



OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MH604\*\*\*  
(optional, please check model specification)



MFL68645601

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

# Precautions

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

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

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

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

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

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

### **Warning**

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

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

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

### **Warning**

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

## How the Microwave Oven Works

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

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

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

## *A very safe appliance*

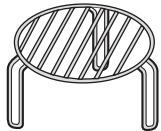
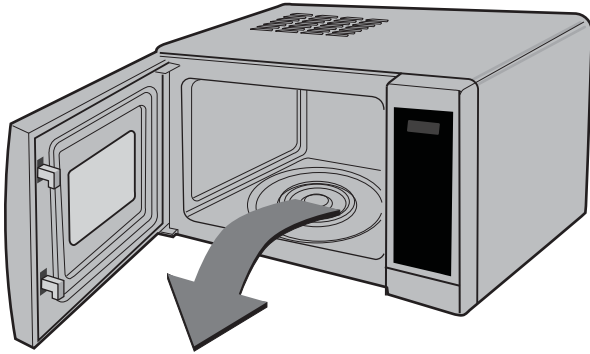
**Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.**

Precautions .....	2
Contents .....	3
Unpacking & Installing .....	4 ~ 5
Setting the Clock .....	6
Child Lock .....	7
Micro Power Cooking .....	8
Micro Power Level .....	9
Two Stage Cooking .....	10
Quick Start .....	11
Grill Cooking .....	12
Combination Cooking .....	13
Continental Menu .....	14 ~ 17
Arabian Menu .....	18 ~ 21
European Menu .....	22 ~ 25
Oriental Menu .....	26 ~ 29
Auto Defrost .....	30 ~ 31
Quick Defrost .....	32 ~ 33
Energy Saving .....	34
Important safety instructions .....	35 ~36
Microwave - safe Utensils .....	37
Food characteristics & Microwave cooking .....	38 ~ 39
Questions & Answers .....	40
Plug wiring information/Technical Specifications .....	41

# 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**

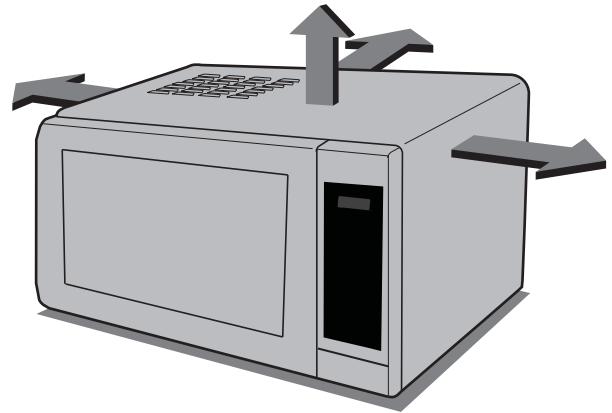


**GLASS TRAY**



**ROTATING RING**

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



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

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

**4** Open your oven door. 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 37.



**6** Press the **STOP/CLEAR** button, and press the **START** button 1 time to set 30 seconds of cooking time. You will hear a BEEP when you press the button.



**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.**



# Setting the Clock



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

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

During clock setting the colon will flash. After setting, the colon will stop flashing.

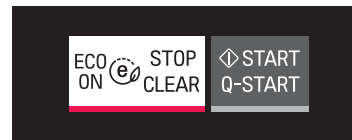
You can set either 12 hour clock or 24 hour clock .

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

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

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

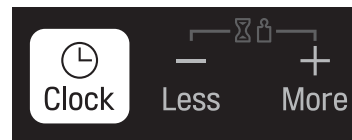
Press **STOP/CLEAR**.



Press **CLOCK** once for 24 hour clock .

(If you want to use 12 hour clock, Press **CLOCK** once more.

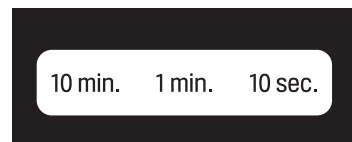
If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Press **10 MIN** fifteen times.

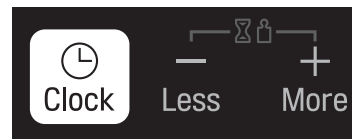
Press **1 MIN** three times.

Press **10 SEC** five times.



Press **CLOCK** to set the time.

The clock starts counting.



# Child Lock



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

Press **STOP/CLEAR**.



ECO ON STOP CLEAR START Q-START

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



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

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

“L” remains displayed to let you know that **CHILD LOCK** is set.



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



ECO ON STOP CLEAR START Q-START

# Micro Power Cooking

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



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

POWER	Power output	%
<b>HIGH</b>	700W	100%
<b>MEDIUM HIGH</b>	560W	80%
<b>MEDIUM</b>	420W	60%
<b>MEDIUM LOW</b>	280W	40%
<b>LOW</b>	140W	20%

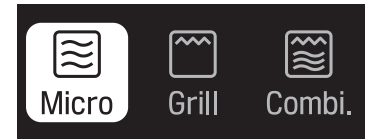
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.

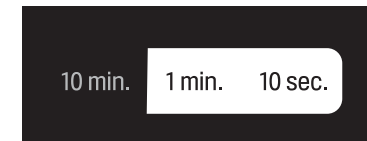


Press **MICRO** twice to select 80% power.

"560" appears on the display.

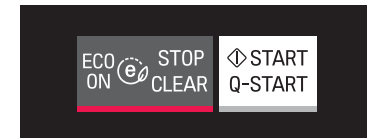


Press **1 MIN** five times.  
Press **10 SEC** three times.



Press **START**.

After cooking is over, End Reminder Beep Sounds per 1 minute for 5 minutes until the oven door is opened.



# Micro Power Level

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

POWER LEVEL	OUTPUT	USE
<b>HIGH</b>	100% (700W)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Boil Water</li> <li>* Brown minced beef</li> <li>* Cook poultry pieces, fish, vegetables</li> <li>* Cook tender cuts of meat</li> </ul>
<b>MEDIUM HIGH</b>	80% (560W)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Reheating( Liquid )</li> <li>* Roast meat and poultry</li> <li>* Cook mushrooms and shellfish</li> <li>* Cook foods containing cheese and eggs</li> </ul>
<b>MEDIUM</b>	60% (420W)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Reheating (Mashed potato,Plated meal, Ready meal)</li> <li>* Bake cakes and scones</li> <li>* Prepare eggs</li> <li>* Cook custard</li> <li>* Prepare rice, soup</li> </ul>
<b>MEDIUM LOW</b>	40% (280W)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Melt butter and chocolate</li> <li>* Cook less tender cuts of meat</li> </ul>
<b>LOW</b>	20% (140W)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Soften butter &amp; cheese</li> <li>* Soften ice cream</li> <li>* Raise yeast dough</li> <li>* All thawing</li> </ul>



# Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stage will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 40%(280W).

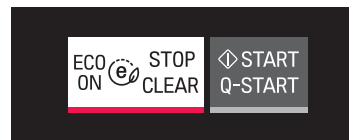


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.

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

Press **STOP/CLEAR**.



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

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

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** once.

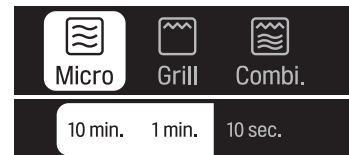


Set the power and the cooking time **for stage 2**.

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

Press **10 MIN** three times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.



# Quick Start

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



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

Press **STOP/CLEAR**.



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



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 10 minutes by repeatedly pressing the **START** key.

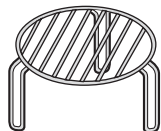


# Grill Cooking

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



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



**GRILL RACK**

Press **STOP/CLEAR**.

1

ECO ON  STOP CLEAR  START Q-START

Press **GRILL**.

2

 Micro  Grill  Combi.

Set the cooking time.

3

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** twice.

Press **10 SEC** three times.

10 min. 1 min. 10 sec.

Press **START**.

4

ECO ON  STOP CLEAR  START Q-START

# Combination Cooking

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



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

The **sheath heater** grills the surface of the food while **microwave** heats inside.

Press **STOP/CLEAR**.

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

Set the cooking time.  
Press **10 MIN** two times.  
Press **1 MIN** five times.

Press **START**.

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

ECO ON STOP CLEAR



Micro



Grill



Combi.

10 min. 1 min. 10 sec.

ECO ON STOP CLEAR

## Combination Cooking Mode

CATEGORY	MICRO POWER (%)	HEATER POWER (%)
Co-1	25	75
Co-2	45	55
Co-3	65	35

# Continental Menu

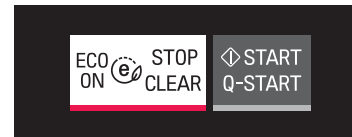
In the following example I will show you how to cook 0.4 kg of Couscous .



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

Category	Press Continental Menu	
Couscous	<b>1</b>	time
Jollof Rice	<b>2</b>	times
Fufu	<b>3</b>	times
Potato Gratin	<b>4</b>	times
Chicken Tagine	<b>5</b>	times

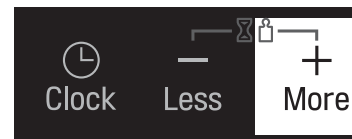
Press **STOP/CLEAR**.



Press **Continental Menu** once.



Press **MORE** four times to enter 0.4 kg.



Press **START**.



Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions															
Couscous (Cc-1)	0.1~0.4kg	Microwave-safe bowl	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <table border="1" data-bbox="759 202 1493 300"> <tr> <td>Couscous</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>120 ml</td> <td>240 ml</td> <td>360 ml</td> <td>480 ml</td> </tr> <tr> <td>butter</td> <td>1 Tablespoon</td> <td>2 Tablespoons</td> <td colspan="2">3 tablespoons</td> </tr> </table> <p>Vegetable mixture</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour water, butter in a large bowl and mix well. cover with plastic wrap and vent.</li> <li>2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook.</li> <li>3. After cooking remove bowl from oven and cover, let stand for 15~20 minutes.</li> <li>4. With a fork, fluff the couscous and mix the couscous with some of the vegetable sauce.</li> </ol> <p><b>* Vegetable mixture</b></p> <p>15 peeled pearl onions or 2 cups sliced onions \ 15oz Can chick peas  2 large boiled potatoes cubed \ 1 sliced carrots  1/2 cup chopped cilantro \ 1/4 cup chopped parsley  2 tablespoons minced garlic \ 1 teaspoon paprika  1/4 teaspoon nutmeg \ 1/2 teaspoon salt \ 1/2 teaspoon black pepper  2 cans tomato sauce \ 1 Chicken broth  1 1/2 cups water \ 2 tablespoons butter</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cook onions and butter for 5 minutes until caramelized.</li> <li>2. Add carrots and garbanzo beans and cook for another 5 minutes, and add garlic, cilantro, parsley, potatoes and 1/2 tsp salt and mix vegetables.</li> <li>3. In a large 4 quart sauce pan bring tomato sauce and 1 1/2 cup of water to a simmer.</li> <li>4. Add seasonings and spices to the sauce then add vegetable mixture to tomato sauce and simmer for 10~12 minutes.</li> </ol>	Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Water	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml	butter	1 Tablespoon	2 Tablespoons	3 tablespoons	
Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg															
Water	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml															
butter	1 Tablespoon	2 Tablespoons	3 tablespoons																

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions				
Jollof Rice (Cc-2)	0.1~0.4 kg	Microwave-safe bowl	Room	<b>Ingredients</b>				
				Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Stock (meat or vegetable)	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml
				Vegetable oil	1 Tbs	2 Tbs	3 Tbs	
				Onion	1/2 onion	1 onion	2 onion	
				Tomato paste	1 1/2 teaspoon	3 teaspoon	6 teaspoon	
				<p>some green chili, seeded and chopped</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cook onion, chili and tomato paste in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</li> <li>2. Place the cooked tomato mixture into a deep and large bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>3. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.</li> </ol>				
Fufu (Cc-3)	0.5~1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<b>Ingredients</b>				
				Cassava or white yam	0.5 kg	0.75 kg	1.0 kg	
				Water	1 cup	1 cup	2 cup	
				<p>2 tablespoons of butter Salt and pepper</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place the unpeeled yams or cassava in a large bowl, and pour water. cover with plastic wrap and vent.</li> <li>2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook.</li> <li>3. Drain the yams or cassava and let them cool.</li> <li>4. Peel the yams or cassava, chop them into large pieces and place them into a large bowl with the butter, salt and pepper.</li> <li>5. Mash with a potato masher until very smooth.</li> <li>6. Place the fufu into a large serving bowl. Wet your hands with water, form into a large ball and serve. You can also make smaller balls for individual servings.</li> </ol>				

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Potato Gratin (Cc-4)	2.0 kg	Microwave-safe baking dish on the rack	Room	<p><b>Ingredients</b>            Potato mixture \ 250ml heavy cream            350g grated Gruyere cheese</p> <p><b>For Potato mixture :</b>            1kg potatoes \ 400ml milk \ 1 1/2 teaspoons salt            Pinch ground nutmeg</p> <p>Slice potatoes into 3mm thickness. Combine all ingredients in a saucepan and simmer over medium heat until milk boils and thickness. Keep stirring potatoes and scraping bottom of pan regularly to prevent sticking.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place half of the potato mixture into a greased 25*25cm baking dish, pour half of heavy cream and sprinkle 100g Gruyere cheese.</li> <li>2. Add the rest of potato mixture, pour remaining cream and finally sprinkle top with remaining Gruyere cheese.</li> <li>3. Place baking dish on the rack. Choose the menu and weight, press start.</li> </ol>
Chicken Tagine (Cc-5)	1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p><b>Ingredients</b>            2 tablespoons olive oil \ 8 skinless boneless chicken thighs , halved if large \ 150ml water \ 1 onion , chopped \ 2 teaspoons grated fresh root ginger \ pinch saffron or tumeric \ 1 tablespoon honey \ 300g carrots , cut into sticks \ small bunch parsley , roughly chopped \ lemon wedges, to serve</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add all ingredients in a deep and large bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.</li> </ol>

# Arabian Menu

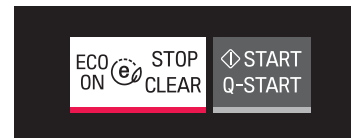
In the following example I will show you how to cook 0.4 kg of Saffron Rice.



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

Category	Press Arabian Menu
Grape Leaf	<b>1</b> time
Saffron Rice	<b>2</b> times
Kabsa	<b>3</b> times
Kafta	<b>4</b> times
Kebab	<b>5</b> times

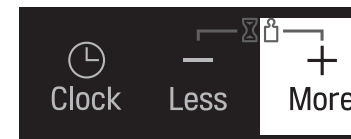
Press **STOP/CLEAR**.



Press **Arabian Menu** twice.



Press **MORE** four times to enter 0.4 kg.



Press **START**.



Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions																									
Grape Leaf (Ac-1)	1 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p><b>Ingredients</b>  1 pot of grape leaves \ 2 large onions, finely chopped  1/2 cup olive oil \ 1 garlic cloves, crushed \ 1 tomato, chopped  1 cup lemon juice \ 1 tablespoon tomato paste \ Kosher salt  Freshly ground black pepper  1 cup white rice \ 1/2 cup water \ 1/4 cup chopped dill</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cook onions, garlic, tomato, tomato paste, and lemon juice in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</li> <li>2. Add cooked rice, vegetable mixture, salt and pepper in a bowl and mix well.</li> <li>3. Place grape leaf on a flat surface and place 1 1/2 spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf.</li> <li>4. Put all wrapped leaves in rows into a deep and large bowl and add water. Cover with plastic wrap.</li> <li>5. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook.</li> <li>6. After cooking, serve with sour cream or as desired.</li> </ol>																									
Saffron Rice (Ac-2)	0.1~0.4 kg	Microwave-safe bowl (deep glass pot)	Room	<table border="1"> <tbody> <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>Saffron water</td> <td>1 teaspoon</td> <td colspan="2">2 teaspoons</td> <td>3 teaspoons</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="4">To taste</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash rice and drain. Add rice, water, salt, liquid oil and saffron water into a deep glass bowl and mix them.</li> <li>2. Do not cover to vaporize whole water. Place food in the oven.</li> <li>3. When BEEP, stir rice and then cover with lid. Press start to continue cooking.</li> <li>4. After cooking, stir and stand covered for 5 minutes.</li> </ol>	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	Saffron water	1 teaspoon	2 teaspoons		3 teaspoons	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																									
Saffron water	1 teaspoon	2 teaspoons		3 teaspoons																									
Salt	To taste																												

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Kabsa (Ac-3)	2.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p><b>Ingredients</b>  1/4 cup butter  1.2kg chicken, cut into 8-10 pieces  1 large onion, finely chopped  3 garlic cloves, minced  1/4 cup tomato puree  1 tomato, chopped  2 medium carrots, chopped  1 pinch grated nutmeg  1 pinch ground cumin  1 pinch ground coriander  salt &amp; freshly ground black pepper  2 cups hot water  1 chicken stock cube  200g long grain rice (don't rinse or soak this)  1/4 cup raisins  1/4 cup slivered almond, toasted</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cook chicken, carrots, tomato sauce, garlic, onion and butter in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</li> <li>2. Place the cooked chicken mixture into a deep and large bowl and add rice, water and spices. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>3. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.</li> </ol>

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Kafta (Ac-4)	0.2 ~ 0.4 kg	Rack on a drip dish	Room	<p><b>Ingredients for marinade</b>  460g beef minced  1 cup parsley, chopped  1 onion, chopped  2 bread, sliced  1/2 teaspoon all-spices  1/4 teaspoon paprika powder  1/4 teaspoon cinnamon powder  Salt and pepper as per taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Combine all ingredients in a large bowl and mix well.</li> <li>2. Divide and shape into small sausages (100g / each one).</li> <li>3. Place food on the rack. Choose the menu and press start to cook.</li> <li>4. When beep, turn over the food.</li> </ol>
Kebab (Ac-5)	0.2 ~ 0.4 kg	Rack on a drip dish	Room	<p><b>Ingredients for marinade</b>  2 onion juice  3 tablespoons olive oil  2 tablespoons saffron</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Combine the ingredients of the marinade, cut meats under 1.5 cm thickness each and marinate the meats for 3-4 hours.</li> <li>2. Skewer the pieces of vegetable with the skewer.</li> <li>3. Place skewers on the rack.</li> <li>4. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>5. When beep, turn over the food.</li> </ol>

# European Menu

In the following example I will show you how to cook 1.0 kg of Spaghetti Bolognese.



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

Category	Press European Menu
Spaghetti Bolognese	<b>1</b> time
Spaghetti Carbonara	<b>2</b> times
Stuffed Tomato	<b>3</b> times
Apple Pie	<b>4</b> times
Lasagna	<b>5</b> times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **European Menu** once.



