



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE/GRILL/CONVECTION

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.
THE MANUFACTURERS ARE NOT LIABLE FOR ANY PROBLEMS CAUSED BY
THE USER'S FAILURE TO OBSERVE THESE INSTRUCTIONS.

MC9280XCR
MC9280MCR



MFL30374548

www.lg.com

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the 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 microwave oven, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

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

WARNING

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

How the Microwave Function Works

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

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

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

A very safe appliance

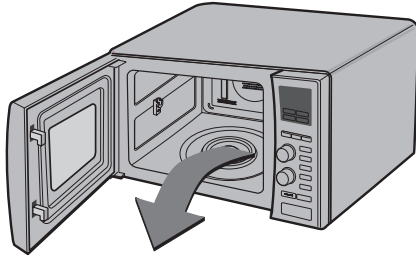
Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

Precautions	2
Contents	3
Unpacking & Installing	4 ~ 5
Setting the Clock	6
Child Lock	7
Micro Power Cooking	8
Micro Power Level	9
Quick Start	10
Grill Cooking	11
Convection Preheat	12
Convection Cooking	13
Convection Combination Cooking	14
Grill Combination Cooking	15
SteamChef Cook	16 ~ 18
Rotisserie Assembly	19
Rotisserie Cook	20 ~ 24
Healthy Fry	25 ~ 28
Auto Cook	29 ~ 33
Sweet Cook	34 ~ 38
Sensor Cook	39 ~ 40
Auto Defrost	41
Auto weight defrost guide	42
Kitchen Timer	43
Heating or Reheating Guide	44
Fresh Vegetable Guide	45
Grill Cooking Guide	46
Important safety instructions	47~ 48
Microwave-safe Utensils	49
Food characteristics & Microwave cooking	50 ~ 51
Questions & Answers	52
Plug wiring information/Technical Specifications	53

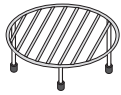
Unpacking & Installing

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

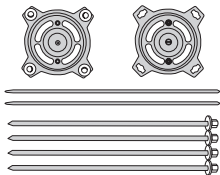
1 Unpack your oven and place it on a flat level surface.



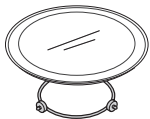
GRILL RACK
(HIGH RACK)



CONVECTION RACK
(LOW RACK)



ROTISSERIE
BAR



GLASS TRAY

ROTATING RING



METAL TRAY

STEAMER



STEAM COVER



STEAM PLATE

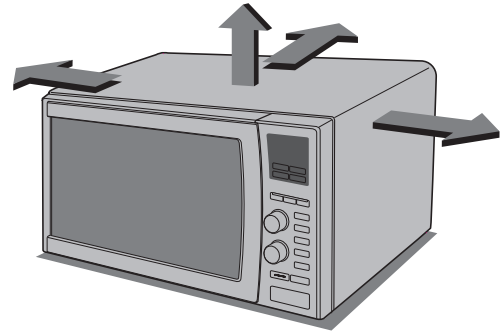


STEAM WATER
BOWL
(CRISPING TRAY)



HANDLE

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

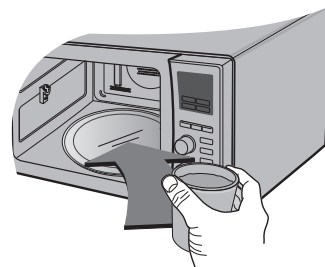


*** THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES**

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

4 Open your oven door by pressing the **DOOR OPEN BUTTON**. Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

5 Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 49.



6 Press the **STOP** button, and press the **START** button one time to set 30 seconds of cooking time. You will hear a BEEP each time you press the button. Your oven will start before you have finished the sixth press; don't worry this is normal.



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.**

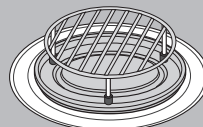
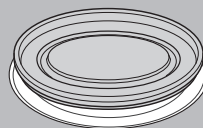


YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

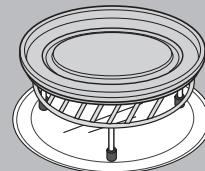
8 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

HOW TO USE THE ACCESSORY

Normal



Abnormal



Do not operate the appliance as shown figure. As misuse will lead to sparking and damage the appliance.

Setting the Clock



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

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

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.

Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **Timer/Clock** until “12 H” appears on the display.

Press **Timer/Clock** again for 24 hour clock setting.

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



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows “14:00”.
(PRESS CLOCK KEY)

Press **Timer/Clock**.



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows “14:35”.

Press **START/Q-START**.

The clock starts counting.



Child Lock



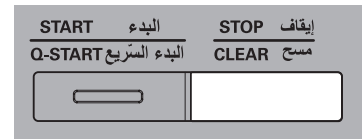
Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **STOP/CLEAR** until “**CHILD LOCKED**” appears on the display and BEEP sounds. The **CHILD LOCK** is now set.

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



Micro Power Cooking

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



Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH MAX	100%	900W
MEDIUM HIGH	80%	720W
MEDIUM	60%	540W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	360W (**)
Low	20%	180W

Don't Use



METAL TRAY



ROTISSERIE



GRILL RACK
(HIGH RACK)



CONVECTION RACK
(LOW RACK)

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

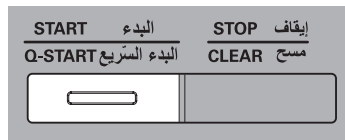
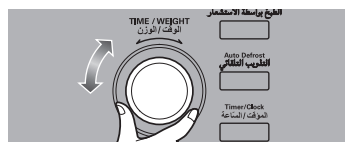
Press **STOP/CLEAR**.

Press **Micro** twice.
It will show 720 W.

Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "5:30".

Press **START/Q-START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.



Micro Power Level

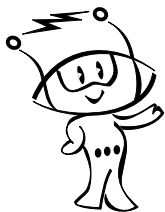
Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.



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

Quick Start

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on 900 W power.

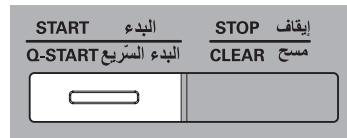
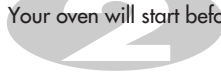


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START/Q-START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



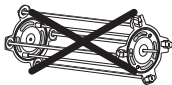
Press **START/Q-START** four times to select 2 minutes on 900W power. Your oven will start before you have finished the fourth press.



Don't Use



METAL TRAY



ROTISSERIE



GRILL RACK
(HIGH RACK)



CONVECTION RACK
(LOW RACK)

During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 seconds by turning the **TIME/WEIGHT** dial.



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.

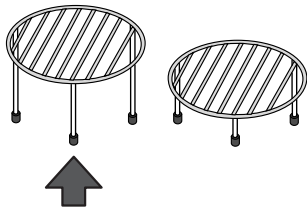


This model is fitted with a **QUARTZ GRILL**, so preheating is not needed.

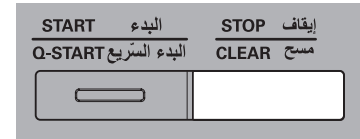
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

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**.

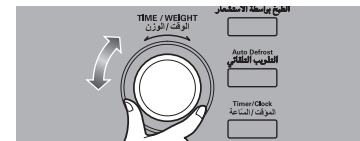


Press **Grill**.

The following indication is displayed: "uuu"



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "12:30".



Press **START/Q-START**.



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.

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



Convection Preheat



The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C~250°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.

When you use this function if the oven temperature is over 70°C Error code "E-05" displays.

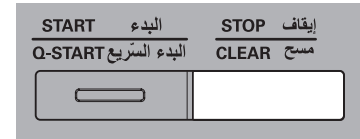
Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.

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 turn your oven to start cooking.

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

Press **STOP/CLEAR**.

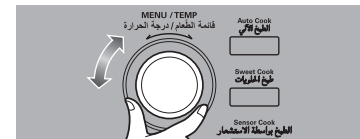


Press **Conv.**

The following indication is displayed: "  "

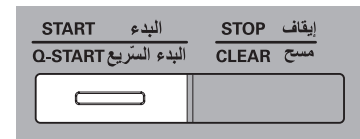
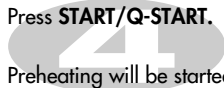


Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "230°C".



Press **START/Q-START**.

Preheating will be started with displaying "PREHEAT".



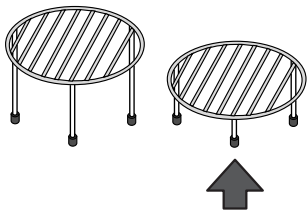
Convection Cooking

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

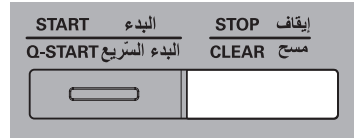


If you do not set a temperature your oven will automatically select 180°C, the cooking temperature can be changed by turning DIAL.

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



Press **STOP/CLEAR**.

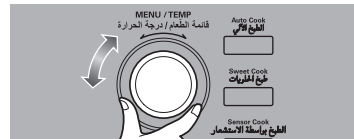


Press **Conv.**

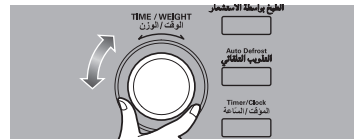
The following indication is displayed: "  "



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "230°C".



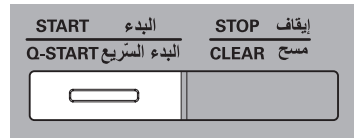
Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "50:00".



Press **START/Q-START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.

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



Convection Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 60% and at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.



You can set three kinds of micro power level (20%, 40% and 60%) in combi mode.

Microwave Power	
(%)	(Watts)
60	540
40	360
20	180

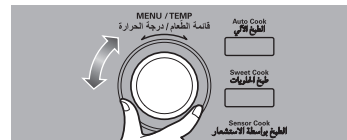
Press **STOP/CLEAR**.



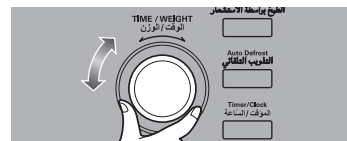
Press **Combi** button once until display shows "540W".
The following indications are displayed: "≡", "⊗".



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "200°C".



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "25:00".



Press **START/Q-START**.



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.

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



Grill Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 20 % 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 (20%, 40% and 60%) in combi mode.

Microwave Power	
(%)	(Watts)
60	540
40	360
20	180

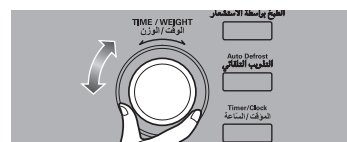
Press **STOP/CLEAR**.



Press **Combi** button six times until display shows "180W".
The following indications are displayed: "≡", "uu".



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "25:00".



Press **START/Q-START**.



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.

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



SteamChef

Cook

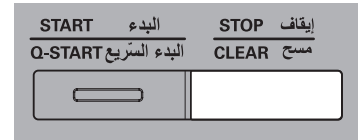
In the following example I will show you how to cook 0.3 kg of green beans.

This feature allows you steamed cook.

CAUTION:

1. Always use oven gloves when removing a STEAMER from the oven. It's very hot.
2. Do not put a hot STEAMER on a glass table or a place easy to be melted after cooking. Always make sure to use a pad or tray.
3. When you use this Steamer, pour at least 300 ml water before use. If the amount of water is less than 300 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
4. Be careful when you move the STEAMER with water.
5. When you use the STEAMER, the steam cover and steam water bowl should be set perfectly right. The eggs or the chestnut would be exploding without setting the steam cover and steam water bowl.
6. Never use this Steamer with a product of different model. it may cause a fire or fatal damage to the product.

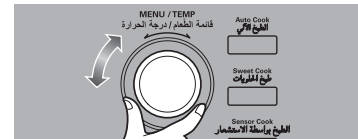
Press **STOP/CLEAR**.



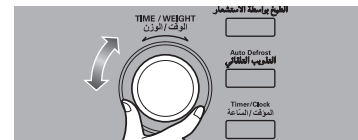
Press **SteamChef Cook**.



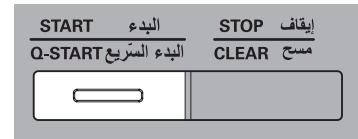
Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "4" (GREEN BEANS).



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "0.3kg".



Press **START/Q-START**.



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.

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

<i>Function</i>	<i>Category</i>	<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>	
SteamChef Cook	1	Broccoli	0.1~0.4 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl	Room	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean vegetables and cut into similar sized pieces. 2. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. 3. Place the steam water bowl in the center of the oven. 4. After steaming, stand for 1 minute in the oven. - Cut small florettes (12 g - 15 g/piece)
	2	Spinach	0.1~0.3 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl	Room	Same as above.
	3	Potatoes	0.2~0.8 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl	Room	Same as above. - Cut into 4 pieces
	4	Green Beans	0.1~0.3 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl	Room	Same as above.
	5	Rutabaga	0.2~0.6 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl	Room	Same as above. - Under 2.5 cm(1 inch) thick

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
SteamChef Cook	6	Eggs	2~9 Pc	Steam cover Steam plate Steam water bowl	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the food. 2. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. 3. Place the steam water bowl in the center of the oven. 4. After steaming, stand for 1 minute in the oven.
	7	Chicken Breasts	0.2~0.6 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl	Refrigerated	<p>Same as above.</p> <p>- Under 2.5 cm(1 inch) thick</p>
	8	Whole Fish	0.3~0.6 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl	Refrigerated	<p>Same as above.</p> <p>(under 25 cm length and 3 cm thick)</p>

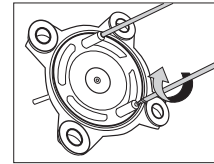
Rotisserie Assembly



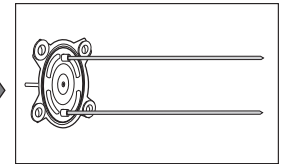
CAUTION

Rotisserie is not a toy.
Keep the Rotisserie away
from the child.

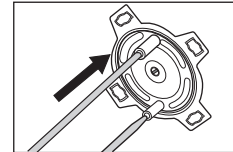
Barbecue bars into the left plate



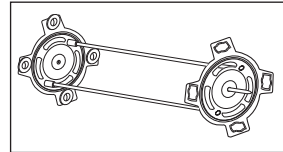
Screw the barbecue bar
clockwise into the left plate



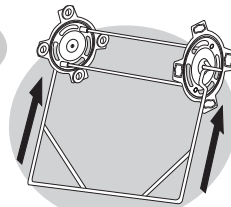
Assemble the right plate



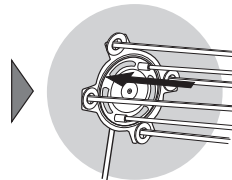
Push barbecue bars into right plate.



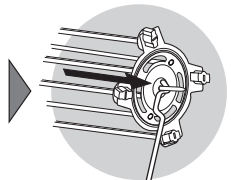
Assemble skewers



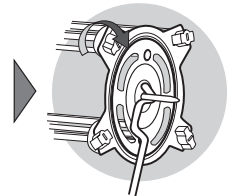
Install the handle on the
rotisserie.



Insert the pointed edge of
the skewer into hole on
the left plate.



Insert the other edge
of the skewer into a
hole on the right plate.



Turn it clockwise until it's
fixed. Repeat 4 times until
rotisserie is assembled.

Rotisserie

Cook

In the following example I will show you how to cook whole chicken and kabab barg using rotisserie.



CAUTION

Rotisserie is not a toy. Keep the Rotisserie away from the child.

Tie chicken's feet, wings and body with a cotton thread before cooking whole chicken as show in the picture.



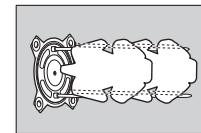
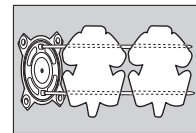
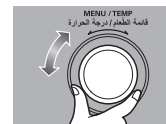
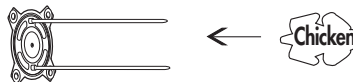
Whole Chicken

Press **STOP/CLEAR** and **Rotisserie Cook**.

Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "5" (WHOLE CHICKEN).

Turn **TIME/WEIGHT** dial in order to set weight.

Prepare foods with the rotisserie.



