



# OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MC7849H  
MC7849HS



MFL67462602

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

# Precautions

## Precautions for avoiding possible exposure to excessive microwave energy.

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

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

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

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

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

### **WARNING**

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

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your oven with microwave function, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over. 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, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it (especially the contents of feeding bottles and baby food jars) again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).  
Be careful when handling the container.

### **WARNING**

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

## How the Microwave Function Works

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

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

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

## *A very safe appliance*

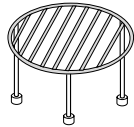
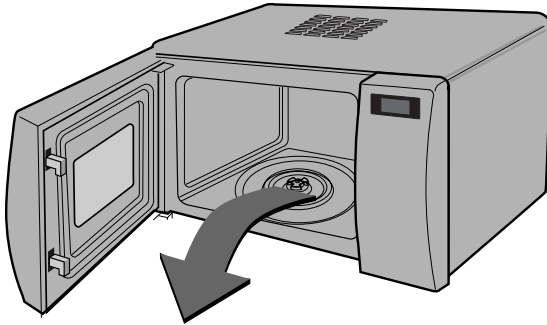
**Your Microwave oven, is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no “left over” energy to harm you when you eat your food.**

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| Precautions _____                                      | 2     |
| Contents _____                                         | 3     |
| Unpacking & Installing _____                           | 4 ~ 5 |
| Setting the Clock _____                                | 6     |
| Child Lock _____                                       | 7     |
| Quick Start _____                                      | 8     |
| More or less Cooking _____                             | 9     |
| Micro Power Cooking _____                              | 10    |
| Micro Power Level _____                                | 11    |
| Two stage Cooking _____                                | 12    |
| Grill Cooking _____                                    | 13    |
| Convection Cooking _____                               | 14~15 |
| Combination Cooking _____                              | 16~17 |
| Auto Cook _____                                        | 18~19 |
| Auto Roast _____                                       | 20~21 |
| Auto Defrost _____                                     | 22~23 |
| Quick Defrost _____                                    | 24~25 |
| Taste Saver _____                                      | 26    |
| Important safety instructions _____                    | 27~28 |
| Read carefully and keep for future reference _____     |       |
| Microwave-safe Utensils _____                          | 29    |
| Food characteristics&Microwave cooking _____           | 30~31 |
| Questions &Answers _____                               | 32    |
| Plug wiring information/Technical Specifications _____ | 33    |

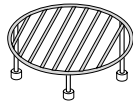
# Unpacking & Installing

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

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

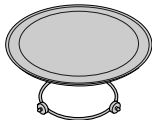


HIGH RACK

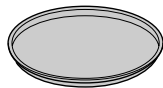


LOW RACK

GLASS TRAY

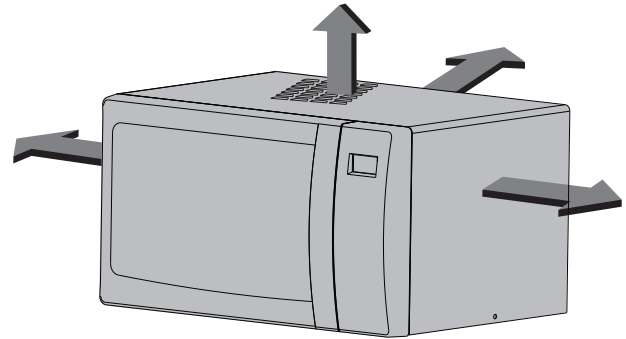


ROTATING RING



METAL TRAY

**2** Place the oven on 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 bottom or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

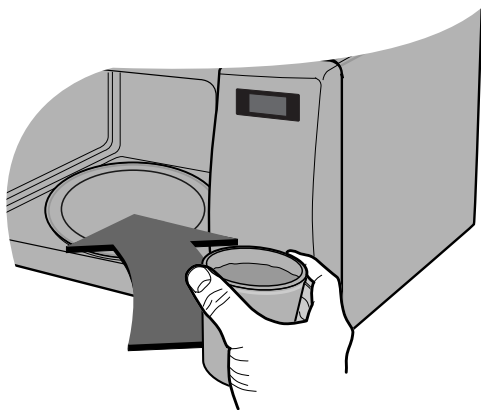


**\* THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES.**

**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 **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASSTRAY** on top.

**5** Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASSTRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to Page 29.



**6** Press the **Stop/Clear** button, and press the **Start/Quick Start** button one time to set 30 seconds of cooking time.



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



#### **YOUR OVEN IS NOW INSTALLED**

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

# Setting the Clock



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, you will have to set the clock using **TASTE SAVER**.

In those cases, **TASTE SAVER** key acts as CLOCK function. If you want to skip the clock setting, please press STOP/CLEAR.

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

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

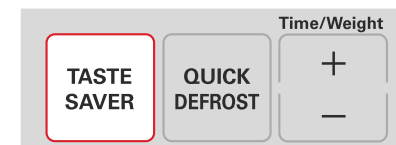
In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.

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

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

Plug in your oven for the first time. '24H' will be shown in the display.

(If you want to use a 12 hour clock, Press **TASTE SAVER** once. If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Press **10 MIN** fifteen times.

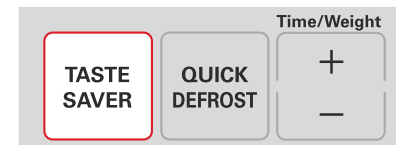
Press **1 MIN** three times.

Press **10 SEC** five times.



Press **TASTE SAVER** to set the time.

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 but will reappear on the display a few seconds later.



If any button is pressed, "L" will appear on the display



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



# Quick Start

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

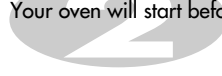


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **QUICK START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **QUICK 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 up to 9 minutes and 59 seconds by repeatedly pressing the **QUICK START** button.





# More or Less Cooking

In the following example I will show you how to change the preset AUTO COOK programmes for a longer or shorter cooking time.



If you find that your food is over or undercooked when using the AUTO COOK programme, you can increase or decrease cooking time using the MORE/LESS keys.

When cooking without Auto function you can extend the cooking time at any point by using the MORE/LESS key. There is no need to stop the cooking process.

Press **STOP/CLEAR**.



Set the required **AUTO COOK** programme.

\* See AUTO COOK (page 18)

Select weight of food.

Press **START**.



Press **MORE (+)**.

The cooking time will increase by **10** seconds for each press of the key.

Press **LESS (-)**.

The cooking time will decrease by **10** seconds for each press of the key.



# 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. High power is automatically selected and pressing the button will select a different power level.

## POWER

|                           |       |      |
|---------------------------|-------|------|
| <b>HIGH</b>               | 900 W | 100% |
| <b>MEDIUM HIGH</b>        | 720 W | 80%  |
| <b>MEDIUM</b>             | 540 W | 60%  |
| <b>DEFROST MEDIUM LOW</b> | 360 W | 40%  |
| <b>LOW</b>                | 180 W | 20%  |

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

Press **STOP/CLEAR**.



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



Press **1 MIN** five times.  
Press **10 SEC** three times.



Press **START**.  
When cooking you can use **MORE** or **LESS** key to increase or decrease cooking time.



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



# 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 40% power.



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.

In case of Auto Defrost cooking, you can cook the food in maximum three stages. (Auto Defrost + Stage 1 + Stage 2) Therefore you can defrost the food and cook it without resetting the oven at each stage.

Press **STOP/CLEAR**.