Press **START**.



Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Spaghetti Bolognese (Sc-1)	1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p><b>Ingredients for bolognaise sauce</b>  1 tablespoon olive oil \ 1 onion, chopped \ 1 garlic clove, crushed  400 g ground beef \ 100 g tomato paste \ 2 chopped tomatoes  1 tablespoon dried greens \ Salt and pepper to taste</p> <p><b>Ingredients for pasta</b>  150 g pasta, cooked as package direction  1 tablespoon parmesan cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add all ingredients of the bolognaise sauce in a deep and large bowl and mix well. cover with plastic wrap and vent.</li> <li>2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.</li> <li>3. After cooking, stir and add bolognaise sauce to cooked pasta and garnish with parmesan cheese or as desired before serving.</li> </ol>
Spaghetti carbonara (Sc-2)	0.4 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p><b>Ingredients for carbonara sauce</b>  100 g smoked bacon, chopped \ 1 garlic clove, crushed  1/2 cup cream \ 4 egg yolks \ 100 g parmesan cheese  Salt and pepper to taste</p> <p><b>Ingredients for pasta</b>  150 g pasta, cooked as package direction  1 tablespoon parmesan cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cook bacon in a lightly oiled frying pan with garlic until lightly browned and drain away excess fat.</li> <li>2. Add cooked bacon, cream, egg yolks, parmesan cheese, salt and pepper in a deep and large bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>3. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook.</li> <li>4. After cooking, stir and add carbonara sauce to cooked pasta and garnish with parmesan cheese or as desired before serving.</li> </ol>

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Stuffed Tomato (Sc-3)	1.2 kg	Microwave-safe dish	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <p>4 medium tomatoes  Salt and pepper to taste  400g ground beef  1/2 cup bread crumbs  2 garlic cloves, crushed  1 tablespoon Dijon mustard  1 tablespoon dried greens  1 tablespoon parmesan cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cut tops off tomatoes to form hats and remove seeds, taking care not to pierce flesh or skin. Then sprinkle each tomatoes with salt and pepper.</li> <li>2. Add the rest of the ingredients in a bowl, mix well.</li> <li>3. Stuff tomatoes with beef mixture and replace hat.</li> <li>4. Place stuffed tomatoes on a dish and cover with plastic wrap.</li> <li>5. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook.</li> </ol>
Apple pie (Sc-4)	1	21cm Heat-proof glass dish	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <p>baked pastry (baked on 21cm baking dish)  50g apple jam  1 apples (sliced)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Put baked pastry on a glass shallow dish.</li> <li>2. Spread jam and sliced apples on the pastry.</li> <li>3. Place food in the oven. Choose the menu, press start.</li> </ol>

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Lasagna (Sc-5)	1.2 kg	20x20 kg baking dish	Room	<div data-bbox="759 176 1485 309" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Ingredients for meat sauce</b></p> <p>6 lasagna noodles, cooked as package direction  1kg meat and tomato sauce  40g grated cheese</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place 2 lasagna noodles side by side on bottom of a baking dish, covering bottom. Spread 1/3 of meat and tomato sauce on top.</li> <li>2. Continue with 2 lasagna noodles and another 1/3 of meat and tomato sauce then finish with last 2 lasagna noodles and remaining meat and tomato sauce.</li> <li>3. Sprinkle grated cheese on top.</li> <li>4. Place food in the oven. Choose the menu, press start.</li> </ol> <div data-bbox="759 524 1509 1003" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>* Meat and tomato sauce</b></p> <p>1 celery stalk, chopped  1 onion, chopped  1 clove garlic, crushed  800g well-ripe tomatoes, chopped  1 sprig thyme  1 bay leaf  300g ground beef  Salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cook celery, onions and garlic in a lightly oiled frying pan until soft.</li> <li>2. Add tomatoes, thyme, bay leaf, salt and pepper. Stir and simmer for 30 minutes.</li> <li>3. Cook ground meat in another lightly oiled frying pan for 5 minutes while stirring constantly. Pour tomato mixture into meat and cook for 5 minutes.</li> </ol> </div>

# Oriental Menu

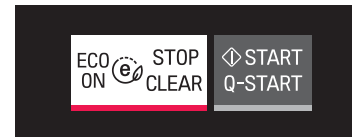
In the following example I will show you how to cook 1.5 kg of Curry Chicken.



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

Category	Press Oriental Menu
Curry Chicken	<b>1</b> time
Dolma	<b>2</b> times
Veg. Biryani	<b>3</b> times
Chicken Tikka	<b>4</b> times
Flapjack (Koutaba)	<b>5</b> times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Oriental Menu** once.



Press **START**.



Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Curry chicken (Oc-1)	1.5 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p><b>Ingredients</b>            400 g chicken breasts, cut into chunks \ 1/4 cup olive oil            2 onions, chopped \ 4 garlic cloves, crushed \ 1 ginger root, peeled            1 cinnamon stick \ 2 dried red chilies \ 1 teaspoon tumeric powder            400 g tomato sauce \ 1/2 cup water or stock \ 1/2 cup plain yogurt            1 tablespoon lemon juice            Salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add all ingredients in a deep and large bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.</li> </ol>
Dolma (Oc-2)	1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p><b>Ingredients</b>            1 pot of grapes leaves \ 200 g cooked rice            500 g ground beef            1 onion, chopped            Salt and pepper to taste            1/2 cup water            1/2 cup sour cream</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add cooked rice, ground beef, onion, salt and pepper in a bowl and mix well.</li> <li>2. Place grape leaf on a flat surface and place 1 1/2 spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf.</li> <li>3. Put all wrapped leaves in rows into a deep and large bowl and add water. Cover with plastic wrap.</li> <li>4. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook.</li> <li>5. After cooking, serve with sour cream or as desired.</li> </ol>

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Veg. Biryani (Oc-3)	1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 1/2 cups Basmati rice</li> <li>400 g water</li> <li>2 cups Chopped onions</li> <li>1 Tomato, chopped</li> <li>1 cup Vegetables (carrot, beans, peas, potato), chopped</li> <li>2 Green chilly, chopped</li> <li>1 teaspoon Ginger garlic paste</li> <li>1 1/2 teaspoon Red chilly powder</li> <li>1 teaspoon Coriander powder</li> <li>1 teaspoon Cumin powder</li> <li>1 tablespoon Biryani masala</li> <li>1 Cinnamon 2 Cardamom</li> <li>2 Cloves</li> <li>2 Small bay leaves</li> <li>1 teaspoon Fennel seeds</li> <li>A bunch of finely chopped coriander leaves (cilantro) and mint leaves</li> <li>1 tablespoon Oil</li> <li>2 tablespoons Ghee or clarified butter</li> <li>Salt to taste</li> </ul> <p>1. Cook all vegetables and spices in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</p> <p>2. Place the cooked vegetable mixture into a deep and large bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent.</p> <p>3. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.</p>

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Chicken Tikka (Oc-4)	0.2 kg ~ 0.4 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p><b>Ingredients</b>            4 Chicken breasts, cut into Cubes \ 1 cup natural yogurt \ 1 tablespoon ground cumin \ 1 tablespoon garam masala powder \ 1 teaspoon ground coriander \ 1 teaspoon ground turmeric \ 1 tablespoons red chilli powder \ 1 lemon Juice \ 8 cloves garlic, finely chopped \ 1 inch grated ginger, finely chopped \ 1/4 teaspoon red food color \ 1 Lemon</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mix the spices, coloring, lemon juice, ginger and garlic up into a paste with a little water.</li> <li>Stir in well with the yogurt to make a tandoori marinade.</li> <li>Marinate the chicken in the marinade for 2-3 hours.</li> <li>Shake off excess marinade and skewer the pieces of vegetable with the skewer.</li> <li>Place skewers on the rack.</li> <li>Choose the menu and weight, press start.</li> <li>When beep, turn over the food.</li> </ol>
Flapjack (Koutaba) (Oc-5)	0.7 kg	Heat-proof glass dish		<p><b>Ingredients</b>            200g butter \ 114g brown sugar \ 4 tablespoons syrup \ 280g porridge oats \ 55g plain flour</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Melt the margarine, sugar and golden syrup over a low light until melted and combined.</li> <li>Take off the heat and add the porridge oats and plain flour and mix well.</li> <li>Pour the mixture into a greased glass baking dish.</li> <li>Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook.</li> <li>After cook, cool enough and cut into some pieces.</li> </ol>

# Auto Defrost



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

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

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.

Press **STOP/CLEAR**.

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



Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme. "dEF2" appears on the display window.



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

Press the **MORE** key fourteen times to enter 1.4 Kg.



Press **START**.



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

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

## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

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

CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSIL	FOOD
Meat (dEF1)  Poultry (dEF2)  Fish (dEF3)	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	<p><b>Meat</b> Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Lamb chops, Lamp chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2cm)</p> <p>Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.</p> <p><b>Poultry</b> Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg)</p> <p>Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes.</p> <p><b>Fish</b> Filletts, Steaks, Whole fish, Sea foods</p> <p>Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.</p>
Bread (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	<p>Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.</p>

# Quick Defrost

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



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

Press **STOP/CLEAR**.

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



Press **QUICK DEFROST**.

The oven will start automatically.



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

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

## **QUICK DEFROST GUIDE**

Use this function to defrost quickly for minced meat.