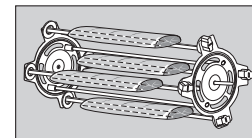
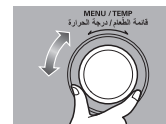
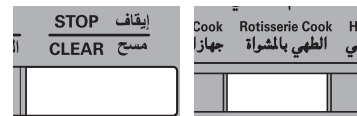
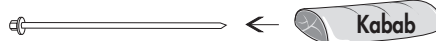
Kabab Barg

Press **STOP/CLEAR** and **Rotisserie Cook**.

Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "3" (KABAB BARG).

Turn **TIME/WEIGHT** dial in order to set weight.

Clean the work space, before inserting the kabab.



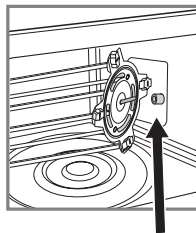
Rotisserie Cook



To Clean ROTISSERIE & METAL TRAY

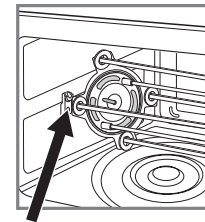
When cooking is completed, separate the ROTISSERIE from the food. Take care when handling both ROTISSERIE & metal tray and food stuff as it is very hot. During cooking it is normal for the ROTISSERIE & metal tray to be stained from the food. Simply clean the ROTISSERIE & metal tray with a warm soapy water and a soft cloth. If the ROTISSERIE & metal tray remain stained after washing, Utensils in hot soapy water for a few minutes. Do not use metal scouring pads. They will scratch the surface.

Insert the shaft of right plate into the shaft of motor.



The shaft of motor

Put the shaft of left plate on the holder of rotisserie.



The holder of Rotisserie

Press **START/Q-START**.

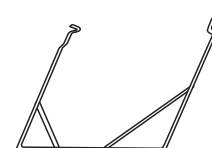
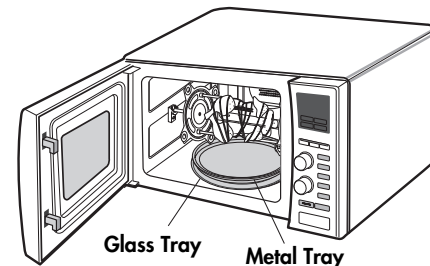
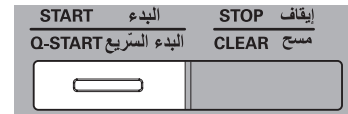
After cooking hold the rotisserie bar of both side with the handle and lift up the right end slightly and pull out from the left end.

NOTE:

1. The rotisserie cooking is convenient for grilling of meat and poultry. All the surface of the food will become even brown without overturning.
2. The rotisserie cooking can be used in grill mode, convection mode and Auto Cook.
3. The rotisserie bar is used for rotisserie cooking only. After rotisserie cooking is finished remove the rotisserie bar and store with other accessories.

CAUTION

1. **DO NOT USE THE METAL TRAY AND ROTISSERIE WITH NO LOAD, IT WILL BE DAMAGED THE OVEN.**
2. **AFTER COOKING, THE METAL TRAY WILL BECOME EXTREMELY HOT.**
3. It is recommended to remove the grease from the turntable every time before cooking. Hot grease on the turntable may cause smoke.



Function	Category		Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Rotisserie Cook	1	Jujeh Kabab (Breasts)	0.2~0.8 kg	Rotisserie bar on the High rack on the Metal tray	Refrigerated	<p>Ingredients for marinade</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 grated onion 1/2 cup olive oil 1 teaspoon saffron 2 tablespoons lemon juice Salt and pepper to taste <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the ingredients of the marinade, cut chicken breasts (skinless) under 1.5 cm thickness each and marinate the chicken breasts for 3-4 hours. 2. Skewer the pieces of chicken with the rotisserie bar. Note that the bar pass the center of pieces. 3. Place food on the high rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start. 4. When beep, turn food over and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand.
	2	Jujeh Kabab (Bone-in)	0.2~0.8 kg	Rotisserie bar on the High rack on the Metal tray	Refrigerated	<p>Ingredients for marinade</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 grated onion 1/2 cup olive oil 1 teaspoon saffron 2 tablespoons lemon juice Salt and pepper to taste <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the ingredients of the marinade, marinate the chicken pieces (bone-in) for 3-4 hours. 2. Skewer the pieces of chicken with the rotisserie bar. Note that the bar pass the center of pieces. 3. Place food on the high rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start. 4. When beep, turn food over and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand.

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Rotisserie Cook	3	Kabab Barg	0.2~0.8 kg	Rotisserie bar on the High rack on the Metal tray	Refrigerated	<p>Ingredients for marinade</p> <p>2 onion juice 3 Table spoons olive oil 2 Table spoons saffron</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the ingredients of the marinade, cut meats under 1.5 cm thickness each and marinate the meats for 3-4 hours. 2. Skewer the meat with the rotisserie bar. Note that the bar pass the center of pieces. 3. Place food on the high rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start. 4. When beep, turn food over and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand.
	4	Shrimp Kabab	0.1~0.4 kg	Rotisserie bar on the High rack on the Metal tray	Refrigerated	<p>Ingredients for marinade</p> <p>1 grated onion 1/2 cup olive oil 1 teaspoon saffron 2 tablespoons lemon juice salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the ingredients of the marinade, marinate the shrimp (peeled and deveined) for 3-4 hours. 2. Skewer the pieces of Shrimp with the rotisserie bar and sprinkle with salt. Note that the bar pass the center of pieces. 3. Place food on the high rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start. 4. When beep, turn food over and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand.

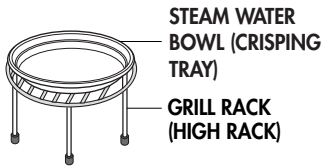
<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Rotisserie Cook	5	Whole Chicken	1.3~1.6 kg	Rotisserie bar and holder over the Metal tray	Refrigerated	<p>Ingredients for marinade</p> <p>2 grated onion 3 tablespoons saffron water 5 tablespoons oil 1/2 cup lemon juice Salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the ingredients of the marinade, marinate the chicken for 3-4 hours. 2. Skewer the chicken with the rotisserie bar. Note that the bar pass through the chicken completely. 3. Tie its feet, wings and body with a cotton thread and insert the bar into the rotisserie holder over the metal tray on the glass tray. (Refer to the Rotisserie cook for details on page 20-21.) 4. Choose the menu and weight, press start. 5. After cooking, remove from the oven. Stand covered with aluminum foil for 5 minutes before serving.

Healthy Fry

In the following example I will show you how to cook 0.4 kg of chicken nuggets.



Healthy Fry cooking make food fry convenient and easy to use. The oven has been pre-programmed to automatically fry food.



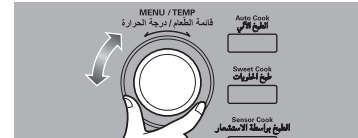
Press **STOP/CLEAR**.



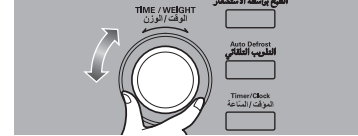
Press **Healthy Fry**.



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "2" (CHICKEN NUGGETS).



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "0.4kg".



Press **START/Q-START**.



<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Healthy Fry	1	Meat Finger	0.2~0.4 kg	Crisping tray on the High rack	Frozen	Rub the surface of meat fingers with oil. Place food on the crisping tray on the high rack. Choose the menu and weight, press start. When beep, turn food over and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand.
	2	Chicken Nuggets	0.2~0.4 kg	Crisping tray on the High rack	Frozen	Rub the surface of chicken nuggets with oil. Place food on the crisping tray on the high rack. Choose the menu and weight, press start. When beep, turn food over and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand.
	3	Chicken Schnitzel	0.2~0.6 kg	Crisping tray on the High rack	Refrigerated	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Ingredients</p> <p>Chicken breasts of 150~200 g per each.</p> <p>1 cup flour</p> <p>2 eggs, lightly beaten</p> <p>1 cup finely ground breadcrumbs</p> <p>Salt and pepper to taste</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Season the chicken breasts with salt and pepper or as desired, coat in flour and brush with beaten eggs. 2. Coat with finely ground breadcrumbs and rub the surface of schnitzel with oil 3. Place food on the crisping tray on the high rack. Choose the menu and weight, press start.

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Healthy Fry	4	Fish Schnitzel	0.2~0.6 kg	Crisping tray on the High rack	Refrigerated	<p>Ingredients Fish fillet of 150~200 g per each. 1 cup flour 2 eggs, lightly beaten 1 cup finely ground breadcrumbs Salt and pepper to taste</p> <p>1. Season the fish fillet with salt and pepper or as desired, coat in flour and brush with beaten egg. 2. Coat with finely ground breadcrumbs and rub the surface of schnitzel with oil. 3. Place food on the crisping tray on the high rack. Choose the menu and weight, press start.</p>
	5	Cutlet	0.2~0.5 kg	Crisping tray on the High rack	Refrigerated	<p>Ingredients 500 g lean ground lamb or beef 500 g small potatoes, cooked and mashed 3 eggs 2 onions, grated 2 tablespoons chopped parsley 1 cup bread crumbs Salt and pepper to taste</p> <p>1. Mix meat, potatoes, eggs, onions and parsley. 2. With the meat mixture, make balls about 4-5 cm diameter. 3. Spread bread crumbs on a flat surface. Roll each ball in bread crumbs until it is fully covered. Shape the ball into an ellipse with a thickness of 1 cm. Rub the surface of cutlet with oil. 4. Place food on the crisping tray on the high rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven and stand.</p>

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Healthy Fry	6	Grilled Fish	0.2~0.8 kg	Crisping tray on the High rack	Refrigerated	Choose salmon fillet of 200 g weight and 2.5 cm thickness each. Rub the surface of salmon with oil and season as desired. Place food on the crisping tray on the high rack. Choose the menu and weight, press start. When beep, turn food over and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand.
	7	Hamburger	0.2~0.4 kg	Crisping tray on the High rack	Refrigerated	Choose hamburger of 100 g weight and 0.5~1 cm thickness each. Rub the surface of hamburger with oil. Place food on the crisping tray on the high rack. Choose the menu and weight, press start. When beep, turn food over and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand.
	8	Sausages	0.2~0.8 kg	Crisping tray on the High rack	Refrigerated	Remove all packages and slit on the surface. Place food on the crisping tray on the high rack. Choose the menu and weight, press start. When beep, turn food over and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand.

Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.3 kg of rice.



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

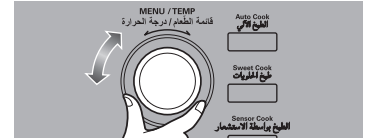
Press **STOP/CLEAR**.



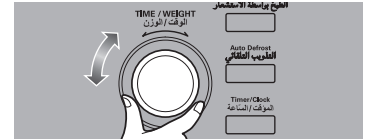
Press **Auto Cook**.



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "1" (RICE).



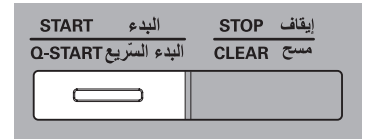
Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "0.3kg".



Press **START/Q-START**.



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **TIME/WEIGHT** dial.



<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>																								
Auto cook	1	Rice	0.1~0.4 kg	Microwave-safe bowl (deep glass pot)	Room	<table border="1"> <tr> <td>Rice</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> <td>0.4 kg</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Oil(liquid)</td> <td>1 Tablespoon</td> <td colspan="2">2 Tablespoons</td> <td>3 Tablespoons</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="4">To taste</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wash the rice and threw away additional water. First, add the rice, water, salt and liquid oil into a deep glass pot and mix them. 2. Do not cover to vaporize whole water. Place the pot on the glass tray. 3. Choose the menu and weight, press start. 4. When beep, stir the rice and cover with a lid. Press the start to continue cooking. 5. After cooking, stir and stand covered for 5-10 minutes if needed. 					Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Water	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml	Oil(liquid)	1 Tablespoon	2 Tablespoons		3 Tablespoons	Salt	To taste			
	Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																									
Water	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml																										
Oil(liquid)	1 Tablespoon	2 Tablespoons		3 Tablespoons																										
Salt	To taste																													
2	Kuku Sabzi	0.8 kg	Crisping tray with steam cover at beep, remove the cover and place on the High rack	Room	<p>Ingredients 450g of green vegetable 6 eggs 1 teaspoon baking powder 1/2 teaspoon tumeric salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine all ingredients in a large mixing bowl and stir well. 2. Place food on the greased crisping tray. Cover with steam cover. Place the crisping tray on the glass tray. 3. Choose the menu and weight, press start. 4. When beep, remove the cover and place the crisping tray on the high rack. Press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand. 																									

<i>Function</i>	<i>Category</i>	<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Auto cook	3 Lasagna	1	26 X 17 cm baking dish on the low rack	Refrigerated	<p>Ingredients</p> <p>9 fresh lasagna sheets 500 g spaghetti sauce 600 g cheese sauce 300 g grated mozzarella cheese 30 g grated parmesan cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cook noodles according to package directions and drain. 2. Spread about a quarter of spaghetti sauce in a greased 26 X 17 cm baking dish. Layer the noodles, cheese mixture, spaghetti sauce, mozzarella cheese. 3. Repeat layers. Finally sprinkle top with mozzarella and parmesan cheese. 4. Place food on the low rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven and stand. <p>* Cheese sauce</p> <p>60 g butter 50 g plain flour pinch ground nutmeg 500 ml milk 20 g grated parmesan cheese</p> <p>Melt butter in small saucepan. Add flour and nutmeg, stirring until smooth. Gradually add milk and stir until sauce boils and thickens. Reduce heat and add parmesan cheese. Stir until cheese melts well.</p>

<i>Function</i>	<i>Category</i>	<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>																	
Auto cook	4	Tomato Omelet	0.2~0.6 kg	Shallow glass dish	Room (Tomato)/ Refrigerated (Egg)	<table border="1"> <tr> <td>Tomato</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.4 kg</td> <td>0.6 kg</td> </tr> <tr> <td>Egg</td> <td>1 piece</td> <td>2 pieces</td> <td>3 pieces</td> </tr> <tr> <td>Melted oil</td> <td>1 Tablespoon</td> <td>2 Tablespoons</td> <td>3 Tablespoons</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="3">To taste</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> Mix the pieces of tomatoes, salt and oil. Add them to a dish. Place the dish in the oven. Mix the eggs in another pot separately. And then let stand aside. Choose the menu and weight, press start. When beep, add the egg mixtures and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand. 	Tomato	0.2 kg	0.4 kg	0.6 kg	Egg	1 piece	2 pieces	3 pieces	Melted oil	1 Tablespoon	2 Tablespoons	3 Tablespoons	Salt	To taste		
	Tomato	0.2 kg	0.4 kg	0.6 kg																		
Egg	1 piece	2 pieces	3 pieces																			
Melted oil	1 Tablespoon	2 Tablespoons	3 Tablespoons																			
Salt	To taste																					
5	Fresh Pizza	0.2~0.4 kg	Crisping tray on the High rack	Refrigerated	<p>For example of 0.4 kg pizza</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Ingredients</td> </tr> <tr> <td>Dough :</td> <td>Topping :</td> </tr> <tr> <td>120 g all-purpose or bread flour</td> <td>3 tablespoons tomato sauce</td> </tr> <tr> <td>1 teaspoon active dry yeast</td> <td>30 g sausage, sliced</td> </tr> <tr> <td>1/3 teaspoon salt</td> <td>1/2 onion, sliced</td> </tr> <tr> <td>1 teaspoon sugar</td> <td>2 fresh mushrooms, sliced</td> </tr> <tr> <td>70 ml warm water</td> <td>1/2 fresh pepper</td> </tr> <tr> <td>1 teaspoon extra-virgin olive oil, plus a little for coating</td> <td>100 g shredded Mozzarella cheese</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> Combine all ingredients in a large mixing bowl. Knead with an electric mixer to make a smooth and elastic dough. Roll dough out and place the dough on the crisping tray. Spread pizza sauce. Top with toppings and cheese. Place the crisping tray on the high rack. Choose the menu and weight, press start. 	Ingredients		Dough :	Topping :	120 g all-purpose or bread flour	3 tablespoons tomato sauce	1 teaspoon active dry yeast	30 g sausage, sliced	1/3 teaspoon salt	1/2 onion, sliced	1 teaspoon sugar	2 fresh mushrooms, sliced	70 ml warm water	1/2 fresh pepper	1 teaspoon extra-virgin olive oil, plus a little for coating	100 g shredded Mozzarella cheese	
Ingredients																						
Dough :	Topping :																					
120 g all-purpose or bread flour	3 tablespoons tomato sauce																					
1 teaspoon active dry yeast	30 g sausage, sliced																					
1/3 teaspoon salt	1/2 onion, sliced																					
1 teaspoon sugar	2 fresh mushrooms, sliced																					
70 ml warm water	1/2 fresh pepper																					
1 teaspoon extra-virgin olive oil, plus a little for coating	100 g shredded Mozzarella cheese																					

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Auto cook	6	French Fries	0.2~0.4 kg	Crisping tray on the high rack	Frozen	Spread frozen potato products out on the crisping tray on the high rack. For the best results, cook in a single layer. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven and stand for 1~2 minutes.
	7	Yogurt	1	Heat-proof glass bowl on the low rack	40 °C	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Ingredients 500 ml milk 100 ml commercial yogurt</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Heat the milk to lukewarm. (better cool than too hot) 2. Combine the yogurt with warm milk in a heat-proof bowl. 3. Cover with lid to keep the bowl warm. 4. Place food on the rack on the metal tray. Choose the menu and weight, press start. 5. After cooking, keep in the refrigerator and serve.