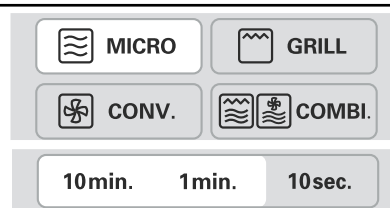
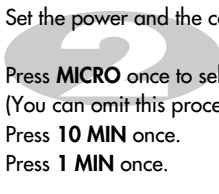


Set the power and the cooking time **for stage 1**.

Press **MICRO** once to select HIGH power.  
(You can omit this process for HIGH power.)

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** once.

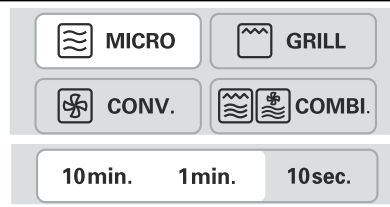
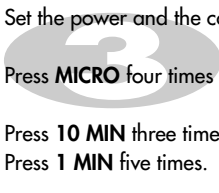


Set the power and the cooking time **for stage 2**.

Press **MICRO** four times to select 40% power.

Press **10 MIN** three times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.

When cooking you can use **MORE or LESS** key to increase or decrease cooking time.



# Grill Cooking

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

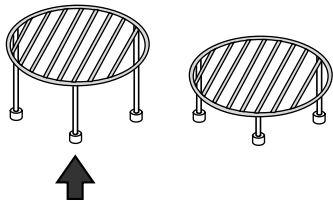


This model is fitted with a **HEATER**, so preheating is not needed.

This feature will allow you to brown food quickly.

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

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



Press **STOP/CLEAR**.



Press **GRILL**.

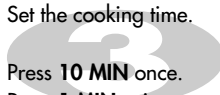


Set the cooking time.

Press **10 MIN** once.

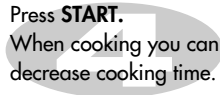
Press **1 MIN** twice.

Press **10 SEC** three times.



Press **START**.

When cooking you can use **MORE** or **LESS** key to increase or decrease cooking time.



# Convection Cooking

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



The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C~230°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).

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

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

Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature. Then place your food in your oven: then tell your oven to start cooking.

1. To preheat.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **CONV.**



Press **MORE** five times to select "230°C".

The cooking temperature can be changed by pressing **MORE** or **LESS** key.



Press **START**.

Preheating will be started with displaying "Pr-H".



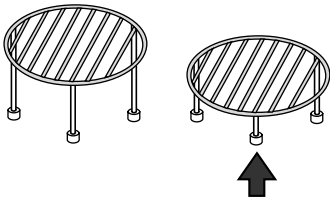
# Convection Cooking

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



If you do not set a temperature your oven will automatically select 180°C. The cooking temperature can be changed by pressing the MORE or LESS key.

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



2. To cook.  
Press **STOP/CLEAR**.

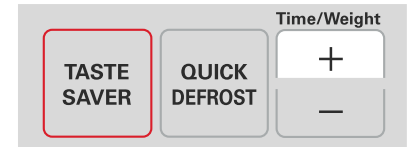


Press **CONV.**



Press **MORE** five times to select "230°C".

The cooking temperature can be changed by pressing **MORE** or **LESS** key.



Press **10 MIN** five times.



Press **START**.  
When cooking you can use **MORE** or **LESS** key to increase or decrease cooking time.



# Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 360 and grill for a cooking time of 25 minutes.



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

You can set three kinds of micro power level (180, 270 and 360) in combi mode.

## 1. GRILL COMBINATION.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **COMBI**.

Press **GRILL**.



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



Set the cooking time.

Press **10 MIN** two times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.

When cooking you can use **MORE** or **LESS** key to increase or decrease cooking time.



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



# Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with:- micro power 360 power and at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.



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

You can set three kinds of micro power level(180, 270 and 360) in combi mode.

## 2. CONVECTION COMBINATION.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **COMBI**.



Press **CONVECTION**.



Press **MORE** two times for convection temperature 200°C.



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



Set the cooking time.

Press **10 MIN** two times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.

When cooking you can use **MORE** or **LESS** key to increase or decrease cooking time.



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

# Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of jacket potato .



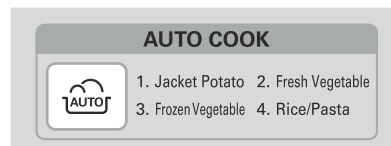
**AUTO COOK** allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

| Category         | Press<br>AUTO COOK |
|------------------|--------------------|
| Jacket potato    | <b>1</b> time      |
| Fresh vegetable  | <b>2</b> times     |
| Frozen vegetable | <b>3</b> times     |
| Rice / Pasta     | <b>4</b> times     |

Press **STOP/CLEAR**.

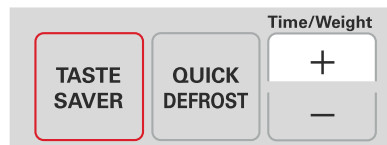


Press **AUTO COOK** key of the required food type in this example press **AUTO COOK** once. "Ac-1" appears on the display.



Select desired weight of jacket potato. Press **MORE** key five times to enter "0.6kg".

If the MORE/LESS keys are pressed and held, the weight will increase/decrease rapidly.



Press **START**.



| Function  | Category                       | Weight Limit | Utensil             | Food Temp. | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |        |      |      |      |       |       |      |       |       |       |     |       |       |       |       |
|-----------|--------------------------------|--------------|---------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|------|------|------|-------|-------|------|-------|-------|-------|-----|-------|-------|-------|-------|
| Auto Cook | <b>Jacket Potato (Ac-1)</b>    | 0.2 ~ 1.0kg  | Metal tray          | Room       | <p>Choose medium sized potatoes 200 -220g.<br/>Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the metal tray. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven.<br/>Let stand covered with foil for 5 minutes.<br/><b>CAUTION: The grill and surrounding oven will get very HOT. Use gloves.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |        |      |      |      |       |       |      |       |       |       |     |       |       |       |       |
|           | <b>Fresh Vegetable (Ac-2)</b>  | 0.2 ~ 0.8kg  | Microwave-safe bowl | Room       | <p>Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand. Add amount of water according to the quantity.<br/>** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon<br/>** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |        |      |      |      |       |       |      |       |       |       |     |       |       |       |       |
|           | <b>Frozen Vegetable (Ac-3)</b> | 0.2 ~ 0.8kg  | Microwave-safe bowl | Frozen     | <p>Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand. Add amount of water according to the quantity.<br/>** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon<br/>** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |        |      |      |      |       |       |      |       |       |       |     |       |       |       |       |
|           | <b>Rice / Pasta (Ac-4)</b>     | 0.1 ~ 0.3kg  | Microwave-safe bowl | Room       | <p>Wash rice and place rice &amp; boiling water with 1/4 to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl.</p> <table border="1" data-bbox="820 823 1334 924"> <thead> <tr> <th></th> <th>Weight</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Cover</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Water</td> <td>Rice</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Yes</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.<br/>** Pasta - During the cooking, stir several times. After cooking, stand 1 or 2 minutes. Rinse pasta with cold water.</p> |  | Weight | 100g | 200g | 300g | Cover | Water | Rice | 250ml | 350ml | 480ml | Yes | Pasta | 300ml | 600ml | 900ml |
|           | Weight                         | 100g         | 200g                | 300g       | Cover                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |        |      |      |      |       |       |      |       |       |       |     |       |       |       |       |
| Water     | Rice                           | 250ml        | 350ml               | 480ml      | Yes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |        |      |      |      |       |       |      |       |       |       |     |       |       |       |       |
|           | Pasta                          | 300ml        | 600ml               | 900ml      | No                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |        |      |      |      |       |       |      |       |       |       |     |       |       |       |       |

# Auto Roast

In the following example I will show you how to cook 1.4kg of roast beef.