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

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

# Energy Saving



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

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



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



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



## **⚠ WARNING**

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

# **Important safety instructions**

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

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

# Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

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

## **⚠ WARNING**

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

- 37 This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 38 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 39 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 40 This appliance is intended to be used in household.
- 41 Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- 42 The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- 43 Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

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

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

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

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

# Microwave-safe Utensils

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

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning. Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven. Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave~safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

## Dinner plates

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

## Glassware

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

## Plastic storage containers

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

## Paper

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

## Plastic cooking bags

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

## Plastic microwave cookware

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

## Pottery, stoneware and ceramic

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

## CAUTION

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

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

# Food characteristics & Microwave cooking

## Keeping an eye on things

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

## Factors affecting microwave cooking times

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

## Density of food

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

## Height of food

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

## Moisture content of food

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

## Bone and fat content of food

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

## Quantity of food

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

## Shape of food

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

## Covering

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

## Browning

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

## Covering with greaseproof paper

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

## Arranging and spacing

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

# Food characteristics & Microwave cooking

## Stirring

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

## Turning over

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

## Placing thicker portions facing outwards

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

## Shielding

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

## Elevating

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

## Piercing

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

## Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 59°F (30°C) and 150°F (80°C) during standing time.

## Standing time

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

## To Clean Your Oven

### 1. Keep the inside of the oven clean

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

### 2. Keep the outside of the oven clean

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

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

# Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Q. Why do eggs sometimes pop?**

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

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

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

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

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

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

## **⚠ CAUTION**

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

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

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

# Plug wiring information/ Technical Specifications

## **Warning**


This appliance must be earthed

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

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

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

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

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

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

For Singapore If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

## Technical Specification

		MH604***
Power Input		230V AC / 50 Hz
Output		700 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		455 mm(W) X 260 mm(H) X 330 mm(D)
Power	Microwave	1000 Watts
Consumption	Grill	600 Watts
	Combination	1150 Watts

دليل المالك

# إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MH604\*\*\*

(انتخابي، لطفا مدل دستگاہ را چک کنید.)

# الوقاية

## الوقاية لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

عند تسخين السوائل كالحساء والشوربة والمشروبات في فرن المايكروويف قد يحدث احيانا زيادة تسخين هذه السوائل فوق درجة الغليان دون مشاهدة الفقائيع. 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. حرك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.
٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلا في الفرن ثم حركه مرة اخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال).  
خذ عناية عند تناول الوعاء.

### ⚠ تحذير

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

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

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

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

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

### ⚠ تحذير

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

# المحتويات

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	الطبخ على خطوتين
١١	التشغيل السريع
١٢	الطبخ بالشواية
١٣	الطبخ الجمعي
١٧ - ١٤	قائمة كورنثينانتال
٢١ - ١٨	قائمة الطعام الشرقي
٢٥ - ٢٢	القائمة الأوروبية
٢٩ - ٢٦	القائمة العربية
٣١ - ٣٠	تذويب ثلثائي
٣٣ - ٣٢	تذويب سريع
٣٤	توفير الطاقة
٣٦ - ٣٥	تحذيرات من أجل السلامة
٣٧	أواني الطبخ الألمانية بفرن المايكروويف
	خصائص المواد الغذائية
٣٩ - ٣٨	والطبخ بفرن المايكروويف
٤٠	أسئلة وأجوبة
٤١	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 الطلقة في أفران المايكروويف. الكهرباء أيضا تخضع لقاعدة الماجنيترون مستخدمة لإنتاج طاقة المايكروويف.

موجات المايكرو تدخل منطقة الطبخ من خلال فتحات الفرن. صينية دوازة 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.

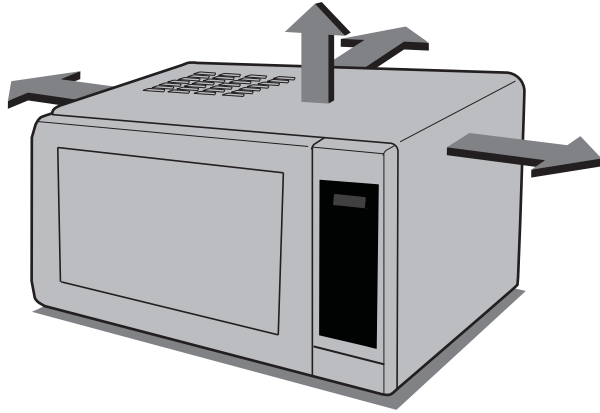
## جهاز أمان تام

فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امانا. 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

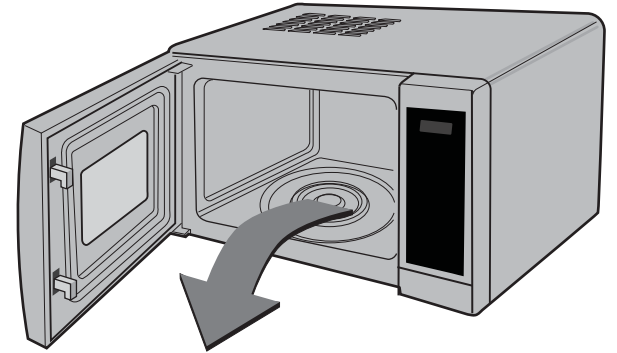
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور أثناء نقل الجبه

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 وراه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ٨ 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.

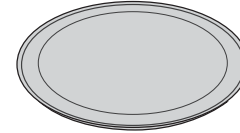


هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

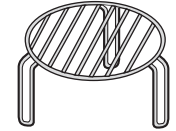
١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



صينية زجاجية



حلقة دورانية



رف عالي

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

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

٥ املأ وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن بإحكام. إذا كانت لديك شكوك بنوع الأنوية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٣٧.



٦ اضغط على زر التشغيل



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

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



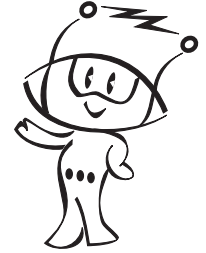
جهاز الفرن الآن تم تركيبه

# كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.  
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت 35:14 بعد الظهر عند استخدام ٢٤ ساعة.  
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.

تأكد من انك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر **إيقاف/مسح**.



اضغط على زر **ضبط الساعة** مرة.

إذا أردت استخدام الساعة بنظام ١٢ ساعة، اضغط على زر **الساعة** مرة واحدة.  
إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واوصله اليه مرة أخرى.)

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

اضغط على زر **١٠ دقائق** خمس عشرة مرة.  
اضغط على زر **١ دقيقة** ثلاث مرات.  
اضغط على زر **١٠ ثوان** خمس مرات.

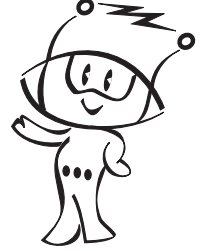
إذا كانت الساعة ( زجاج العرض) تشير الى أي رمز غريب، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة أخرى وأعد ضبط الساعة.

اضغط على زر **ضبط الساعة** لضبط الساعة.  
وتبدأ الساعة بالعد.

أثناء ضبط الساعة، لا تظهر النقطتان على العرض ، وعند ضبط الساعة، تومض النقطتان.

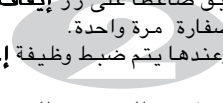
# إغلاق الأطفال

اضغط على زر إيقاف/مسح.



ECO ON STOP CLEAR START Q-START

ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة. وعندها يتم ضبط وظيفة إغلاق الأطفال.



ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

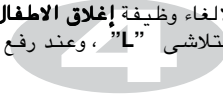
فرن المايكروويف له مميزة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ. في حالة ضبط إغلاق الأطفال، لا يمكنك تشغيل اية وظيفة للفرن ولا يمكنك أي طبخ. ولكن يمكن للأطفال فتح باب الفرن.

ويبقى س "L" على العرض لمعرفة ضبط إغلاق الأطفال.



L

لإلغاء وظيفة إغلاق الأطفال، ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "L"، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة .



ECO ON STOP CLEAR START Q-START

# الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠٪ من الطاقة لمدة خمس دقائق و ٣٠ ثانية.



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

اضغط على زر إيقاف/مسح.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

اضغط على زر مايكروويف مرتين لاختيار طاقة ٨٠٪. عندها يظهر "560" على العرض.



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

10 min. 1 min. 10 sec.

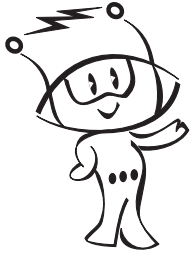
اضغط على زر تشغيل.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

الطاقة	زر طاقة	اضغط على
العالى	مرة	١٠٠٪
المتوسط	مرتين	٨٠٪
العالى		
المتوسط	٣ مرات	٦٠٪
المتوسط المنخفض	٤ مرات	٤٠٪
المنخفض	٥ مرات	٢٠٪

# 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 .



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

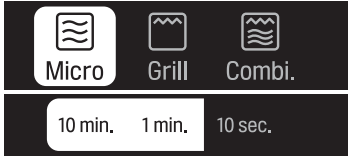
# الطبخ على خطوتين

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على خطوتين. يتم طبخ الطعام على الخطوة الأولى لمدة ١١ دقيقة على الطاقة العالية ويتم الطبخ على الخطوة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على ٢٨٠ الطاقة.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



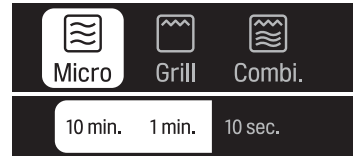
اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ١.