Sweet Cook

In the following example I will show you how to cook 0.7 kg of apple compote.



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

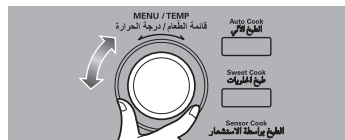
Press **STOP/CLEAR**.



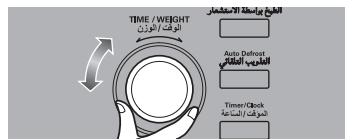
Press **Sweet Cook**.



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "1" (APPLE COMPOTE).



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "0.7kg".



Press **START/Q-START**.



<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>																											
Sweet cook	1	Apple Compote	0.5~1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<table border="1"> <tr> <td>Apple</td> <td>0.5 kg</td> <td>0.6 kg</td> <td>0.7 kg</td> <td>0.8 kg</td> <td>0.9 kg</td> <td>1.0 kg</td> </tr> <tr> <td>Sugar</td> <td>100 g</td> <td>120 g</td> <td>140 g</td> <td>160 g</td> <td>180 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>400 ml</td> <td>500 ml</td> <td>600 ml</td> <td>700 ml</td> <td>800 ml</td> <td>900 ml</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cut the apples then add the sugar, apple pieces and water to a Microwave safe bowl. Cover with plastic wrap. 2. Place food on the glass tray. 3. Choose the menu and weight, press start. 							Apple	0.5 kg	0.6 kg	0.7 kg	0.8 kg	0.9 kg	1.0 kg	Sugar	100 g	120 g	140 g	160 g	180 g	200 g	Water	400 ml	500 ml	600 ml	700 ml	800 ml	900 ml
	Apple	0.5 kg	0.6 kg	0.7 kg	0.8 kg	0.9 kg	1.0 kg																										
Sugar	100 g	120 g	140 g	160 g	180 g	200 g																											
Water	400 ml	500 ml	600 ml	700 ml	800 ml	900 ml																											
2	Cake	0.5 kg	23 X 13 cm loaf pan on the Low rack	Room	<p>Ingredients mixed cake powder 250 g 2 eggs 100ml water or milk 30g oil (liquid)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Blend dry mix, eggs, water and oil in a large mixing bowl until moistened. 2. Pour the batter into a greased 23 X 13 cm loaf pan. 3. Place food on the low rack. 4. Choose the menu and weight, press start. 																												

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Sweet cook	3	Coconut Candy	0.3 kg	Metal tray on the Low rack	Room	<p>Ingredients</p> <p>2 albumen 150 g sugar 120 g coconut powder 1/2 teaspoon Vanilla 1 tablespoon lemon juice 1 tablespoon Flour</p> <p>1. Mix the albumens completely with a mixer. And then add other ingredients gradually. 2. Pour the mixture into the greased metal tray. 3. Place food on the low rack. 4. Choose the menu and weight, press start.</p>
	4	Chickpea Candy	0.4 kg	Metal tray on the Low rack	Room	<p>Ingredients</p> <p>200 g chickpea flour 100 g cube sugar powder 100 g oil</p> <p>1. Mix the cube sugar powder and oil. 2. Add chickpea flour and mix again. 3. Put the dough into a plastic bag and stand for 3 hours. Mould the dough into your favorite shape. 4. Place food on the greased metal tray on the low rack. 5. Choose the menu and weight, press start.</p>

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Sweet cook	5	Biscuit	0.5 kg	Metal tray on the Low rack	Room	<p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 albumen 125 g oil 100 g sugar 1 yolk 1/4 teaspoon vanilla 1/2 teaspoon baking powder 250 g white flour <p>1. Mix the albumen completely until the mixture become hard. And then add oil, sugar, baking powder, vanilla and yolks. Mix completely.</p> <p>2. Add flour gradually to the mixture.</p> <p>3. Flatten the dough on the greased metal tray on the low rack.</p> <p>4. Choose the menu and weight, press start.</p> <p>5. After cooking, spread the sugar over it and cut it in your favorite shape.</p>
	6	Masghati	1.2 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> 100 g starch powder 3-4 cups(600-800 ml) water 200 g sugar 1/2 cup(100 ml) rose water 1 teaspoon cardamom powder 50 g butter 50 g almond peel 1 teaspoon saffron <p>1. Solve the starch in the cold water. Place food on the glass tray.</p> <p>2. Choose the menu and weight, press start.</p> <p>3. When first beep, stir. Press start to continue cooking.</p> <p>4. When second beep, add other ingredients and put the dish in the oven again.</p> <p>5. Press start to continue cooking. (The amount of water depends on the kind of starch)</p>

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Sweet cook	7	Cherry Jam	1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Ingredients 1 kg cherry 700-800 g sugar</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wash cherries and separate the stones. 2. Strew the sugar between the layers of cherries in a Microwave safe bowl. Stand for 3 hours. 3. Place food on the glass tray. 4. Choose the menu and weight, press start. 5. When beep, stir. Press start to continue cooking.
	8	Rangiank	0.8 kg	Shallow glass dish	Room	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Ingredients 250 g white flour 150 g oil 100 g cube sugar powder 200 g black date 50 g walnut 1 teaspoon cinnamon powder 1 teaspoon cardamom 1 tablespoon pistachio</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Add the oil and the flour to a shallow glass dish. 2. Place food on the glass tray. 3. Choose the menu and weight, press start. 4. When beep, stir. Press start to continue cooking. 5. After cooking, stand until it become cold and add cube sugar, cinnamon and cardamom. Mix together. Then put half of the material into a dish and add the dates and then add the remainder. Decorate it with pistachio powder.

Sensor Cook

In the following example I will show you how to cook fresh vegetables using this function.



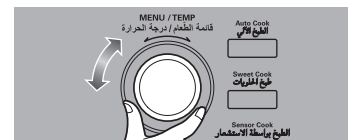
Press **STOP/CLEAR**.



Press **Sensor Cook**.

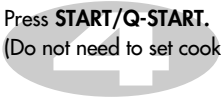


Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "4" (FRESH VEGETABLES).



Press **START/Q-START**.

(Do not need to set cooking time. It sensor automatically)



Category		Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
1	Reheat Rice	1-4 cups (200 g - 800 g)	Microwave-safe bowl	Refrigerated	Place food in an appropriately sized microwave - safe bowl. Cover with plastic wrap and vent. Choose the menu, press start. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.
2	Reheat Stew / Soup	1-4 cups (250 g - 1000 g)	Microwave-safe bowl	Refrigerated	Place food in an appropriately sized microwave - safe bowl. Cover with plastic wrap and vent. Choose the menu, press start. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.
3	Jacket Potatoes	1-4 potatoes (200-230 g each)	-	Room	Pierce each potato with a fork and place food on the glass tray. Place on glass tray around edges, at least 1 inch apart. Choose the menu, press start. After cooking, allow to stand for 5 minutes.
4	Fresh Vegetables	1-4 cups	Microwave-safe bowl	Room	Prepare as desired, wash and leave residual water on the vegetables. Place food in an appropriately sized microwave - safe bowl. Add amount of water according to the quantity. (1-2 cups : 2 tablespoons, 3-4 cups : 4tablespoons) Cover with plastic wrap and vent. Choose the menu, press start. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.
5	Frozen Vegetables	1-4 cups	Microwave-safe bowl	Frozen	Remove from package, rinse off frost under running water. Place food in an appropriately sized microwave - safe bowl. Add amount of water according to the quantity. (1-2 cups : 2 tablespoons, 3-4 cups : 4 tablespoons) Cover with plastic wrap and vent. Choose the menu, press start. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.

Auto Defrost

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. 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 1.4 kg of frozen poultry.

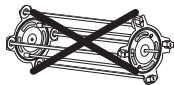


Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT, POULTRY, FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings.

Don't Use



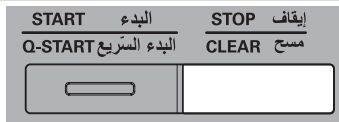
METAL TRAY



ROTISSERIE

Press **STOP/CLEAR**.

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



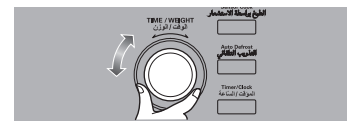
Press **Auto Defrost**.



Turn **MENU/TEMP** dial until display shows "2" (POULTRY).

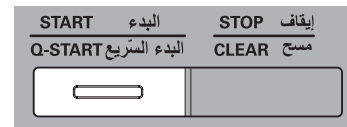


Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "1.4kg".

Press **START/Q-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/Q-START** to resume defrosting. **Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

Auto weight defrost guide

- * Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.
- * If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
- * Separate items like minced meat, chops and bacon as soon as possible.
- * When BEEP, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed. To thaw completely , for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

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

Kitchen Timer

In the following example I will show you how to set the kitchen timer for 3:30.

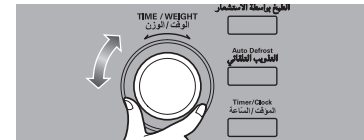


Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99:00.

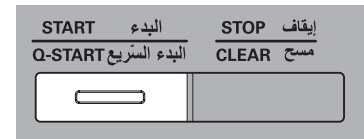
Press **Timer/Clock**.



Turn **TIME/WEIGHT** dial until display shows "3:30".



Press **START/Q-START**.



Heating or Reheating Guide

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

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

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Mashed potatoes 350g	6~7 minutes (at Medium)	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1½~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2½~4 minutes 7½~11 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1~1½ minutes 3½~5 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15~30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1½~2½ minutes 3½~5½ minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1½~2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

Fresh Vegetable Guide

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

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

Grill Cooking Guide

Directions for grilling meat on grill

- Trim excess fat from meat. Cut fat, making sure you do not cut into the lean. (This will stop the fat curling.)
- Arrange on the rack. Brush with melted butter or oil.
- Halfway through, turn the meat over.

Item	Weight	Approx. cooking time (in minutes)	Hints
Beefburgers	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Baste with oil or melted butter. Thin items should be placed on the grill rack. Turn food over after half the cooking time.
Beefsteaks (2.5cm (1") thick)			
Rare Medium Well	230 g x 2 230 g x 2 230 g x 2	18-20 22-24 26-28	
Lamb chops (2.5cm (1") thick)	230 g x 2	25-32	Turn frequently.

Directions for grilling fish and seafood

Place fish and seafood on the rack. Whole fish should be scored diagonally on both sides before grilling. Brush fish and seafood with melted butter, margarine or oil before and during cooking. This helps stop the fish drying out. Grill for times recommended in the chart. Whole fish and fish steaks should be carefully turned over halfway through grilling time. If desired thick fillets can also be turned halfway.

Item	Weight	Approx. cooking time (in minutes)	Hints
Fish fillets 1 cm (1/2") thick 1.5cm (1/2") thick	230 g 230 g	17-21 20-24	Brush with melted butter and turn over halfway through cooking.
Fish steaks 2.5 cm (1") thick	230 g	24-28	
Whole fish	225-350 g each 450 g	16-20 24-28	Allow extra time for thick and oily fish.
Scallops Prawns uncooked	450 g 450 g	16-20 16-20	Baste well during cooking.

⚠ WARNING

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

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference







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

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

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

- 37 This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 38 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

-  **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
-  **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
-  **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
-  **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
-  **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
-  **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning. Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in using microwave function. Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in using microwave function. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in using microwave function. 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 using microwave function, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in using microwave function.

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

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

CAUTION

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

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

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

Standing time

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

To Clean Your Oven

1. Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between 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 metal tray can be washed by hand or in the dishwasher.

2. Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent 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 oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
4. The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.

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

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

5. Do not use any steam cleaner.
6. Unplug your oven from the electrical socket when you clean control panel with wet cloth or spray water on control glass to clean. If it's not, this product can be operated by touching Quick Start button.

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.

Q Why is the Cooling fan operated after some cooking? Is the oven wrong?

- A When the oven inside is hot, the cooling fan is automatically operating to cool down the oven for short time. This is not fault.

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

	MC9280XCR / MC9280MCR
Power Input	230 V~ 50 Hz
Output	900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	574 mm(W) X 376 mm(H) X 520 mm(D)
Power Consumption	
Microwave	1350 watt
Grill	1250 watt
Combination	max. 2600 watt
Convection	1950 watt

Memo

دليل المستخدم فرن المايكروويف/الشواية/الفرن الجمعي

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.
لا يتحمل المصنعون المسؤولية عن أي مشاكل قد تنشأ
عن عدم التزام المستخدم بهذه التعليمات.

MC9280XCR
MC9280MCR



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 دون 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. حرّك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.

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

⚠ تحذير

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

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

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

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

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

⚠ تحذير

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

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٥ - ٤	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الأطفال
٨	الطبخ بطاقة المايكروويف
٩	مستوى طاقة المايكروويف
١٠	التشغيل السريع
١١	الطبخ بالشواية
١٢ - ١٣	الطبخ بالانتقال الحراري
١٤ - ١٥	الطبخ الجمعي
١٦ - ١٨	جهاز الطهي بالبخار
١٩	المشواة تجميع
٢٠ - ٢٤	الطهي بالشواة
٢٥ - ٢٨	القلي الصحي
٢٩ - ٣٣	الطبخ الآلي
٣٤ - ٣٨	طبخ الحلويات
٣٩ - ٤٠	الطبخ بواسطة الاستشعار
٤١	التذويب التلقائي
٤٢	دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن
٤٣	مؤقت المطبخ
٤٤	دليل التسخين أو إعادة التسخين
٤٥	دليل الخضراوات الطازجة
٤٦	دليل الطبخ بالشواية
٤٧ - ٤٨	تحذيرات من أجل السلامة
٤٩	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
٥٠ - ٥١	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف
٥٢	أسئلة وأجوبة
٥٣	تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

كيف يعمل فرن المايكروويف

المايكروويف نوع من أنواع الطاقة مثل موجات الراديو والتلفزيون وأشعة الإضاءة في النهار. تنتشر موجات المايكرو عادة في الاتجاه الخارجي وتنتشر في الجو دون أن تترك أثرا. غير أن أفران المايكروويف فيها ماجنيترون مصمم لاستغلال هذه الطاقة في أفران المايكروويف. الكهرباء أيضا تخضع لقاعدة الماجنيترون مستخدمة لإنتاج طاقة المايكروويف.

موجات المايكرو تدخل منطقة الطبخ من خلال فتحات الفرن. صينية دوار موجودة في أسفل الفرن. موجات المايكرو لا يمكنها اختراق الجدران المعدنية للفرن لكنها تخترق المواد الأخرى كالزجاج والبويسيلان وعرق الطبخ وهي مواد مصنوع منها أطباق الطبخ في فرن المايكروويف.

موجات المايكرو لا تسخن أواني الطبخ مع أن هذه الانواعي في النهاية ستسخن بفعل الحرارة الناتجة عن الطعام المطبوخ.

