. إذا كان
الفرن قد عمل جيداً سيكون الماء دافئاً. احترس عند
رفع الأثناء لانه قد يكون ساخناً.



جهاز الفرن الآن تم تركيبه



ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة إما بتنسيق ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.
في المثال التالي سأوضح لكم طريقة ضبط الوقت على ١٤:٣٥ عند استخدام تنسيق ٢٤ ساعة.
تأكد من إزالة جميع مواد التغليف من الفرن.



تأكد من التنصيب الصحيح للفرن كما هو موضح سابقاً في هذا الكتيب.

في كل مرة تقومين بتوصيل الفرن بالكهرباء، تظهر رسالة “٢٤H” على الشاشة.

وتومض كلمة **DIAL**. يذكرك ذلك بضبط الساعة.

وإذا كنت ترغبين في ذلك، يرجى التشغيل كما يلي. أما إذا لم تكني ترغبين في ذلك، اضغطي على **إيقاف** للخروج من وظيفة الساعة.



(إذا كنت ترغب في استخدام خيار مختلف، اضغط على **KEEP WARMING**

إذا كنت ترغب في تغيير خيار مختلف بعد ضبط الساعة، يجب عليك فصل الجهاز عن التيار الكهربائي ثم توصيله مره أخرى).

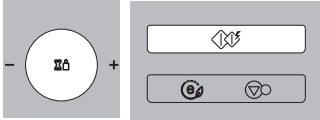
عند توصيل الفرن بالكهرباء لأول مرة أو عند رجوع التيار الكهربائي بعد انقطاعه، سوف تظهر الرسالة “٢٤H” على الشاشة وعندئذ سيجب عليك إعادة ضبط الساعة.

أديري **DIAL** حتى تظهر “١٤” على الشاشة ز

سوف تومض **بدء التشغيل**.

اضغطي على **بدء التشغيل** للتأكيد على الساعة.

سوف تومض **DIAL**.



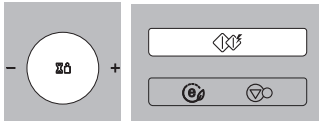
وإذا كانت الساعة (أو الشاشة) تحتوي على أي رموز غريبة الشكل، إفصلي الفرن عن التيار الكهربائي ووصله مرة أخرى ثم أعيدي ضبط الساعة.

أديري **DIAL** حتى تظهر “١٤:٣٥” على الشاشة.

سوف تومض **بدء التشغيل**.

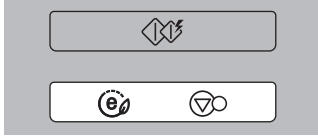
اضغطي على **بدء التشغيل**.

تبدأ الساعة في العد.

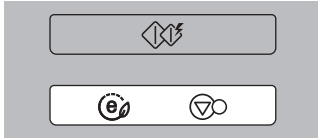


القفل الأبوي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة ضبط القفل الأبوي.



اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي واستمري في الضغط على إيقاف/مسح. حتى تظهر "L" على الشاشة وتسمعين صوت صفارة.

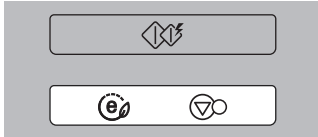
الآن تم ضبط القفل الأبوي.

سوف يُعرض الوقت على الشاشة إذا قمتي بضبط الساعة.

يحتوي الفرن الخاص بك على وظيفة أمان تمنع التشغيل غير المقصود للفرن. وبمجرد ضبط القفل الأبوي، لن يمكنك استخدام أي وظيفة ولا يمكن إجراء أي عمليات طهي. ومع ذلك يظل بإمكانك فتح باب الفرن.

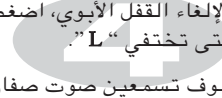


سوف يظهر "L" على الشاشة عند الضغط على أي مفتاح لإخطارك بأنه قد تم ضبط القفل الأبوي.



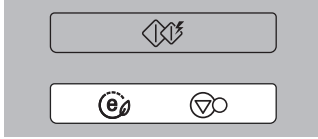
ولإلغاء القفل الأبوي، اضغطي واستمري في الضغط على إيقاف/مسح حتى تختفي "L".

سوف تسمعين صوت صفارة عند تحرير الزر.



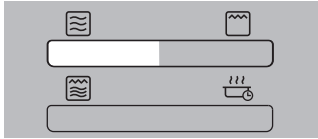
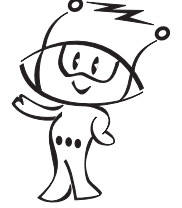
الطهي بالطاقة الدقيقة

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة طهي الطعام على ٨٠٪ من الطاقة لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



تأكد من التنصيب الصحيح للفرن كما هو موضح سابقاً في هذا الكتيب.

اضغطي على إيقاف/مسح.

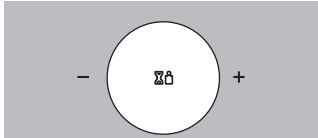


اضغطي على مايكرو مرتين لاختيار ٨٠٪ من الطاقة.

تظهر "720" على الشاشة.

سوف تومض DIAL.

يحتوي الفرن الخاص بك على خمس إعدادات لطاقة الميكروويف. سوف يتم تحديد الطاقة العالية تلقائياً لكن إذا قمتي بالضغط المتكرر على المفتاح **الطاقة** سوف يتم تحديد مستوى مختلف للطاقة.



أديري DIAL حتى تظهر "٥:٣٠" على الشاشة.

سوف تومض بدء التشغيل.

إخراج الطاقة	%	الطاقة
900W	٪١٠٠	عالي أقصى درجة
720W	٪٨٠	عالي متوسط
540W	٪٦٠	متوسط
360W	٪٤٠	إذابة ثلج/منخفضة متوسطة
180W	٪٢٠	منخفض

اضغطي على بدء التشغيل.

مستوى الطاقة الدقيقة

فرن الميكروويف الخاص بك مزود بخمس مستويات للطاقة لمنحك أقصى درجة من المرونة والتحكم في الطهي. الجدول التالي يحتوي على أمثلة على الأطعمة ومستوى طاقة الطهي التي يوصى بها لهذه الأطعمة للاستخدام مع فرن الميكروويف.



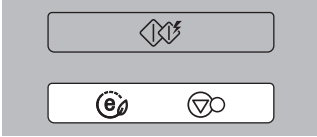
إخراج الطاقة	مستوى الطاقة (%)	استخدام	مستوى الطاقة
900W	٪١٠٠	* ماء مغلي. * لحم بقري مفروم بني. * طهي قطع الطيور والسّمك والخضروات. * طهي قطع رقيقة من اللحم.	عالي أقصى درجة
720W	٪٨٠	* إعادة تسخين الكل. * لحم مُدخن وطيور. * طهي عش الغراب وسمك المحار. * طهي أطعمة تحتوي على جبن وبيض.	عالي متوسط
540W	٪٦٠	* خبز الكعك والغريبة. * تحضير البيض. * طهي الكسترد. * تحضير الأرز والحساء.	متوسط
360W	٪٤٠	* إذابة الثلج من الكل. * إذابة الزبدة والشيكولاتة. * طهي قطع رقيقة بدرجة أقل من اللحم.	إذابة ثلج/منخفضة متوسطة
180W	٪٢٠	* تطرية الزبدة والجبن. * تطرية الأيس كريم. * تخمير العجينة.	منخفض

الطهي على مرحلتين

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي بعض الأطعمة على مرحلتين.
في المرحلة الأولى سوف يتم طهي الطعام الخاص بك لمدة ١١ دقيقة على الإعداد فغقف،
وفي المرحلة الثانية سيتم الطهي لمدة ٣٥ دقيقة على ٣٦٠ وات.