اضغط على زر مايكروويف مرة لاختيار الطاقة العالية.

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

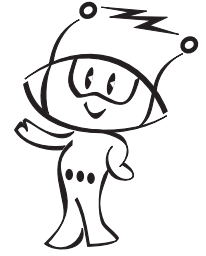
اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ٢.



اضغط على زر مايكروويف مرة لاختيار ٢٨٠ طاقة.

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

اضغط على زر تشغيل.



أثناء الطبخ على الخطوتين ، يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. اغلق باب الفرن واضغط على زر تشغيل ويستمر الطبخ على الخطوتين.

عند انتهاء الخطوة الأولى من الطبخ، تنطلق صفارة وتبدأ الخطوة الثانية من الطبخ.

لإلغاء البرنامج، اضغط على زر إيقاف/مسح مرتين.

# التشغيل السريع

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

اضغط على زر إيقاف/مسح.

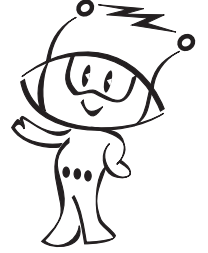


اضغط على زر تشغيل اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.

الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.



أثناء تشغيل سريع السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ١٠ دقائق بالضغط على زر تشغيل عدة مرات.



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

# الطبخ بالشواية

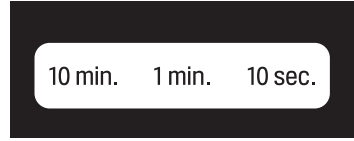
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ بالشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة ١٢ دقيقة و ٣٠ ثانية.



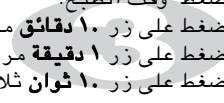
اضغط على زر إيقاف/مسح.



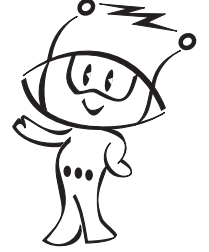
اضغط على زر المشواة.



اضغط وقت الطبخ.  
اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.  
اضغط على زر ١ دقيقة مرتين.  
اضغط على زر ١٠ ثوان ثلاث مرات.



اضغط على زر تشغيل.

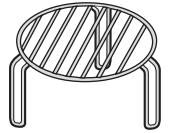


الفرن من هذا الموديل مزودة بالشواية من المرو، فلا حاجة الى التسخين المسبق.

هذه الميزة تسمح لك بتشويه الطعام وتحمير وترقيقه بسرعة.

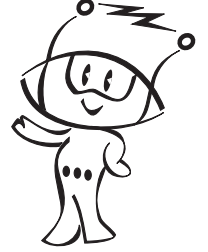
يمكنك استخدام رف التشوية في الموقع العالي أو الموقع المنخفض، وفقا لنوع وحجم من الطعام.

رف عالي



# الطبخ الجمعي

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية برمجة الفرن مع الوضعية الجمعية CO-3 لوقت الطبخ بـ ٢٥ دقيقة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

اضغط على زر مزدوج ثلاث مرات.  
وعندها يظهر "Co-3" على العرض.

Micro Grill Combi.

اضغط وقت الطبخ.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرتين.  
اضغط على زر ١ دقيقة خمس مرات.

10 min. 1 min. 10 sec.

الفرن له وظيفة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بواسطة **السخانة والميكروويف** في نفس الوقت أو على التوالي. عادة هذا يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

**والسخانة من المرو** يشوي أسطح الطعام أثناء تسخين داخلية الطعام **بالميكروويف**. فوق من هذا، لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن.

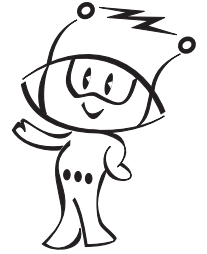
اضغط على زر التشغيل.

عند الطبخ، يمكنك استخدام زري +/- لزيادة/خفض وقت الطبخ.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

خذ عناية عند إخراج الطعام من الفرن لان الوعاء يكون ساخنا جدا.

# قائمة كونتينانتال



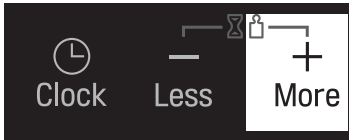
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر قائمة كونتينانتال مرة.



اضغط على زر (الأكثر) خمس مرات لإدخال ٠.٦ كجم.



اضغط على زر تشغيل.

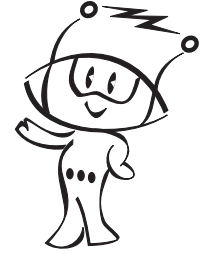


التعليمات					درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
المكونات								
كسكس	0.1 كجم	0.2 كجم	0.3 كجم	0.4 كجم				
ماء	120 ملي	240 ملي	360 ملي	480 ملي				
زبدة	1 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة		3 ملعقة كبيرة				
خليط خضروات					الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	0.1 ~ 0.4 كجم	الكسكس (Cc-1)
<p>1. صبي الماء والزبدة في وعاء كبير واخلطي جيداً. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.</p> <p>2. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p> <p>3. بعد الطهي، أخرجي الوعاء من الفرن وقومي بتغطيته، واتركيه يبرد لمدة 15 إلى 20 دقيقة.</p> <p>4. استخدمي شوكة في نفش الكسكس واخلطيه مع بعض من صلصة الخضروات.</p>								
خليط خضروات								
<p>15 حبة بصل صغيرة أو 2 كوب من شرائح البصل \ علبه حمص 15 أونصة</p> <p>2 حبة بطاطس كبيرة مسلوقة مقطعة إلى مكعبات \ 1 ثمرة جزر مقطعة إلى شرائح</p> <p>1/2 كوب كزبرة مفرومة \ 1/4 كوب بقدونس مفروم \ 2 ملعقة كبيرة ثوم مفروم</p> <p>1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر \ 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب \ 1/2 ملعقة صغيرة ملح</p> <p>1/2 كوب ماء \ 2 ملعقة صغيرة فلفل أسود \ 2 علبه صلصة طماطم \ 1 مكعب مرقة دجاج</p> <p>1.5 كوب ماء \ 2 ملاعق كبيرة زبدة</p> <p>1. اطهي البصل والزبدة لمدة 5 دقائق حتى تأخذ لون الكراميل.</p> <p>2. اضيفي الجزر وحبوب الحمص واطهي لمدة 5 دقائق أخرى، واضيفي الثوم والكزبرة والبقدونس والبطاطس و1/2 ملعقة صغيرة ملح واخلطي الخضروات.</p> <p>3. ضعي صلصة الطماطم و1.5 كوب ماء في وعاء كبير 4 كوارتات وارفعيها على نار هادئة.</p> <p>4. اضيفي التوابل والبهارات إلى الصلصة ثم اضيفي خليط الخضروات إلى صلصة الطماطم واتركيها على نار هادئة لمدة 10 دقائق إلى 12 دقيقة.</p>								

التعليمات					درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
المكونات					الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	0.1 - 0.4 كجم	أرز الجولوف (Cc-2)
0.4 كجم	0.3 كجم	0.2 كجم	0.1 كجم	أرز				
600 ملي	450 ملي	300 ملي	150 ملي	مرق (لحم أو خضروات)				
3 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة	1 ملعقة كبيرة	1/2 بصلة	زيت نباتي				
2 بصلة	1 بصلة	1.5 ملعقة صغيرة	3 ملاعق صغيرة	معجون طماطم				
<p>بعض الفلفل الأخضر، منزوع البذر ومفروم</p> <p>1. اطيهي البصل والفلفل ومعجون الطماطم في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً حتى تأخذ اللون البني الفاتح.</p> <p>2. ضعي خليط الطماطم المطهي في وعاء عميق وكبير وأضيفي الأرز والماء. وقومي بتغطيته بشرط بلاستيك مخرم.</p> <p>3. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبي مرتين على الأقل خلال الطهي.</p>								
المكونات					الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	0.5 - 1.0 كجم	الفوفو (Cc-3)
1.0 كجم	0.75 كجم	0.5 كجم	كسافا أو بطاطا بيضاء					
3 كوب	2 كوب	1 كوب	ماء					
<p>2 ملاعق صغيرة زبدة</p> <p>ملح وفلفل</p> <p>1. ضعي البطاطا غير المقشرة أو الكسافا في وعاء كبير، وصبي الماء. وقومي بتغطيته بشرط بلاستيك مخرم.</p> <p>2. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p> <p>3. جففي البطاطا أو الكسافا ودعيها تبرد.</p> <p>4. قشري البطاطا أو الكسافا، وقطعيها إلى قطع كبيرة وضعيها في وعاء كبير مع الزبدة والملح والفلفل.</p> <p>5. اهرسيها باستخدام هراسة بطاطس حتى يصبح القوام سلس جداً.</p> <p>6. ضعي الفوفو في وعاء خدمة كبير. بللي يدك بالماء، وقدميها في شكل كرة كبيرة. يمكنك أيضاً أن تقومي بعمل كرات أصغر حجماً للتقديم بشكل فردي.</p>								