جهاز أمان تام

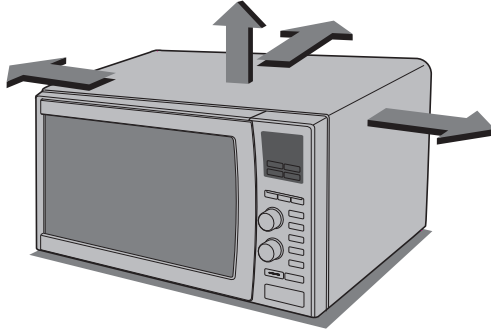
فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امنا. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

٢

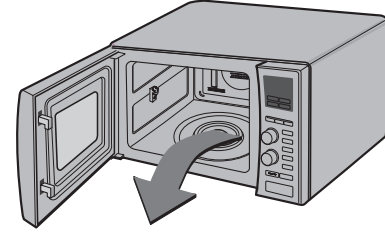
ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ١٠ سم عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.



• هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

١

اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



المبخر



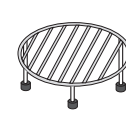
غطاء البخار



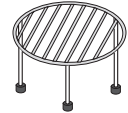
صحن البخار



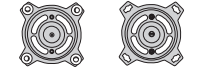
وعاء الماء بالبخار
صينية للطبخ الرقيق



رف الحمل الحراري
(رف منخفض)



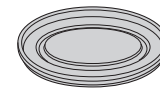
رف الشواية
(رف مرتفع)



المشواة



صينية زجاجية



صينية معدنية



صينية معدنية

حلقة دورانية



٥
املاً
وعاء أمانى
الاستخدام في الفرن
بـ ٣٠٠ مللتر من الماء.
ضعه فوق الصينية الزجاجية
واغلق باب الفرن بإحكام.
إذا كانت لديك شكوك بنوع
الأنية التي يمكن استخدامها
في الفرن. راجع ص ٤٩.

٤
افتح باب الفرن
بسحب مقبض
الباب. ضع
الحلقة الدورانية داخل لفرن وضع
فوقها الصينية الزجاجية.

٣
اوصل قابس الفرن في
مخرج التيار الكهربائي
العادي في المنزل. تأكد أن
قابس الفرن وحده فقط في ذلك
المخرج. إذا لم يعمل الفرن بشكل
صحيح انزع القابس وادخله مرة
أخرى في المخرج الكهربائي.

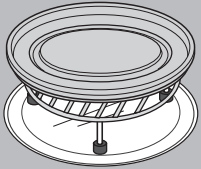
٨
حرك محتويات الزجاجات والجرات لأغذية الرضيع
وافحص درجة حرارتها قبل استخدامها ، من أجل تجنب
الاحتراق.

٧
شاشة العرض
ستبدأ العد التنازلي
ثلاث ٣٠ ثانية. وعندما
تصل الى صفر ستنطلق
صفارة ثلاث مرات. افتح باب
الفرن وافحص درجة حرارة الماء.
إذا كان الفرن قد عمل جيداً
سيكون الماء دافئاً. احتسرس عند
رفع الأناء لانه قد يكون ساخناً.

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.

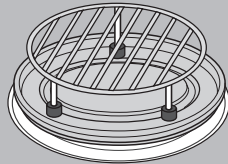
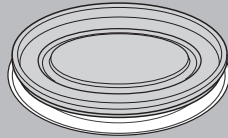
كيفية استخدام الملحقات

غير عادي



لا تشغيل الجهاز كما هو
مبين في الشكل.
لأن الاستخدام الخاطئ
قد يؤدي الى حدوث
الشرارة والضرر في
الجهاز.

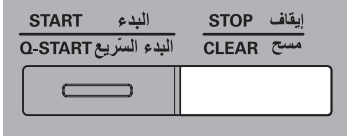
عادي



جهاز الفرن الآن تم تركيبه

كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت ١٤:٣٥ بعد الظهر عند استخدام ٢٤ ساعة.
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



عند توصيل قابس الفرن الى مخرج التيار الجداري لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه، يظهر "0:0" على زجاج العرض؛ يجب عليك إعادة ضبط الساعة.



اضغط على زر المؤقت/الساعة حتى تظهر القراءة "12H" على شاشة العرض.

اضغط على زر المؤقت/الساعة مرة أخرى لضبطه من أجل إعداد ساعة (الأربعة وعشرين ساعة).
(إذا رغبت في تعيين خيار مختلف بعد إعداد الساعة، عليك فصل الفرن وإعادة تشغيله)



أدر القرص الوقت/الوزن حتى يتم عرض "14:00" على شاشة العرض.
(PRESS CLOCK KEY)

اضغط على زر المؤقت/الساعة.

إذا كانت الساعة (زجاج العرض) تشير الى أي رمز غريب، أفضل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة أخرى واعد ضبط الساعة.



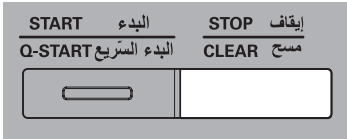
أدر القرص الوقت/الوزن حتى يتم عرض "14:35" على شاشة العرض.

اضغط على زر البدء/البدء السريع.
عندها تبدأ الساعة بالعد.

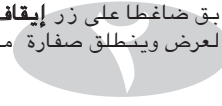
إغلاق الاطفال



اضغط على زر إيقاف/مسح.



ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "CHILD LOCKED" على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة.



فرن المايكروويف له مميزة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ. في حالة ضبط إغلاق الاطفال، لا يمكنك تشغيل اية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ. ولكن يمكن للاطفال فتح باب الفرن.



لإلغاء وظيفة إغلاق الاطفال، ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى س "CHILD LOCKED" ز ، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.



الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠٪ من الطاقة لمدة خمس دقائق
٢. ثانية



تأكد من ان تركيب فرن المايكروويف بشكل صحيح كما هو مبين في
الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



فرن المايكروويف له خمسة مستويات من
طاقة المايكروويف. ويتم اختيار مستوى
الطاقة العالية تلقائياً ويمكنك اختيار
مستويات مختلفة من الطاقة بالضغط
على زر مايكروويف عدة مرات.

اضغط على

الطاقة زر مايكروويف % الفولتية

العالي مرة ١٠٠ % ٩٠٠ واط

المتوسط العالي مرتين ٨٠ % ٧٢٠ واط

المتوسط ٣ مرات ٦٠ % ٥٤٠ واط

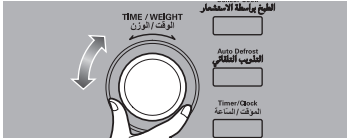
الازالة

المتوسط المنخفض ٤ مرات ٤٠ % ٣٦٠ واط (**)

المنخفض ٥ مرات ٢٠ % ١٨٠ واط



اضغط على زر **ميكروويف** مرتين.
سوف يعرض 720 W.



أدر القرص/الوقت/الوزن حتى يتم عرض "5:30" على شاشة العرض.



اضغط على زر **البدء/البدء السريع**.

أثناء الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ عن طريق إدارة قرص
الوقت/الوزن.

لا تستخدم



صينية معدنية



المشواة



رف الحمل الحراري
(رف مرتفع)



رف الحمل الحراري
(رف منخفض)

مستوى طاقة المايكروويف

فرن المايكروويف مزود بخمس مستويات لطاقة المايكروويف لمنحك الخيار والمرونة في التحكم بتشغيله وعملية الطبخ. الجدول بأدناه يحتوى على بعض الأطعمة ومستوى طاقة الطبخ الموصى بها عند استخدام هذا الفرن .



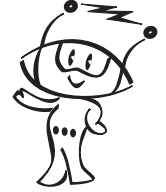
الفولتية	مستوى الطاقة (%)	الاستخدام	مستوى الطاقة
٩٠٠ واط	٪ ١٠٠	<ul style="list-style-type: none"> • تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ 	العالي، الأقصى
٧٢٠ واط	٪ ٨٠	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة جميع انواع من الاطعمة • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمحار • طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات 	المتوسط العالي
٥٤٠ واط	٪ ٦٠	<ul style="list-style-type: none"> • خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة • اعداد البيضات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء 	المتوسط
٣٦٠ واط (**)	٪ ٤٠	<ul style="list-style-type: none"> • اذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • اذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل 	إذابة الثلج/ المتوسط المنخفض
١٨٠ واط	٪ ٢٠	<ul style="list-style-type: none"> • تليين الزبدة والجبنة • تليين الايسكريم • تكثير خميرة في العجين 	المنخفض

التشغيل السريع

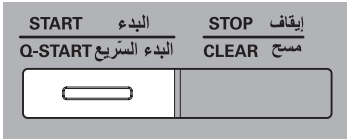
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ على الطاقة العالية لمدة دقيقتين.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



بفضل تشغيل سريع السريع، يمكنك ضبط الطبخ على الطاقة العالية على فترة ٣٠ ثانية مع لمس زر البدء/البداء السريع.



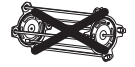
اضغط على زر البدء/البداء السريع اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية. الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.

أثناء الطبخ باستخدام **QUICK START** (البداء السريع)، يمكنك مد وقت الطبخ إلى 99 دقيقة و 59 ثانية عن طريق إدارة قرص الوقت/الوزن.

لا تستخدم



صينية معدنية



المشواة



رف الشواية
(رف مرتفع)



رف الحمل الحراري
(رف منخفض)

الطبخ بالشواية

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ بالشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



اضغط على زر إيقاف/مسح.

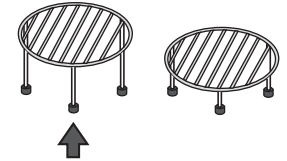


هذا الموديل مناسب للشواية المربعة، فلا يحتاج الى التسخين المسبق.

هذه الميزة يسمح لك بتحمير الطعام وترقيقه بسرعة.

لا بد من وضع الصينية المعدنية بين صينية زجاجية ورف شواية على وضعية الشواية.

لا بد من استخدام رف الشواية (رف مرتفع) أثناء الطبخ بالشواية.

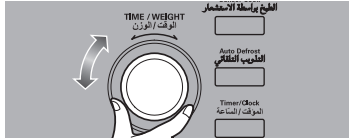


اضغط على زر المشواة.

يتم عرض الرمز التالي: "uu".



أدر القرص الوقت/الوزن حتى يتم عرض "12:30" على شاشة العرض.



اضغط على زر البدء/البدء السريع.

أثناء الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ عن طريق إدارة قرص الوقت/الوزن.

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخناً!

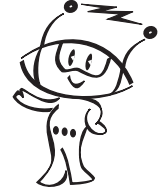


الطبخ بالانتقال الحراري

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



اضغط على زر إيقاف/مسح



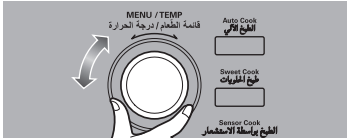
الفرن بالانتقال الحراري له مدى درجة حرارة من بين ٤٠ م و ١٠٠ م ~ ٢٥٠ م (يتم ضبط ١٨٠ م أوتوماتيكياً للاستخدام عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).



اضغط على زر الحمل الحراري.
يتم عرض الرمز التالي: 



* الفرن مزوّد بوظيفة التخمير على درجة حرارة ٤٠ م . وقد تنتظر حتى يصبح الفرن بارداً لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمير في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٤٠ م .
عند استخدام هذه الوظيفة في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٧٠ م ، يعرض رمز الخطأ « E-05 » .



أدر القرص قائمة الطعام/درجة الحرارة حتى يتم عرض "230°C" على شاشة العرض.



اضغط على زر البدء/البدء السريع.

يبدأ الفرن بالتسخين المسبق مع عرض "PREHEAT".



يستغرق الوصول إلى درجة الحرارة المختارة بعض دقائق.

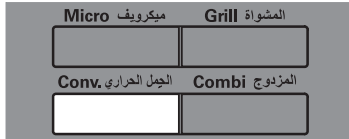
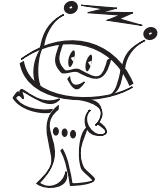
عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة، ينطلق الصفارة من الفرن لكي تعرف أن الفرن يصل إلى درجة الحرارة الصحيحة. ثم ضع الطعام في الفرن؛ واضغط على زر التشغيل للبدائية بالطبخ.

الطبخ بالانتقال الحراري

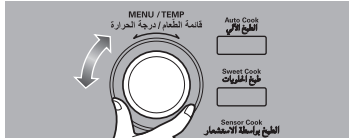
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تسخين الفرن مسبقاً أولاً، ثم كيفية طبخ بعض الأطعمة على درجة حرارة ٢٣٠ م لمدة ٥٠ دقيقة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر الحمل الحراري.
يتم عرض الرمز التالي: 



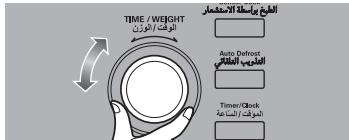
أدر القرص قائمة الطعام/درجة الحرارة حتى يتم عرض "230°C" على شاشة العرض.



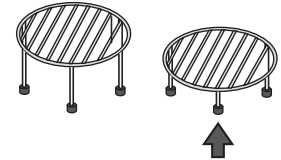
إذا لم تضبط درجة الحرارة ، يختار الفرن درجة حرارة ١٨٠ م أوتوماتيكياً.

يمكنك تغيير درجة الحرارة للطبخ بالضغط على زر يدور الحلقة.

رف الانتقال الحراري(رف منخفض)
لا بد من استخدامه أثناء الطبخ بالانتقال الحراري.



أدر القرص الوقت/الوزن حتى يتم عرض "50:00" على شاشة العرض.



اضغط على زر البدء/البدء السريع.

أثناء الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ عن طريق إدارة قرص الوقت/الوزن.

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الهواء سيكون ساخناً!

الطبخ الجمعي

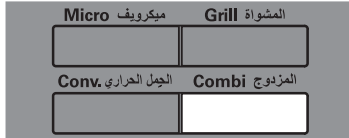
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية برمجة الفرن على مستوى طاقة المايكروويف بـ ٦٠% والانتقال الحراري بـ ٢٠٠ م لمدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.



اضغط على زر إيقاف/مسح.

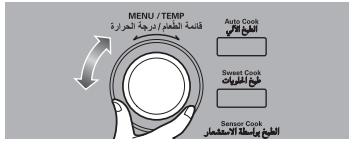


اضغط على الزر المزدوج مرة واحدة حتى يتم عرض "540W".
يتم عرض الرمز التالي: "⊗", "⊕", "⊖".

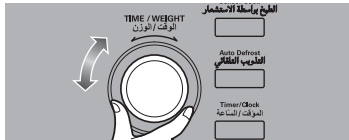


يمكنك ضبط ثلاثة مستويات من طاقة المايكروويف (٢٠%، ٤٠% و ٦٠%) في وضعية الطبخ الجمعي.

أدر القرص قائمة الطعام/درجة الحرارة حتى يتم عرض "200°C" على شاشة العرض.



أدر القرص الوقت/الوزن حتى يتم عرض "25:00" على شاشة العرض.



اضغط على زر البدء/البدء السريع.



أثناء الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ عن طريق إدارة قرص الوقت/الوزن.

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخناً!

طاقة الميكروويف

(وات)	(%)
٥٤٠	٦٠
٣٦٠	٤٠
١٨٠	٢٠

الطبخ الجمعي

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية برمجة الفرن على مستوى طاقة المايكروويف ب ٢٠%
والشوايية لمدة ٢٥ دقيقة من وقت الطبخ.

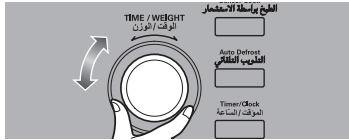


اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على الزر المزدوج ست مرات حتى يتم عرض "180W".
يتم عرض الرمز التالي: "⏏", "⏏", "⏏".

للفرن ميزة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام **بالسخن** و**المايكروويف** في نفس الوقت أو على التوالي. بصفة عامة هذا يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

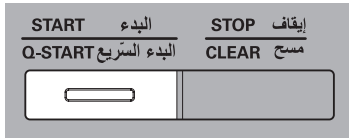


أدر القرص **الوقت/الوزن** حتى يتم عرض "25:00" على شاشة العرض.

يمكنك ضبط ثلاثة مستويات من طاقة المايكروويف (٢٠%، ٤٠% و ٦٠%) في وضعية الطبخ الجمعي.

طاقة الميكروويف

(وات)	(%)
٥٤٠	٦٠
٣٦٠	٤٠
١٨٠	٢٠



اضغط على زر البدء/البدء السريع.