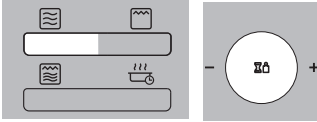


اضغطي على إيقاف/مسح.



إضبطي الطاقة ووقت الطهي بالنسبة للمرحلة الأولى.
(يمكنك حذف هذه العملية بالنسبة للطاقة العالية).
إضغطي على مايكرو مرة واحدة لتحديد الطاقة العالية
سوف تومض DIAL.
أديري DIAL حتى تظهر " ١١:٠٠ " على الشاشة.

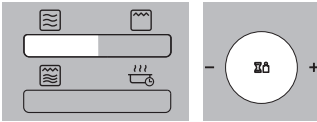
يمكن فتح باب الفرن وفحص الطعام
خلال الطهي على مرحلتين. أغلقي باب
الفرن واضغطي على بدء التشغيل وسوف
تستمر مرحلة الطهي.



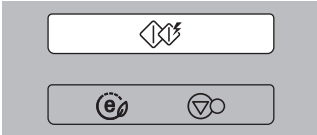
إضبطي الطاقة ووقت الطهي بالنسبة للمرحلة الثانية.
اضغطي على مايكرو أربع مرات لتحديد طاقة.
سوف تومض DIAL.
أديري DIAL حتى تظهر " ٣٥:٠٠ " على الشاشة.
سوف تومض بدء التشغيل.

وفي نهاية المرحلة الأولى، سوف
تسمعين صوت صفارة وتبدأ المرحلة
الثانية.

إذا كنت ترغبين في مسح البرنامج
إضغطي على إيقاف/مسح مرتين.

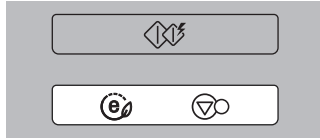


اضغطي على بدء التشغيل.

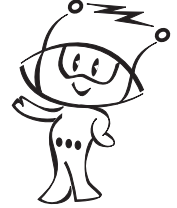


البداية السريعة

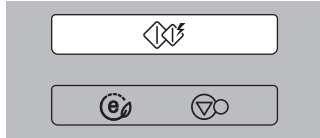
في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة ضبط دقيقتين من الطهي على الطاقة العالية .



اضغطي على إيقاف/مسح.



تسمح لك ميزة **البداية السريعة** بضبط فترات فاصلة بمقدار ٣٠ ثانية للطهي على الطاقة العالية بالضغط على الزر **بدء التشغيل**.



اضغطي على **بدء التشغيل** أربع مرات لتحديد ٢ دقيقة على الطاقة العالية (HIGH).



سوف يبدأ الفرن في العمل قبل الانتهاء من الضغطة الرابعة.

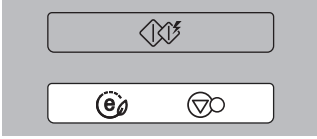
وخلال أعداد **البداية السريعة للطهي**، يمكنك مد وقت الطهي بالضغط المتكرر على الزر **بدء التشغيل**.



الطهي على الشواية

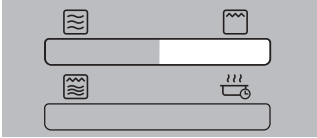
في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة استخدام الشواية في طهي بعض الأطعمة لأكثر من ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.

اضغطي على إيقاف/مسح.



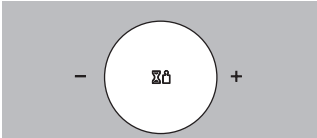
اضغطي مرة واحدة على الشواية/كومبي.

سوف تومض DIAL.

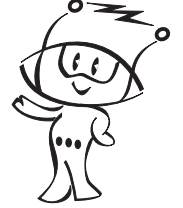
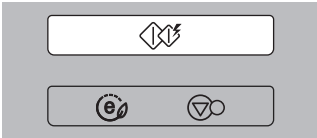


أديري DIAL حتى تظهر “ ١٢:٣٠ ” على الشاشة.

سوف تومض بدء التشغيل.



اضغطي على بدء التشغيل.



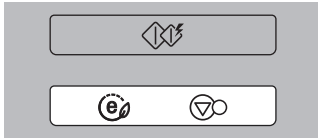
سوف تسمح لك هذه الميزة بتحمير الطعام وجعله مقرمش بسرعة.



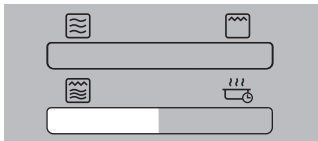
رف الشواية

الطهي الموحد

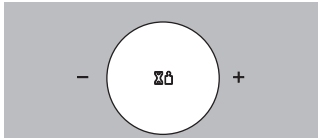
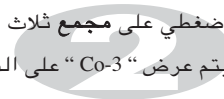
في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة برمجة الفرن على الوضع كومي كو- ٣ لوقت الطهي ٢٥ دقيقة.



اضغطي على إيقاف/مسح.

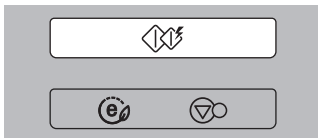


اضغطي على مجمع ثلاث مرات.
يتم عرض "Co-3" على الشاشة.



أديري **DIAL** حتى تظهر "٢٥:٠٠" على الشاشة.

سوف تومض بدء التشغيل.



اضغطي على بدء التشغيل.



إنتهبي عند إخراج الطعام لأن الوعاء سيكون ساخناً!

يحتوي الفرن الخاص بك على ميزة الطهي الموحد التي تسمح لك بطهي الطعام على **السخان والميكروويف** في نفس الوقت أو بالتبادل. يعني ذلك بشكل عام أن طهي العام سيستغرق وقتاً أقل.

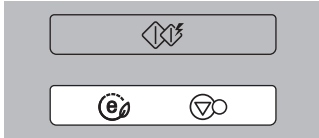
يقوم **سخان الكوارتز** بشواء سطح الطعام بينما يقوم **الميكروويف** بتسخينه من الداخل. علاوة على ذلك فليس من الضروري إجراء التسخين المسبق للفرن.

وضع الطهي الموحد

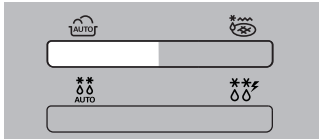
الفترة	الطاقة الدقيقة (%)	طاقة السخان (%)
Co -١	٢٠	٨٠
Co -٢	٤٠	٦٠
Co -٣	٦٠	٤٠

طهي تلقائي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٦.٠ كجم من خضار طازج.

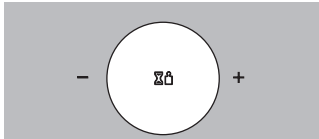


اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على طهي تلقائي مرتين لتحديد خضار طازج.

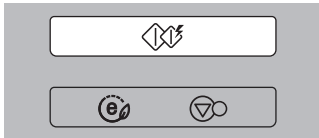
سوف تومض DIAL.



أديري DIAL حتى تظهر “٦.٠” على الشاشة.

سوف تومض بدء التشغيل.

اضغطي على بدء التشغيل.