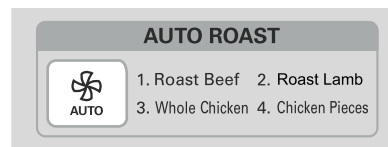
**AUTO ROAST** cook allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

| Category       | Press    | AUTO ROAST |
|----------------|----------|------------|
| Roast Beef     | <b>1</b> | time       |
| Roast Lamb     | <b>2</b> | times      |
| Whole Chicken  | <b>3</b> | times      |
| Chicken Pieces | <b>4</b> | times      |

Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO ROAST** once to select **ROAST BEEF**.  
"Ar-1" appears on the display.



Select desired weight of roast beef.  
Press **MORE** ten times to enter "1.4 kg".



Press **START**.  
When cooking you can use **MORE** or **LESS** key to increase or decrease cooking time.



## AUTO ROAST GUIDE

| Function   | Category                             | Weight Limit | Utensil                   | Food Temp.   | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------|--------------------------------------|--------------|---------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Auto Roast | <b>Roast Beef<br/>(Ar-1)</b>         | 0.5 ~ 1.5 kg | Low rack &<br>Metal tray  | Refrigerated | Brush the beef with melted margarine or butter. Place on the low rack over the metal tray. When beeps, turn food over.<br>And then press start to continue cooking.<br>After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.                                |
|            | <b>Roast Lamb<br/>(Ar-2)</b>         | 0.5 ~ 1.5 kg | Low rack &<br>Metal tray  | Refrigerated | Brush the Lamb with melted margarine or butter. Place on the low rack over the metal tray. When beeps, turn food over.<br>And then press start to continue cooking.<br>After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.                                |
|            | <b>Whole<br/>Chicken<br/>(Ar-3)</b>  | 0.8 ~ 1.5 kg | Low rack &<br>Metal tray  | Refrigerated | Wash and dry skin. Brush the chicken with melted margarine or butter. Place on the low rack over the metal tray.<br>When beeps, turn food over. And then press start to continue cooking.<br>After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.          |
|            | <b>Chicken<br/>Pieces<br/>(Ar-4)</b> | 0.2 ~ 0.8 kg | High rack &<br>Metal tray | Refrigerated | Wash and dry skin. Brush the chicken pieces with melted margarine or butter. Place on the high rack over the metal tray.<br>When beeps, turn food over. And then press start to continue cooking.<br>After cooking, stand covered with foil for 2-5 minutes. |

# 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    |       |
|----------------|----------|-------|
| <b>MEAT</b>    | <b>1</b> | time  |
| <b>POULTRY</b> | <b>2</b> | times |
| <b>FISH</b>    | <b>3</b> | times |
| <b>BREAD</b>   | <b>4</b> | times |

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

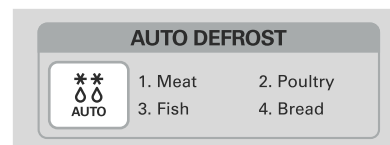
Press **STOP/CLEAR**.

Weigh 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.



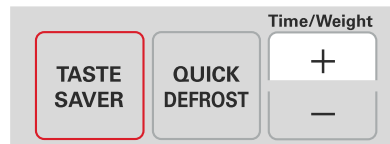
Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.

"dEF2" appears on the display window.



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

Press **MORE** fourteen times to enter "1.4Kg".



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 sounds) unless the door is opened.**

## DEFROSTING 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, turn food over.** Remove defrosted portions. Continue to defrost remaining pieces.  
 After defrosting, allow to stand until completely thawed.
- \* For example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

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

# 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).

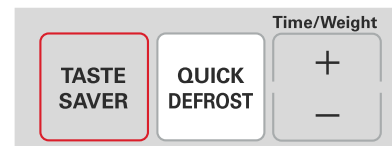
Press **STOP/CLEAR**.

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** to select the **MEAT** defrosting programme.

The oven works 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.**



## **QUICK DEFROST GUIDE**

Use this function to defrost quickly for minced meat.

Remove the meat completely from its wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When beeps, 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.

| <b>Category</b>    | <b>Weight</b> | <b>Utensil</b>                 | <b>Instructions</b>                                                                         |
|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Minced Meat</b> | 0.5kg         | Microwave ware<br>(Flat plate) | Minced meat<br>Turn food over at beep.<br><br>After defrosting, let stand for 5-15 minutes. |

# Taste Saver

In the following example I will show you how to use the taste saver function to warm food at the temperature of 90°C for 30 minutes.



The oven has a temperature range of 30°C ~ 90°C, when **Taste Saver** is selected.

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

Once it has reached the correct temperature, your oven will BEEP.

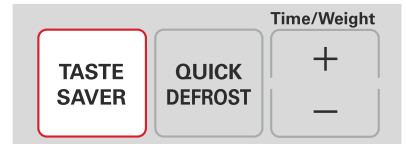
Press **STOP/CLEAR**.



Press **TASTE SAVER** once.



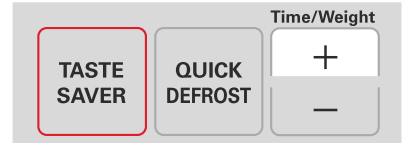
When you press taste saver, 60°C is set initially.



Press **MORE** three times.



"90°C" appears on the display.



Press **10 MIN** three times.

"30:00" appears on the display.



Press **START**.



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

# Important safety instructions

## Read carefully and keep for future reference

### **WARNING**

*Please do not let the POWER CORD touch the BACK COVER.*

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

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

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

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

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

# Microwave-safe Utensils

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

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

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

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

### Dinner plates

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

### Glassware

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

### Plastic storage containers

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

## Paper

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

## Plastic cooking bags

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

## Plastic microwave cookware

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

## Pottery, stoneware and ceramic

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

## CAUTION

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

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

# Food characteristics & Microwave cooking

## Keeping an eye on things

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

## Factors affecting microwave cooking times

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

## Density of food

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

## Height of food

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

## Moisture content of food

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

## Bone and fat content of food

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

## Quantity of food

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

## Shape of food

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

## Covering

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

## Browning

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

## Covering with greaseproof paper

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

## Arranging and spacing

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

# Food characteristics & Microwave cooking

## Stirring

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

## Turning over

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

## Placing thicker portions facing outwards

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

## Shielding

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

## Elevating

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

## Piercing

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

## Testing if cooked

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

## Standing time

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

## To Clean Your Oven

### 1 Keep the inside of the oven clean

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

### 2 Keep the outside of the oven clean

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

### 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

### 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.

**DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.**

Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

# Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

**Q Why do eggs sometimes pop?**

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

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

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

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

A Yes, if using one of the two methods described below

- 1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.
- 2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

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

## CAUTION

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

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

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



# Plug wiring information/ Technical Specifications

## Warning


### This appliance must be earthed

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

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

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

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

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

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

### Technical Specification

|                     |                                   | MC7849H/MC7849HS          |
|---------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Power Input         | 230 V AC / 50Hz                   |                           |
| Output              | 900 W (IEC60705 rating standard)  |                           |
| Microwave Frequency | 2450 MHz                          |                           |
| Outside Dimension   | 512 mm(W) X 302 mm(H) X 500 mm(D) |                           |
| Power Consumption   | Microwave                         | 1300 Watts                |
|                     | Grill                             | 1150 Watts                |
|                     | Combination                       | 3150 Watts                |
|                     | Convection                        | 800 Watts(Max 1900 Watts) |