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p><b>المكونات</b>  خليط بطاطس  250 ملي كريمة كثيفة القوام  350 جم جبن جريير مبشور</p> <p><b>بالنسبة لخليط البطاطس:</b>  1 كجم بطاطس  400 ملي حليب  1.5 ملعقة صغيرة ملح  مقدار ضئيل من جوزة الطيب المطحونة</p> <p>قطعي البطاطس إلى شرائح بسماك 3 مم. ضعي كل المكونات في قدر صغير وضعيها على نار متوسطة حتى يغلي الحليب وتصبح ذات قوام كثيف. استمري في تقليب البطاطس وحك قاع المقلاة بانتظام لمنع الالتصاق.</p> <p>1. ضعي نصف خليط البطاطس في طبق خبز 25 × 25 سم مدهون بالزيت، وصبي نصف الكريمة الكثيفة القوام وتبلي 100 جم جبن جريير.</p> <p>2. أضيفي المتبقي من خليط البطاطس، وصبي المتبقي من الكريمة وأخيراً قومي بتزيين السطح بالمتبقي من جبن جريير.</p> <p>3. ضعي طبق الخبز على الرف. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل.</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	2.0 كجم	بطاطس مقرمشة (Cc-4)
<p><b>المكونات</b>  2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون  8 أوراك دجاج منزوعة الجلد والعظم، ومقسمة إلى نصفين إن كانت كبيرة الحجم  150 ملي ماء  1 بصلة، مفرومة  2 ملاعق صغيرة جذر زنجبيل طازج مبشور  مقدار ضئيل من الزعفران والكرم  1 ملعقة كبيرة عسل  300 جم جزر مقطع إلى أصابع  مقدار ضئيل من البقدونس مقطع إلى قطع كبيرة  أعواد ليمون للتقديم</p> <p>1. أضيفي كل المكونات في وعاء عميق وكبير واخلطي جيداً. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.</p> <p>2. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبي مرتين على الأقل خلال الطهي.</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	1.0 كجم	طاجن دجاج (Cc-5)

# قائمة الطعام الشرقي



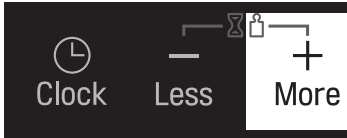
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر قائمة الطعام الشرقي مرتين .



اضغط على زر (الأكثر) اربع مرات لإدخال ٤ . كجم.



اضغط على زر تشغيل.



التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة																									
<p><b>المكونات</b></p> <p>1 قدر من ورق العنب  2 بصلات كبيرة، جيدة التقطيع  1/2 كوب زيت زيتون  1 فص ثوم مطحون  1 حبة طماطم مقطعة  1 كوب عصير ليمون  1 ملعقة كبيرة معجون طماطم  ملح طعام  فلفل أسود طازج مطحون  1 كوب أرز أبيض  1/2 كوب ماء  1/4 كوب شبت مفروم</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	1 كجم	ورق العنب (Ac-1)																									
<p>1. اطهي البصل والثوم والطماطم ومعجون الطماطم وعصير الليمون في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً حتى تأخذ اللون البني الفاتح.</p> <p>2. أضيفي الأرز المطهي وخليط الخضروات والملح والفلفل في وعاء واخليها جيداً.</p> <p>3. ضعي ورق العنب على سطح مستوي وضعي 1.5 ملعقة مملوثة من خليط الأرز في وسط الورقة. لفّي الورقة على خليط الأرز.</p> <p>4. ضعي كل الأوراق الملفوفة في صفوف في وعاء عميق وكبير وأضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء من البلاستيك.</p> <p>5. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p> <p>6. بعد الطهي، قدميها مع الكريمة اللاذعة أو حسب الطلب.</p>																													
<table border="1"> <tr> <td>أرز</td> <td>0.1 كجم</td> <td>0.2 كجم</td> <td>0.3 كجم</td> <td>0.4 كجم</td> </tr> <tr> <td>ماء</td> <td>250 مللي</td> <td>500 مللي</td> <td>750 مللي</td> <td>1000 مللي</td> </tr> <tr> <td>زيت (سائل)</td> <td>1 ملعقة كبيرة</td> <td>2 ملاعق كبيرة</td> <td>3 ملاعق كبيرة</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ماء الزعفران</td> <td>1 ملعقة صغيرة</td> <td>2 ملاعق صغيرة</td> <td>3 ملاعق صغيرة</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ملح</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>لإضافة النكهة</td> </tr> </table>	أرز	0.1 كجم	0.2 كجم	0.3 كجم	0.4 كجم	ماء	250 مللي	500 مللي	750 مللي	1000 مللي	زيت (سائل)	1 ملعقة كبيرة	2 ملاعق كبيرة	3 ملاعق كبيرة		ماء الزعفران	1 ملعقة صغيرة	2 ملاعق صغيرة	3 ملاعق صغيرة		ملح				لإضافة النكهة	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف (قدر زجاجي عميق)	0.1 ~ 0.4 كجم	أرز بالزعفران (Ac-2)
أرز	0.1 كجم	0.2 كجم	0.3 كجم	0.4 كجم																									
ماء	250 مللي	500 مللي	750 مللي	1000 مللي																									
زيت (سائل)	1 ملعقة كبيرة	2 ملاعق كبيرة	3 ملاعق كبيرة																										
ماء الزعفران	1 ملعقة صغيرة	2 ملاعق صغيرة	3 ملاعق صغيرة																										
ملح				لإضافة النكهة																									
<p>1. اغسلي الأرز وانقعيه. أضيفي الأرز والماء والملح والزيت والسائل وماء الزعفران في إناء زجاجي عميق واخليها.</p> <p>2. لا تقومي بالتغطية لتبخير الماء بالكامل. ضعي الطعام في الفرن.</p> <p>3. عند سماع صوت صفارة، قلبي الأرز ثم غطيه بالغطاء. اضغطي على زر بدء التشغيل لمتابعة الطهي.</p> <p>4. بعد الطهي، قلبها وتركبها مغطاة لمدة 5 دقائق.</p>																													

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>المكونات</p> <p>1/4 كوب زبدة</p> <p>1.2 كجم دجاج مقطع إلى 8 - 10 قطع</p> <p>1 بصلة كبيرة، جيدة التقطيع</p> <p>3 فصوص ثوم مفرومة</p> <p>1/4 كوب عجينة طماطم</p> <p>1 حبة طماطم مقطعة</p> <p>2 حبات جزر متوسطة مقطعة</p> <p>1 مقدار ضئيل جوزة طيب مبشورة</p> <p>1 مقدار ضئيل كمون مطحون</p> <p>1 مقدار ضئيل كزبرة مطحونة</p> <p>ملح وفلفل أسود مطحون طازج</p> <p>2 كوب ماء ساخن</p> <p>1 مكعب مرقة دجاج</p> <p>200 جم أرز طويل (غير مغسول أو منقوع)</p> <p>1/4 كوب زبيب</p> <p>1/4 كوب كرات زنجبيل محمصة</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	2.0كجم	الكبسة (AC-3)
<p>1. اطيهي الدجاج والجزر وصلصة الطماطم والثوم والبصل والزبدة في مقلاة مدهونة بالزيت قليلا حتى تأخذ اللون البني الفاتح.</p> <p>2. ضعي خليط الدجاج المطهي في وعاء عميق وكبير وأضيفي الأرز والماء والتوابل. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.</p> <p>3. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبي مرتين على الأقل خلال الطهي.</p>				

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p><b>مكونات ماء النقع</b>  460 جم لحم بقري مفروم  1 كوب بقدونس مقطع  1 بصلة، مفرومة  2 زغيف خبز مقطعة إلى شرائح  1/2 ملعقة صغيرة توابل كاملة  1/4 ملعقة صغيرة مسحوق فلفل أحمر  1/4 ملعقة صغيرة مسحوق قرفة  ملح وفلفل حسب المذاق</p> <p>1. ضعي كل المكونات في وعاء كبير واخلطيها جيدًا.  2. قسميها وشكليها على شكل نقائق صغيرة (100 جم لكل واحدة).  3. ضعي الطعام على الرف. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.  4. عند سماع صوت الصفارة، قلبي الطعام.</p>	الغرفة	الرف على طبق التقطير	0.2 - 0.4 كجم	الكفتة (AC-4)
<p><b>مكونات ماء النقع</b>  عصير بصلتان (2)  3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون  2 ملاعق كبيرة زعفران</p> <p>1. ضعي مكونات ماء النقع مع بعضها البعض، وقطعي اللحم إلى قطع بسمك أقل من 1.5 سم للقطعة واثقعي اللحم لمدة 3 إلى 4 ساعات.  2. ضعي قطع الخضروات في أسياخ.  3. ضعي الأسياخ على الرف.  4. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل.  5. عند سماع صوت الصفارة، قلبي الطعام.</p>	الغرفة	الرف على طبق التقطير	0.2 - 0.4 كجم	الكباب (AC-5)

# القائمة الأوروبية



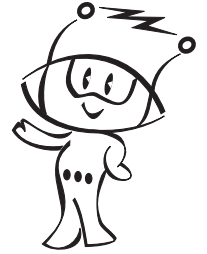
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر القائمة الأوروبية مرة.



اضغط على زر تشغيل.



التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>مكونات صلصة البولونيز</p> <p>1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون</p> <p>1 بصلة، مفرومة</p> <p>1 فص ثوم، مسحوق</p> <p>400 جم لحم بقرى مفروم</p> <p>100 جم معجون طماطم</p> <p>2 ثمرة طماطم مفرومة</p> <p>1 ملعقة كبيرة خضار مجفف</p> <p>ملح وفلفل لإعطاء نكهة</p> <p><b>مكونات المعكرونة</b></p> <p>150 جم معكرونة، مطهية حسب الإرشادات على العبوة</p> <p>1 ملعقة كبيرة جبن بارميزان</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	1.0 كجم	إسباجيتي بولونيز (Sc-1)
<p>1. أضيفي كل مكونات صلصة البولونيز في وعاء عميق وكبير واخلطي جيداً. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.</p> <p>2. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبي مرتين على الأقل خلال الطهي.</p> <p>3. بعد الطهي، قلبي وأضيفي صلصة البولونيز إلى المعكرونة المطهية وزينيها بجبن البارميزان أو حسب الرغبة قبل التقديم.</p>				
<p>مكونات صلصة الكاربونارا</p> <p>100 جم لحم مدخن مقطع</p> <p>1 فص ثوم، مسحوق</p> <p>1/2 كوب كريمة</p> <p>صفار 4 بيضات</p> <p>100 جم جبن بارميزان</p> <p>ملح وفلفل لإعطاء نكهة</p> <p><b>مكونات المعكرونة</b></p> <p>150 جم معكرونة، مطهية حسب الإرشادات على العبوة</p> <p>1 ملعقة كبيرة جبن بارميزان</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	0.4 جم	إسباجيتي كاربونارا (Sc-2)
<p>1. اطهي اللحم في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً مع الثوم حتى يأخذ اللون البني الفاتح وجففيها من الدهن الزائد.</p> <p>2. أضيفي اللحم المطهي والكريمة و صفار البيض وجبن البارميزان والملح والفلفل في وعاء عميق وكبير واخلطي جيداً. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.</p> <p>3. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p> <p>4. بعد الطهي، قلبي وأضيفي صلصة الكاربونارا إلى المعكرونة المطهية وزينيها بجبن البارميزان أو حسب الرغبة قبل التقديم.</p>				

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>المكونات</p> <p>4 حبات طماطم متوسطة ملح وفلفل لإعطاء نكهة 400 جم لحم بقري مفروم 1/2 كوب من قطع الخبز 2 فص ثوم مطحون 1 ملعقة كبيرة مستردة ديجون 1 ملعقة كبيرة خضار مجفف 1 ملعقة كبيرة جبن بارميزان</p> <p>1. قطعي الأجزاء العلوية من حبات الطماطم على شكل قبعات وقومي بإزالة البذر، مع الانتباه لعدم ثقب اللحم أو الجلد. بعدئذ تبلي كل حبة طماطم بالملح والفلفل. 2. أضيفي بقية المكونات في وعاء، واخلطي جيدًا. 3. احشي حبات الطماطم بخليط اللحم البقري واستبدلي القبعات. 4. ضعي حبات الطماطم المحشوة في طبق وقومي بتغطيتها باستخدام شريط بلاستيك. 5. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p>	الغرفة	طبق آمن للاستخدام في الميكروويف	1.2 كجم	طماطم محشوة (Sc-3)
<p>المكونات</p> <p>معجنات مخبوزة (مخبوزة على طبق خبز 21 سم) 50 جم مرية تفاح 1 ثمرة تفاح (مقطعة إلى شرائح)</p> <p>1. ضعي المعجنات المخبوزة على طبق زجاجي ضحل. 2. افردى المرية وشرائح التفاح على المعجنات. 3. ضعي الطعام على الرف. 4. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على START (بدء التشغيل).</p>	الغرفة	طبق زجاج مقاوم للحرارة ٢١ سم على الرف	1	فطيرة بالتفاح (Sc-4)

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>مكونات صلصة اللحم</p> <p>6 شرائح لازانيا مطهية حسب الإرشادات الموضحة على العبوة.</p> <p>1 كجم لحم وصلصة طماطم</p> <p>40 جم جبن مبشور</p> <p>1. ضعي 2 شريحة لازانيا جنباً إلى جنب على قاع طبق خبز، بحيث تغطي القاع. افردى 1/3 مقدار اللحم وصلصة الطماطم على السطح.</p> <p>2. استمري مع استخدام شريحتين لازانيا و1/3 آخر من اللحم وصلصة الطماطم ثم انتهي باستخدام آخر شريحتين لازانيا والمتبقي من اللحم وصلصة اللازانيا.</p> <p>3. رشى الجبن المبشور على السطح.</p> <p>4. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على START (بدء التشغيل).</p>				
<p>✳ لحم وصلصة طماطم</p> <p>1 ساق كرفس مقطع</p> <p>1 بصلة، مفرومة</p> <p>1 فص ثوم، مسحوق</p> <p>800 جم طماطم جيدة السواء مقطعة</p> <p>1 غصن زعتر</p> <p>1 ورقة غار</p> <p>300 جم لحم بقري مفروم</p> <p>ملح وفلفل لإعطاء نكهة</p> <p>1. اطهي الكرفس والبصل والثوم في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً حتى تأخذ قوام ناعم.</p> <p>2. أضيفي الطماطم والزعتر وورقة الغار والملح والفلفل. قلبي وارفعيها على النار لمدة 30 دقيقة.</p> <p>3. قومي بطهي اللحم المفروم في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً أخرى لمدة 5 دقائق مع التقليب باستمرار. صبي خليط الطماطم في اللحم وقومي بالطهي لمدة 5 دقائق.</p>	الغرفة	طبق خبز 20 × 20 سم	1.2 كجم	لازانيا (Sc-5)

# القائمة العربية



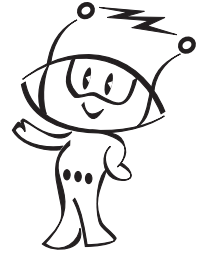
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر القائمة العربية مرة.



اضغط على زر تشغيل.



التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p><b>المكونات</b></p> <p>400 جم صدور دجاج مقطعة إلى قطع كبيرة  1/4 كوب زيت زيتون  2 بصلات مفرومة  4 فصوص ثوم مطحون  1 جذر زنجبيل مقشر  1 عود قرفة  2 حبة فلفل أحمر مجفف  1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم  400 جم صلصة طماطم  1/2 كوب ماء أو مرقة  1/2 كوب زيادي سادة  1 ملعقة كبيرة عصير ليمون  ملح وفلفل لإعطاء نكهة</p> <p>1. أضيفي كل المكونات في وعاء عميق وكبير واخلطي جيداً. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.  2. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبي مرتين على الأقل خلال الطهي.</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	1.5 كجم	دجاج بالكاري (Oc-1)
<p><b>المكونات</b></p> <p>1 قدر من ورق العنب  200 جم أرز مطبوخ  500 جم لحم بقري مفروم  1 بصلة، مفرومة  ملح وفلفل لإعطاء نكهة  1/2 كوب ماء  1/2 كوب كريمة لاذعة</p> <p>1. أضيفي الأرز المطهي واللحم البقري المفروم والبصل والملح والفلفل في وعاء واخلطها جيداً.  2. ضعي ورق العنب على سطح مستوي وضعي 1.5 ملعقة مملوثة من خليط الأرز في وسط الورقة. لفّي الورقة على خليط الأرز.  3. ضعي كل الأوراق الملفوفة في صفوف في وعاء عميق وكبير وأضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء من البلاستيك.  4. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.  5. بعد الطهي، قدميها مع الكريمة اللاذعة أو حسب الطلب.</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	1.0 كجم	الدولما (Oc-2)

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>المكونات</p> <p>1.5 كوب أرز بسماتي 400 جم ماء 2 أكواب بصل مفروم 1 حبة طماطم مقطعة 1 كوب خضروات (جزر وفاصوليا وبازلاء وطماطم) مقطعة 2 حبة فلفل أخضر مقطعة 1 ملعقة صغيرة معجون زنجبيل وئوم 1.5 ملعقة صغيرة مسحوق فلفل أحمر 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة 1 ملعقة صغيرة مسحوق كمون 1 ملعقة كبيرة ماسالا برياني 1 قرفة 2 هال 2 فصوص ثوم 2 ورقة غار صغيرة 1 ملعقة صغيرة بذور شمار حفنة من أوراق الكزبرة المفرومة جيداً (كزبرة) وأوراق نعناع 1 ملعقة كبيرة زيت 2 ملعقة كبيرة سمن أو زبدة مصفاة ملح لإعطاء النكهة</p> <p>1. اطهي الخضروات والتوابل في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً حتى تأخذ اللون البني الفاتح. 2. ضعي خليط الخضروات المطهي في وعاء عميق وكبير وأضيفي الأرز والماء. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مغرم. 3. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبي مرتين على الأقل خلال الطهي.</p>	الغرفة	وعاء أمن الاستخدام في الميكروويف	1.0 كجم	برياني بالخضروات (Oc-3)