يسمح لك طهي تلقائي بطهي معظم أكلاتك المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

النوع اضغط زر الطهي الذاتي

بطاطا بالقشور 1 مرة واحدة

الخضروات الطازجة 2 مرتين

الخضروات المجمدة 3 مرات

الأرز 4 مرات

الأسماك 5 مرات

لحم بقري محمر 6 مرات

تشوية الحمل 7 مرات

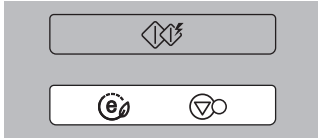
قطع دجاج 8 مرات

النوع	درجة حرارة الطعام	الأوعية	الحد الأقصى للوزن	الإرشادات										
بطاطا بالقشور	درجة حرارة الغرفة	على الصينية الزجاجية	0.2 كجم - 1 كجم	يوصى باختيار حبات البطاطا متوسطة الحجم 170-200 جم اغسل البطاطا ثم جففها . استخدم شوكة الطعام لعمل ثقوب عديدة في البطاطا . ضع البطاطا على الرف الزجاجي . اضبط الوزن ثم اضغط على زر التشغيل . أخرج البطاطا من الفرن بعد الانتهاء من عملية الطهي، اتركها مغطاة بالورق المعدني لمدة خمس دقائق.										
الخضروات الطازجة	درجة حرارة الغرفة	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	0.2 كجم - 0.8 كجم	ضع الخضروات في وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف . قم بإضافة الماء إلى الخضروات مع مراعاة تغطيتها بلفافة . بعد الانتهاء من الطهي، قلب الخضروات ثم اتركها لمدة دقيقتين . أضف كمية من الماء تتناسب مع كمية الخضروات . ** 0.2 كجم 0.4 - كجم: ملعقتان صغيرتان. ** 0.5 كجم 0.8 - كجم: 4 ملاعق صغيرة.										
الخضروات المجمدة	مجمدة	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	0.2 كجم - 0.8 كجم	ضع الخضروات في وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف. قم بإضافة الماء إلى الخضروات مع مراعاة تغطيتها بلفافة . بعد الانتهاء من الطهي، قلب الخضروات ثم اتركها لمدة دقيقتين . أضف كمية من الماء تتناسب مع كمية الخضروات. ** 0.2 كجم 0.4 - كجم: ملعقتان صغيرتان. ** 0.5 كجم 0.8 - كجم: 4 ملاعق صغيرة.										
الأرز	درجة حرارة الغرفة	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	0.1 كجم - 0.3 كجم	اغسل الأرز ثم صفي المياه الموجودة فيه . ضع الأرز والماء المغلي في وعاء عميق وكبير . <table border="1" data-bbox="76 860 742 960"> <thead> <tr> <th>الوزن</th> <th>100 جم</th> <th>200 جم</th> <th>300 جم</th> <th>الغطاء</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الماء المغلي</td> <td>200 جم</td> <td>400 جم</td> <td>600 جم</td> <td>نعم / مع ترك فتحة للتصريف</td> </tr> </tbody> </table> ** الأرز - بعد الانتهاء من الطهي، اتركه مغطى لمدة خمس دقائق أو حتى يتم امتصاص المياه.	الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء	الماء المغلي	200 جم	400 جم	600 جم	نعم / مع ترك فتحة للتصريف
الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء										
الماء المغلي	200 جم	400 جم	600 جم	نعم / مع ترك فتحة للتصريف										

النوع	درجة حرارة الطعام	الأوعية	الحد الأقصى للوزن	الإرشادات
الأسماك	مبرد	طبق مرتفع الجوانب آمن للاستخدام في الميكرويف	0.2 كجم - 0.6 كجم	سمكة بأكملها - شرائح سمك السمك الدهني: السلمون والماكريل السمك الأبيض: القد والحدوق ضع السمك على هيئة طبقة واحدة في طبق كبير مرتفع الجوانب وآمن الاستخدام في الميكرويف . استخدام غطاء بلاستيكي لتغطية السمك بإحكام مع مراعاة ثقبه من عدة أماكن . ضع السمك على الرف الزجاجي الدوار . اضبط الوزن واضغط على زر البدء . بعد الانتهاء من الطهي، أخرج الطبق من الفرن واتركه 3 دقائق قبل تناوله .
لحم بقري محمر	مبرد	الرف السفلي	0.5 كجم - 1.5 كجم	امسح اللحم البقري بالمرجرين أو الزبدة المذابة، ثم ضعها على الرف السفلي . وعندما تسمع صوت الصافرة، اقلب الطعام على الجانب الآخر واضغط على زر البدء للاستمرار . بعد الانتهاء من الطهي، اترك الطعام مغطى بالرفائق لمدة 10 دقائق قبل تناوله .
تشوية الحمل	مبرد	الرف السفلي	0.5 كجم - 1.5 كجم	امسح الحمل بالمارجرين أو الزبد المذاب . وضعها على الرف المنخفض على الصينية المعدنية . وتنطلق الصافرة من الفرن، وقلب الطعام واضغط على زر التشغيل لمواصلة الطبخ . وبعد الطبخ، اتركها بتغطيتها برقاقة ألنيومية لمدة ١٠ دقائق قبل تقديمها .
قطع دجاج	مبرد	الرف السفلي	0.2 كجم - 0.8 كجم	اغسل الجلد وجففه، ثم ادهن أرجل الدجاج بالمرجرين أو الزبدة المذابة وضعها على الرف العلوي فوق الصينية المعدنية . وعندما تسمع صوت الصافرة، اقلب الطعام على الجانب الآخر واضغط على زر البدء للاستمرار . بعد الانتهاء من الطهي، اترك الطعام مغطى بالرفائق لمدة تتراوح من 2 إلى 5 دقائق .

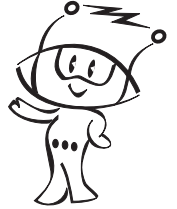
تتفاوت الأطعمة من حيث درجة حرارتها وكثافتها ، ولذا يوصى بفحص الطعام قبل البدء في عملية الطهي، مع إعطاء اهتمام خاص للمفاصل الكبيرة الموجودة في اللحم أو الدواجن . وتجدر الإشارة إلى أن بعض الأطعمة لا تحتاج إلى إذابة الثلج بالكامل قبل البدء في عملية الطهي. ويمكن استخدام برنامج الخبز في إذابة الثلج عن المواد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

خاصية إذابة الثلج ذاتياً

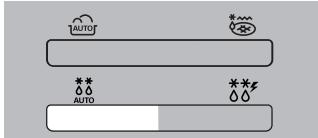


اضغط زر إيقاف / فصل

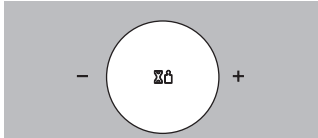
زن الطعام المراد إذابة الثلج منه وتأكد من إزالة كافة الأربطة واللفافات المعدنية ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب



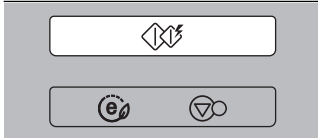
يحتوي الميكرويف على أربعة أوضاع لإذابة الثلج وهي: اللحم، الدواجن، السمك والخبز، ويضم كل واحد منها أوضاع طاقة مختلفة . يمكن تغيير الأوضاع من خلال تكرار الضغط على زر إذابة الثلج ذاتياً.



اضغط زر إذابة الثلج مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج عن الدواجن سوف تظهر علامة def2 على الشاشة.



قم بإدخال وزن الطعام المجمد المراد إزالة الثلج منه .
أدر القرص حتى يظهر الرقم 1.4 على الشاشة.



اضغط زر البدء.

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

النوع اضغط إذابة الثلج

اللحم 1 مرة واحدة

الدواجن 2 مرتان

السمك 3 مرات

الخبز 4 مرات

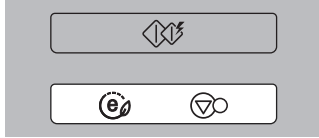
دليل إذابة الثلج التلقائية للمقدار

- * يجب وضع الطعام المراد إذابة الثلج منه في وعاء مناسب لفرن الميكروويف ووضعه بدون غطاء على المائدة الزجاجية الدوارة.
- * وعند الضرورة، قومي بتغطية مناطق صغيرة من اللحم أو لحم الطيور بقطع مسطحة من شرائح الألمنيوم. سوف يُساعد ذلك على منع سخونة المناطق الرقيقة أثناء إذابة الثلج. تأكدي من عدم ملامسة الشريحة لحوائط الفرن.
- * قومي بفصل المواد مثل اللحم وقطع اللحم المفروم والنقانق واللحم المُقدد بأسرع وقت ممكن.
- وعند سماع صوت الصفارة، أخرجي الطعام من فرن الميكروويف وقلبي الطعام ثم أعيديه إلى فرن الميكروويف مرة أخرى. اضغطي على بدء التشغيل للمتابعة. وفي نهاية البرنامج، أخرجي الطعام من فرن الميكروويف وغطه بالشريحة واركبه حتى تتم إذابة الثلج منه كلياً. ولإذابة الثلج بالكامل، يجب ترك قطع اللحم الكبيرة والفراخ الكاملة على سبيل المثال لمدة ساعة على الأقل قبل الطهي.