دليل المالك

# إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MC7849H  
MC7849HS



# 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 ومربطات 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 ومربطات 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       | البداية السريعة                                |
| ٩       | طهي أكثر أو أقل                                |
| ١٠      | الطهي بالطاقة الدقيقة                          |
| ١١      | مستوى الطاقة الدقيقة                           |
| ١٢      | الطهي على مرحلتين                              |
| ١٣      | الطبخ بالشواية                                 |
| ١٤ ~ ١٥ | الطبخ بالانتقال الحراري                        |
| ١٦ ~ ١٧ | الطهي الموحد                                   |
| ١٨ ~ ١٩ | طهي تلقائي                                     |
| ٢٠ ~ ٢١ | تحميص تلقائي                                   |
| ٢٢ ~ ٢٤ | إذابة الثلج تلقائياً                           |
| ٢٥ ~ ٢٦ | إذابة ثلج سريعة                                |
|         | حافظ المذاق                                    |
| ٢٧ ~ ٢٨ | تحذيرات من أجل السلامة                         |
| ٢٩      | أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف          |
| ٣٠ ~ ٣١ | خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف |
| ٣٢      | أسئلة وأجوبة                                   |
| ٣٣      | تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية        |

## كيف تعمل وظيفة الميكروويف

موجات الميكروويف هي أحد أشكال الطاقة الشبيهة بموجات الراديو والتليفزيون 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 تصنع منها أطباق الطهي الآمن في الميكروويف.

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

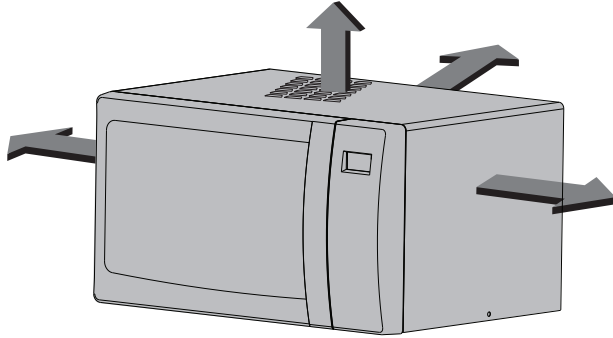
## جهاز آمن جداً

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 تضر بك عند تناول الطعام.

# التفريغ و التنصيب

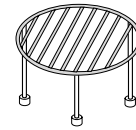
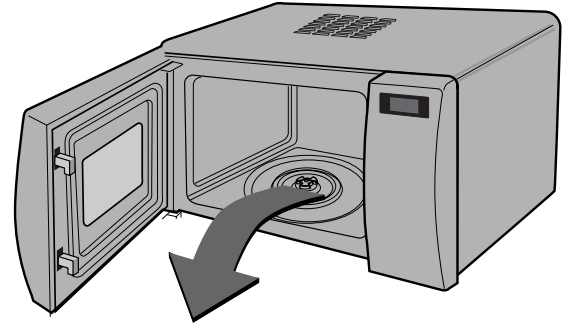
مع اتباع الخطوات الأساسية في هاتين الصفحتين سوف يمكنك التحقق بسرعة من عمل الفرن بالشكل الملائم. يرجى الانتباه بشكل خاص إلى المبادئ التوجيهية الخاصة بمكان تنصيب الفرن. عند إخراج الفرن من العبوة الخاصة به تأكد من إزالة جميع الملحقات ومواد التغليف. إفحصي الفرن للتأكد من عدم تعرضه للضرر خلال الشحن.

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 لموضع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.

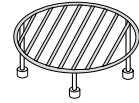


هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

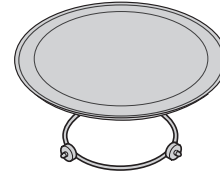
١ قومي بتفريغ الفرن من عبوته وضعيه على سطح أفقي مستوي.



الرف العلوي



الرف السفلي



حلقة دوارة



الصينية المعدنية

٣

تأكد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج.

إذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابس وادخله مرة

أخرى في المخرج الكهربائي.

٤

الحلقة الدورانية داخل لفرن وضع فوقها الصينية الزجاجية.

ضع افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب.

٥

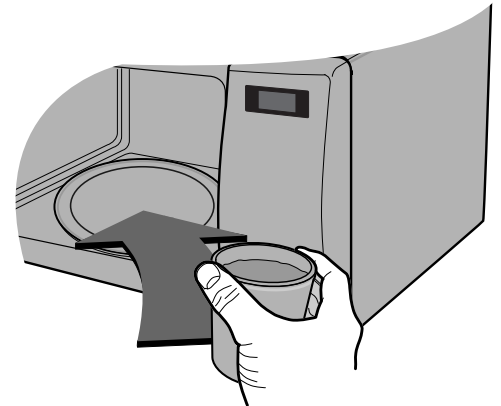
املاً وعاء أمانى الاستخدام في الفرن

ب ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية

وأغلق باب الفرن بإحكام. إذا كانت لديك شكوك

بنوع الأنية التي يمكن استخدامها في الفرن.

راجع ص ٢٩.



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. احتس عند

رفع الأناء 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 **Taste saver**)

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.

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

اضغط على زر **١٠ دقائق** خمس عشرة مرة.

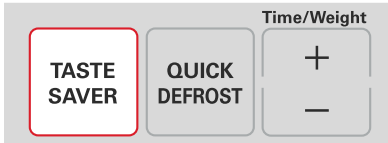
اضغط على زر **١ دقيقة** ثلاث مرات.

اضغط على زر **١٠ ثوان** خمس مرات.



اضغطي على **TASTE SAVER** لضبط الوقت.

تبدأ الساعة في العد.



# القفل الأبوي

اضغطي على إيقاف/مسح.



STOP  
CLEAR



START  
Q-START

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



STOP  
CLEAR



START  
Q-START

الآن تم ضبط القفل الأبوي.

سوف يُعرض الوقت على الشاشة إذا قمتم بضبط الساعة.

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

L

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



STOP  
CLEAR



START  
Q-START

سوف تسمعين صوت صفارة عند تحرير الزر.



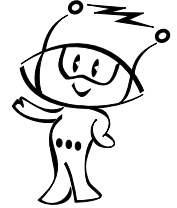
يحتوي الفرن الخاص بك على وظيفة أمان تمنع التشغيل غير المقصود للفرن. وبمجرد ضبط القفل الأبوي، لن يمكنك استخدام أي وظيفة ولا يمكن إجراء أي عمليات طهي. ومع ذلك يظل بإمكانك فتح باب الفرن.



# 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.

سوف يبدأ الفرن في العمل قبل الانتهاء من الضغطة الرابعة.



وخلال الطهي على **البداية السريعة**، يمكنك مد وقت الطهي بالضغط بشكل متكرر على زر **بدء التشغيل**.



# طهي أكثر أو أقل

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة تغيير برامج الطهي التلقائي مسبقة الضبط لوقت أطول أو أقصر للطهي.

اضغطي على إيقاف/مسح.



إضبطني برنامج الطهي التلقائي المطلوب.



حددي وزن الطعام.