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p><b>المكونات</b></p> <p>4 صدور دجاج مقطعة إلى مكعبات  1 كوب زبادي طبيعي  1 ملعقة كبيرة كمون مطحون  1 ملعقة كبيرة مسحوق جارام ماسالا  1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة  1 ملعقة صغيرة كركم مطحون  1 ملعقة كبيرة مسحوق فلفل أحمر  عصير ليمونة واحدة  8 فصوص ثوم مقطعة جيداً  1 بوصة زنجبيل مبشور مقطّع جيداً  1/4 ملعقة صغيرة لون طعام أحمر  1 ليمونة</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	0.2 - 0.4 كجم	دجاج تيكا (Oc-4)
<p>1. اخلطي التوابل ومكسيات اللون وعصير الليمون والزنجبيل والثوم للحصول على معجون مع قليل من الماء.  2. قلبي جيداً مع الزبادي لعمل ماء نقع تندوري.  3. إنقعي الدجاج في ماء النقع لمدة 2 إلى 3 ساعات.  4. تخلصي من ماء النقع الزائد وضعي قطع الخضروات في أسياخ.  5. ضعي الأسياخ على الرف.  6. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل.  7. عند سماع صوت الصفارة، قلبي الطعام.</p>				
<p><b>المكونات</b></p> <p>200 جم زبدة  114 جم سكر أسمر  4 ملاعق كبيرة شراب  280 جم عصيدة شوفان  55 جم دقيق أبيض</p>		طبق زجاج مقاوم للحرارة على الرف	0.7 كجم	فلايباك (الكوتابا) (Oc-5)
<p>1. قومي بإذابة السمن والسكر والشراب الذهبي على نار هادئة حتى تذوب وتختلط.  2. ارفعيها عن النار وأضيفي عصيدة الشوفان والدقيق الأبيض واخلطي جيداً.  3. صبي الخليط في طبق خبز زجاجي مدهون بالزيت.  4. ضعي طبق الخبز الزجاجي على الرف. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.  5. بعد الطهي، قومي بتبريدها بدرجة كافية وقطعيها إلى قطع صغيرة.</p>				

# تذويب تلقائي

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصي بأنك تفحص 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 طبخ الأسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الأجزاء 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 كجم من الدجاج المجمد.



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

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 **تذويب تلقائي** مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج **دجاج** وعندها تظهر "def2" في زجاج العرض.

ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه.

اضغط على زر (+) الأكثر أربع عشرة مرة لإدخال ١,٤ كجم.

اضغط على زر تشغيل.

الصنف اضغط على زر إذابة الثلج

لحوم	مرة
دجاج	مرتين
سمك	٣ مرات
خبز	٤ مرات

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 تشغيل 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 الأمني لطاقة المايكروويف وضعه في الصينية الزجاجية بدون غطاء.
- \* عند الحاجة، احجب 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.
- \* افضل المواد مثل المطحون من اللحم والمفروم منه والمقطوع من اللحم على قدر الإمكان.
- \* عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. وأزل 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	الصنف
لحوم اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم ( ٢ سم ) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة. دجاج الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركيبة (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة. سمك شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.	وعاء مناسب للمايكروويف (صحن ، طبق)	٠,١-٤,٠ كجم	لحوم (dEF1) دجاج (dEF2) سمك (dEF3)
شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.	فوطية ورقية أو صحن مسطح	٠,١-٠,٥ كجم	خبز (dEF4)

# تذويب سريع

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٠.٥ كجم من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسّمك المشرح بسرعة.  
هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٠.٥ كجم من الدجاج المجمّد.



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 **تذويب سريع** مرة.  
(ضع ٠.٥ كجم من اللحم).

يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

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 **تشغيل إذابة الثلج**.  
**الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفارة) باستثناء فتح الباب.**



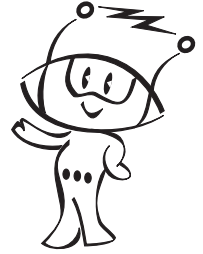
فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات الإذابة :- اللحم والدجاج والسّمك ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج السريعة عدة مرات لاختيار أوضاع الضبط المختلفة.

## قائمة إذابة الثلج التلقائية

اسحب اللحم تماما من تغليفه. ضع اللحم المفروم على صينية أمانية للمايكروويف. عند إنطلاق صفارات، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف، قلب اللحم المفروم وأعد وضعه في فرن المايكروويف. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. عند نهاية البرنامج، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف، غطيه برقاقة معدنية وانتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة أو حتى تتم الإذابة تماما.

الوصف	الوزن	الأواني	التعليمات
اللحم المفروم	٠,٥ كجم	أواني خاصة للمايكروويف (صحن مسطح)	لحم مفروم قلب الطعام عن انطلاق صفارة. بعد الإذابة، انتظر لمدة ٥ - ١٥ دقيقة.

# توفير الطاقة



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



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



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

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

# تحذيرات من أجل السلامة

## ⚠ تحذير

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

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

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

# تعليمات هامة للسلامة

## إقربئها جيداً واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل

### ⚠ تحذير

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

- ٢٦ يمكن إجراء التوصيل من طريق نزع القابس أو عن طريق دمج أحد المفاتيح في الوصلة السلكية الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.
- ٢٧ لا تستخدم المنظفات القاسية الكاشطة أو أدوات التنظيف المعدنية الحادة في تنظيف زجاج باب الفرن حيث أنها يمكن أن تتسبب في كشط السطح، مما قد يؤدي إلى إنكسار الزجاج.
- ٢٨ لا يجب وضع فرن الميكروويف هذا داخل الحجيرة بالكامل. يجب أن ينبثق الإطار الأمامي لفرن الميكروويف على الفتحة الأمامية للحجيرة.
- ٢٩ هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط
- ٤٠ لا يسمح باستخدام الأوعية المعدنية الخاصة بالأغذية والمشروبات للطهي على الميكروويف. هذا الشرط لا ينطبق إذا حدد الصانع حجم وشكل الأوعية المعدنية المناسبة للميكروويف والطهي
- ٤٢، هذا المايكروويف مخصص لتسخين الطعام والمشروبات. استخدام الجهاز لأغراض تجفيف المواد الغذائية أو الملابس الأحدثية، والإسفنجة، القماش المبلل وما شابه ذلك قد يؤدي إلى خطر الإصابة، أو اندلاع حريق
- ٤٣ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عبر ساعة مؤقت أو جهاز للتحكم عن بعد

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

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

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

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

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

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

٢٤ فقط استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.

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

٢٦ وإذا لاحظتي إنبعاث دخان، أو قفي تشغيل الجهاز أو إقصيه عن التيار الكهربائي وأبقي الباب مغلقاً لإخماد أي ألسنة لهب.

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

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

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

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

٣١ يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي بقايا للطعام.

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

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

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

٣٥ الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق الأطفال الصغار أو الأشخاص الضعاف بدنياً دون مراقبة.

# أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

## الورق

الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وان تكون الاطعمة 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 وتمزق.

## أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

يوجد أنواع عديدة وأشكال مختلفة وأحجام 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 تبتد 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 هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما اذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف. اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء 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 آمن. ولكن اذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا أمنياً 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 اختبار الطبق في الفرن بنفسك.

## الواني الزجاجية

الواني الجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الواني 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 للاطعمة 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 اعداد الطعام جرى وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائما راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود بزر خاص للإضاءة الذي يشتغل 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. إذا 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 والخبز 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 أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحيانا 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 أن الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضجها بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجيا إلى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهائه.

## كثافة المادة المطبوخة

الأطعمة الخفيفة مثل الكعك والخبز تستوي بسرعة أكبر من مواد الطبخ الكثيفة مثل اللحم والدجاج المصمر. 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 إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تحمير اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضراوات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغليتها حتى تحتفظ بالبخار.

## محتويات الطعام من العظام والدهون

العظام موصلة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبوخة تجذب إليها 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 انتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسماك 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 السميكة : تخترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

## التغطية

تغطية الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي إلى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكن 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 إلى المادة المطبوخة فإن التكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

## التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع توليث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندما قد يحدث تجفيف الطعام قليلا لأنها تجعل الغطاء رخوا.

## التحريك والمسافات

أنواع الأطعمة المختلفة كالبيطاطس والكعك الصغير تستوي بسرعة أكبر إذا كانت مرتبة على شكل دائري بينما 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 ومغلاقه. 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 احكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.

### ٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

نظّف 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 لتتمكن تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقافبعد 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.

## 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 المشكوفة

بما أن موجات المايكرو موجبة أولاً الى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المشكوفة لواء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل متساوي.

## الوقاية

صفائح 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 وزو 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 والقفصعة والمارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

## اختيار الذوق عند الطبخ

نظراً لان 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 للحوم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق الى طبخها فانظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣ مئوية) و ١٥ (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

## وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٣ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلاً بعض الكعكات 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 فارغا ؟  
ج. نعم. لا تشغله فارغا 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 اخزق الصفار بنكاشة أسنان 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.

**نذ 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 ابداً أكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابدا عمل فشار من بقايا حبات الذرة.

س. لماذا لا يتطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدد في دليل الطبخ ؟

ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتتأكد بأنك قمت بتنفيذ الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين .... المشكلة الأكثر 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

MH604***	
٢٣ فولت تيار متناوب/٥٠ هر	مصدر الطاقة
٧٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)	قوة الخرج
٢٤٥٠ ميغاهرتز	تردد المايكروويف
٤٥٥ ملم(عرض) × ٢٦٠ ملم(ارتفاع) × ٣٣٠ ملم(عمق)	الأبعاد الخارجية
١٠٠٠ واط	استهلاك المايكروويف
٦٠٠ واط	الطاقة اللوجيستي
١١٥٠ واط	الجمعي

## التنبيهات


### لا بد من تأريض الجهاز

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

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

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

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

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

إذا حدث ضرر في سلك التيار الكهربائي، لا بد من تبديله من  
قبل المنتج أو مركز الخدمات له أو فني مؤهل شبيه من أجل  
تجنب خطر؛