الفئة	أدوات المطبخ	حد الوزن	الطعام
اللحم لحم الطيور السّمك	أواني الميكروويف (طبق مفلطح)	٠.١ - ٤.٠ كجم	<p>اللحوم</p> <p>لحم بقري مفروم وشرائح فيليه ومكعبات للبخنة وشرائح سيرلوين وبوت روست ولحم فخذة بقري مدخن وقطع بيف برجر لحم خنزير وشرائح لحم ضأن ولفائف مدخنة ونقانق وشرائح لحم (٢.٠ سم).</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ٥ إلى ١٥ دقيقة.</p> <p>لحم طيور</p> <p>فرخة كاملة وأرجل وصدور وصدور ديك رومي (أقل من ٢ كجم).</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة.</p> <p>سمك</p> <p>شرائح فيليه ولحوم مفرومة وسمك كامل وطعام البحر</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ١٠ إلى ٢٠ دقيقة.</p>
الخبز	منشفة ورقية أو طبق مفلطح	٠.١ - ٠.٥ كجم	<p>شرائح خبز وكعك وخبز باجيت ... إلخ.</p> <p>إفصلي الشرائح وضعيها بين المنشفة الورقية أو الطبق المفلطح.</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ١ إلى ٢ دقيقة.</p>

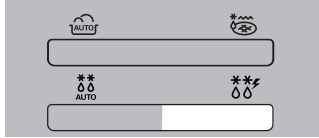
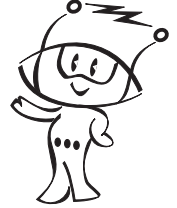
إذابة ثلج سريعة

استخدمي هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٠.٥ كجم فقط من اللحم المفروم بسرعة كبيرة. سوف يتطلب ذلك وقت انتظار حتى يذوب الثلج من المنتصف. سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة إذابة الثلج من ٠.٥ كيلوجرام من اللحم المفروم المُجمد.



اضغطي على إيقاف/مسح.

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



اضغطي على إذابة ثلج سريع لاختيار برنامج إذابة الثلج من اللحم.

سوف يبدأ تشغيل الفرن تلقائياً.

خلال إذابة الثلج سوف يُصدر الفرن صوت زصفارة، عندئذ قومي بفتح باب الفرن وقلبي الطعام وافصليه لضمان إذابة الثلج بشكل متساوي. قومي بإزالة أي أجزاء قد تمت إذابة الثلج منها أو غطها للمساعدة على إبطاء إذابة الثلج. وبعد الفحص، أغلقي باب الفرن واضغطي على بداية / بداية سريعة لاستئناف إذابة الثلج. لن يتوقف الفرن عن إذابة الثلج (حتى عند إصدار صوت الصفارة) ما لم تقومي بفتح الباب.

دليل إذابة الثلج التلقائية للمقدار

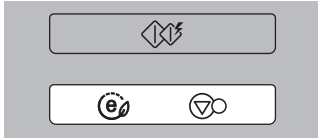
* استخدمني هذه الوظيفة للإذابة السريعة للثلج بالنسبة للحم المفروم.

* أخرجي اللحم بالكامل من الغلاف الخاص به. ضعي اللحم المفروم على طبق آمن الاستخدام في فرن الميكروويف. وعند سماع صوت الصفارة، أخرجي اللحم المفروم من فرن الميكروويف وقلبي اللحم المفروم ثم أعيديه إلى فرن الميكروويف مرة أخرى. اضغطي على بدء التشغيل للمتابعة . وفي نهاية البرنامج، أخرجي اللحم المفروم من فرن الميكروويف وغطه بالشريحة وانتظري لمدة ٥-١٥ دقيقة حتى تتم إذابة الثلج منه كلياً.

الفئة	أدوات المطبخ	حد الوزن	تعليمات
لحم مفروم	أواني الميكروويف (طبق مفلطح)	٥٠٠ كجم	لحم مفروم قلبي الطعام عند سماع الصفارة. وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ٥-١٥ دقيقة.

إذابة الثلج والشواء

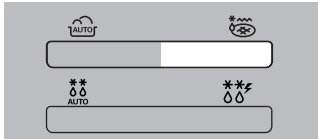
سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٠.٣ كجم من زفيليه السلمونس.



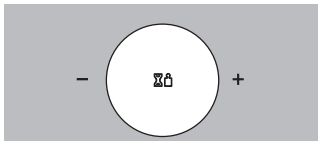
اضغطي على إيقاف/مسح.



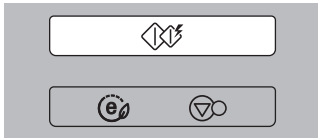
تسمح لك وظيفة (إذابة الثلج والشواء) بطهي معظم أطعمتك المفضلة بسهولة عن طريق اختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام عن طريق تدوير المفتاح القرصي.



اضغطي على إذابة الثلج والشواء مرة واحدة.



أديري المفتاح DIAL حتى تظهر "0.3kg" على الشاشة .



اضغطي على بدء التشغيل.



الفئة إذابة الثلج والشواء

زفيليه السلمون 1 مرة واحدة

روبيان 2 مرتان

باتيه بالهامبرجر 3 مرتان

التفاح 4 مرتان

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	الكمية	لفئة
اختاري شرائح فيليه السلمون بوزن ٢٠٠ جرام وبسمك ٢.٥ سم لكل منها. جمديها. ضعي الطعام على الرف. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. وبعد الطهي، أخرجيه من الفرن واتركيه ليبرد.	مجمدة	رف الشواية	٠.٢ ~ ٠.٦ كجم	فيليه السلمون
١. نظفي الروبيان وقومي بإزالة العروق منها. ضعها على الرف. ٢. عند سماع صوت الصفارة، قلب الطعام.	مجمدة	رف الشواية	٠.١ ~ ٠.٤ كجم	روبيان
ضعي باتيه الهامبرجر على الرف. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. وبعد الطهي، أخرجيه من الفرن واتركيه ليبرد.	مجمدة	رف الشواية	١ إلى ٤ قطع	باتيه بالهامبرجر
١. أخرجي جميع العبوات والشقوق الموجودة على السطح. ضعها على الرف. ٢. عند سماع صوت الصفارة، قلب الطعام.	مجمدة	رف الشواية	٠.٢ ~ ٠.٦ كجم	النقانق

حافظ المذاق

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة استخدام وظيفة حافظ المذاق لتسخين الطعام على مستوى عالي في ٩٠ دقيقة.

حفظ المذاق يدوياً

ضعي بعض الطعام في فرن الميكروويف، واضغطي على "Keep warming" مرتين، وسوف تظهر "Ho-H" على الشاشة. اضغطي على "بدء التشغيل".



إذا كنت ترغبين في تسخين طعامك عند استخدام برنامج الطهي التلقائي، يمكنك تسخين الطعام بالضغط على المفتاح.

وإذا كان الطعام يحتاج إلى التسخين بدون الوظيفة تلقائي فيمكنك ضبط التسخين على أي نقطة بالضغط على المفتاح .