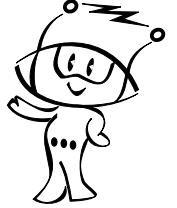
اضغطي على بدء التشغيل.

اضغطي على أكثر مرة واحدة.

سوف يزيد وقت الطهي بمقدار ١٠ ثواني مع كل ضغطة على المفتاح.

اضغطي على أقل مرة واحدة.

سوف يقل وقت الطهي بمقدار ١٠ ثواني مع كل ضغطة على المفتاح.



إذا وجدت أن الطعام الخاص بك قد تم طهيه بشدة أو غير مطهي جيداً مع استخدام برنامج الطهي التلقائي، يمكنك زيادة أو التقليل من وقت الطهي عن طريق تدوير المفتاح ح أكثر/أقل.

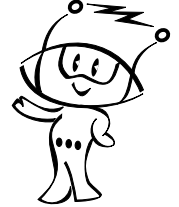
وعند الطهي باستخدام وظيفة الطهي التلقائي واليدوي، يمكنك إطالة أو تقصير وقت الطهي في أي وقت عن طريق تدوير المفتاح أكثر/أقل.  
لست في حاجة إلى إيقاف عملية الطهي.

# 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.

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



اضغط على زر ١ دقيقة واحدة خمس مرات.  
اضغط على زر ١٠ ثوان ثلاث مرات.

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



اضغط على زر تشغيل.

# مستوى الطاقة الدقيقة

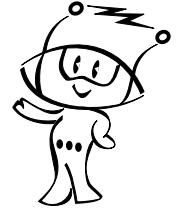
فرن الميكروويف الخاص بك مزود بخمس مستويات للطاقة لمنحك أقصى درجة من المرونة والتحكم في الطهي. الجدول التالي يحتوي على أمثلة على الأطعمة ومستوى طاقة الطهي التي يوصى بها لهذه الأطعمة للاستخدام مع فرن الميكروويف.



| مستوى الطاقة               | استخدام                                                                                                      | مستوى الطاقة (%) | إخراج الطاقة |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| عالي أقصى درجة             | * ماء مغلي.<br>* لحم بقري مفروم بني.<br>* طهي قطع الطيور والسّمك والخضروات.<br>* طهي قطع رقيقة من اللحم.     | 100%             | 900W         |
| عالي متوسط                 | * إعادة تسخين الكل.<br>* لحم مدخن وطيور.<br>* طهي عشب الغراب وسمك المحار.<br>* طهي أطعمة تحتوي على جبن وبيض. | 80%              | 720W         |
| متوسط                      | * خبز الكعك والغريبة.<br>* تحضير البيض.<br>* طهي الكسترد.<br>* تحضير الأرز والحساء.                          | 60%              | 540W         |
| إذابة ثلج/منخفضة<br>متوسطة | * إذابة الثلج من الكل.<br>* إذابة الزبدة والشيكولاتة.<br>* طهي قطع رقيقة بدرجة أقل من اللحم.                 | 40%              | 360W         |
| منخفض                      | * تطرية الزبدة والجبن.<br>* تطرية الأيس كريم.<br>* تخمير العجينة.                                            | 20%              | 180W         |

# 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 ٤٠٪ وات.



اضغطي على إيقاف/مسح.



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

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

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

في حالة الطهي على إعداد إذابة الثلج التلقائي، يمكنك طهي الطعام على ثلاثة مراحل كحد أقصى.

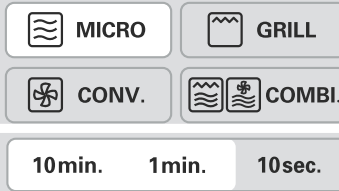
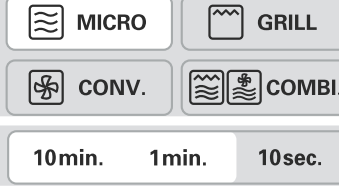
(إذابة الثلج التلقائي + المرحلة الأولى + المرحلة الثانية).

وهكذا فبإمكانك إذابة الثلج من الطعام وطهيه بدون الحاجة إلى إعادة ضبط الفرن في كل مرحلة.

إضبطي الطاقة ووقت الطهي بالنسبة للمرحلة الأولى. اضغطي على مايكرو مرة واحدة لتحديد الطاقة العالية. اضغط على زر ١٠ دقائق مرة. اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرة. اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

اضغط على زر تشغيل.



# الطبخ بالشواية

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

اضغطي على إيقاف/مسح.



STOP  
CLEAR



START  
Q-START



هذا الطراز يحتوي على سخان غمد، لذلك فلن تحتاجين إلى التسخين المسبق.

سوف تسمح لك هذه الميزة بتحمير الطعام وجعله مقرمش بسرعة.

الصينية المعدنية تكون مثبتة فيما بين صينية زجاجية ورف شواية في وضع الشواء.

يجب استخدام رف الشواية (الرف العلوي) خلال الطهي في وضع الشواء.

اضغطي على يحتوي.



MICRO



GRILL



CONV.



COMBI.

اضبطي وقت الطهي.

10min. 1min. 10sec.

اضغطي على ١٠ دقائق مرة واحدة.

اضغطي على دقيقة واحدة مرتين.

اضغطي على ١٠ ثواني ثلاث مرات.

اضغط على زر تشغيل.

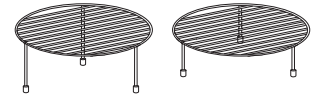


STOP  
CLEAR



START  
Q-START

عند الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير أكثر/أقل.



# الطبخ بالانتقال الحراري

على سبيل المثال التالي، تعرف كيفية تسخين الفرن مسبقاً على درجة حرارة ٢٣٠ م.



١. للتسخين المسبق  
اضغطي على إيقاف/مسح.



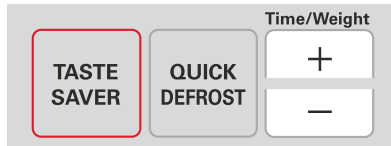
٢. اضغط على الحمل الحراري.



الفرن يوفر مدى درجة الحرارة التي تتراوح بين ٤٠ م و ١٠٠ م و ٢٥٠ م. (١٨٠ م متوفرة تلقائياً عند اختيار وضعية الانتقال الحراري.)

\* الفرن مزود بوظيفة التخخير على درجة حرارة ٤٠ م.

يمكنك الانتظار حتى يبرد الفرن لأنه لا يمكنك استخدام وظيفة التخخير عندما تكون درجة حرارة الفرن أعلى من ٤٠ مئوية.



ويستغرق الوقت بعض دقائق للوصول الى درجة الحرارة المختارة.

٣. اضغط على زر تشغيل.

بدأ الفرن بالتسخين المسبق مع عرض "Pr-H".



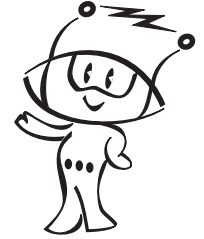
عند الوصول الى درجة الحرارة المطلوبة، تنطلق صفارة من الفرن لكي تعرف أن الفرن وصل الى درجة الحرارة المطلوبة. وعندما ضع الطعام في الفرن؛ وعندها يعمل الفرن للبدء بالطبخ.

# الطبخ بالانتقال الحراري

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

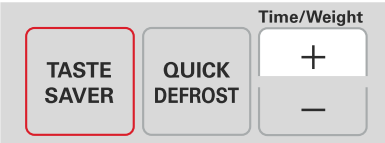


٢. للطبخ  
اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغط على الحمل الحراري.