أثناء الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ عن طريق إدارة قرص **الوقت/الوزن**.

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الهواء سيكون ساخناً!

جهاز الطهي بالبخار

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ٣٠٠ كغم من فول أخضر.



اضغط على زر إيقاف/مسح.

هذه الوظيفة تسمح لك بالطبخ الرقيق.

تنبيهات:

١. استخدم قفازات الفرن دائما عند إخراج المبخرة من الفرن. لأنها ساخنة جدا.

٢. لا تضع مبخرة ساخنة على طاولة زجاجية أو مكان سهلة الإذابة بعد الطبخ. وتأكد دائما من استخدام حشوة أو صينية.

٣. عند استخدام هذه المبخرة، صب ٢٠٠ مليلتر من الماء على الأقل قبل الاستخدام، الأمر قد يؤدي الى الطبخ غير الناضج، أو قد يؤدي الى إحداث حريق أو خلل كبير في الجهاز.

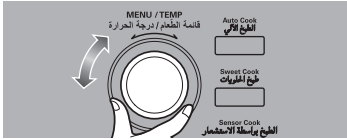
٤. خذ عناية عند نقل المبخرة بالماء.

٥. عند استخدام المبخرة، لا بد من ضبط غطاء البخار ووعاء الماء للتبخير في مكانيهما تماما. وقد تنفجر البيضات أو الجوزة بدون ضبط غطاء البخار ووعاء الماء للتبخير.

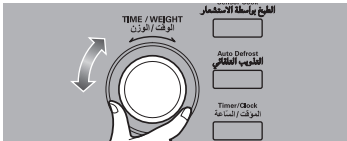
٦. لا تستخدم هذه المبخرة مع أجهزة من موديل آخر. والأمر قد يؤدي الى إحداث حريق أو خلل كبير في الجهاز.



اضغط على زر جهاز الطهي بالبخار.



أدر القرص قائمة الطعام/درجة الحرارة حتى يتم عرض "4" على شاشة العرض (GREEN BEANS).



أدر القرص الوقت/الوزن حتى يتم عرض "0.3kg" على شاشة العرض.



اضغط على زر البدء/البدء السريع.

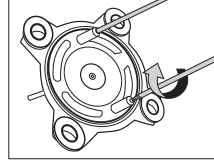
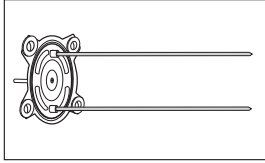
أثناء الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ عن طريق إدارة قرص الوقت/الوزن.

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخنا!

الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
جهاز الطهي بالبخار	1	قنبيط	٠,٤-٠,١ كغم	درجة حرارة الغرفة	١. نَظِّف الخضروات وقطِّعها إلى قطع متساوية الحجم. ٢. صب ٣٠٠ ملم من ماء الصنبور في وعاء ماء بخاري. ضع طبق البخار على وعاء الماء البخاري. ضع الطعام المعد في طبق البخار في طبقة واحدة. قم بتغطيته بغطاء البخار. ٣. ضع وعاء الماء البخاري في وسط الفرن. ٤. بعد التبخر، اتركه لمدة دقيقة واحدة في الفرن. - قطعه قطعًا صغيرة ١٢ جم ^٥ - جم القطعة الواحدة
	2	سبانخ	٠,٣-٠,١ كغم	درجة حرارة الغرفة	على النحو الموضح أعلاه.
	3	البطاطس	٠,٨-٠,٢ كغم	درجة حرارة الغرفة	على النحو الموضح أعلاه. - قطعه إلى ٤ قطع
	4	فول أخضر	٠,٣-٠,١ كغم	درجة حرارة الغرفة	على النحو الموضح أعلاه.
	5	لفت	٠,٦-٠,٢ كغم	درجة حرارة الغرفة	على النحو الموضح أعلاه. - بسمك ٢,٥ سم (١ بوصة)

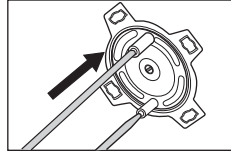
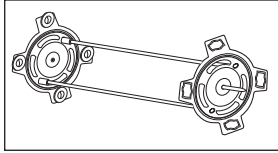
الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف		الوظيفة
<p>١. نطّف الطعام.</p> <p>٢. صب ٣٠٠ مل من ماء الصنبور في وعاء ماء بخاري. ضع طبق البخار على وعاء الماء البخاري. ضع الطعام المعد على طبق البخار في طبقة واحدة. قم بتغطيته بغطاء البخار.</p> <p>٣. ضع وعاء الماء البخاري في وسط الفرن.</p> <p>٤. بعد التبخر، اتركه لمدة دقيقة واحدة في الفرن.</p>	مبردة	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	٢ - ٩ بيضات	البيض	6	جهاز الطهي بالبخار
<p>على النحو الموضح أعلاه.</p> <p>- بسمك ٢,٥ سم (١ بوصة)</p>	مبردة	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	٢,٠ - ٠,٦ كغم	صدور دجاج	7	
<p>على النحو الموضح أعلاه.</p> <p>(بطول ٢٥ سم وسمك ٣ سم)</p>	مبردة	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار	٣,٠ - ٠,٦ كغم	سمك غير مقطّع (سلمون مرقط)	8	

المشواة تجميع



تثبيت التثبيت في الصحن اليسار

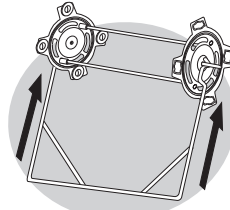
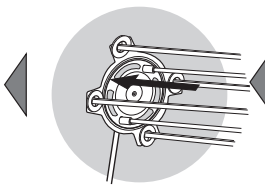
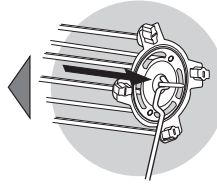
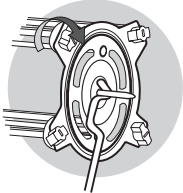
ثبت قضيب التثبيت الى الصحن
اليسار بالبرغي باتجاه عقرب الساعة.



تجميع الصحن اليمين

ادفع قضبان التثبيت الى الصحن اليمين.

تحذير
المشواة ليست لعبة.
وابعد المشواة عن الطفل.



تجميع السيوخ

ركب المقبض على
المشواة.

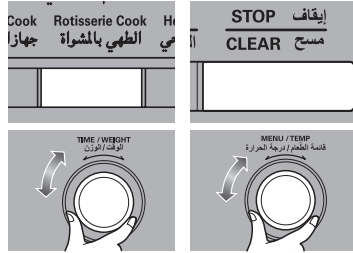
دوره باتجاه عقرب
الساعة حتى يتم
تثبيته. كرر 4 مرات
حتى يتم تجميع
المشواة.

ادخل الطرف الآخر
من السيخ الى
الفتحة في الصحن
اليمن.

ادخل الطرف الحاد من
السيخ الى الفتحة
في الصحن اليسار.

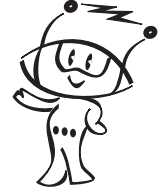
الطهي بالشواة

في المثال التالي سوف أوضح لك كيف تطبخ دجاجة كاملة وكباب برق باستخدام الشواية.



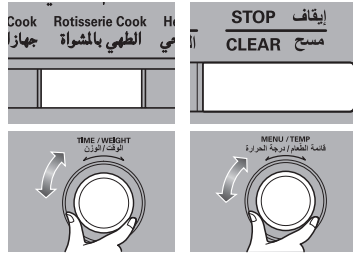
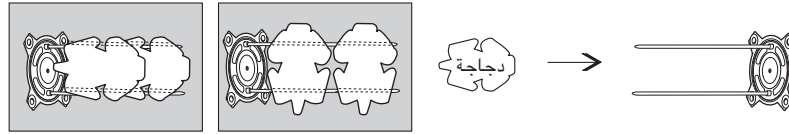
اضغط إيقاف/مسح و الطهي بالشواة.
أدر القرص قائمة الطعام/درجة الحرارة حتى يتم عرض "5"
على شاشة العرض (WHOLE CHICKEN).
أدر القرص الوقت/الوزن لتعيين الوزن.
اعد الأطعمة بالشواة.

دجاجة كاملة



تنبيه

المشواة ليست لعبة.
واحفظ المشواة بعيدا عن
تناول الأطفال.



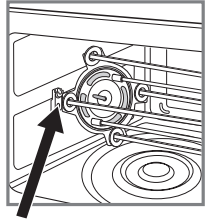
اضغط إيقاف/مسح و الطهي بالشواة.
أدر القرص قائمة الطعام/درجة الحرارة حتى يتم عرض
"3" على شاشة العرض (KABAB BARG).
أدر القرص الوقت/الوزن لتعيين الوزن.
ونظف مساحة العمل ، قبل إدخال الكباب.

جوجيه بارغ

اربط أقدام وأجنحة وجسم
الدجاجة بحبل قطني قبل
طبخ الدجاجة الكاملة كما هو
مبين في الشكل.

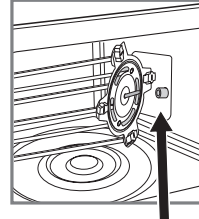


الطهي بالشواية



ضع عمود الصحن اليمين على حامل المشواة.

عمود بقل الموتور



ادخل عمود الصحن اليسار الى عمود الموتور.

حامل المشواة



تنظيف المشواة والصينية المعدنية

عند اكتمال الطبخ، انزع المشواة من الطعام. وخذ عناية عند تناول كلي المشواة والصينية المعدنية وحشوة الطعام لأنها ساخنة جداً.

والصينية المعدنية بالطعام أثناء الطبخ. ونظف المشواة والصينية المعدنية فقط بماء صابوني دافئ وقماش ناعم.

إذا ما زالت المشواة والصينية المعدنية متسخة بعد الغسيل، انقع الأواني بالماء الصابوني الحار لمدة بعض الدقائق.

لا تستخدم المادة المعدنية الخشنة.

لأنها تكشف الأسطح.

اضغط على زر البدء/البداية السريع.

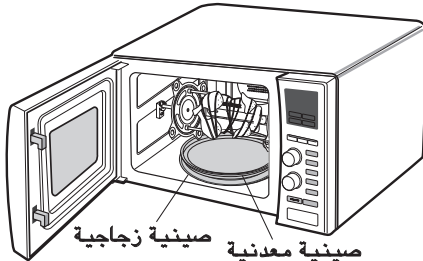
بعد الطبخ، امسك قضيب المشواة بالمقبض في الجانبين وارفع الطرف اليمين بقليل واسحب من الطرف اليسار.

ملاحظات:

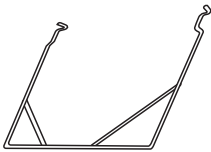
- الطبخ بالمشواة مناسب لتشوية اللحم والدجاجة.
- ويتم تحمير جميع الأسطح من الطعام بشكل متساوي بدون تقليب.
- يمكنك الطبخ بالمشواة علي وضع الشواية ووضع الانتقال الحراري والخبز الإيراني.
- يستخدم قضيب المشواة للطبخ بالمشواة فقط. بعد انتهاء الطبخ بالمشواة ، انزع قضيب المشواة واحفظها مع ملحقات أخرى.

تحذيرات

- لا تستخدم الصينية المعدنية والمشواة بدون حمل ، الأمر قد يؤدي الى إحداث ضرر في الفرن.
- بعد الطبخ، ستصبح الصينية المعدنية حارة جداً.
- من الموصى بها إزالة السمن من الصينية الدوّارة كل مرة قبل الطبخ. والسمن الحار على الصينية الدوّارة قد يحدث الدخان.



صينية معدنية صينية زجاجية



الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
<p>مقادير المرق المتبل بصلة مبشورة ٢/١ كوب من زيت الزيتون ملعقة صغيرة من الزعفران ملعقتان كبيرتان من عصير ليمون ملح وفلفل لإعطاء مذاق للطعام</p>	مبردة	قضب الشواية على الحامل العلوي في الطبق المعدني	٠,٨-٠,٢ كغم	كباب جوجي (صدور)	1 الطهي بالشواية
<p>١. اخلط مقادير مرق متبل وصدور دجاج مقطعة (بدون الجلد) سمك كل منها ١,٥ سم، وقم بنقع صدور الدجاج في المرق المتبل لمدة ٣-٤ ساعات. ٢. مرر القضب المعدني للشواية في صدور الدجاج. لاحظ أن القضب يمر من منتصف القطع. ٣. ضع الطعام على الحامل العلوي في الطبق المعدني. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). ٤. عندما تسمع صوت صفارة، اقلب الطعام واضغط Start (بدء) للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر.</p>					
<p>مقادير المرق المتبل بصلة مبشورة ٢/١ كوب من زيت الزيتون ملعقة صغيرة من الزعفران ملعقتان كبيرتان من عصير ليمون ملح وفلفل لإعطاء مذاق للطعام</p>	مبردة	قضب الشواية على الحامل العلوي في الطبق المعدني	٠,٨-٠,٢ كغم	كباب جوجيه (لحم غير مخلي)	2
<p>١. اخلط مقادير مرق المتبل وقم بنقع قطع الدجاج (منزوعة العظم) فيه لمدة ٣-٤ ساعات. ٢. مرر القضب المعدني للشواية في صدور الدجاج. لاحظ أن القضب يمر من منتصف القطع. ٣. ضع الطعام على الحامل العلوي في الطبق المعدني. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). ٤. عندما تسمع صوت صفارة، اقلب الطعام واضغط Start (بدء) للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر.</p>					

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
<p>مقادير المرق المتبل بصلتان معصورتان ٣ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون ملعقتان كبيرتان من الزعفران</p>	مبردة	قضيب الشواية على الحامل العلوي في الطبق المعدني	٠,٨-٠,٢ كغم	جوجيه بارغ	3
<p>١. اخلط مقادير مرق متبل وقطع لحم سمك كل منها ١,٥ سم، وقم بنقع اللحم في المرق المتبل لمدة ٣-٤ ساعات. ٢. مرر القضيب المعدني للشواية في قطع الدجاج. لاحظ أن القضيب يمر من منتصف القطع. ٣. ضع الطعام على الحامل العلوي في الطبق المعدني. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). ٤. عندما تسمع صوت صفارة، اقلب الطعام واضغط Start (بدء) للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر.</p>					
<p>مقادير المرق المتبل بصلة مبشورة ٢/١ كوب من زيت الزيتون ملعقة صغيرة من الزعفران ملعقتان كبيرتان من عصير ليمون ملح وفلفل لإعطاء مذاق للطعام</p>	مبردة	قضيب الشواية على الحامل العلوي في الطبق المعدني	٠,٤-٠,١ كغم	كباب الروبيان	4
<p>١. اخلط مقادير المرق المتبل وقم بنقع الجمبري (مقشر ومزال منه العروق) فيه لمدة ٣-٤ ساعات. ٢. مرر القضيب المعدني للشواية في قطع الجمبري ورش الملح عليه. لاحظ أن القضيب يمر من منتصف القطع. ٣. ضع الطعام على الحامل العلوي في الطبق المعدني. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). ٤. ندما تسمع صوت صفارة، اقلب الطعام واضغط Start (بدء) للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر.</p>					

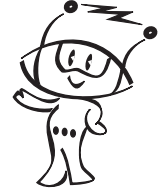
الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأثناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة
<p>مقادير المرق المتبل بصلتان مبشورتان ٣ ملاعق كبيرة من ماء الزعفران ٥ ملاعق كبيرة من الزيت ٢/١ كوب من عصير الليمون ملح وفلفل لإعطاء مذاق للطعام</p>	مبردة	قضيبي وماسك الشواوية فوق الطبق المعدني	١,٦-١,٣ كغم	دجاجة كاملة 5	الطهي بالشواية
<p>١. اخلط مقادير المرق المتبل وقم بنقع الدجاج فيه لمدة ٣-٤ ساعات. ٢. مرر القضيبي المعدني للشواوية في قطع الدجاج. لاحظ أن القضيبي يمر من خلال الدجاجة بالكامل. ٣. اربط قدم الدجاجة وأجنحتها وجسمها بخيط من القطن وأدخل القضيبي في ماسك الشواوية فوق الطبق المعدني على الطبق الزجاجي. (لمزيد من التفاصيل ارجع إلى الطبخ بالشواوية في ص ٢٠-٢١). ٤. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). ٥. بعد الطبخ، أخرج الطعام من الفرن. اتركه مغلي برقائق الألومنيوم لمدة ٥ دقائق قبل تقديمها.</p>					

القلي الصحي

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ٤ . . كغم من قطع فراخ.



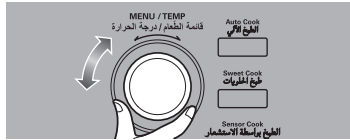
اضغط على زر إيقاف/مسح.



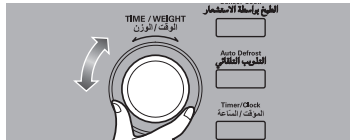
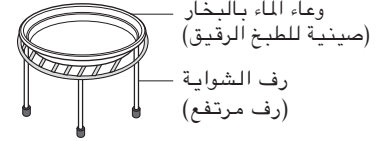
الطبخ بالقلي الصحي يجعل قلي الطعام أمرًا مريحًا وسهلاً. تمت برمجة الفرن مسبقًا لقلي الطعام آلياً.



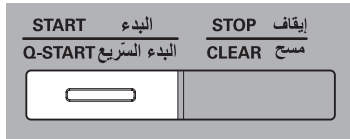
اضغط على زر القلي الصحي.



أدر القرص قائمة الطعام/درجة الحرارة حتى يتم عرض "2" على شاشة العرض (CHICKEN NUGGETS).



أدر القرص الوقت/الوزن حتى يتم عرض "0.4kg" على شاشة العرض.



اضغط على زر البدء/البدء السريع.



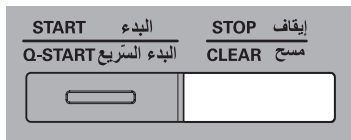
الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
القلي الصحي	1	إصبع لحم	٠,٢-٠,٤ كغم	المجمد	افرك سطح أصابع اللحم بالزيت. ضع الطعام في طبق التحميص على الحامل العلوي. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). عندما تسمع صوت صفارة، اقلب الطعام واضغط Start (بدء) للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر.
	2	قطع فراخ	٠,٢-٠,٤ كغم	المجمد	افرك سطح شرائح لحم الدجاج بالزيت. ضع الطعام في طبق التحميص على الحامل العلوي. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). عندما تسمع صوت صفارة، اقلب الطعام واضغط Start (بدء) للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر.
	3	شرائح فراخ	٠,٢-٠,٦ كغم	مبردة	<p>المقادير</p> <p>صدور دجاج يزن كل منها من ١٥٠ إلى ٢٠٠ جم.</p> <p>١ كوب دقيق</p> <p>بيضتان، مخفوقتان قليلاً</p> <p>١ كوب من البقسماط المطحون الناعم</p> <p>ملح وفلفل لإعطاء مذاق للطعام</p> <p>١. قم بتتبيل صدور الدجاج بالملح والفلفل أو حسبما تريد، ثم قم بتغطيته بالدقيق وادهنها بالبيض المخفوق.</p> <p>٢. قم بتغطيته بالبقسماط المطحون الناعم وافرك شرائح اللحم بالزيت.</p> <p>٣. ضع الطعام في طبق التحميص على الحامل العلوي. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء).</p>

الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
القلي الصحي	4 شرائح سمك	٠,٦-٠,٢ كغم	طبق التحميص على الحامل العلوي	مبردة	<p>المقادير شرائح لحم السمك تزن كل منها من ١٥٠ إلى ٢٠٠ جم. ١ كوب دقيق بيضتان، مخفوقتان قليلاً ١ كوب من البقسماط المطحون الناعم ملح وفلفل لإعطاء مذاق للطعام</p> <p>١. قم بتتبيل شرائح اللحم الطرية بالملح والفلفل أو حسبما تريد، وقم بتغطيتها بالدقيق ودهنها بالبيض المخفوق. ٢. قم بتغطيته بالبقسماط المطحون الناعم وافرك شرائح اللحم بالزيت. ٣. ضع الطعام في طبق التحميص على الحامل العلوي. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء).</p>
	5 شريحة لحم	٠,٥-٠,٢ كغم	طبق التحميص على الحامل العلوي	مبردة	<p>المقادير ٥٠٠ جم من لحم الضأن أو لحم البقر الخالي من الدهن. ٥٠٠ جم من البطاطس الصغيرة، مطبوخة ومهروسة ٣ بيضات بصلتان مبشورتان ملعقتان من البقدونس المفروم ١ كوب من البقسماط ملح وفلفل لإعطاء مذاق للطعام</p> <p>١. اخط اللحم والبطاطس والبيض والبصل والبقدونس. ٢. من خليط اللحم، اصنع كرات بقطر ٤-٥ سم. ٣. انثر البقسماط على سطح مستوي. قم بلف كل كرة في البقسماط حتى تتم تغطيتها بالكامل. شكل الكرة على شكل قطع ناقص بسمك ١ سم. افرك سطح شرائح اللحم بالزيت. ٤. ضع الطعام في طبق التحميص على الحامل العلوي. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر.</p>

الوظيفة	الصنف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
القلي الصحي	سمك مشوي	٠,٢-٠,٨ كغم	طبق التحميص على الحامل العلوي	مبردة	اختر شرائح سلمون وزن كل منها ٢٠٠ جم وسمكها ٢,٥ سم. افرك سطح السلمون بالزيت وقم بتتبيله كما تحب. ضع الطعام في طبق التحميص على الحامل العلوي. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). عندما تسمع صوت صفارة، اقلب الطعام واضغط Start (بدء) للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر. بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر.
	الهامبرجر	٠,٢-٠,٤ كغم	طبق التحميص على الحامل العلوي	مبردة	اختر شرائح الهامبورجر التي تزن كل منها ١٠٠ جم وسمكها ٠,٥ سم. افرك سطح شرائح الهامبورجر بالزيت. ضع الطعام في طبق التحميص على الحامل العلوي. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). عندما تسمع صوت صفارة، اقلب الطعام واضغط Start (بدء) للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، قم بإزالة الطعام من الفرن وانتظر.
	النقائق	٠,٢-٠,٨ كغم	طبق التحميص على الحامل العلوي	مبردة	قم بإزالة الحزم وقم بشقها على السطح. ضع الطعام في طبق التحميص على الحامل العلوي. اختر القائمة والوزن واضغط Start (بدء). عندما تسمع صوت صفارة، اقلب الطعام واضغط Start (بدء) للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر.

الطبخ الآلي

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٠,٣ كغم من الأرز.



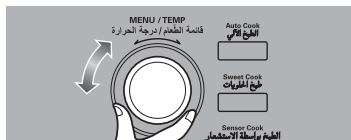
اضغط على زر إيقاف/مسح.



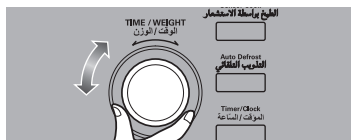
اضغط على زر الطبخ الآلي.



وظيفة الطبخ التلقائي تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة باختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.



أدر القرص قائمة الطعام/درجة الحرارة حتى يتم عرض "1" على شاشة العرض (RICE).



أدر القرص الوقت/الوزن حتى يتم عرض "0.3kg" على شاشة العرض.



اضغط على زر البدء/البدء السريع.

أثناء الطبخ يمكنك زيادة أو خفض وقت الطبخ عن طريق إدارة قرص الوقت/الوزن.



الإرشادات				درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة	
٤ كجم	٠,٣ كجم	٠,٢ كجم	٠,١ كجم	درجة حرارة الغرفة	وعاء آمن ضد الميكروويف (إناء زجاجي عميق)	٠,١-٠,٤ كغم	الأرز	1	الطبخ الآلي
ماء	٢٥٠ مل	٥٠٠ مل	٧٥٠ مل						
زيت (سائل)	١ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٣ ملعقة كبيرة						
ملح	لإعطاء مذاق								
<p>١. اغسل الأرز وتخلص من الماء الزائد فيه أولاً، أضف الأرز والماء والملح والزيت السائل في إناء زجاجي عميق وقم بخلطهم معاً.</p> <p>٢. لا تقم بالتغطية لتبخير الماء كله. ضع الإناء في الطبق الزجاجي.</p> <p>٣. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء).</p> <p>٤. عندما تسمع صوت صفارة، قم بتقليب الأرز وتغطيته. اضغط Start (بدء) للاستمرار بالطبخ.</p> <p>٥. بعد الانتهاء من الطبخ، قم بالتقليب واتركه مغطى لمدة ١٠-٥ دقائق إذا دعت الحاجة.</p>									
<p>المقادير</p> <p>٤٥٠ جم من الخضروات الطازجة</p> <p>٦ بيضات</p> <p>ملعقة صغيرة واحدة باكينج باوور</p> <p>٢/١ ملعقة صغيرة كركم</p> <p>ملح وفلفل لإعطاء مذاق للطعام</p>				درجة حرارة الغرفة	طبق تحميص بغطاء بخار مع سماع الصفارة، أزل الغطاء وضعه على الحامل العلوي	٠,٨ كغم	كوكو سابزي	2	
<p>١. اخط جميع المقادير في إناء خلط كبير وقلب جيداً.</p> <p>٢. ضع الطعام في طبق التحميص المدهون بالزيت. قم بتغطيته بغطاء البخار. ضع طبق التحميص على الطبق الزجاجي.</p> <p>٣. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء).</p> <p>٤. عندما تسمع صوت صفارة، أزل الغطاء وضع طبق التحميص على الحامل العلوي. اضغط Start (بدء) للاستمرار بالطبخ. بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر.</p>									

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة
<p>المقادير ٩ شرائح لازانيا طازجة ٥٠٠ جم من صلصلة الأسباجيتي ٦٠٠ جم من صلصة الجبن ٩٠٠ جم من جبن الموزاريلا المبشورة ٣٠٠ جم من جبن بارما المبشورة</p> <p>١. اطبخ شرائح المعكرونة وفق التوجيهات الموضحة على العبوة وتخلص من المياه. ٢. قم بتوزيع حوالي ربع صلصلة الإسباجيتي في طبق خبز أبعاده ٢٦ × ١٧ سم. ضع النودلز وخليط الجبن وصلصة الإسباجيتي وجبن الموزاريلا. ٣. كرر الطبقات. وأخيرًا رش جبن موزاريلا وجبن بارما على السطح. ٤. ضع الطعام على الحامل السفلي. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر.</p> <p>المقادير ٦٠ جم زبد ٥٠ جم من الدقيق العادي قليل من جوز الطيب المطحون ٥٠٠ مل من اللبن ٢٠ جم من جبن بارما المبشورة</p> <p>قم بصهر الزبد في قدر صغير. أضيف الدقيق وجوز الطيب مع التقليب حتى يصبح القوام سلسًا. أضيف اللبن بالتدريج وقم بالتقليب حتى تغلي الصلصة وتثخن. اخفض الحرارة وأضف جبن بارما. قلب حتى ينصهر الجبن جيدًا.</p>	مبردة	٢٦ × ١٧ سم في طبق فرن على الرف السفلي	١	لازانيا	3 الطبخ الآلي

الإرشادات				درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة	
٠.٦ كجم	٠.٤ كجم	٠.٢ كجم	طماطم	الغرفة (طماطم) ميرد (بيض)	طبق زجاجي مسطح قليلا	٠.٦-٠.٢ كجم	عجة الطماطم	4	الطبخ الآلي
ثلث قطع	قطعتان	قطعة واحدة	بيض						
٣ ملاعق كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة	زيت مذاب						
لإعطاء مذاق			ملح						
<p>١. اخلط قطع الطماطم بالملح والزيت. أضفهم إلى أحد الأطباق.</p> <p>٢. ضع الطبق في الفرن. اخلط البيض في وعاء آخر منفصل. وضعه جانبا.</p> <p>٣. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء).</p> <p>٤. عندما تسمع صوت صفارة، أضف خليط البيض واضغط Start (بدء) للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر.</p>									
مثال، عمل فطيرة بيتزا تزن ٠.٤ كجم.				مبردة	طبق التخميص على الحامل العلوي	٠.٢-٠.٤ كجم	البيتزا المجمدة	5	
<p>المقادير</p> <p>التغليفية:</p> <p>١٢٠ جم من دقيق الخبز أو الدقيق متعدد الأغراض</p> <p>٣ ملاعق صغيرة من صلصلة الطماطم</p> <p>٢٠ جم من السجق، و ٢/١ بصلة مقطعة شرائح</p> <p>٢ و من عيش الغراب الطازج مقطع إلى شرائح</p> <p>٧٠ مل من الماء الدافئ ملعقة صغيرة زيت زيتون بكر بالإضافة إلى قليل من اللطلاء</p> <p>١٠٠ جم من جبن الموزريلا المقطعة</p>									
<p>١. اخط جميع المقادير في إناء خلط كبير.</p> <p>٢. قم بعجن الخليط بخلاط كهربائي لعمل عجينة لينة ومرنة.</p> <p>٣. ابسط العجينة وضعها في طبق التخميص.</p> <p>٤. انشر صلصة البيتزا. قم بتغطيتها بتغليفات البيتزا والجبن.</p> <p>٥. ضع الطعام في طبق التخميص على الحامل العلوي. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء).</p>									

الوظيفة	الصف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
الطبخ الآلي	6	٠.٢-٠.٤ كغم	طبق التحميص على الحامل العلوي	المجمد	انشر منتجات البطاطس المجمدة في طبق التحميص على الحامل العلوي. للحصول على أفضل النتائج، اطبخ هذا الطبق في طبقة واحدة. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). بعد الطبخ، قم بإخراج الطعام من الفرن وانتظر من دقيقة إلى دقيقتين.
	7	١	إناء زجاجي مقاوم للحرارة على الحامل السفلي	40°C	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;">المقادير</p> <p style="text-align: center;">٥٠٠ مل من اللبن</p> <p style="text-align: center;">١٠٠ مل من الزبادي</p> </div> <p>١. سخّن اللبن بحيث يكون فاترًا. (يفضل أن يكون دافئًا وليس ساخنًا جدًا)</p> <p>٢. اخلط الزبادي مع اللبن الدافئ في إناء مقاوم للحرارة.</p> <p>٣. قم بتغطيته الإناء بغطاء للاحتفاظ به دافئًا.</p> <p>٤. ضع الطعام في طبق التحميص على الحامل العلوي. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء).</p> <p>٥. بعد الطبخ، يمكنك حفظه في الثلاجة لتقديمه.</p>

طبخ الحلويات

في المثال التالي، أقدم لكم كيفية طبخ ٠.٧ كغم من مربة التفاح.



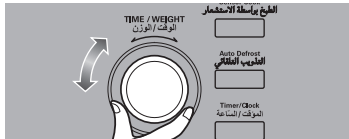
اضغط على زر إيقاف/مسح.



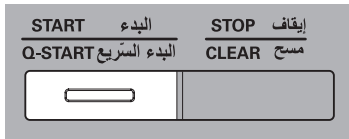
اضغط على زر طبخ الحلويات.



أدر القرص قائمة الطعام/درجة الحرارة حتى يتم عرض "1" على شاشة العرض (APPLE COMPOTE).



أدر القرص الوقت/الوزن حتى يتم عرض "0.7kg" على شاشة العرض.



اضغط على زر البدء/البدء السريع.



طبخ الحلويات يسمح لك بطبخ أطباق الحلويات المفضلة لديك بسهولة عن طريق تحديد نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

الإرشادات							درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة	
١ كجم	٠,٩ كجم	٠,٨ كجم	٠,٧ كجم	٠,٦ كجم	٠,٥ كجم	١ كجم	درجة حرارة الغرفة	إناء آمن ضد الميكروويف	١,٠-٠,٥ كجم	مربة التفاح	1	طبخ الحلويات
٢٠٠ جم	١٨٠ جم	١٦٠ جم	١٤٠ جم	١٢٠ جم	١٠٠ جم	سكر						
٩٠٠ مل	٨٠٠ مل	٧٠٠ مل	٦٠٠ مل	٥٠٠ مل	٤٠٠ مل	ماء						
<p>١. قم بتقطيع التفاح ثم إضافة السكر وقطع التفاح والماء في وعاء آمن ضد الميكروويف. وقم بتغطية الإناء بغلاف من البلاستيك.</p> <p>٢. ضع الطعام في الطبق الزجاجي.</p> <p>٣. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء).</p>												
<p>المقادير</p> <p>٢٥٠ جم من مسحوق الكيك المخلوط بيضتان ١٠٠ مل من الماء أو اللبن ٣٠ جم من الزيت (سائل)</p>							درجة حرارة الغرفة	٢٣ × ١٣ سم في صينية الخبز في مقلاة الخبز السفلية	٠,٥ كجم	الكعك	2	
<p>١. اخلط البيض والماء والزيت في وعاء خلط كبير حتى يصبح الخليط رطبًا.</p> <p>٢. صب العجين في مقلاة الخبز المدهونة بالزيت وأبعدها ٢٣ × ١٣ سم.</p> <p>٣. ضع الطعام على الحامل السفلي.</p> <p>٤. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء).</p>												

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
<p>المقادير بياض من بيضتين ١٥٠ جم من السكر ١٢٠ جم من مسحوق جوز الهند ٢/١ ملعقة صغيرة فانيليا ملعقة كبيرة عصير ليمون ملعقة كبيرة من الدقيق</p>	درجة حرارة الغرفة	طبق معدني على الحامل السفلي	٠.٢ كغم	حلوى جوز الهند	3 طبخ الحلويات
<p>١. اخلط بياض البيض بالكامل باستخدام خلاط. ثم أضف المقادير الأخرى بالتدرج. ٢. صب الخليط في طبق معدني مدهون بالزيت. ٣. ضع الطعام على الحامل السفلي. ٤. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء)</p>					
<p>المقادير ٢٠٠ جم من دقيق الحمص ١٠٠ جم من مسحوق السكر المكعبات ١٠٠ جم من الزيت</p>	درجة حرارة الغرفة	طبق معدني على الحامل السفلي	٠.٤ كغم	حلوى بالحمص	4
<p>١. اخلط مسحوق المكعبات السكر مع الزيت. ٢. أضف دقيق الحمص واخلط مجدداً. ٣. ضع العجينة في كيس بلاستيك واتركها لمدة ٣ ساعات. شكل العجينة على الشكل الذي تفضله. ٤. ضع الطعام في طبق معدني مدهون بالزيت على الحامل السفلي. ٥. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء)</p>					

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصف	الوظيفة
<p>المقادير ١٢٥ جم من الزيت ١٠٠ جم من السكر صفار بيضة بياض بيضة واحدة ٤/١ ملعقة صغيرة فانيليا ٢/١ ملعقة صغيرة باكينج باودر ٢٥٠ جم من الدقيق الأبيض</p>	درجة حرارة الغرفة	طبق معدني على الحامل السفلي	٠.٥ كغم	بسكويت	5 طبخ الحلويات
<p>١. قم بخلط البياض بالكامل حتى يصبح الخليط جامداً. ثم أضيف الزيت والباكينج باودر والفانيليا و صفار البيض. اخلطهم تماماً. ٢. أضيف الدقيق بالتدرج إلى الخليط. ٣. قم بتسوية العجينة في الطبق المعدني المدهون بالزيت على الحامل السفلي. ٤. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). ٥. بعد الطبخ، انثر السكر على الطبق المعد وقم بتقطيعه بالأشكال التي تحبها.</p>					
<p>المقادير ١٠٠ جم مسحوق نشا ٢٠٠ جم من السكر ٢-٤ أكواب (٦٠٠-٨٠٠ مل) من الماء ٢/١ كوب (١٠٠ مل) من ماء الورد ملعقة صغيرة واحدة من مسحوق حب الهال ٥٠ جم زبد ٥٠ جم من قشر اللوز ملعقة صغيرة من الزعفران</p>	درجة حرارة الغرفة	إناء آمن ضد الميكروويف	١.٢ كغم	مسغاتي	6
<p>١. قم بحل النشا في الماء البارد. ضع الطعام في إناء آمن ضد الميكروويف. ٢. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). ٣. عندما تسمع أول صوت صفارة، قم بالتقليب. اضغط Start (بدء) للاستمرار بالطبخ. ٤. عندما تسمع صوت ثاني صفارة، أضيف مكونات أخرى وضع الطبق في الفرن مرة أخرى. ٥. اضغط Start (بدء) للاستمرار بالطبخ. (تعتمد كمية الماء على نوع النشا)</p>					

الإرشادات	درجة حرارة الطعام	الأناء	حد الوزن	الصنف	الوظيفة
<p>المقادير ١ كجم من الكرز ٧٠٠-٨٠٠ جم من السكر</p> <p>١. اغسل ثمرات الكرز وانزع منها النوى. ٢. انثر السكر بين طبقات الكرز في الوعاء الآمن ضد الميكروويف. انتظر لمدة ٣ ساعات. ٣. ضع الطعام في الطبق الزجاجي. ٤. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). ٥. عندما تسمع صوت صفارة، قم بالتقليب. اضغط Start (بدء) للاستمرار بالطبخ.</p>	درجة حرارة الغرفة	إناء آمن ضد الميكروويف	١٠٠ كغم	مربة الكرز	7 طبخ الحلويات
<p>المقادير ٢٥٠ جم من الدقيق الأبيض ١٥٠ جم من الزيت ١٠٠ جم من مسحوق السكر المكعبات ٢٠٠ جم من البلح الأسود ٥٠ جم من الجوز معلقة صغيرة واحدة من مسحوق القرفة ملعقة صغيرة من الهال ملعقة كبيرة من الفستق</p> <p>١. أضف الزيت والدقيق في طبق زجاجي مسطح قليلاً ٢. ضع الطعام في الطبق الزجاجي. ٣. اختر القائمة والوزن، واضغط Start (بدء). ٤. عندما تسمع صوت صفارة، قم بالتقليب. اضغط Start (بدء) للاستمرار بالطبخ. ٥. بعد الطبخ، اتركه حتى يبرد وأضف مكعبات السكر والقرفة والهيل. اخلط هذه المكونات مع بعضها. ثم ضع نصف المادة الناتجة في طبق وأضف بلح ثم أضف النصف المتبقي. قم بتزيينه بمسحوق الفستق</p>	درجة حرارة الغرفة	طبق زجاجي مسطح قليلاً	٨٠٠ كغم	رنجيناك	8

الطبخ بواسطة الاستشعار

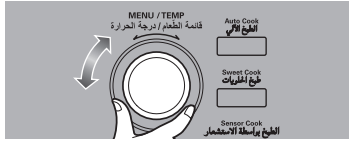
في المثال التالي سوف نبين لك كيفية طبخ الخضروات الطازجة باستخدام هذه الوظيفة.



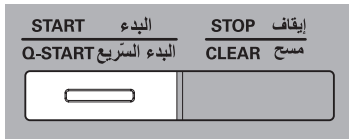
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر الطبخ بواسطة الاستشعار.



أدر القرص قائمة الطعام/درجة الحرارة حتى يتم عرض "4" على شاشة العرض (FRESH VEGETABLES).



اضغط على زر البدء/البدء السريع.

(لن تحتاج إلى ضبط وقت الطهي. يعمل المستشعر تلقائيًا.)



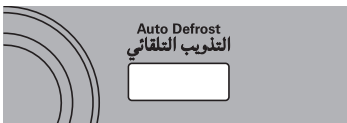
الوصف	حد الوزن	الأناء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
1 إعادة تسخين الأرز	١-٤ أكواب (٢٠٠ جم - ٨٠٠ جم)	إناء آمن ضد الميكروويف	مبردة	ضع الطعام في وعاء آمن ضد الميكروويف ذي حجم مناسب. وقم بتغطية الإناء بغلاف من البلاستيك واصنع فيه فتحة. اختر القائمة، واضغط Start (بدء). بعد الطبخ، قم بالتقليب واتركه لمدة ٣ دقائق.
2 إعادة تسخين اليخنة/ الحساء	١-٤ أكواب (٢٥٠ جم - ١٠٠٠ جم)	إناء آمن ضد الميكروويف	مبردة	ضع الطعام في وعاء آمن ضد الميكروويف ذي حجم مناسب. وقم بتغطية الإناء بغلاف من البلاستيك واصنع فيه فتحة. اختر القائمة، واضغط Start (بدء). بعد الطبخ، قم بالتقليب واتركه لمدة ٣ دقائق.
3 البطاطس بالقشر	١-٤ حبة بطاطس (وزن كل منها ٢٣٠-٢٠٠ جم)	-	درجة حرارة الغرفة	ضع الطعام في وعاء آمن ضد الميكروويف ذي حجم مناسب. وقم بتغطية الإناء بغلاف من البلاستيك واصنع فيه فتحة. اختر القائمة، واضغط Start (بدء). بعد الطبخ، قم بالتقليب واتركه لمدة ٣ دقائق.
4 الخضار الطازج	١-٤ أكواب	إناء آمن ضد الميكروويف	درجة حرارة الغرفة	قم بتجهيز الخضروات حسب رغبتك، واغسلها واترك الماء المتبقي على الخضروات. ضع الطعام في وعاء آمن ضد الميكروويف ذي حجم مناسب. . ضع بعض الماء حسب الكمية. (١-٢ كوب : ملعقتان كبيرتان، ٣-٤ أكواب: ٤ ملاعق كبيرة) وقم بتغطية الإناء بغلاف من البلاستيك واصنع فيه فتحة. اختر القائمة، واضغط Start (بدء). بعد الطبخ، قم بالتقليب واتركه لمدة ٣ دقائق.
5 الخضار المجمد	١-٤ أكواب	إناء آمن ضد الميكروويف	المجمد	قم بإزالة الثلج من الأغلفة، اشطفه للتخلص من الثلج في ماء جار . ضع الطعام في وعاء آمن ضد الميكروويف ذي حجم مناسب. ضع بعض الماء حسب الكمية. (١-٢ كوب : ملعقتان كبيرتان، ٣-٤ أكواب: ٤ ملاعق كبيرة) قم بتغطية الإناء بغلاف من البلاستيك واصنع فيه فتحة. اختر القائمة، واضغط Start (بدء). بعد الطبخ، قم بالتقليب واتركه لمدة ٣ دقائق.

التذويب التلقائي

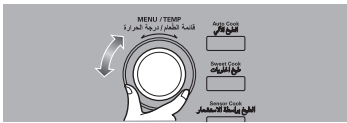
بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصى بأنك تفحض الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعناية الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الاسماك بسرعة أكثر أحيانا في حالة ان يطبخ الاسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الاجزاء الصغيرة من الخبز مثل رغيف صغير من الخبز. هذه العملية تحتاج الى وقت الانتظار حتى تتم إذابة وسط الطعام. في المثال التالي، يعرف كيفية إذابة ١,٤ كغ من الدجاج المجمد.



اضغط على زر إيقاف/مسح.
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.

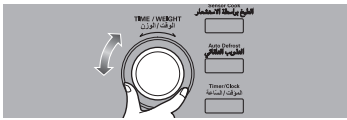


اضغط على زر التذويب التلقائي.

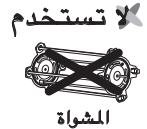


أدر القرص قائمة الطعام/درجة الحرارة حتى يتم عرض "2" على شاشة العرض (POULTRY).

فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات الإذابة :- اللحم والدجاجة والسمك والخبز ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج عدة مرات لاختيار مستويات الطاقة المختلفة.



ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة الثلج منه.
أدر القرص الوقت/الوزن حتى يتم عرض "1.4kg" على شاشة العرض.



سينية معدنية

المشواة



اضغط على زر البدء/البدء السريع.

أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر البدء/البدء السريع لإذابة الثلج.
الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء فتح الباب.

دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

- * الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه لا بد من وضعه في الوعاء الأمانى لطاقة المايكروويف وضعه في الصينية الزجاجية بدون غطاء.
- * عند الحاجة، احبب المناطق القليلة اللحم أو الدجاجة برقاقة من الألومنيوم . هذا الأمر يحمي المناطق الرفيعة من تسخينها أثناء إذابة الثلج. تأكد من عدم ملامسة الرقاقة من الألومنيوم بالجدران في الفرن.
- * أفضل المواد مثل المطجون من اللحم والمفروم منه والمقطوع من اللحم على قدر الإمكان.
- * عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. وازل الأجزاء المذابة.
- * واصل إذابة الأجزاء الباقية. بعد عملية إذابة الثلج، اترك حتى يذاب تماما.
- * على سبيل المثال، لا بد من ترك الوصلات من اللحم والدجاجة الكاملة لمدة ساعة واحدة على الأقل قبل الطهو.

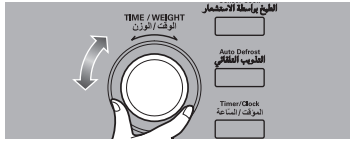
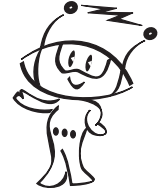
الطعام	الأناء	حدود الوزن	الصف
<p>اللحم</p> <p>اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق</p> <p>شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم)</p> <p>عند انطلاق صفارة، قلب الطعام.</p> <p>بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة.</p> <p>الدجاجة</p> <p>الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صفارة، قلب الطعام.</p> <p>بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.</p> <p>السماك</p> <p>شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك</p> <p>عند انطلاق صفارة، قلب الطعام.</p> <p>بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.</p>	<p>وعاء مناسب للمايكروويف (صحن ، طبق)</p>	١,٠-٤,٠ كجم	<p>١. اللحم</p> <p>٢. الدجاجة</p> <p>٣. السمك</p>
<p>شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.</p>	<p>فوطه ورقية أو صحن مسطح</p>	١,٠-٠,٥ كجم	٤. الخبز

مؤقت المطبخ

في المثال التالي سوف أوضح لك كيفية ضبط مؤقت المطبخ لمدة ٣:٣٠.



اضغط على زر المؤقت/الساعة.



أدر القرص الوقت/الوزن حتى يتم عرض "3:30" على شاشة العرض.



يمكن استخدام فرن الميكروويف خاصتك كمؤقت مطبخ. يمكنك تعيين حتى ٩٩:٠٠.



اضغط على زر البدء/البدء السريع.



دليل التسخين أو إعادة التسخين

من أجل تسخين الطعام أو إعادة تسخينه في فرن المايكرويف بنجاح ، من المهم تبع الإرشادات المختلفة. قس كمية من الطعام من أجل تحديد الوقت المطلوب لتسخينه. رتب الطعام على شكل دائري من أجل الحصول على أفضل نتيجة. ويتم تسخين الطعام في درجة حرارة الغرفة بسرعة أكثر من الطعام المبرد. لا بد من إخراج الطعام من العلبة ووضعه في الوعاء المناسب للمايكرويف. يتم تسخين الطعام بالتساوي أكثر في حالة تغطية الطعام بالغطاء المناسب للمايكرويف أو الملف البلاستيكي مع فتحات التهوية. ازل الغطاء بعناية لتجنب الاحتراق من البخار الساخن. استخدم الجدول التالي كدليل لتسخين الطعام المطبوخ.