تحتوي وظيفة حافظ المذاق على مستوى زمني واحد فقط .٩٠-دقيقة . لكن هذه الوظيفة ستوقف عند فتح الباب .

حافظ المذاق بعد الطهي التلقائي

١. اضبطي برنامج الطهي التلقائي المطلوب. اضغطي على "بدء التشغيل". وبعد برنامج الطهي التلقائي، سوف يتم تشغيل وظيفة حافظ المذاق تلقائياً بعد خمس دقائق من الطهي التلقائي.
٢. عند انتهاء الطهي التلقائي، يمكنك أيضاً أن تضغطي على "Keep warming" وسوف تظهر "Ho-H" على الشاشة. اضغطي على "بدء التشغيل".

* عرض الوقت

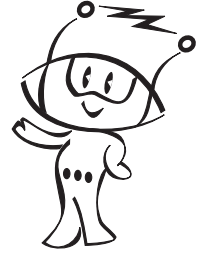
عند تشغيل حافظ الطعام، سوف يتم عرض (_ _ _ _) . بعدئذ اضغطي على "Keep warming" مرة أخرى، وسوف يتم عرض الوقت المتبقي لحافظ الطعام على الشاشة.

المستوى زر الاحتفاظ بالسخونة الشاشة
اضغطي على

مستوى منخفض 1 مرة واحدة Ho-L

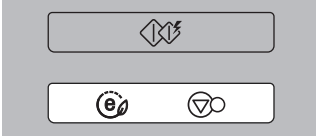
مستوى مرتفع 2 مرتان Ho-H

توفير الطاقة

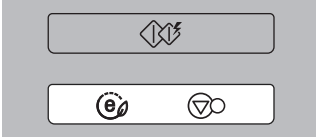


ميزة (موفر الطاقة) عادة تسمح لك بتوفير الطاقة من خلال أظهار off على الشاشة أثناء وضع الاستعداد, أو بعد 5 دقائق من فتح الباب أو إغلاقه، سيظهر على الشاشة off (إغلاق) أو توماتيكيا.

اضغط على زر إيقاف / مسح (موفر الطاقة) سيظهر على الشاشة "0".



اضغط على زر إيقاف / مسح (موفر الطاقة) أو بعد 5 دقائق من فتح الباب أو إغلاقه، سيظهر على الشاشة off (إغلاق).



أثناء عمل خاصية (موفر الطاقة), إذا أنت ضغط على أي زر سوف يعمل.

تعليمات هامة للسلامة

إقربئها جيداً واحفظي بها للرجوع إليها في المستقبل

تحذير

يُرجى التأكد من ضبط أوقات الطهي بالشكل الصحيح، حيث يمكن أن يؤدي السواء الزائد إلى الحريق والتلف اللاحق للفرن.

- ١٢ وقبل الطهي، قومي بثقب قشر البطاطس أو التفاح أو أي من هذه الفواكه أو الخضروات.
- ١٣ لا تقومي بطهي البيض بقشره . سوف يتكون الضغط دخل البيضة ثم تنفجر.
- ١٤ لا تحاولي القيام بالتحمير العميق بالزيت في الفرن.
- ١٥ قومي بإزالة الغلاف البلاستيك من الطعام قبل الطهي أو إذابة الثلج. لاحظي أنه على الرغم من أنه في بعض الحالات يجب تغطية الطعام بشريحة بلاستيك، للتسخين أو الطهي.
- ١٦ في حالة تلف باب الفرن أو موانع التسرب الخاصة بالباب، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه عن طريق فني صيانة مؤهل.
- ١٧ وفي حالة ملاحظة إنبعات دخان، أوقفي تشغيل الفرن أن إفضليه من التيار الكهربائي وتأكد من إغلاق باب الفرن لإخماد أي ألسنة لهب.
- ١٨ عند تسخين الطعام أو طهيه في أوعية يمكن التخلص منها من البلاستيك أو الورق أو أي مواد أخرى قابلة للاحتراق، إفضصي الفرن بشكل متكرر بسبب إمكانية تآكل وعاء الطعام.
- ١٩ لا تسمح للاطفال باستخدام الفرن بدون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات الكافية حتى يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير الملائم.
- ٢٠ لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة حيث أنها تكون عرضة للانفجار.
- ٢١ لا تشغلي الفرن إذا كانت موانع التسرب الخاصة بالباب والأجزاء القريبة منه في فرن الميكروويف معيبة، حتى يتم إصلاح الفرن عن طريق فني صيانة مؤهل.
- ٢٢ تأكدي من أن أواني المطبخ مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف قبل الاستخدام.
- ٢٣ لا تلمسي باب الفرن والحجيرة الخارجية والحجيرة الخلفية وتجويف الفرن والملحقات والأطباق خلال وضع الشواء ووضع الحمل الحراري وعمليات الطهي التلقائي، ما لم ترتدي قفازات فرن سميكة، حيث أنها ستصبح ساخنة. وقبل الإزالة تأكدي من أنها ليست ساخنة.

- ١ لا تحاولي العبث بالباب أو لوحة التحكم أو مفاتيح قفل الأمان أو أي أجزاء أخرى من الفرن، أو إجراء أي عمليات ضبط أو إصلاح عليها. فمن الخطر على أي شخص إجراء أي عمليات صيانة أو إصلاح تشمل إزالة أي غطاء للحماية من التعرض لطاقة الميكروويف. يجب إجراء الإصلاحات عن طريق فني صيانة مؤهل فقط.
- ٢ لا تشغلي الفرن فارغاً. من الأفضل أن تتركي كوب ماء في الفرن إذا لم يكن مستخدماً. سوف يقوم الماء بامتصاص كل طاقة الميكروويف بأمان، في حالة تشغيل الفرن بدون قصد.
- ٣ لا تستخدم الفرن في أغراض التجفيف. يمكن أن يؤدي ذلك إلى التسبب في أضرار جسيمة بسلامتك. (مثل تشغيل فرن الميكروويف على الصحف أو الملابس أو العرائس أو الحيوانات الأليفة أو الأجهزة الكهربائية المحمولة ... إلخ عندما تكون مبللة).
- ٤ لا تقومي بطهي الأطعمة الملفوفة في فوط ورقية، ما لم يكن كتاب الطهي الخاص بك يحتوي على تعليمات خاصة بالطعام الذي تقومين بطهيه.
- ٥ ولا تستخدم الجرائد بدلاً من الفوط الورقية في الطهي.
- ٦ لا تستخدم أي أوعية خشبية، حيث يمكن أن تسخن وتتفحم. لا تستخدم أي أوعية خزفية تحتوي على طبقات داخلية معدنية (مثل الذهب أو الفضة). إحرص دائماً على إزالة الأربطة المعدنية الملولبة. ويمكن أن تتعرض الأدوات المعدنية للتقوس في الفرن، مما يمكن أن يتسبب في أضرار جسيمة.
- ٧ لا تشغلي الفرن عندما تكون هناك فوطة مطبخ أو منديل أو أي عائق آخر فيما بين الباب والحواف الأمامية للفرن، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في تسرب طاقة الميكروويف.
- ٨ لا تستخدم المنتجات الورقية المعد تدويرها حيث تحتوي على شوائب قد تتسبب في الشرر و/أو الحريق عند استخدامها في الطهي.
- ٩ لا تشغلي المائدة الدوارة بوضعها في الماء بعد الطهي مباشرة. يمكن أن يتسبب ذلك في الكسر أو التلف.
- ١٠ تتطلب الكميات الأصغر من الطعام أوقات أقصر للطهي أو التسخين. وفي حالة السماح بأوقات عادية فهي يمكن أن تصبح زائدة السخونة أو تحترق.
- ١١ تأكدي من وضع الفرن بحيث يكون الجزء الأمامي من الباب على بعد ٨ سم أو أكثر خلف حافة السطح الموضوع عليه، لتجنب إنقلاب الجهاز بشكل غير مقصود.

تعليمات هامة للسلامة

إقربئها جيداً واحتفظي بها للرجوع إليها في المُستقبل

٢٤ فقط استخدمى الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.

٢٥ وعند تسخين الطعام في أوعية بلاستيك أو ورقية، راقبي الفرن لتجنب إمكانية الاشتعال.

٢٦ وإذا لاحظتي إنبعاث دخان، أوقفى تشغيل الجهاز أو إفضليه عن التيار الكهربى وأبقي الباب مغلقاً لإخماد أي ألسنة لهب.

٢٧ إن تسخين الميكروويف للمشروبات يمكن أن يؤدي إلى تأخر الغليان الفوار، وبناء عليه يجب الانتباه عند التعامل مع الوعاء.

٢٨ يجب تقليل محتويات زجاجات التغذية وبرطمانات طعام الأطفال أو رجهما والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستخدام لتجنب الحرق.

٢٩ لا يجب تسخين البيض بقشره والبيض الكامل المغلى بشدة في أفران الميكروويف حيث يمكن أن تنفجر، حتى بعد انتهاء التسخين في الميكروويف.

٣٠ معلومات عن تنظيف موانع التسرب الخاصة بالباب والتجويقات والأجزاء القريبة.

٣١ يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي بقايا للطعام.

٣٢ يمكن أن يؤدي عدم الاحتفاظ بالفرن في حالة نظيفة إلى تآكل السطح، مما قد يؤثر بشكل عكسي على عمر الجهاز ويمكن أن يؤدي إلى وضع خطر.

٣٣ فقط استخدمى أداة اختبار درجة الحرارة التي يوصى بها مع هذا الفرن (بالنسبة للأجهزة التي توجد بها ميزة استخدام أداة استشعار درجة الحرارة).

٣٤ إذا كانت هناك عناصر تسخين، يصبح الجهاز ساخناً خلال الاستخدام. يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

٣٥ الجهاز غير مُخصص للاستخدام من طريق الأطفال الصغار أو الأشخاص الضعاف بدنياً دون مراقبة.

تحذير

يُرجى التأكد من ضبط أوقات الطهي بالشكل الصحيح، حيث يمكن أن يؤدي السواء الزائد إلى الحريق والتلف اللاحق للفرن.

٣٦ يمكن إجراء التوصيل عن طريق نزع القابس أو عن طريق دمج أحد المفاتيح في الوصلة السلكية الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.

٣٧ لا تستخدمى المنظفات القاسية الكاشطة أو أدوات التنظيف المعدنية الحادة في تنظيف زجاج باب الفرن حيث أنها يمكن أن تتسبب في كشط السطح، مما قد يؤدي إلى إنكسار الزجاج.

٣٨ لا يجب وضع فرن الميكروويف هذا داخل الحجيرة بالكامل. يجب أن ينبثق الإطار الأمامي للفرن الميكروويف على الفتحة الأمامية للحجيرة.

تحذير: في حالة تلف الباب أو موانع التسرب الخاصة بالباب، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه عن طريق شخص مؤهل.

تحذير: من الخطر على أي شخص غير مؤهل إجراء أي عمليات صيانة أو إصلاح تشمل إزالة غطاء الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.

تحذير: لا يجب تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة حيث أنها تكون عرضة للانفجار.

تحذير: لا تسمحي للأطفال باستخدام الفرن بدون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات الكافية حتى يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير الملائم.

تحذير: عند تشغيل الجهاز في الوضع الموحد، لا يجب السماح للأطفال باستخدام الجهاز إلا تحت إشراف الكبار حرصاً عليهم من الحرارة المنبعثة.

تحذير: يمكن أن تسخن الأجزاء القابلة لللك خلال الاستخدام. يجب الحرص على إبعاد الأطفال الصغار.

الأواني الآمنة في الميكروويف

الورق

الأطباق والأوعية الورقية ملائمة وآمنة للاستخدام في فرن الميكروويف، بشرط أن يكون الوقت المطلوب للطهي قصيراً والأطعمة المراد طهيها قليلة الدهون والرطوبة. كما أن المناشف الورقية هي الأخرى مفيدة جداً في تغليف الأطعمة وتبطين صواني الخبز التي تُستخدم في طهي الأطعمة الدهنية مثل اللحم المُقدّم. وبشكل عام، تجنّبي استخدام منتجات الورق الملون حيث يمكن أن ينتقل اللون. بعض منتجات الورق المعاد تدويره قد تحتوي على شوائب يمكن أن تتسبب في التلوث أو الحرق عند استخدامها في فرن الميكروويف.

أكياس الطهي البلاستيك

تُعتبر أكياس الطهي آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف إذا كان مصنعة خصيصاً للاستخدام في الطهي. لكن إحصي على عمل شقاً طويلاً في الكيس حتى يمكن أن يخرج منه البخار. ولا تُقدمي أبداً على استخدام أكياس البلاستيك العادية للطهي في فرن الميكروويف، حيث أنها ستذوب وتتمزق.

الأواني البلاستيكية للطهي في الميكروويف

توجد مجموعة متناوعة متشابهة الأشكال والأحجام من أواني الطهي في فرن الميكروويف. وبالنسبة للقسم الأكبر منها، يمكنك استخدام العناصر المتاحة في متناول يديك بالفعل بدلاً من شراء أدوات مطبخ جديدة.

الفخار والخزف والصلصال

الأوعية المصنوعة من هذه المواد عادة ما تكون ملائمة للاستخدام في فرن الميكروويف الخاص بك، لكن يجب اختبارها للتأكد من ذلك.

تنبيه

بعض العناصر ذات المحتوى العالي من الرصاص أو الحديد غير مناسبة لأواني الطهي.

يجب فحص الأواني للتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.

لا تستخدم أواني معدنية أو مزيّنة بأجزاء معدنية في فرن الميكروويف الخاص بك

لا يمكن لموجات الميكروويف اختراق المعدن. وهي ستقوم بتردد أي أجزاء معدنية في الفرن وتتسبب في التلوث، وظاهرة تنبيهية تمثل البرق. معظم أواني الطهي غير المعدنية المقاومة للحرارة آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف. لكن قد يحتوي بعضها على مواد تجعلها غير مناسبة كأواني للطهي في فرن الميكروويف. إذا كانت لديك أي شكوك فيما يتعلق بأحد الأواني، توجد طريقة بسيطة للتعرف على ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف. ضعي الإناء محل الاستفسار بجوار وعاء زجاجي مملوء بالماء في فرن الميكروويف. وشغلي الفرن على مستوى الطاقة زعالي س لمدة دقيقة واحدة. وفي حالة سخونة الماء لكن الإناء يظل بارداً بحيث يمكن لمسه، عندئذ يكون الإناء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف. ومع ذلك، إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الإناء يصبح ساخناً، في هذه تعرف أن الإناء يقوم بامتصاص موجات الميكروويف وأنه ليس آمناً للاستخدام في الميكروويف. قد يكون هناك العديد من الأواني المتاحة في مطبخك الآن والتي يمكن استخدامها كأدوات للطهي في فرن الميكروويف. فقط إطلعي جيداً على قائمة الفحص التالية.

أطباق المائدة

العديد من أنواع أواني المائدة آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف. وإذا لم تكن متأكد راجعي المواد الخاصة بالمصنع أو قومي ببدء اختبار الميكروويف.

الأواني الزجاجية

الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة آمنة الاستخدام في فرن الميكروويف. يشمل ذلك جميع ماركات أواني الطهي الزجاجية القابلة للاستخدام في الفرن. ومع ذلك، لا تستخدم الأواني الزجاجية الرقيقة مثل الكؤوس أو زجاجات الخمر، حيث يمكن أن تنكسر مع سخونة الطعام.