إذا لم تضبط درجة حرارة الفرن، يختار الفرن درجة حرارة ١٨٠ م تلقائياً، ويمكنك تغيير درجة الحرارة للطبخ بتدوير أكثر/أقل.

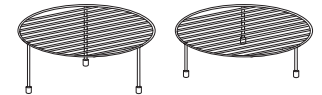


اضغط خمس مرات أكثر لاختيار "٢٣٠ درجة مئوية".

يجب استخدام رف الحمل الحراري (الرف السفلي) خلال الطهي في وضع الحمل الحراري.



اضغطي على ١٠ دقائق خمس مرات.



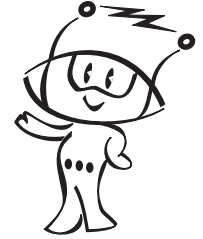
اضغط على زر تشغيل.  
عند الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير أكثر/أقل.





# الطهي الموحد

في المثال التالي سوف أوضح لكم طريقة برمجة الفرن على الوضع كومبي كو- ٢ لوقت الطهي ٢٥ دقيقة.



١. مجموعة الشواية

اضغطي على إيقاف/مسح.



اضغطي على مجمع ثلاث مرات.

اضغطي على يحتوي.

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.

يمكنك ضبط ثلاثة أنواع لمستوى طاقة المايكروويف ( ١٨٠ ، ٣٦٠ ، و ٥٤٠ ) على وضعية الطبخ الجمعي.

اضغطي على يؤضقد مرتين لتحديد طاقة ٣٦٠.



اضبطي وقت الطهي.

اضغطي على ١٠ دقائق مرتين.

اضغطي على دقيقة واحدة خمس مرات.

10min. 1min. 10sec.

اضغط على زر تشغيل.

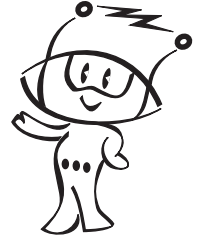
عند الطهي، يمكنك استخدام المفاتيح أكثر/أقل لزيادة/التقليل من وقت الطهي. إنتبهي عند إخراج الطعام لأن الوعاء سيكون ساخناً!



# الطهي الموحد

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

٢. مجموعة الحمل الحراري  
اضغطي على إيقاف/مسح.



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.

اضغطي على مجمع ثلاث مرات.  
اضغط على الحمل الحراري.  
اضغطي على أكثر مرتين لضبط الحمل الحراري على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية.

اضغطي على يؤضقن مرتين لتحديد طاقة ٣٦٠.

اضبطي وقت الطهي.

اضغطي على ١٠ دقائق مرتين.

اضغطي على دقيقة واحدة خمس مرات.

اضغط على زر تشغيل.

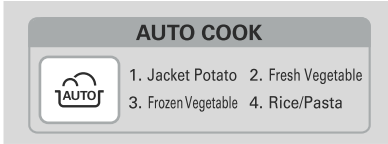
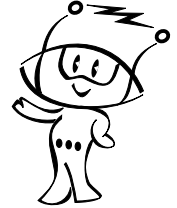
عند الطهي، يمكنك استخدام المفاتيح أكثر/أقل لزيادة/التقليل من وقت الطهي. إنتبهني عند إخراج الطعام لأن الوعاء سيكون ساخناً!

# طهي تلقائي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٠.٦ كجم من البطاطس غير المقشرة.



اضغطي على إيقاف/مسح.



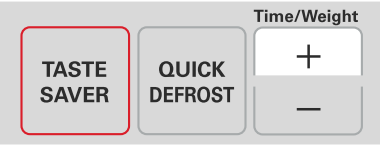
اضغطي على طهي تلقائي مرة واحدة.  
يتم عرض "Ac-1" على الشاشة.

يسمح لك طهي تلقائي بطهي معظم  
أكلاتك المفضلة بسهولة باختيار نوع  
الطعام وإدخال وزن الطعام بالضغط  
على المفتاح أكثر/أقل.

اضغطي على  
طهي تلقائي

الفئة

|                |   |      |
|----------------|---|------|
| بطاطس بالقشر   | ١ | مرة  |
| الخضار الطازجة | ٢ | مرات |
| الخضار المجمدة | ٣ | مرات |
| أرز/مكرونه     | ٤ | مرات |



اختراري وزن البطاطس المطلوب.  
اضغطي على المفتاح أكثر أربع مرات لإدخال ٠.٦ كجم  
في حالة الضغط على المفاتيح أكثر/أقل والاستمرار في الضغط علي  
سوف تتم زيادة/خفض الوزن بسرعة.



اضغط على زر تشغيل.

| نوع الطعام         | الأوعية           | الوزن المحدود | التعليمات                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------|-------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ١. بطاطس بالقشر    | -                 | ١,٠ - ٠,٢ كجم | اختاري ثمار بطاطس متوسطة الحجم من ١٧٠ - ٢٠٠ جرام. اغسلي ثمار البطاطس وجففيها. قطعي ثمار البطاطس إلى عدة أجزاء باستخدام شوكة. ضعي ثمار البطاطس على المائدة الدوارة الزجاجية. اضبطي الوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل. بعد الطهي، قومي بإخراج ثمار البطاطس من الفرن. اتركي الحامل مغطى بطبقة رقيقة من الورق لمدة ٥ دقائق. |
| ١.٢ الخضار الطازجة | وعاء ميكروويف آمن | ٠,٢ - ٠,٨ كجم | ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن. أضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء تغليف. بعد الطهي، قلبها واتركها لمدة ٢ دقيقتين. ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيه.<br>* ٠,٢ ~ ٠,٤ كجم : ٢ ملعقة صغيرة<br>* ٠,٥ ~ ٠,٨ كجم : ٤ ملاعق صغيرة                                                                              |
| ٣. الخضار المجمده  | وعاء ميكروويف آمن | ٠,٢ - ٠,٨ كجم | ضعي الخضروات في وعاء ميكروويف آمن. أضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء تغليف. بعد الطهي، قلبها واتركها لمدة ٢ دقيقتين. ضعي كمية الماء وفقاً لكمية الطعام المراد طهيه.<br>* ٠,٢ ~ ٠,٤ كجم : ٢ ملاعق صغيرة<br>* ٠,٥ ~ ٠,٨ كجم : ٤ ملاعق صغيرة                                                                              |
| ٤. أرز/معكرونة     | وعاء ميكروويف آمن | ٠,١ ~ ٠,٣ كجم | اغسلي الأرز. صرفي الماء. ضعي الأرز والماء المغلي في وعاء عميق وكبير.<br>* الأرز - بعد الطهي، أتركيه مغطى لمدة 5 دقائق أو حتى يمتص الماء.                                                                                                                                                                             |

| الوزن    | ١٠٠ جم   | ٢٠٠ جم   | ٣٠٠ جم   | غطاء            |
|----------|----------|----------|----------|-----------------|
| ماء مغلي | ٣٠٠ مللي | ٥٧٥ مللي | ٨٠٠ مللي | نعم/جانب المنفذ |

# تحميص تلقائي

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي 1.4 كجم من لحم بقري مدخن.

اضغطي على إيقاف/مسح.



يسمح لك الإعداد التلقائي بطهي معظم أكلاتك المفضلة بسهولة عن طريق تحديد نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

## AUTO ROAST



1. Roast Beef
2. Roast Lamb
3. Whole Chicken
4. Chicken Pieces

اضغطي على الشواء التلقائي مرة واحدة لاختيار اللحم البقري المدخن . سوف تظهر “ Ar 1 “ على الشاشة.