التعليمات	المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)
ضع اللحم المشرح على صحن قابل للمايكرويف. غطيها بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية. * ملاحظة: مرق اللحم والمصاصة تساعد في الاحتفاظ بعصارة اللحم.	٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)	١ - ٢ دقيقة
ضع قطع من الدجاج على صحن قابل للمايكرويف. غطيها بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	بطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢ - ٣.٥ دقائق ١.٥ - ٣ دقائق
ضع السمك على صحن قابل للمايكرويف. غطيها بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	سمك مشرح (٦-٨ أونس)	٢ - ٤ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكرويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	لازانيا لشخص (٥، ١٠، ١٥)	٤ - ٦ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكرويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب	١ - ٣.٥ دقائق ٥ - ٨ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكرويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٣ دقائق ٣.٥ - ٥ دقائق
اعد تسخين الحشوات والكعكة منفصلاً. اطبخ الحشوات في الكاسيرول القابل للمايكرويف مع غطاء حركها مرة. سخن الكعكة كما مبين في الجدول أدناه.	لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقرة مشوي ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة	١ - ٢.٥ دقائق

التعليمات	المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكرويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٣ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)	١ - ٢ دقيقة
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكرويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	بطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢ - ٣.٥ دقائق ١.٥ - ٣ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكرويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	سمك مشرح (٦-٨ أونس)	٢ - ٤ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكرويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	لازانيا لشخص (٥، ١٠، ١٥)	٤ - ٦ دقائق
لعه بالوعلة الورقية وضعه على رف راح قابل للمايكرويف	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب	١ - ٣ دقائق ٥ - ٨ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكرويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٣ دقائق ٣.٥ - ٥ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكرويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقرة مشوي ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كعكة	١ - ٢.٥ دقائق

دليل الخضراوات الطازجة

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٣-٢ دقائق	رتبه واضف ملعقتي طعام من الماء وملعقتي طعام من العصارة اليه وغطيه.	٨ - ٥ ١٣ - ١٠	٢ متوسط ٤ متوسط	خرشوف (٨ أونس لكل)
٣-٢ دقائق	اضف نصف كوب من الماء اليها وغطيه.	٧ - ٣	١ باوند	براعم جديدة من هليون طازج
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بـ ٠.٥ - ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	١٢ - ٨	١ باوند	الفول الاخضر والفول الشمعي
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ١.٥ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	١٨ - ١٤	١ باوند	جزر شمندر طازج
٣-٢ دقائق	ضع البركولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٩ - ٥	١ باوند	براعم جديدة من البركولي
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ١.٥ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٨ - ٦	١ باوند	كرنب مفروم طازج
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ١.٥ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	١٨ - ١٤	١ باوند	جزر شمندر طازج
٣-٢ دقائق	ضع البركولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٩ - ٥	١ باوند	براعم جديدة من البركولي
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ١.٥ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٨ - ٦	١ باوند	كرنب مفروم طازج

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٣-٢ دقائق	اقشرها واضف ملعقتي طعام من الماء في نصف صحن الخبز بـ ١.٥ كوارتر. وغطيه.	٩ - ٥	كوزان	الذرة الطازجة
٣-٢ دقائق	ضع الفطر في نصف في الكاسيروول بغطاء بـ ٠.٥ - ١ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٣.٥ - ٢	٠.٥ باوند	الفطر الطازج المشرح
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء بـ ٠.٥ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٨ - ٤	١ باوند	الجزر الأبيض الطازج والمشرح
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء بـ ١ كوارتر.	٨ - ٥	١ باوند	اسفناخ طازج
٣-٢ دقائق	اقطعها الى نصفين. ازل البذور منها. ضعها في طبق الخبز بـ ٨x٨ بوصة. وغطيه.	٩ - ٧	١ متوسط	جوزة البلوط الجوزة الأمدة الطازجة
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء بـ ١.٥ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٨ - ٥	١ باوند	القرع الصيفي الطازج والمشرح
٣-٢ دقائق	اثقبه. ضعه على فوطتين ورقيتين. قلبه واعد ترتيبه أثناء الطبخ.	١٠ - ٧	١ باوند	القرع الصيفي الطازج والكامل
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء بـ ١.٥ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	١٠ - ٧	٤ أكواب	حب البسلة الخضراء والطازجة
٣-٢ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	١٠ - ٥ ١٣ - ٧	٢ متوسط ٤ متوسط	البطاطس الحلوة الكاملة للخبز (٨-٦ أونس لكل)
٣-٢ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٨ - ٥ ١٥ - ٩	حبتان ٤ حبات	البطاطس البيضاء الكاملة للخبز (٨-٦ أونس لكل)

دليل الطبخ بالشواية

التعليمات لتشوية اللحم على الشواية
* بالنسبة للدهن البارز من اللحم، اقطعه وعندها تأكد من عدم قطعه بشكل مائل.
(هذا يوقف رفع الدكان من الدهن).
* رتب اللحم على الرف. وامسحه بالزبدة المذابة أو الزيت.
* خلال الطبخ، قلب اللحم.

ضع السمك والأطعمة البحرية على الرف.
ولا بد من وضع السمك الكامل بشكل قصري في جانبي الصحن قبل التشوية. امسح السمك والأطعمة البحرية بالزبدة أو المرغرين المذاب أو الزيت قبل الطبخ وأثناء الطبخ. هذا يساعد على إيقاف تجفيف السمك. اعمل التشوية للمدة الموصى بها في الجدول. ولا بد من أخذ العناية عند تقليب السمك الكامل وشرائح السمك أثناء تشويتها. إذا أردت الشرائح السمكية من السمك، فيمكنك تقليبها أثناء التشوية أيضا.

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدقيقة)	اللمحات
شرائح السمك سمائة ١ سم (٠١/٢)	٢٣. جرام	١٧-٢١	امسح شرائح السمك بالزبدة المذابة وقلبها أثناء الطبخ
شرائح السمك سمائة ١.٥ سم (٠١/٢)	٢٣. جرام	٢٠-٢٤	عند مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح السمك سمائة ٢.٥ سم (٠١)	٢٣. جرام	٢٤-٢٨	
السمك الكامل	٢٢٥-٣٥. جرام لكل سمك	١٦-٢٠	اترك السمك السميكة والسمك الزيتي لمدة إضافية.
الأسفلوب القرديس النقي	٤٥. جرام	١٦-٢٠	اطري جيدا أثناء الطبخ.
	٤٥. جرام	١٦-٢٠	

المادة	الوزن	وقت الطبخ تقريبا (بدقيقة)	اللمحات
بوغور من البقر	٥٠. جرام ٢٠	١٣-١٦	اطري بالزيت أو الزبدة المذابة. ولا بد من وضع المواد الرقيقة على رف الشواية.
شرائح البقر (بسمائة ٢.٥ سم (٠١)) غير منضج جيدا	٢٣. جرام ٢٠	١٨-٢٠	ويمكن وضع المواد السميكة على صينية جمع القطرات.
منضج متوسط	٢٣. جرام ٢٠	٢٢-٢٤	قلب الطعام بعد مرور نصف وقت الطبخ.
منضج جيدا	٢٣. جرام ٢٠	٢٦-٢٨	
مرفوم الحمل (بسمائة ٢.٥ سم (٠١))	٢٣. جرام ٢٠	٢٥-٢٢	



تنبيه

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. اذا 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 احرق ثقباً 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 ازالة 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 إفساد 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.

١٠. لا تحاول تغيير أو إجراءات تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمن أو أي 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.
١٢. 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.
١٣. لا تجفف الملابس في الفرن والتي يمكن أن تتكربن أو تحترق اذا سخنت لفترة طويلة.
١٤. لا تطبخ المواد الغذائية ملفوفة بمناديل ورقية الا اذا كانت تعليمات كتاب الطبخ لهذه الوجبة تحتوي على التعليمات.
١٥. لا تستخدم اوراق الجرائد بدلا من مناديل الورق.
١٦. لا تستخدم اواني خشبية للطبخ في الفرن. انها ستسخن وتتفحم . لا تستخدم اواني معدنية أو اواني فخارية مرجعة ب مواد معدنية (كالذهب أو الفضة). دائما ارفع المواد المعدنية.المواد المعدنية في الفرن تؤدي لما يشبه البرق ويمكنها اتلاف الفرن.
١٧. لا تشغل الفرن أثناء وجود حافظ بين بان الفرن وأطرافه كالورق أو المناديل أو أي شيء اخر فهذه تؤدي الى تسرب طاقة موجات المايكرو خارج الفرن.
١٨. لا تستخدم المنتجات الورقية المدورة لانها قد تحتوي على شوائب قد تؤدي الى إحداث شرارة أو حريق.
١٩. لا تنظف المائدة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو اتلافها.

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل

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.

⚠ تحذير : الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء التشغيل. برجاء الاحتفاظ بالأطفال بعيداً.

⚠ تحذير : هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.

٢٥. استخدم فقط الأواني التي تناسب للاستخدام في فرن المايكروويف .

٢٦. 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. إذا شاهدت الدخان ، اوقف الجهاز عن العمل وانزع القابس من مخرج التيار واترك الباب مغلقاً من أجل إعاقه أي لهب ؛

٢٥. محتويات الأطعمة في الزجاجات وأطعمة الطفل في القارورة تحركها أو تهزها 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 أنتهاء التسخين في فرن المايكروويف.

٢٧. التفاصيل عن تنظيف أختام الباب والتجوييف والأجزاء المتجاورة ؛

٢٨. لا بد من تنظيف الفرن دورياً وإزالة أي قطعة من الطعام من الفرن.

٢٩. الفشل في محافظة الفرن في حالته النظيفة قد يؤدي الى تشويبه 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.

٣٢. يجب تشغيل فرن المايكروويف مع فتح الباب الزخرفي.

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

الورق

الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وأن تكون الأطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا للف الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الاوراق التي تم إعادة دورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي الى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروويف.

أكياس الطبخ البلاستيكية

إذا كانت مصنوعة خصيصا لعمليات الطبخ فانها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تأكد ان تعمل شقا في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم اكياس البلاستيك العادية أبدا في فرن المايكروويف لانها ستذوب وتتمزق.

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

يوجد أنواع عديدة واشكال مختلفة واحجام متعددة من اواني الطبخ في المايكروويف. ومن المحتمل انك تستطيع استخدام ما لديك في فرن المايكروويف بدلا من شراء أواني جديدة.

الخزف والسيراميك والواني الحجرية :

الأواني المصنوعة من هذه المواد عادة مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف ومع ذلك يجب اختيارها أولا.

تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروويف. لا تيد فحص الأواني للتأكد من انها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

لا تستخدم أبداً أواني معدنية أو يدخل في تركيبها معادن في فرن المايكروويف.

موجات المايكروويف لا تخترق المعادن وإنما ترتد عنها - مثلما ترتد عن جدران فرن المايكروويف المعدنية - وتتسبب في تشكيل « أقواس » كهربائية تشبه الصواعق أو البرق.

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف. اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الإناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمني. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا آمناً للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

الطباق الطعام

كثير من انواع الاطباق يمكن استخدامها في الفرن ؛ اذا كان لديك شك فانظر في دليل الارشادات من المنتج أو اختبر الطبق في الفرن بنفسك.

الأواني الزجاجية

الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الاواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكاسات الخمرة وما شابهها في الفرن لانها ستتكسر عندما يسخن الطعام.

أواني الحفظ البلاستيكية

يمكن استخدامها للطعمة سريعة التسخين غير أنه يجب عدم استخدامها لطبخ الاطعمة التي تحتاج الى فترة في الفرن لان الطعام الساخن سيذيب البلاستيك أو يلتصق به.

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

مراقبة الأمور جيدا

الوصفات التالية أعداد الطعام جرى وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحها في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائما راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود بزر خاص للإضاءة الذي يشغل تلقائيا أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى تقدم عملية الطبخ. الإرشادات الموجودة في وصفات إعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب اعتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. اذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبيا للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند اسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج احيانا للطبخ فترة أطول قليلا أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعا لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلا من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من اللازم يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك ان الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضيجه بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا الى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهاءه.

كثافة المادة المطبوخة

الأطعمة الخفيفة مثل الكعك والخبز تستوي بسرعة أكبر من مواد الطبخ الكثيفة مثل اللحم والدجاج المحمر. يجب الاعتناء عند طبخ المواد الغذائية الخفيفة أن لا تجف أطرافها.

ارتفاع المادة الغذائية

الجزء العلوي من المواد الغذائية المرتفعة خاصة عند التحمير سينطبخ بسرعة أكبر من إستواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تنجذب الى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تمحير اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضراوات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغطيتها حتى تحتفظ بالبخار.

محتويات الطعام من العظام والدهون

العظام موصلة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبوخة تجذب اليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيدا عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحومها في الفرن. حتى لا تنطبخ بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواء بعضها عن الآخر.

كمية الطعام

عدد موجات المايكروويف في الفرن ثابتة بغض النظر عن كمية الطعام الجاري طبخه. لذلك كلما زادت كمية المواد الغذائية الموضوعة في الفرن للطبخ كلما زاد طول الوقت الذي تحتاجه للاستواء.

شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢.٥ سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع إنتقال الحرارة المولدة في الخارج الى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢.٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميك : تحترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

التغطية

تغطية الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي الى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع أطرافه المنطوية لمنع شقه.

التحمير

للحوم والدجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستتحمر بفعل الدهون الموجودة فيها. المواد الغذائية المطبوخة لفترة زمنية أقصر يمكن دهنها بمواد التحمير للحصول على اللون المرغوب.

وبما أن كمية قليلة من صلصة التحمير تضاف الى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع تلوين الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندها قد يحدث تجفيف الطعام قليلا لانها تجعل الغطاء رخوا.

الترتيب والمسافات

أنواع الأطعمة المختلفة كالبطاطس والكعك الصغير تستوي بسرعة أكبر اذا كانت مرتبة على شكل دائري بينها مسافات متساوية لا تضع المواد الغذائية فوق بعضها أبدا.

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

يقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة البقع الوسائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ الى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل أحكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم مقاش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.

٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

نظف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجفّفه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء والفعالة في الفرن يجب عدم السماح بتسرب الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. لتنظيف لوحة القيادة افتح باب الفرن لتمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقاف بعد عملية التنظيف.

٣. اذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فان هذا لا يدل على تعطل الفرن دائماً توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائماً. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف. الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائماً بقطعة من القماش المبلول.

٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

التحريك

التحريك من أهم أساليب طبخ المايكروويف. في الطبخ العادي يجري تحريك المواد الغذائية من أجل مزجها مع بعضها جيداً. ولكن في فرن المايكروويف يجري تحريكها من أجل انتشار وتوزيع الحرارة. دائماً حرك المواد الغذائية من الخارج باتجاه الوسط لأن الأجزاء الخارجية من الطعام تسخن دائماً بسرعة.

قلب المواد الغذائية

المواد الغذائية الكبيرة الحجم والسميكة مثل الدجاجة الكاملة يجب قلب عاليها سافلها حتى يستوى السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحوم المقطعة.

وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكرو موجبة أولاً الى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كالحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويستوى الطعام بشكل متساوي.

الوقاية

صانعات الألمنيوم (الفويل) الرقيقة التي تحجب موجات المايكروويف يمكن وضعها على زوايا وأطراف المواد الغذائية المربعة والمستطيلة لمنع نضوج هذه الأجزاء بسرعة قبل غيرها. لا تستخدم صفائح الألمنيوم السميكة أو الكثيرة أبداً لأن ذلك يؤدي الى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماماً عند الاستخدام.

رفع المستوى

المواد الغذائية السميكة و زو الكثيفة من الأفضل رفع مستوى وضعها حتى يمتص الجزء السفلي موجات المايكروويف مثل الأطراف والسطح.

الثقب

المواد الغذائية بالقشرة، الجلد أو الغشاء تكاد تندفع في الفرن الا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقعقة والمبار والمخراوات والفواكه الكاملة.

اختيار الذوق عند الطبخ

نظراً لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختيار ذوق الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق الى طبخها فانتظر مدة لانتهاه الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و ١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٢ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار لاحتفاظ بالحرارة في حالة أنك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلاً بعض الكيكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

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 احيانا ؟

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

بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط أخزق

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، اذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.

١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام
فيفرن المايكروويف.

٢. فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي
على مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.

نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك

الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ

الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في

محاولة أنضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

تحذير

لا تستخدم أبداً أكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابدا

عمل فشار من بقايا حبات الذرة.

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

دليل الطبخ ؟

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

الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في

اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات

فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين المشكلة

الأكثر حدوثا 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

MC9280XCR / MC9280MCR	
مصدر الطاقة	٢٣ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز
الفولتية	٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس 60705)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٧٤ ملم (عرض) ٣٧٦ ملم (ارتفاع) ٥٢٠ ملم (عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكروويف	١٢٥ واط
الشواية	١٢٥ واط
الجمعي	٢٦٠٠ واط أعلى الأقصى
الانتقال الحراري	١٩٥ واط

التنبيهات !

لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعاً للرموز التالية
أزرق : محايد
بنّي : حي
أخضر وأصفر : أرضي

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

السلك باللون الأزرق يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف
اللغة الانجليزية N أو لونه أسود .

السلك باللون البنّي 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 \equiv .

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؛

Memo