أوعية التخزين البلاستيك

يمكن استخدامها في حفظ الأطعمة المراد إعادة تسخينها بسرعة. ومع ذلك، لا يجب استخدامها في حفظ الأطعمة التي تحتاج إلى وقت كبير في الفرن حيث أن الأطعمة الساخنة سوف تتسبب في النهاية في تغليف أو إذابة الأوعية البلاستيكية.

خصائص الطعام والطهي بالميكروويف

مراقبة الأشياء

الوصفات الموضحة في الكتيب تم إعدادها بعناية كبيرة، لكن نجاحك في تحضيرها يتوقف على مدى انتباهك للطعام أثناء الطهي. إحرص دائماً على مراقبة الطعام أثناء الطهي. فرن الميكروويف الخاص بك مزود بللمبة تضيئه أو توماتيكياً عندما يكون الفرن عاملاً حتى يمكنك النظر بالداخل والتحقق من الطعام خلال مراحل الطهي. التعليمات المقدمة في الوصفات هي للرفع والتقليب، ويجب التفكير في الأشياء المشابهة وفقاً للحد الأدنى من الخطوات التي يوصى بها. وإذا اتضح أن الطعام يتم طهيه بشكل غير متساوي، فقط قومي بإجراء عمليات الضبط الضرورية التي تترين أنها ملائمة لحل المشكلة.

العوامل التي تؤثر على أوقات الطهي بالميكروويف

هناك العديد من العوامل التي تؤثر على أوقات الطهي. فدرجة حرارة المكونات المستخدمة في الوصفة تؤدي إلى اختلاف كبير في أوقات الطهي. فعلى سبيل المثال، الكيك المصنوع من زبدة وحليب وبيض مثلاً سوف تستغرق وقت أطول نسبياً للخبز عن ذلك المصنوع من مكونات في درجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات الموضحة في هذا الكتيب ذات نطاق من أوقات الطهي. وبشكل عام، سوف تجد أن الطعام يظل غير مطهي جيداً في الطرف الأدنى من النطاق الزمني، وقد ترغيبين أحياناً في طهي الطعام لوقت أطول من الحد الأقصى المحدد للوقت، وفقاً لتفضيلك الشخصي. والمنهج المنبع في هذا الكتيب هو أنه من الأفضل بالنسبة للوصفة أن تكون متحفظة في إعطاء أوقات الطهي. وبينما يفسد الطعام للأبد. لكن بعض الوصفات، خاصة تلك الخاصة بالخبز والكيك والكسترد، توصي بإزالة الطعام من الفرن عندما يكون نيئ قليلاً. لا يعتبر ذلك خطأً. وعند تركها خارج الفرن، مع التغطية، سوف يستمر طهي هذه الأطعمة خارج الفرن حيث أن الحرارة المحتبسة في الأجزاء الخارجية من الطعام تنتقل إلى الداخل تدريجياً. وإذا تركتي الطعام في الفرن حتى يتم طهيه كلياً، يمكن أن يتم طهي الأجزاء الخارجية من الطعام بشكل زائد أو قد تحترق. وسوف تزداد مهارتك في تقدير كل من أوقات الطهي والانتظار بالنسبة لمختلف الأطعمة بمرور الوقت.

كثافة الطعام

الطعام الخفيف والمسامي مثل الكعك والخبز يتم طهيها بشكل أسرع من الأطعمة الثقيلة الكثيفة مثل المشويات والمحمصات. يجب الانتباه عند طهي الطعام المسامي في فرن الميكروويف حتى لا تصبح الحواف الخارجية جافة وهشة.

ارتفاع الطعام

الجزء العلوي من الأطعمة الطويلة، خاصة المحمصات، يتم طهيها بشكل أسرع من الجزء السفلي. وبالتالي فمن الحكمة تقليب الأطعمة الطويلة أثناء الطهي، ولعدة مرات أحياناً.

محتوى الرطوبة في الطعام

حيث أن الحرارة المنبعثة من موجات الميكروويف تميل إلى تبخير الرطوبة، يجب بالنسبة للأطعمة الجافة نسبياً مثل المحمصات وبعض الخضروات إما أن يتم رشها بالماء قبل الطهي أو تغطيتها للاحتفاظ بالرطوبة.

محتوى العظام والدهون في الطعام

تقوم العظام بتوصيل الحرارة ويتم طهي الدهون بسرعة أكبر من اللحوم. كما يجب الانتباه عند طهي أجزاء اللحوم المحتوية على عظام أو دهون حتى يتم طهيها بالتساوي ولا تصبح زائدة السوء.

كمية الطعام

يظل عدد موجات الميكروويف في الفرن الخاص بك ثابتاً بغض النظر عن كمية الطعام المراد طهيها. وبالتالي فإنه كلما زادت كمية الطعام التي تضعينها في الفرن كلما كان وقت الطهي أطول. تذكرني التقليل من أوقات الطهي بمقدار الثلث تقريبا عند تصفيف الوصفة.

شكل الطعام

تتغلغل موجات الميكروويف في الطعام بمقدار ٢ سم تقريباً فقط، حيث يتم طهي الجزء الداخلي من الطعام السميك بينما تنتقل الحرارة المنبعثة على السطح الخارجي إلى الداخل. يتم طهي الحافة الخارجية من الطعام فقط عن طريق طاقة الميكروويف، بينما يتم طهي باقي الطعام عن طريق التوصيل. علماً بأن أسوأ شكل ممكن للطعام المراد طهيه في فرن الميكروويف هو الشكل المربع السميك. سوف تحترق الجوانب قبل أن يسخن المنتصف حتى بفترة طويلة. بينما يمكن طهي الأطعمة الرقيقة المستديرة والأطعمة الحلقية بنجاح في فرن الميكروويف.

التغطية

يقوم الغطاء باحتجاز الحرارة والبخار مما يساعد على الطهي بسرعة أكبر.

استخدمي غطاءً أو شريحة تثبيت ميكروويف مع طي الجوانب للخلف لمنع التمزق.

التحمير

للحوم والطيور التي يتم طهيها لمدة ١٥ دقيقة أو أكثر سوف تُحمّر قليلاً بسبب ما تحويه من دهون. أما الأطعمة التي يتم طهيها لفترة أقل فيمكن دهنها بصلصة تحمير مثل صلصة ويسترشير أو صلصة الصويا أو صلصة الشواء للحصول على لون فاتح للشهية. وحيث أنه تتم إضافة كمية صغيرة نسبياً من صلصات التحمير للطعام فلن تتغير النكهة الأصلية للوصفة.

التغطية بورق غير مرشح للدهون

تعمل ميزة منع ارتشاح الدهون على منع التطاير بفعالية وتساعد الطعام على احتجاز بعض الحرارة. وحيث أنه أكثر ارتشاحاً من الغطاء أو شريحة التثبيت، فهو يسمح بجفاف الطعام قليلاً.

الترتيب والمسافات البينية

الأطعمة الفردية، مثل البطاطا المشوية والكيك الصغير والمقليات، سوف تسخن بشكل أكثر تساوي إذا وضعت في الفرن على مسافات فاصلة متساوية فيما بينها البعض، ويفضل أن تكون في شكل دائري. لا تقومي أبداً بتكدس الأطعمة على بعضها البعض.

خصائص الطعام والطهي بالميكروويف

لتنظيف الفرن

١ حافظي على نظافة السطح الداخلي للفرن

يلتصق الطعام المتطاير أو السوائل المنسكبة بحوائط الفرن وفيما بين مانع التسرب وسطح الباب. من الأفضل مسح المواد المنسكبة باستخدام قطعة قماش مبللة. سوف تقوم كسر الخبز والمواد المنسكبة بامتصاص طاقة الميكروويف وإطالة أوقات الطهي. استخدمي قطعة قماش مبللة لمسح كسر الخبز التي تسقط فيما بين الباب والإطار. من الهام الحفاظ على نظافة هذه المنطقة للتأكد من إحكام غلق مانع التسرب. قومي بإزالة المواد الدهنية المنسكبة باستخدام قطعة قماش متقوعة في الصابون ثم اشطفيها وجففيها. لا تستخدم المنظفات القاسية أو الكاشطة. يمكن غسل الصينية الزجاجية يدوياً أو في غسالة الأطباق.

٢ حافظي على نظافة السطح الخارجي للفرن

نظفي السطح الخارجي للفرن بالماء والصابون ثم استخدمي الماء النظيف وجففيه باستخدام قطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. ولتجنب تلف الأجزاء التشغيلية داخل الفرن، لا يجب ترك الماء يتسرب إلى داخل فتحات التهوية. ولتنظيف لوحة التحكم، إفتحي الباب لمنع التشغيل غير المقصود للفرن، وامسحيه باستخدام قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة. اضغطي على إيقاف/مسح بعد التنظيف.

٣ وفي حالة تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الجزء الخارجي منه، إمسحي اللوحات باستخدام قطعة قماش ناعمة. يمكن أن يحدث ذلك عند تشغيل فرن الميكروويف في ظروف الرطوبة العالية ولا يدل ذلك على الإطلاق إلى تعطل الوحدة.

٤ يجب الحفاظ على نظافة الباب وموانع التسرب الخاصة بالباب. فقط استخدمي الماء الدافئ مع الصابون، واشطفي ثم جففيه جيداً.

لا تستخدم المواد الكاشطة مثل مساحيق التنظيف أو مانع التسرب والأزرار البلاستيك.

سوف يكون من السهل الحفاظ على الأجزاء المعدنية في حالة مسحها بشكل متكرر باستخدام قطعة قماش مبللة.

٥ لا تستخدم أي منظف بخار.

التحريك

يعتبر التحريك أحد أهم الأساليب المتبعة عند الطهي في فرن الميكروويف. يتم تحريك الطعام في عمليات الطهي التقليدية بغرض المزج. ومع ذلك فإن الطعام المطهي في فرن الميكروويف يتم تحريكه بغرض نشر الحرارة وإعادة توزيعها. إحرص دائماً على تحريك الطعام من الخارج إلى المنتصف لأن الجزء الخارجي من الطعام يسخن أولاً.

التقليب

يجب تقليب الأطعمة الكبيرة والطويلة مثل المحمصات والفراخ الكاملة حتى يتم طهي الأجزاء العلوية والسفلية بالتساوي. ومن الجيد أيضاً تقليب الفراخ المقطعة وريش اللحم.

وضع الأجزاء الأكثر سمكاً مواجهة للخارج

حيث أن موجات الميكروويف تنجذب إلى الجزء الخارجي من الطعام، فمن الملائم وضع الأكثر سمكاً من اللحم والطيور والسلمك ناحية الحافة الخارجية من طبق الخبز. وبهذه الطريقة سوف تتلقى الأجزاء الأكثر سمكاً معظم طاقة الميكروويف وسوف يتم طهي الطعام بالتساوي.

التغليف

يمكن وضع أشرطة من رقائق الألمنيوم (التي تُعيق موجات الميكروويف) على جوانب أو حواف الأطعمة مربعة مستطيلة الشكل لتجنب الطهي الزائد عن اللزوم لهذه الأجزاء. لا تستخدم كمية كبيرة جداً من الرقائق وتأكيدي من تثبيتها في الطبق حتى لا تسبب زلزال القوسس في الفرن.

الرفع

يمكن رفع الأطعمة السميكة أو الكثيفة حتى يمكن امتصاص موجات الميكروويف عن طريق الجانب السفلي من الأطعمة والأجزاء الأوسط منها.

الثقب

الأطعمة المغلفة بمحارات أو قشور أو أغشية تكون عرضة للانفجار في الفرن ما لم يتم ثقبها قبل الطهي.

تشمل هذه الأطعمة صفار وبياض البيض والجنودلي والمحارات وثمار الخضار والفاكهة الكاملة.

اختبار الطهي

يُطهى الطعام بسرعة كبيرة في فرن الميكروويف، لذلك فمن الضروري اختياره بشكل متكرر. وبعض الأطعمة تُترك في فرن الميكروويف حتى يتم طهيها بالكامل، لكن معظم الأطعمة، بما في ذلك اللحوم والطيور، تتم إزالتها من الفرن بينما تكون لا تزال غير مطهية قليلاً وتترك لاستكمال الطهي خلال وقت الانتظار.

سوف ترتفع الحرارة الداخلية للطعام فيما بين ٥٠ فهرنهيت (٣٠ مئوية) و ١٥٠ فهرنهيت (٨٠ مئوية) خلال وقت الانتظار.

وقت الانتظار

غالباً ما يُسمح للأطعمة بالانتظار لمدة ٢ إلى ١٠ دقائق من بعد إزالتها من فرن الميكروويف. وعادة ما تتم تغذية الأطعمة خلال وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة ما لم يمكن من المفترض بالنسبة لها أن تكون ذات تسبب جاف (بعض أنواع الكعك والبسكويت، على سبيل المثال). يسمح الانتظار للأطعمة باستكمال الطهي ويساعد أيضاً على امتزاج وتطور النكهة.

أسئلة وأجوبة

س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟

ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.

لمبة الضوء قد احترقت

باب الفرن غير مغلق

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

ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا

تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

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

ج. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغاً ؟

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

س. لماذا تفقع البيضات احياناً ؟

ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يفقع صفار البيض

بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط احزق

الصفار بنكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبداً بدون

حزق القشرة.

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

ج. بعد أنتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ

خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي.

فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

ج. نعم، إذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.

١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصاً للاستخدام

فيفرن المايكروويف.

٢. فشار مصنوع مسبقاً خاص بفرن المايكروويف يحتوي

على مزايا معينة مناسبة للتوضيح النهائي.

نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك

الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. إذا لم يبدأ

الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في

محاولة انضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

تحذير

لا تستخدم ابداً اكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابداً

عمل فشار من بقايا حبات الذرة.

س. لماذا لا يطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدد في

دليل الطبخ ؟

ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتتأكد بأنك قمت بتنفيذ

الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في

اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات

فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين.... المشكلة

الأكثر حدوثاً هي التعود على الطبخ في المايكروويف.

الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والأبعاد قد تتطلب فترة

طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل

الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

معلومات أسلاك التوصيل/ المواصفات الفنية

المواصفات الفنية

MH7082A/MH7082AS	
إدخال الطاقة	٢٢. فولت تيار متردد ٥٠ هرتز ٢٢٠ فولت ٦٠/٥٠ هرتز
الإخراج	٩٠٠ وات (معيان القدرة IEC60705)
تردد الميكروويف	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥١٠ مم (عرض) x ٢٨٦ مم (ارتفاع) x ٤٤٤ مم (عمق)
استهلاك الطاقة	فرن الميكروويف
	الشواية
	المجموعة
	١٣٠٠ وات
	١٠٠٠ وات
	١٤٥٠ وات

تحذير

المواصفات الفنية

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعاً للرموز التالية
أزرق أو أبيض - محايد
بني أو أسود - موصل بالكهرباء
أخضر وأصفر أو أخضر - أرضي

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

السلك باللون أزرق أو أبيض - محايد يجب وصله بمخرج المقبس
المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية N أو لونه أسود.

السلك باللون بني أو أسود - موصل بالكهرباء يجب وصله بمخرج
المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية L أو لونه أحمر.

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

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