اضغطي على

الشواء التلقائي

الفئة

|      |   |              |
|------|---|--------------|
| مرة  | ١ | لحم بقر مشوي |
| مرات | ٢ | لحم غنم مشوي |
| مرات | ٣ | دجاجة أملة   |
| مرات | ٤ | قطع التاج    |



اختراري الوزن المطلوب للحم البقري المدخن .  
اضغطي على المفتاح أكثر 10 مرات لإدخال “ 1.4 كجم“.

اضغط على زر تشغيل.



عند الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ بتدوير أكثر/أقل.

| فئة الطعام             | حد الوزن      | أدوات المطبخ                     | درجة حرارة الطعام | تعليمات                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|---------------|----------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| لحم بقر مشوي<br>(Ar 1) | ١.٥ ~ ٠.٥ كجم | الرف السفلي<br>والصينية المعدنية | مُبردة            | إدهني اللحم البقري بالسمنة أو بالزبدة الذائبة.<br>ضعيه على الرف السفلي فوق الصينية المعدنية.<br>عند سماع صوت الصفارة، قلبه الطعام.<br>ثم اضغطي على زر بدء التشغيل للاستمرار في الطهي.<br>وبعد الطهي، أتركه مغطى بطبقة من الورق الحراري لمدة ١٠ دقائق.                         |
| لحم غنم مشوي<br>(Ar 2) | ١.٥ ~ ٠.٥ كجم | الرف السفلي<br>والصينية المعدنية | مُبردة            | إدهني اللحم البقري بالسمنة أو بالزبدة الذائبة.<br>ضعيه على الرف السفلي فوق الصينية المعدنية.<br>عند سماع صوت الصفارة، قلبه الطعام.<br>ثم اضغطي على زر بدء التشغيل للاستمرار في الطهي.<br>وبعد الطهي، أتركه مغطى بطبقة من الورق الحراري لمدة ١٠ دقائق.                         |
| دجاجة آملة<br>(Ar 3)   | ١.٥ ~ ٠.٨ كجم | الرف السفلي<br>والصينية المعدنية | مُبردة            | إغسلها وجففها جيدا. إدهني أرجل الدجاج بالسمنة أو بالزبدة الذائبة.<br>ضعها على الرف العلوي فوق الصينية المعدنية. عند سماع صوت<br>الصفارة، قلبه الطعام. ثم اضغطي على زر بدء التشغيل للاستمرار في<br>الطهي.<br>وبعد الطهي، أتركه مغطى بطبقة من الورق الحراري لمدة ١٠ دقائق.      |
| قطع الدجاج<br>(Ar 4)   | ٠.٨ ~ ٠.٢ كجم | الرف العلوي<br>والصينية المعدنية | مُبردة            | إغسلها وجففها جيدا. إدهني أرجل الدجاج بالسمنة أو بالزبدة الذائبة.<br>ضعها على الرف العلوي فوق الصينية المعدنية. عند سماع صوت<br>الصفارة، قلبه الطعام. ثم اضغطي على زر بدء التشغيل للاستمرار في<br>الطهي.<br>وبعد الطهي، أتركه مغطى بطبقة من الورق الحراري لمدة ٢ إلى ٥ دقائق. |

# إذابة الثلج تلقائياً

تتفاوت درجة حرارة الأطعمة وكثافتها، أوصي بفحص الطعام قبل البدء في الطهي. إنتهبي بشكل خاص إلى القطع الكبيرة من اللحم والفراخ، حيث أن بعض الأطعمة لا يجب إذابة الثلج منها بالكامل قبل الطهي. برنامج الخبز مناسب لإذابة الثلج من الأشياء الصغيرة مثل اللقائف أو أرغفة الخبز الصغيرة. وهي تتطلب وقتاً أطول حتى يذوب الثلج من المنتصف. سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة إذابة الثلج من ١.٤ كجم من الطيور المجمدة.



اضغطي على إيقاف/مسح.

تاكدي من إزالة أي أربطة أو رابطات معدنية، ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق باب الفرن.



## AUTO DEFROST



AUTO

1. Meat
2. Poultry
3. Fish
4. Bread

اضغطي على إذابة الثلج تلقائياً مرتين لتحديد برنامج إذابة ثلج لحوم الطيور.

وعندها تظهر "def2" في زجاج العرض.

## Time/Weight

TASTE SAVER

QUICK DEFROST

+

-

أدخلي وزن الطعام المجمد الذي ستقومين بإذابة الثلج منه.



اضغط على زر تشغيل.

خلال إذابة الثلج سوف يُصدر الفرن صوت زصفارة س، عندئذ قومي بفتح باب الفرن وقلبي الطعام وافصلي 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 بدء التشغيل لاستئناف إذابة الثلج. لن يتوقف الفرن عن إذابة الثلج (حتى عند إصدار صوت الصفارة) ما لم تقومي بفتح الباب.

يحتوي الفرن الخاص بك على أربعة إعدادات لإذابة الثلج: اللحم ولحم الطيور والسلمك والخبز، ولكل فئة إذابة الثلج إعدادات مختلفة للطاقة. سوف يتم تحديد إعداد مختلف بالضغط المتكرر على الزر.

اضغطي على  
إذابة الثلج

الفئة

|      |   |         |
|------|---|---------|
| مرة  | ١ | لحم     |
| مرات | ٢ | الدواجن |
| مرات | ٣ | سمك     |
| مرات | ٤ | خبز     |

## 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 المقدد بأسرع وقت ممكن.
- عند سماع صوت الصفارة، قلبي الطعام. قومي بإزالة القطع التي تمت إذابة الثلج منها. استمري في إذابة الثلج من القطع المتبقية.
- وبعد إذابة الثلج، أتركه حتى تتم إذابة الثلج منه تماماً.
- \* على سبيل المثال، يجب ترك قطع اللحم الكبيرة والفراخ الكاملة على سبيل المثال لمدة ساعة على الأقل قبل الطهي.

| الغذاء                | أدوات المطبخ                    | حد الوزن      | الطعام                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|---------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| لحم<br>الدواجن<br>سمك | أواني الميكروويف<br>(طبق مفلطح) | ٠.١ - ٤.٠ كجم | <p><b>اللحم</b></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 (٠.٢ سم).</p> <p>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ٥ ~ ١٥ دقيقة.</p> <p><b>لحم طيور</b></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 ~ ٣٠ دقيقة.</p> <p><b>سمك</b></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 ~ ٢٠ دقيقة.</p> |
| خبز                   | منشفة ورقية أو<br>طبق مفلطح     | ٠.١ - ٠.٥ كجم | <p>شرائح خبز وكعك وخبز باجيت ... إلخ.</p> <p>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ١ ~ ٢ دقيقة.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



# إذابة ثلج سريعة

استخدمي هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥.٠ 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 ٥.٠ كيلوجرام من اللحم المفروم المجمد.

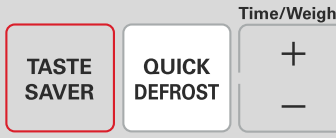
اضغطي على إيقاف/مسح.



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<br>(طبق مفلطح) | ٥٠٠ كجم  | لحم مفروم<br>قلبي الطعام عند سماع الصفارة.<br>وبعد إذابة الثلج، اتركه لمدة ٥-١٥ دقيقة. |

# حافظ المذاق

في المثال التالي سأعرض كيف يمكنك استخدام وظيفة حافظ المذاق لتسخين الطعام خلال ٣٠ دقيقة على درجة حرارة ٩٠ درجة مئوية.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر حافظ المذاق مرة واحدة.



عند الضغط على زر حافظ المذاق، يتم الضبط على درجة حرارة 60 مئوية في البداية.

اضغط على الزر MORE ثلاث مرات إضافية.



تظهر رسالة «90 درجة مئوية» على الشاشة.

اضغط على زر 10 دقائق ثلاث مرات.



تظهر رسالة «30:00» على الشاشة.

اضغط على زر بدء.



يتميز الفرن بنطاق درجة حرارة يتراوح بين ٣٠ إلى ٩٠ درجة مئوية، عند تحديد وظيفة حافظ المذاق.

سيستغرق الفرن دقائق قليلة للوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

بمجرد وصوله إلى درجة الحرارة المناسبة، سيصدر الفرن صوت رنين.

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

## تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل

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

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

# تحذيرات من أجل السلامة

## اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل

٢٢. يجب تشغيل فرن المايكروويف مع فتح الباب الزخرفي.
٢٣. يمكن الحصول على هذا الاتصال عن طريق جعل القابس يمكن الوصول إليه أو عمل مفتاح في السلك الثابت طبقاً لقواعد الأسلاك.
٢٤. لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة قاسية أو مكاشط معدنية قاسية لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح، وبالتالي إلى كسر الزجاج.

**⚠ تحذير :** إذا حدث الضرر في الباب أو أختام الباب ، لا بد من عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل فني مؤهل.

**⚠ تحذير :** من الخطر القيام بأي عملية صيانة أو عملية إصلاح مثل نزع غطاء الفرن الذي يحمي المستخدم من التعرض لطاقت المايكروويف من قبل أي شخص ليس الفني المؤهل .

**⚠ تحذير :** لا بد من عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى بعد وضعها في الوعاء المختوم لأنها قد تنفجر ؛

**⚠ تحذير :** اترك الأطفال يستخدمون الفرن بدون إشراف فقط بعد أن يتعرف على التعليمات المناسبة بحيث يستطيعون استخدام الفرن بطريقة آمنة ويفهمون الخطر في حالة تشغيل الفرن غير الصحيح.

٢١. استخدم فقط الأواني التي تناسب للاستخدام في فرن المايكروويف .
٢٢. عند تسخين الطعام في الأوعية البلاستيكية أو الورقية ، لا تصرف عينيك عن الفرن
٢٣. إذا شاهدت الدخان ، اوقف الجهاز عن العمل وانزع القابس من مخرج التيار واترك الباب مغلقاً من أجل إعاقه أي لهب ؛
٢٤. تسخين المشروبات في فرن المايكروويف قد يؤدي الى فيضان المشروبات، لذلك لا بد من أخذ عناية عند تناول الوعاء .
٢٥. محتويات الأطعمة في الزجاجات وأطعمة الطفل في القارورة تحركها أو نهزها ولا بد من فحص درجة الحرارة قبل الاستخدام من أجل تجنب احتراقها.
٢٦. البيضات بقشراتها والبيضات بعد تغليتها لا بد من عدم تسخينها في فرن المايكروويف لأنها قد تنفجر حتى لو بعد انتهاء التسخين في فرن المايكروويف.
٢٧. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجويف والأجزاء المتجاورة ؛
٢٨. لا بد من تنظيف الفرن نوريا وإزالة أي قطعة من الطعام من الفرن.
٢٩. الفشل في محافظة الفرن في حالته النظيفة قد يؤدي الى تشويه أسطح الفرن التي قد تؤثر على عمر الجهاز وقد يؤدي الى إحداث الحالة الخطيرة.
٣٠. استخدم مستشعر درجة الحرارة الموصى به للفرن فقط ( للجهاز تسهيلة تستخدم مستشعر درجة حرارة).
٣١. إذا كان عنصر التسخين مزود مع الفرن، أثناء استخدام الجهاز، سيصبح ساخناً. لا بد من أخذ عناية لتجنب التماس عنصر التسخين داخل الفرن.

# أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

## الورق

الأطباق والأوعية الورقية ملائمة وأمنة للاستخدام في فرن المايكروويف، 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 التقوس أو الحريق عند استخدامها في فرن المايكروويف.

## أكياس الطهي البلاستيك

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

## الأواني البلاستيكية للطهي في المايكروويف

توجد مجموعة متناوعة متشابهة الأشكال والأحجام من أواني الطهي في فرن المايكروويف. 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 المايكروويف 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 المايكروويف.

## لا تستخدم أواني معدنية أو مزيّنة بأجزاء معدنية في فرن المايكروويف الخاص بك

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

## أطباق المائدة

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

## الأواني الزجاجية

الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة آمنة الاستخدام في فرن المايكروويف. 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 المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## مراقبة الأخطاء

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 المايكروويف الخاص بك مزود بلمبة 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 تركت الطعام في الفرن حتى يتم طهيه كلياً، يمكن أن يتم طهي الأجزاء الخارجية من الطعام بشكل زائد أو قد تحترق. سوف 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 المايكروويف 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 المايكروويف 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 السواء.

## كمية الطعام

يظل عدد موجات المايكروويف 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 تقريباً عند تصنيف الوصفة.

## شكل الطعام

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

## 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 بينية

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 المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

## 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 استخدم 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 استخدم 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.

## 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 لمواجهة للخارج

حيث أن موجات الميكروويف تنجذب إلى الجزء الخارجي من الطعام، فمن الملائم وضع الأكثر سمكاً من اللحم والطيور والسمك ناحية الحافة الخارجية من طبق الخبز. وبهذه الطريقة سوف تنتقل 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 التماسك 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 اختباره 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 فهرنهايت (٢٠ مئوية) و ١٥٠ فهرنهايت (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 تغليظة الأطعمة خلال وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة ما لم يمكن من المفترض بالنسبة لها أن تكون ذات نسيج جاف (بعض أنواع الكلك 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 أحيانا ؟

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

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

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

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

ج. نعم، 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 ابدا

عمل فشار من بقايا حبات الذرة.

س. لماذا لا يتطبخ 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.

# تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

## المواصفات الفنية

| MC7849H/MC7849HS |                                               |
|------------------|-----------------------------------------------|
| إدخال الطاقة     | ٢٣ فولت تيار متناوب/٥٠ هر                     |
| الإخراج          | ٩٠٠ وات (معيار القدرة IEC60705)               |
| تردد الميكروويف  | ٢٤٥٠ ميغاهرتز                                 |
| الأبعاد الخارجية | ٥١٢ مم (عرض) x ٣٠٢ مم (ارتفاع) x ٥٠٠ مم (عمق) |
| استهلاك الطاقة   | فرن الميكروويف                                |
|                  | الشواية                                       |
|                  | المجموعة                                      |
|                  | الانتقال الحراري                              |
|                  | ١٣٠٠ وات                                      |
|                  | ١١٥٠ وات                                      |
|                  | ٣١٥٠ وات                                      |
|                  | ١٩٠٠ وات على الأقصى                           |

## 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 الألوان لاسلاك هذا الجهاز مع الألوان 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 تبديله من  
قبل المنتج أو مركز الخدمات له أو فني مؤهل شبيهه من أجل  
تجنب خطر: