LG
Life's Good

ENGLISH
FRANÇAIS
عربي

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MH826****
(optional, please check model specification)

MFL69675602_00

www.lg.com

How the Microwave Function Works

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

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

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

A very safe appliance

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

CONTENTS

3 **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

8 **BEFORE USE**

8 Unpacking & Installing
10 Control Panel
10 Display Picto
11 Setting Clock
11 Quick Start
11 More/Less
11 Energy Saving

12 **HOW TO USE**

12 Timed Cooking
12 Microwave Power Levels
13 Grill Cooking
13 Grill Combi. Cooking
14 Child Lock
14 Roast
14 Roast Menu Instructions
16 Soften & Melt
16 Soften & Melt Menu Instructions
17 Defrost & Cook
17 Defrost & Cook Menu Instructions
19 Yogurt
19 Yogurt Menu Instructions
20 Keep Warm
20 Popular Menu
21 Popular Menu Instructions
28 Inverter Defrost
28 Inverter Defrost Menu Instructions

29 **MICROWAVE-SAFE UTENSILS**

30 **FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING**

32 **TO CLEAN YOUR OVEN**

32 **USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION**

33 **QUESTIONS & ANSWERS**

34 **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

WARNING

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

WARNING

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

CAUTION

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

WARNING

1 **Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**

- Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.

2 **Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**

- It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.

3 **This appliance is not intended for use by persons (including children) withreduced 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. (Young) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

- Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.

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

- They may get a burn.

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

- They could burst.

6 **Be certain to use proper accessories on each operation mode .**

- Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.

7 **The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.**

- They may get hurt.

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

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

10 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.

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

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

12 The appliance is supplied from a cord extension set or an electrical portable outlet device, the cord extension set on electrical portable outlet device must be positioned so that it is not subject to splashing or ingress of moisture.

13 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.

14 The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

15 During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

16 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

⚠ CAUTION

1 You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)

2 Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

3 Please ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.

- Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.

4 When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,

* Avoid using straight sided containers with narrow necks.
* Do not overheat.
* Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
* After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).

- Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handing the container.

5 An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.

- It could result in damage to your oven and poor cooking results.

6 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

- Improper use could result in damage to your oven.

7 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.

- Improper use can cause an explosion or a fire.

8 Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

- They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.

9 Do not use recycled paper products.

- They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

10 Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.

- Improper use could result in damage to your oven.

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.

- Improper use could result in bodily injury and oven damage.

12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.

- They could burst.

13 Do not cook eggs in their shell. 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.

- Pressure will build up inside the egg which will burst.

14 Do not attempt deep fat frying in your oven.

- This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

15 If smoke is observed (or emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flame.

- It can cause serious damage such as a fire or electric shock.

16 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition .

- Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.

17 The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.

- As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.

18 The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.

- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

19 Only use the temperature probe recommended for this oven.

- You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.
- This model doesn't provide a temperature probe.

20 This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential environments;
- Bed and breakfast type environments.

21 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. **Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.**

22 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.

23 The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

24 Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.

- Overcooking could result in the corn catching a fire.

25 This appliance must be earthed.

The wires in the mains lead are coloured 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 coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured BLACK.

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

The wire which is coloured GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter G or ⏚ .

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

- Improper use may cause serious electric damage.

26 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

27 This oven should not be used for commercial catering purposes.

- Improper use could result in damage to your oven.

28 The microwave oven must not be placed in a cabinet.

- The microwave oven is intended to be used freestanding.

29 The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.

30 The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

31 Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

32 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.

33 Keep the inside and outside of the oven clean. The details of how to clean your oven pls reference above content " To Clean Your Oven ".

34 According to the installation requirements set, otherwise the impact of heat, prone to danger.

35 Steam cleaner is not to be used.

36 **Caution, hot surface**

When the symbol is used, It means that the surfaces are liable to get hot during use.

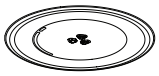
37 **Do not place an object(a book, a box, etc.) on the product. The product may overheat or catch fire or the object may fall, causing injury to persons.**

BEFORE USE

UNPACKING & INSTALLING

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

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

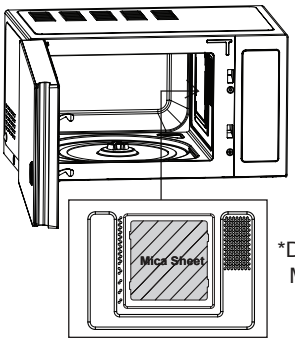


GLASS TRAY

ROTATING RING

RACK

TURNTABLE SHAFT



*Do Not Remove Mica Sheet

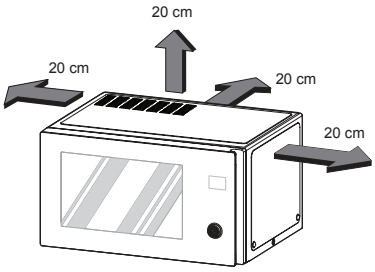
NOTE

- Do not remove the cavity Mica Sheet (silver plate) inside of oven.
  The Mica plate is there to protect the microwave components from food spatters.

2 Place the oven on the level location of your choice with more than 85 cm height but make sure there is at least 20 cm of space on the top and 20 cm at the rear & left & right for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8 cm from the edge of the surface to prevent tipping.

An exhaust outlet is located on bottom or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

If you use the microwave oven in an enclosed space or cupboard, The air flow for cooling the product could be worse. It may result in lower performance and reduced service life. If possible, please use the microwave oven in the counter top condition.



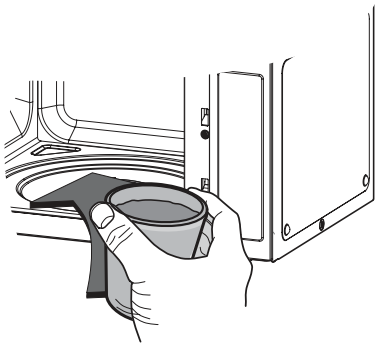
NOTE

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

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

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

5 Fill a **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 Microwave-safe utensils.



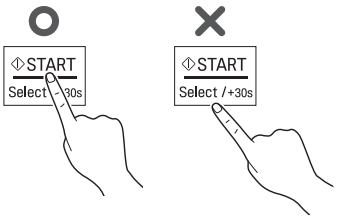
6 Press the **STOP/CANCEL** button, and press the **START** button one time to set 30 seconds of cooking time.

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

YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

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

9 Button recognition may be hampered in the following circumstances:
- Only the outside area of the button is pressed.
- The button is pushed using a nail or the tip of the finger.

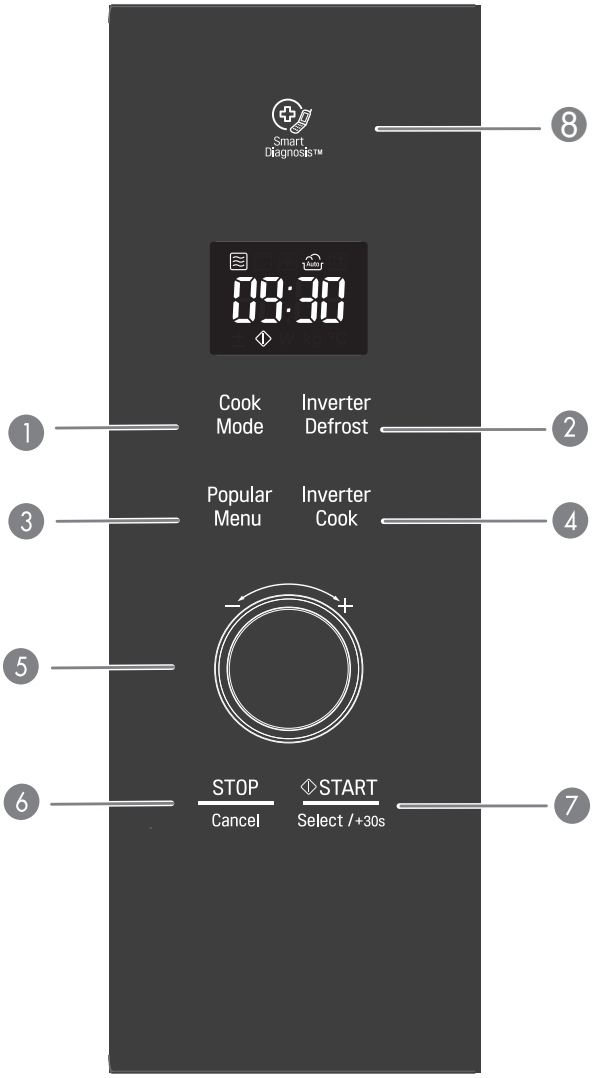


NOTE

Do not use rubber gloves or disposable gloves.
When wiping the touch control panel with a wet towel, remove moisture from the touch control panel when finished.

10 The setting of the cooking time should be shorter than common microwave ovens (700 W, 800 W) due to the relatively high output power of the product. Excessive heating with the product may cause moisture on the door.

CONTROL PANEL



Part
❶ **COOK MODE** See page 12 "Timed Cooking" See page 13 "Grill Cooking" See page 13 "Grill Combi. Cooking"
❷ **INVERTER DEFROST** See page 28 "Inverter Defrost"
❸ **POPULAR MENU** See page 20 "Popular Menu".
❹ **INVERTER COOK** Inverter Cook allows you to cook most of your favorite food by selecting the food type and the weight of the food. See page 14 "Roast" See page 16 "Soften & Melt", See page 17 "Defrost & Cook" See page 19 "Yogurt". See page 20 "Keep Warm".
❺ **DAIL (MORE / LESS)** • Choose the cooking menu. • Set cooking time and weight. • While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by turning the dial (except defrost mode).
❻ **STOP / CANCEL** • Stop over and clear all entries except time of day.
❼ **START** • In order to start cooking which is selected, press button one time. • The quick start feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a press of the START button.
❽ **SMART DIAGNOSIS** Hold the mouthpiece of a phone up to this icon when directed to by service centre personnel, to help diagnose problems with the microwave oven when calling for service.

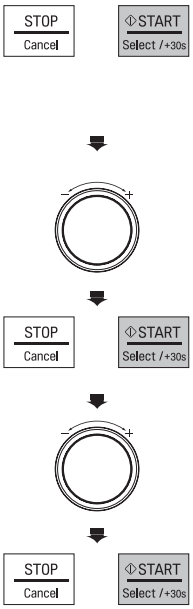
DISPLAY PICTO

Icon			
	When operate Microwave, Show up the icon on the display.	±	When you can set More/Less, Show up the icon on the display.
	When oporate Grill, Show up the icon on the display.		When you can Cook Start, Show up the icon on the display.
	When oporate Grill Combi, Show up the icon on the display.	W	When you can set Output Power, Show up the icon on the display.
Auto	When operate Inverter Cook / Steam Cook, Show up the icon on the display.	kg	When you can set Weight, Show up the icon on the display.
	When operate Inverter Defrost, Show up the icon on the display.		

SETTING CLOCK

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the numbers in the display reset to '12H'.

Example: To set 11:11



1. Press **START** to confirm the 12H clock display. (If you wish to have a 24H clock display, simply turn the DIAL to select '24H' before following next steps)
2. Turn the **DIAL** until display shows '11:'.
3. Press **START.**
4. Turn the **DIAL** to change the minutes until the display shows '11:11'.
5. Press **START.**

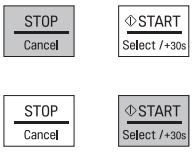
NOTE

- If you want to set the clock again or change options, you will need to unplug the power cord and reconnect.
- If you don't want to use clock mode, Press STOP/CANCEL button, after plugging in your oven.

QUICK START

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

Example: Set 2 minutes of cooking on high power



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Select 2 minutes on high power.

Press the **START** button four times

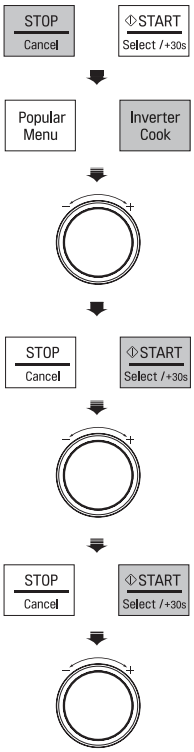
The oven will start before you have finished the fourth press.

During QUICK START cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 seconds by repeatedly pressing the **START** button.

MORE/LESS

By turning the dial, TIMED COOK program can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Turning the dial will increase 10 seconds or decrease 10 seconds to the cooking time each time. The max time possible will be 99 minutes 59 seconds.

Example: To adjust the Inverter Cook (ex. Roast Chicken) cooking time for a longer time, or for a shorter time



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **INVERTER COOK** until display shows '1'.
3. Turn the **DIAL** until display shows '1-3'.
4. Press **START.**
5. Turn the **DIAL** until display shows '1.0 kg'.
6. Press **START.**
7. Turn the **DIAL.** The cooking time will increase or decrease by 10 seconds.

ENERGY SAVING

Energy saving means save energy by turning off the display. This feature only operates when the Microwave Oven standby and the display will go out.

NOTE

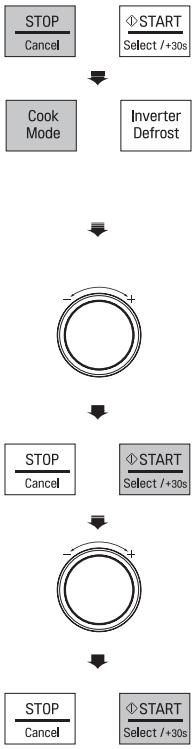
- When using clock mode, the display will remain on.

HOW TO USE

TIMED COOKING (MANUAL COOKING)

This function allows you to cook food for a desired time. There are 5 power levels available. The example below shows how to set power 1000 W for the desired time.

Example: To cook food on Power 1000 W for 5 minutes 30 seconds



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **COOK MODE** until display shows ‘1200 W’. (This is to tell you that the oven is set on 1200 W unless a different power setting is chosen.)
3. Turn the **DIAL** until display shows ‘1000 W’
4. Press **START.**
5. Turn the **DIAL** until display shows ‘5:30’ .
6. Press **START.**

When cooking is complete, Tip will sound. The word **End** shows in the display window. 'End' remains in the display and Tip will sound every minute until the door is opened, or any button is pressed.

NOTE

- If you do not select the power level, the oven will operate at power HIGH. To set HI-POWER cooking, skip step 3 above.

MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven is equipped with five power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The adjacent table will give you some idea of which foods are prepared at each of the various power levels.

- The adjacent chart shows the power level settings for your oven.

MICROWAVE POWER LEVEL CHART

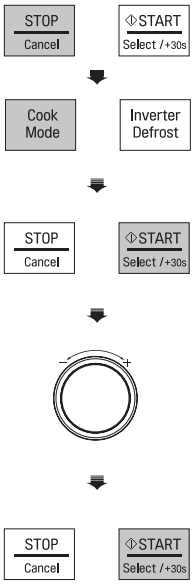
Power Level	Use
High 1200 W	• Boiling water. • Browning ground beef. • Making candy. • Cooking poultry pieces, fish & vegetables. • Cooking tender cuts of meat.
1000 W	• Reheating rice, pasta & vegetables. • Reheating prepared foods quickly. • Reheating sandwiches.
700 W	• Cooking egg, milk and cheese dishes. • Cooking cakes and breads. • Melting chocolate. • Cooking veal. • Cooking whole fish. • Cooking puddings and custard.
400 W	• Thawing meat, poultry and seafood. • Cooking less tender cuts of meat.
200 W	• Taking chill out of fruit. • Keeping casseroles and main dishes warm. • Softening butter and cream cheese.

GRILL COOKING

This feature will allow you to brown and crisp food quickly. There is no need for preheating.

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

Example: Use Grill to cook food for 5 minutes 30 seconds



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **COOK MODE** until display shows ‘GrIL ’.
3. Press **START.**
4. Turn the **DIAL** until display shows ‘5:30’ .
5. Press **START.**

CAUTION

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

NOTE

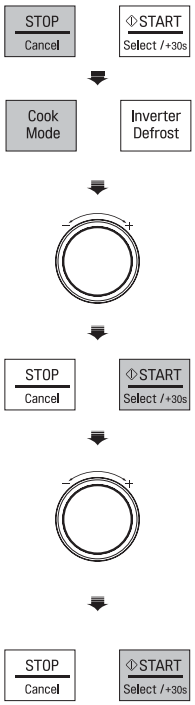
- This feature will allow you to brown and crispy food quickly.
- For the best result use the following accessories.

Rack

GRILL COMBI. COOKING

Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave.

Example:Programme your oven with micro power 330 W and combi for a cooking time of 25 minutes



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **COOK MODE** until display shows ‘Co-1’.
3. Turn the **DIAL** until display shows ‘ Co-2 ’.
4. Press **START.**
5. Turn the **DIAL** until display shows ‘25:00’.
6. Press **START.**
   When cooking you can turn the **DIAL** to increase or decrease the cooking time. Be careful when removing your food as the container will be hot!

NOTE

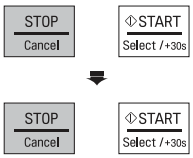
- Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **Heater** and **Microwave.**
  This generally means it takes less time to cook your food.
- You can set three kinds of micro power level
  Co-1 : 220 W, Co-2 : 330 W, Co-3 : 440 W
  in grill combi mode.
- This feature will allow you to brown and crispy food quickly.
- For the best result use the following accessories.

Rack

CHILD LOCK

This is a unique safety feature that prevents unwanted oven operations. Once the CHILD LOCK is set, no cooking can take place.

Example: To set the CHILD LOCK

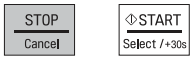


1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press and hold **STOP/CANCEL** until 'Loc' appears in the display and tip are heard.

If the time of day was already set, the time of day will appear on the display window after 1 second.

If the CHILD LOCK was already set and you touch another pad, the word Loc shows in the display. You can cancel the CHILD LOCK according to below procedure.

Example: To cancel the CHILD LOCK



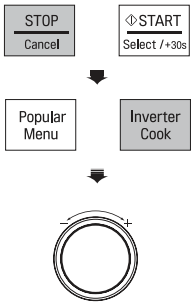
Press and hold **STOP/CANCEL** until 'Loc' disappears in the display.

After the CHILD LOCK is turned off, the oven will operate normally.

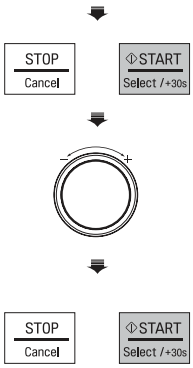
ROAST

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically roast food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven roast your selections.

Example: To cook 0.3 kg Roast Vegetables



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **INVERTER COOK** until display shows '1'.
3. Turn the **DIAL** until display shows '1-5'.



4. Press **START.**
5. Turn the **DIAL** until display shows '0.3 kg'.
6. Press **START.**

ROAST MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	**Jacket Potatoes**	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g / each)	Room	1. Wash potatoes and dry with a paper towel. 2. Pierce each potato 8 times with a fork. 3. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 4. After cooking, stand for 3 minutes.	Rack
1-2	**Roast Beef**	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	1. Brush beef with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.	Heat-proof glass dish
1-3	**Roast Chicken**	0.8 - 1.8 kg	Refrigerated	1. Brush whole chicken with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.	Heat-proof glass dish

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-4	**Roast Lamb**	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	1. Brush lamb with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.	Heat-proof glass dish
1-5	**Roast Vegetables**	0.2 - 0.3 kg	Room	**Ingredients** Eggplants, cut into 1 - 2 cm thickness Zucchinis, cut into 1 - 2 cm thickness Onions, cut into wedges Sweet peppers, cut in half lengthwise and discard seeds Whole cherry tomatoes Mushrooms, cut in half 1. Brush vegetables with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Heat-proof glass dish on the Rack

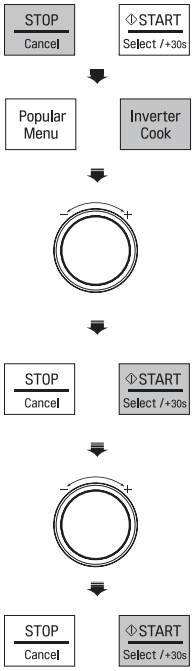
NOTE

When cooking a roast, use a roasting rack if you have it.

SOFTEN & MELT

The oven uses low power to soften / melt foods, See the following table.

Example: To Melt 0.2 kg Chocolate



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **INVERTER COOK** until display shows ‘2’.
3. Turn the **DIAL** until display shows ‘2-4’ .
4. Press **START.**
5. Turn the **DIAL** until display shows ‘0.2 kg’ .
6. Press **START.**

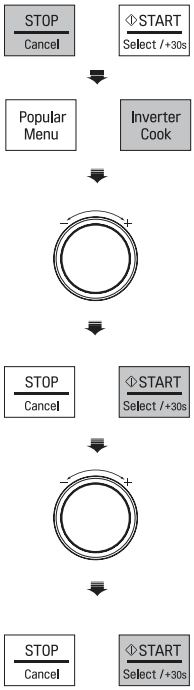
SOFTEN & MELT MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-1	**Soften Cream Cheese**	0.1 - 0.3 kg	Refrigerated	1. Unwrap and place on a dish. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.	Microwave-safe dish
2-2	**Soften Ice Cream**	2 / 4 cups	Frozen	1. Remove lid and cover. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	-
2-3	**Melt Butter**	1 - 3 ea (100 - 150 g / each)	Refrigerated	1. Place food on a bowl. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. After cooking, stir to complete melting.	Microwave-safe bowl
2-4	**Melt Chocolate**	0.1 - 0.3 kg	Room	1. Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. 2. Unwrap and place food on a bowl. 3. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 4. After cooking, stir to complete melting.	Microwave-safe bowl

DEFROST & COOK

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically cook food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven cook your selections.

Example: To Cook 0.3 kg Chicken Nuggets



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **INVERTER COOK** until display shows '3'.
3. Turn the **DIAL** until display shows '3-3'.
4. Press **START.**
5. Turn the **DIAL** until display shows '0.3 kg'.
6. Press **START.**

DEFROST & COOK MENU INSTRUCTIONS

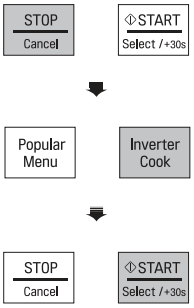
Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3-1	**Baguette/ Croissant**	0.1 - 0.3 kg	Frozen	1. Remove frozen baguette/croissant from wrap. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START.	Heat-proof glass dish
3-2	**Cheese Sticks**	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Remove cheese sticks from all packaging. 2. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Rack
3-3	**Chicken Nuggets**	0.2 - 0.3 kg	Frozen	1. Remove chicken nuggets from all packaging. 2. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3-4	**Frozen Lasagna**	0.3 kg	Frozen	1. Remove lasagna from box packages and remove cover. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press START/ENTER.	-
3-5	**Frozen Pizza (Thick)**	0.5 kg	Frozen	1. Remove thick-crust pizza from all packaging. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu, press START/ENTER.	Heat-proof glass dish
3-6	**Frozen Pizza (Thin)**	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Remove thin-crust pizza from all packaging. 2. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START/ENTER.	Rack
3-7	**Salmon Fillets**	0.2 - 0.6 kg (180 - 220 g, 2.5 cm thickness /each)	Frozen	1. Brush frozen salmon with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press START/ENTER. 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START/ENTER to continue cooking.	Rack on a drip dish

YOGURT

This feature allows you to cook Yogurt by pressing INVERTER COOK button.

Example: To Cook 0.6 kg Yogurt



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **INVERTER COOK** until display shows ‘4’.
3. Press **START.** ‘5h00’ will show in the display.

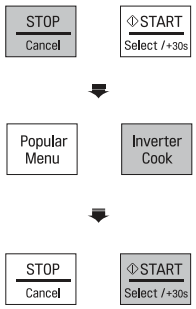
YOGURT MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
4	**Yogurt**	0.6 kg	Lukewarm	**Ingredients** 500 ml pasteurized whole milk 100 g natural plain yogurt 1. Thoroughly wash the proper sized microwave-safe bowl with hot water. 2. Pour 500 ml milk into the bowl. 3. Heat it about 1 minutes 30 seconds - 2 minutes 30 seconds on high microwave power until 40 - 50 °C temperature. 4. Add 100 ml yogurt into the bowl and stir well. 5. Cover with plastic wrap or lid and place food in the oven. Choose the menu, press START/ENTER. 6. After proofing, stand in the refrigerator for about 5 hours. 7. Taste nice with jam, sugar or fruits. Note: • The following types of milk and yogurt may be used : Do use: Milk: • Pasteurized whole milk; Yogurt: Natural plain yogurt Do not use: Milk: • 2 %, 1 % or fat-free milk • High calcium milk • Soy milk • Leftover milk • Expired milk; Yogurt: • Leftover yogurt • Expired yogurt • Thoroughly wash all utensils with hot water and dry before proofing yogurt. • Make sure that the milk is lukewarm(40 - 50 °C) before proofing. • Don’t shake or mix yogurt during proofingas this will affect the firmness of the yogurt. • If the amount of ingredients are greater than suggested, increase the proofing time.	Microwave-safe bowl

KEEP WARM

The Keep Warm function will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Use microwave-safe utensils.

Example: Keep warm manually
To warm food at high level in 90 minutes.



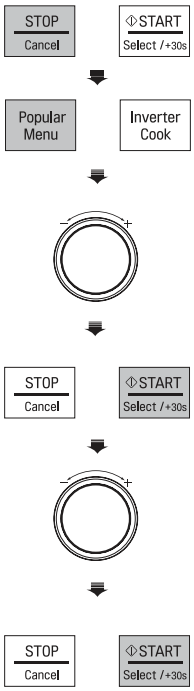
1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **INVERTER COOK** until display shows ‘5’.
3. Press **START.** '1h30' will show in the display.

Notes :
Crisp foods (pastry, pies, turnovers, etc) should be uncovered during keep warm.
Moist foods should be covered with plastic wrap or microwave-safe lid.
The amount of keep warm food is suitable for 1-3 servings.

POPULAR MENU

Your oven’s menu has been preprogrammed to automatically cook food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven cook your selections.

Example: To cook 0.3 kg Kafta



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **POPULAR MENU** until display shows ‘1’.
3. Turn the **DIAL** until display shows ‘1-3’ .
4. Press **START.**
5. Turn the **DIAL** until display shows ‘0.3 kg’ .
6. Press **START.**

POPULAR MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	Grape Leaf	1.0 kg	Room	**Ingredients** 1 pot of grape leaves 2 large onions, finely chopped ½ cup olive oil 1 garlic clove, crushed 1 tomato, chopped 1 cup lemon juice 1 tablespoon tomato paste Kosher salt Freshly ground black pepper 1 cup white rice ½ cup water ¼ cup chopped dill 1. Cook onions, garlic, tomato, tomato paste, and lemon juice in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Add cooked rice, vegetable mixture, salt and pepper in a bowl and mix well. 3. Place grape leaf on a flat surface and place 1 ½ spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf. 4. Put all wrapped leaves in rows into a deep and large microwave-safe bowl and add water. Cover with plastic wrap. 5. Place food in the oven. Choose the menu, press start. 6. After cooking, serve with sour cream or as desired.	Microwave-safe bowl
1-2	Kabsa	2.0 kg	Room	**Ingredients** ¼ cup butter 1.2 kg chicken, cut into 8-10 pieces 1 large onion, finely chopped 3 garlic cloves, minced ¼ cup tomato puree 1 tomato, chopped 2 medium carrots, chopped 1 pinch grated nutmeg 1 pinch ground cumin 1 pinch ground coriander Salt & freshly ground black pepper 2 cups hot water 1 chicken stock cube 200 g long grain rice(don't rinse or soak this) ¼ cup raisins ¼ cup slivered almond, toasted 1. Cook chicken, carrots, tomato, tomato puree, garlic, onion and butter in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Place the cooked chicken mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice, spices, raisins, almond and water. Cover with plastic wrap and vent. 3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking	Microwave-safe bowl

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-3	**Kafta**	0.2 - 0.4 kg	Room	**Ingredients** 500 g beef minced 1 cup parsley chopped or grated 1 onion chopped 2 breads sliced ½ teaspoon all-spices ¼ teaspoon paprika powder ¼ teaspoon cinnamon powder Salt and pepper as per taste 1. Combine all ingredients in a large bowl, and mix well. 2. Divide and shape into small sausages (100 g / each one, about 1.5 cm). 3. Place food on a heat-proof glass dish on the Rack. Choose menu and weight, press start to cook. 4.When BEEP, turn food over and press start to continue cooking. 5.After cooking, remove from the oven and stand.	Heat-proof glass dish on the Rack
1-4	**Rice Pudding**	0.7 kg	Room	**Ingredients** ½ cups short grain rice 600 g milk Pinch of salt ¼ cup granulated sugar 3 teaspoons rose water ½ teaspoon ground cardamom Honey for serving, optional 1. Mix all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press start. 3. When BEEP, stir then cover with lid. Press start to continue cooking. 4. After cooking, stir and stand covered for 5 minutes.	Microwave-safe bowl (deep glass pot)
2-1	**Potato Gratin**	1.5 kg	Room	**Ingredients** 1 kg potatoes 1 clove garlic 20 g butter 300 g cream 100 g grated cheese Nutmeg, salt and pepper to taste 1. Peel and wash potatoes then cut into 5 mm slices. Rub inside of dish with garlic clove and butter. 2. Place half of potatoes in a baking dish and season. Fill with remaining potatoes and season then pour cream and cheese over the top. 3. Place the baking dish in the oven. Choose the menu, press start.	20 x 20 cm Baking dish

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-2	**Ratatouille**	1.5 kg	Room	**Ingredients** 1 onion, cut into chunks 1 eggplant, cut into chunks 1 zucchini, cut into chunks 1 colored sweet pepper, cut into chunks 3 tomatoes, chopped 1 tablespoon tomato paste 2 garlic cloves, crushed 1 tablespoon fresh greens, chopped 2 tablespoons vinegar 1 teaspoon sugar Salt and pepper to taste 1. Add all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.	Microwave-safe bowl
2-3	**Stuffed Tomatoes**	1.0 kg	Room	**Ingredients** 4 medium tomatoes Salt and pepper to taste 300 g ground beef ½ cup breadcrumbs 2 garlic cloves, crushed 1 tablespoon Dijon mustard 1 tablespoon dried greens 1 tablespoon parmesan cheese 1. Cut tops off tomatoes to form hats and remove seeds, taking care not to pierce flesh or skin. Then sprinkle each tomato with salt and pepper. 2. Add the rest of the ingredients in a bowl, mix well. 3. Stuff tomatoes with beef mixture and replace hats. 4. Place stuffed tomatoes on a microwave-safe dish and cover with plastic wrap. 5. Place food in the oven. Choose the menu, press start.	Microwave-safe dish
2-4	**Stuffed Zucchini**	1.2 kg	Room	**Ingredients** 4 round zucchinis(200 g/each) 500 g ground beef 2 tablespoons olive oil Salt and pepper to taste 1. Cut tops off zucchini to form hats and seed them, taking care not to pierce flesh or skin. Then sprinkle each zucchini with salt and pepper. 2. Stuff zucchinis with ground beef and replace hats. 3. Place food on a heat-proof glass dish and drizzle with olive oil. Choose the menu, press start.	Heat-proof glass dish

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3-1	**Bobotie**	1.3 kg	Room	**Ingredients** 200 ml milk 2 slices of bread 750 g minced beef 1 chopped onion(medium size) 2 tablespoons grated fresh ginger 3 garlic cloves grated 1 tablespoon apricot jam 30 ml lemon juice ¼ cup of blanched almonds 2 teaspoons medium(or hot) curry powder 1 teaspoon turmeric 2 teaspoons salt 4 bay or lemon leaves 3 eggs 1. Soak the bread in 100 ml milk. Mix it with the minced beef. 2. Mix all the other ingredients except remaining milk, oil, eggs and bay leaves. 3. Heat oil in a pan and cook mixture until turn lightly browned. Put them into a 1.5 L casserole and set aside. 4. Beat eggs with remaining milk and pour over meat. 5. Place casserole in the oven. Choose the menu, press start. 6. After cooking, remove from the oven. Serve with plain or saffron rice.	1.5 L casserole
3-2	**Braai-Lamb Chops**	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	1. Choose lamb chops of 100-150 g weight and 1.5-2.0 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired. 2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Rack on a drip dish
3-3	**Braai-Steak**	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	1. Choose steak of 200 g weight and 2.5 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired. 2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Rack on a drip dish

<table>
<tr><th>Code</th><th>Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Initial Temperature</th><th>Instructions</th><th>Utensil</th></tr>
<tr><td>3-4</td><td>Couscous</td><td>0.1 - 0.4 kg</td><td>Room</td><td>
Ingredients
<table>
<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 tbsp</td><td colspan="2">2 tbsps</td><td>3 tbsps</td></tr>
</table>
Vegetable mixture

1. Put couscous, water and butter in a large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.
2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press start.
3. After cooking, stand for 15~20 minutes.
4. With a fork, fluff the couscous and mix the couscous with some of the vegetable sauce.

※ Vegetable mixture
15 pealed pearl onions or 2 cups sliced onions
15 oz can chick peas
2 large boiled potatoes cubed
1 sliced carrots
½ cup chopped cilantro
¼ cup chopped parsley
2 tablespoons minced garlic
1 teaspoon paprika
¼ teaspoon nutmeg
½ teaspoon salt
½ teaspoon black pepper
2 cans tomato sauce
1 chicken broth
1 ½ cups water
2 tablespoons butter

1. Cook onions and butter for 5 minutes until caramelized.
2. Add carrots and garbanzo beans and cook for another 5 minutes, and add garlic, cilantro, parsley, potatoes and ½ tsp salt and mix vegetables.
3. In a large 4 quart sauce pan bring tomato sauce and 1 ½ cup of water to a simmer.
4. Add seasonings and spices to the sauce then add vegetable mixture to tomato sauce and simmer for 10-12 minutes.
</td><td>Microwave-safe bowl</td></tr>
</table>

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
4-1	**Chicken Tikka**	0.2 - 0.4 kg	Room	**Ingredients** 4 chicken breasts, cut into cubes 1 cup natural yogurt 1 tablespoon ground cumin 1 tablespoon garam masala powder 1 teaspoon ground coriander 1 lemon juice 8 garlic cloves, finely chopped 1 inch grated ginger, finely chopped ¼ teaspoon red food color 1 lemon Salt and pepper to taste 1. Mix the spices, coloring, lemon juice, ginger and garlic up into a paste with a little water. 2. Stir in well with the yogurt to make a tandoori marinade. 3. Marinate the chicken in the marinade for 2~3 hours. 4. Skewer the pieces of chicken using wooden skewers. Note that the skewers pass the center of pieces. 5. Place skewers on the Rack on a drip dish. 6. Choose the menu and weight, press start. 7. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking. 8. After cooking, remove from the oven and stand.	Rack on a drip dish
4-2	**Curry Chicken**	1.5 kg	Room	**Ingredients** 400 g chicken breasts, cut into chunks ¼ cup olive oil 2 onions, chopped 4 garlic cloves, crushed 1 ginger root, peeled 1 cinnamon stick 2 dried red chilies 1 teaspoon turmeric powder 400 g tomato sauce ½ cup water or stock ½ cup plain yogurt 1 tablespoon lemon juice Salt and pepper to taste 1. Add all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press start. 3. Stir at least twice during cooking.	Microwave-safe bowl

<table>
<tr><th>Code</th><th>Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Initial Temperature</th><th>Instructions</th><th>Utensil</th></tr>
<tr><td>4-3</td><td>Dal Tadka</td><td>0.2 - 0.4 kg</td><td>Room</td><td>
Ingredients
<table>
<tr><td>Dal (soaked for 2 hours)</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 Tablespoons</td><td>2½ Tablespoons</td><td>3 Tablespoons</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
</table>
Spices
Cumin seed
Chili powder
Turmeric powder
Curry leaves

1. Combine all ingredients in a microwave-safe bowl and add spices to your preference.
2. Place food in the oven. Choose menu and weight, press start. Stir at least twice during cooking.
</td><td>Microwave-safe bowl</td></tr>
<tr><td>4-4</td><td>Veg. Biryani</td><td>1.0 kg</td><td>Room</td><td>
Ingredients
1 ½ cups Basmati rice
400 g water
2 cups chopped onions
1 tomato, chopped
1 cup vegetables(carrot, beans, peas, potato), chopped
2 green chilies, chopped
1 teaspoon ginger garlic paste
1 ½ teaspoon red chili powder
1 teaspoon coriander powder
1 teaspoon cumin powder
1 tablespoon biryani masala
1 cinnamon
2 cardamoms
2 cloves
2 small bay leaves
1 teaspoon fennel seeds
A bunch of finely chopped coriander leaves(cilantro) and mint leaves
1 tablespoon oil
2 tablespoons ghee or clarified butter
Salt to taste

1. Cook all vegetables and spices in a lightly oiled frying pan until lightly browned.
2. Place the cooked vegetable mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent.
3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.
</td><td>Microwave-safe bowl</td></tr>
</table>

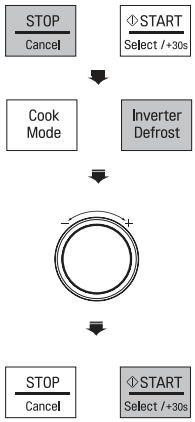
INVERTER DEFROST

Four defrost sequences are preset in the oven. The INVERTER DEFROST feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the INVERTER DEFROST includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange to getthe best defrost results. Four different defrosting leve is are provided.

(**MEAT / POULTRY / FISH / BREAD)**

Example: To defrost 1.2 kg of meat



1. Press **STOP/CANCEL.**
2. Press **INVERTER DEFROST** until display shows ‘dEF1’.
3. Turn the **DIAL** until display shows ‘1.2 kg’.
4. Press **START .**

NOTE:

When you press the **START** button, the display changes to defrost time count down. The oven will beep once during the DEFROST cycle.

At beep, open the door and remove any portions that have thawed and turn.

Return frozen portions to the oven and press **START** to resume the defrost cycle.

- Remove fish, meat, and poultry from its original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- Depending on the shape of the food can be defrosted more or less.

INVERTER DEFROST MENU INSTRUCTIONS

Category	Food to be Defrosted
MEAT (dEF1) 0.1 - 4.0 kg	**Beef** Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty **Lamb** Chops, Rolled roast **Veal** Cutlets (0.5 kg, 20 mm thick) Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 5 - 15 minutes.
POULTRY (dEF2) 0.1 - 4.0 kg	**Poultry** Whole, Cut-up, Breast (boneless) **Cornish Hens** Whole **Turkey** Breast Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 30 - 60 minutes.
FISH (dEF3) 0.1 - 4.0 kg	**Fish** Fillets, Whole Steaks Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 5 - 10 minutes.
BREAD (dEF4) 0.1 - 0.5 kg	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.

MICROWAVE-SAFE UTENSILS

Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function

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

Dinner plates

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

Glassware

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

Plastic storage containers

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

Paper

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

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

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

CAUTION

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

FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

Keeping an eye on things

Always watch your food while it cooks. Your microwave function is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think 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. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked.

This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skillful in estimating both cooking and standing times for various foods.

Density of food

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

Height of food

The upper portion of tall foods, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion.

Therefore, it is wise to turn tall food several during cooking.

Moisture content of food

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

Bone and fat content of food

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

Quantity of food

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

Shape of food

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

Covering

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

FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an 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

It is a looser cover than a lid or cling film, the food may dry out slightly. 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.

Stirring

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

Turning over

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

Placing thicker portions facing outwards

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

Shielding

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

Elevating

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

Piercing

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

Testing if cooked

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

Standing time

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

TO CLEAN YOUR OVEN

1 Keep the inside of the oven clean

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

2 Keep the outside of the oven clean

Disconnect the mains plug from the power outlet before cleaning the oven to eliminate the possibility of electric shock. Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent the oven from accidentally starting, and wipe 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. Steam or condensation build up inside the door is normal if foods are heated for a long period on higher power levels. this is not a malfunction. the condensation will eventually evaporate. Try covering the food or vary the heating levels and time to reduce any condensation forming in the door, this may also occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly. DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

Use this function if you need an accurate diagnosis by an LG Electronics service centre when the product malfunctions or fails. Use this function only to contact the service representative, not during normal operation.

1. When instructed to do so by the call centre, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the controller.

NOTE

- Do not touch any other buttons.

2. With the door closed, press and continue to hold the STOP/Cancel button for 3 seconds so that 'Loc' appears on the display. Continue to hold the STOP/Cancel button for a further 5 seconds until '5' appears in the display. (so, the STOP/Cancel button will need to be held for 8 seconds continuously). A tone will then emit from behind the Smart Diagnosis symbol.
3. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time.
4. Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the call center agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

QUESTIONS & ANSWERS

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

When operating the microwave oven, If you use a product such as radio, TV, wireless LAN, Bluetooth, medical equipment, wireless equipment etc. Using the same frequency as the microwave oven, the product may receive interference from these products. This interference does not indicate a problem of the microwave or the product and is not a malfunction. Therefore, it is safe to use. However, medical equipment may receive interference as well, so use caution when using medical equipment near the product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MH826****		
Power Input		230 V~ 50 Hz
Microwave Output Power.		Max. 1200 Watt (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		544 mm(W) X 307 mm(H) X 458 mm(D)
Power Consumption	Microwave	1350 Watt
	Grill	1000 Watt
	Combination	1500 Watt

• In 1200 W and 1000 W, output power will gradually be reduced to avoid overheating.

Microwave Frequency : 2450 MHz +/- 50 MHz (Group 2 / Class B) **

Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400 GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic radiation, inductive and /or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes.

Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

You can download a owner's manual at http://www.lg.com

LG
Life's Good

FRANÇAIS

MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

Veuillez lire attentivement ce manuel de l'utilisateur avant utilisation.

MH826****
(en option, veuillez vérifier la spécification du modèle)

www.lg.com

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

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

Ces micro-ondes pénètrent la surface de cuisson par des ouvertures pratiquées dans le four.

Un plateau tournant est situé sur la partie inférieure du four. Les micro-ondes ne peuvent traverser les parois métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer dans des matériaux tels que le verre, la porcelaine, le papier, des matériaux dont sont constitués les ustensiles pour micro-ondes.

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

Un appareil très sûr

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

TABLE DES MATIÈRES

3 INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

8 AVANT UTILISATION

8 Déballage et Installation
10 Bandeau de commande
10 Signification pictogrammes
11 Réglage de l'horloge
11 Démarrage rapide
11 Molette Plus/Moins
11 Économie d'énergie

12 COMMENT UTILISER

12 Puissance Micro-ondes (Cuisson Manuelle)
12 Niveaux de puissance du micro-ondes
13 Cuisson au gril
13 Cuisson Combinée (Micro-ondes + Gril)
14 Sécurité Enfants
14 Rôtisserie
15 Instructions du menu Rôtisserie
16 Ramollir et Fondre
16 Instructions du menu Ramollir et Fondre
17 Décongélation & Cuisson
17 Instructions du menu de Décongélation & Cuisson
19 Yaourt
19 Instructions du menu Yaourt
20 Maintien au chaud
20 Sélection du Chef
21 Instructions du menu Sélection du Chef
28 Décongélation Expert+
28 Instructions du menu Décongélation Expert+

29 USTENSILES POUR MICRO-ONDES

30 CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON AU MICRO-ONDES

32 POUR NETTOYER VOTRE FOUR

32 UTILISATION DE LA FONCTION DIAGNOSTIC INTELLIGENT (SMART DIAGNOSIS™)

33 QUESTIONS ET RÉPONSES

34 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES
LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez systématiquement votre agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ AVERTISSEMENT

Voici le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous alerte sur des risques potentiels pouvant vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte à la sécurité et les mots "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :

⚠ AVERTISSEMENT

Ce symbole vous alertera sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant produire des blessures graves ou mortelles.

⚠ MISE EN GARDE

Ce symbole vous alertera sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant produire des blessures graves ou des dégâts matériels.

FRANÇAIS

⚠ AVERTISSEMENT

1 **Ne pas essayer de modifier ou d'entreprendre des ajustements ou des réparations de la porte, des joints des portes, du panneau de contrôle, des interrupteurs d'enclenchement de sécurité ni de toute autre pièce du four, qui impliquerait d'enlever des couvercles qui protègent contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. Ne pas utiliser le four si les joints des portes et les parties adjacentes du four à micro-ondes sont endommagés. Les réparations ne doivent être réalisées que par un personnel qualifié.**

- À la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est un matériel à haut voltage et à haut courant. Une utilisation ou une réparation inappropriées peut aboutir à une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou à un choc électrique.

2 **Ne pas utiliser le four à des fins de déshumidification. (ex. Utiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, des animaux domestiques ou des enfants, etc.)**

- Cela peut causer de graves périls à la sécurité, comme un incendie, une brûlure ou une mort soudaine, tous produits par un choc électrique.

3 **Cet appareil peut être utilisé par des enfants, âgés de plus de 8 ans, et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ayant peu d'expérience et de connaissances, si ceux-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées pour leur sécurité et comprennent les dangers impliqués.**

- Une utilisation incorrecte peut causer des dégâts comme un incendie, un choc électrique ou une brûlure.

4 **L'appareil et les pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation. Éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou faire l'objet d'une surveillance constante.**

- Ils pourraient se brûler.

5 **Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiquement fermés, puisque ceux-ci peuvent éclater. Enlever l'enveloppe en plastique des aliments, avant de les cuire ou de les décongeler. Cependant, noter que dans certains cas, les aliments doivent être couverts avec du film en plastique pour les chauffer ou les cuire.**

- Ils pourraient éclater.

6 **Utiliser uniquement les accessoires appropriés à chaque mode de fonctionnement.**

- Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre micro-ondes et ses accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.

7 **Ne pas laisser les enfants jouer avec les accessoires ou se suspendre à la poignée de la porte.**

- Ils peuvent se blesser.

8 **Toute intervention ou réparation, impliquant la dépose d'un couvercle de protection contre l'énergie des micro-ondes, est dangereuse et doit être exclusivement effectuée par un technicien compétent.**

- Ils peuvent se blesser.

9 **Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne peuvent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.**

10 **Ne pas utiliser votre four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage au niveau: (1) de la porte (bosselée), (2) des charnières et des loquets (brisés ou desserrés), (3) des joints de portes et des surfaces d'étanchéité.**

- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro- ondes excessive.

11 **Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.**

12 **L'appareil est alimenté par une rallonge électrique ou un dispositif de sortie électrique portable, la rallonge électrique sur le dispositif de sortie portable électrique doit être positionnée de telle sorte qu'elle ne soit pas soumise à des éclaboussures ou la pénétration de l'humidité.**

13 Seulement laisser les enfants utiliser le four sans surveillance lorsque les instructions adéquates ont été données afin que l'enfant est capable d'utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une mauvaise utilisation.

14 **L'appareil et ses parties accessibles devient chaudes pendant l'utilisation. Il faut pour éviter de toucher les éléments chauffants. Enfants de moins de 8 ans doivent être conservés loin à moins surveillés en permanence.**

15 **Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut éviter de toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.**

16 **Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs ou tranchants grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent égratigner la surface, ce qui peut aboutir à l'éclatement du verre.**

⚠ MISE EN GARDE

1 **Vous ne pouvez pas utiliser votre four avec la porte ouverte, en raison des verrouillages de sécurité intégrés dans le mécanisme de la porte. Il est important de ne pas manipuler les verrouillages de sécurité.**

- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro- ondes excessive. (Les verrouillages de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson, lorsque la porte du four est ouverte.)

2 **Ne placer aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou des torchons, etc.) entre la face frontale du four et la porte, ou ne permettre aucune accumulation d'aliments ou de résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.**

- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro- ondes excessive.

3 **Veuillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, de petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffage plus court.**

- La cuisson excessive peut faire brûler vos aliments, et de ce fait causer des dégâts dans votre four.

4 **Lorsque chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à micro-ondes,**

* **Évitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.**
* **Ne surchauffez pas.**
* **Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau jusqu'à la moitié du temps de chauffage.**
* **Après le chauffage, laissez-le reposer dans le four pendant une courte période; remuez ou secouez à nouveau soigneusement et vérifiez sa température avant de le consommer, afin d'éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés).**

· Soyez prudent lors de la manipulation du récipient. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement, donc il faut faire attention lors de la manipulation du récipient.

5 **Si y a une évacuation d'air sur le haut, le bas ou le côté du four. Ne pas bloquer la sortie.**

· Cela pourrait causer des dommages à votre four et de mauvais résultats de cuisson.

6 **Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four, lorsqu'il n'est pas utilisé. L'eau absorbera en toute sécurité toutes les énergies de micro-ondes, en cas de démarrage accidentel du four.**

· Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages à votre four.

7 **Ne pas cuire les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. Et pour préparer, ne pas utiliser de papier journal à la place des serviettes.**

· Une mauvaise utilisation peut provoquer une explosion ou un incendie.

8 **Ne pas utiliser de récipients en bois ni de récipients en céramique ayant des incrustations métalliques (par exemple, en or ou en argent). Toujours enlever les attaches en métal. Utiliser uniquement des ustensiles pouvant être utilisés pour des fours à micro-ondes. Les récipients en métal pour les aliments et les boissons sont interdits au cours de la cuisson à micro-ondes.**

· Ils peuvent se réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber dans le four, ce qui peut produire des dégâts importants.

9 **Ne pas utiliser de produits en papier recyclés.**

· Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou des incendies, s'ils sont utilisés pour cuire.

10 **Ne pas rincer le plateau et la grille en les mettant dans de l'eau juste après la cuisson. Ils pourraient se briser. Cela peut provoquer des cassures ou des dégâts.**

· Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages à votre four.

11 **Veillez à bien placer le four, de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.**

· Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures corporelles et endommager le four.

12 **Avant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.**

· Ils pourraient éclater.

13 **Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille. Les œufs dans leur coquille comme les œufs durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes car ils peuvent exploser, même une fois le chauffage terminé.**

- La pression augmentera à l'intérieur de l'oeuf et il peut éclater.

14 **Ne pas utiliser le four pour frire.**

- Cela pourrait entraîner une ébullition soudaine du liquide chaud.

15 **En cas de fumée observée (ou émise), ne pas ouvrir la porte du four et éteindre ou débrancher l'appareil, afin d'étouffer les flammes.**

- Cela peut causer des dommages graves, comme un incendie ou un choc électrique.

16 **Lors du chauffage des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'allumage.**

- Votre nourriture peut se renverser à cause de la possible détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.

17 **La température des surfaces accessibles peut être élevée, lorsque l'appareil est en marche. Ne toucher ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité du four, ni les accessoires, ni les plats en modes gril, mode chaleur tournante ou cuisson automatique; vérifier qu'ils ne sont pas chauds avant de sortir les aliments.**

- Alors qu'ils deviennent chauds, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas de gants épais.

18 **Le four doit être régulièrement nettoyé et tout dépôt alimentaire doit être enlevé.**

- Ne pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et provoquer éventuellement une situation dangereuse.

19 **N'utiliser que la sonde de température recommandée pour ce four.**

- Vous ne pouvez pas garantir que la température est correcte avec une sonde de température inadaptée.
- Ce modèle n'est pas fourni avec une une sonde de température.

20 **Cet appareil est destiné à un usage domestique courant, où à d'autres utilisations comme :**

- Par les employés dans les cuisines des magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- Dans les domaines agricoles;
- Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
- Environnements de type gîte touristique.

21 **Cet appareil peut être utilisé par des enfants, âgés de plus de 8 ans, et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ayant peu d'expérience et de connaissances, si ceux-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées pour leur sécurité et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans, sans surveillance.**

22 **Le four à micro-ondes est conçu pour réchauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.**

23 **L'appareil ne doit pas être actionné au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.**

24 **Suivre les instructions exactes données par chaque fabricant de produits de popcorn. Lors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. Si, au terme des temps de cuisson indiqués, le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. Ne jamais utiliser de sac en papier brun pour préparer du popcorn. Ne jamais essayer de faire éclater les graines restantes.**

- Le ait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.

25 **Cet appareil doit être relié à la terre.**

Les codes des couleurs des fils électriques sont en conformité avec les codes suivants :

BLEU ~ Neutre
MARRON ~ Phase
VERT ET JAUNE ~ Terre

Si les couleurs des fils électriques de cet appareil ne correspondent pas aux repères de couleur qui identifient les bornes de votre prise, procéder comme suit :

Le fil BLEU doit être relié à la borne qui porte le repère N ou qui est en NOIR.
Le fil MARRON doit être relié à la borne qui porte le repère L ou qui est en ROUGE.
Les fils VERT ET JAUNE ou VERT doivent être reliés à la borne qui porte le repère E ou ⏚.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou des personnes qualifiées dans ce domaine, afin d'éviter un danger.

- Une mauvaise utilisation peut causer des dommages électriques graves.

26 **Utiliser uniquement des ustensiles pouvant être utilisés pour des fours à micro-ondes.**

27 **Ce four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles.**

- Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages à votre four.

28 **Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire.**

- Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé de façon posable sur un plan de travail.

29 **La connexion peut être établie en rendant le cordon accessible ou en intégrant un commutateur dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.**

- L'utilisation incorrecte d'une prise ou d'un interrupteur peut produire un choc électrique ou un incendie.

30 **La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.**

31 **Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**

32 **Les contenus des biberons et des petits pots d'aliments pour bébés doivent être remués ou secoués et la température doit être vérifiée avec la consommation, afin d'éviter les brûlures.**

33 **Garder propres l'intérieur et l'extérieur du four. Pour les détails sur la façon de nettoyer votre four, veuillez vous référez au contenu ci-dessus "Pour Nettoyer Votre Four".**

34 **Le produit doit être installé selon les exigencies définies d'installation, sinon l'impact de la chaleur peut constituer un risque.**

35 **Le nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.**

36 ♨ **Attention surface chaude. Lorsque ce symbole est utilisé, cela signifie que les surfaces sont susceptibles d'être chaudes pendant l'utilisation.**

37 **Ne placez pas d'objet (livre, boîte, etc.) sur le produit.**
Le produit risquerait de surchauffer ou de brûler ou l'objet risquerait de tomber en blessant des personnes.

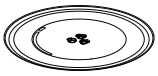
FRANÇAIS

AVANT UTILISATION

DÉBALLAGE ET INSTALLATION

En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez en mesure de vérifier rapidement que votre four fonctionne correctement. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions relatives à l'endroit où installer votre four. Lors du déballage de votre four, assurez-vous d'enlever tous les accessoires et les matériaux d'emballage. Assurez-vous que votre four n'a pas été endommagé pendant le transport.

1 Déballez votre four et placez-le sur une surface plane.

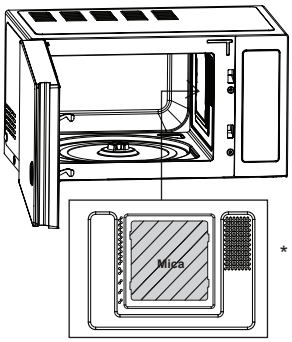


PLATEAU EN VERRE

BAGUE ROTATIVE (HEXAGONALE) POUR UNE MEILLEURE STABILITÉ

GRILLE

ENTRAÎNEUR DE PLATEAU



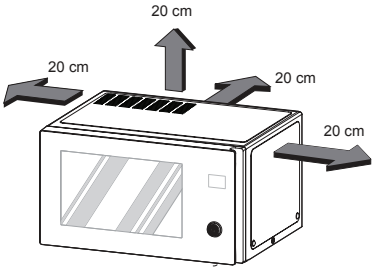
* Ne pas retirer la plaque Mica

REMARQUE

- Ne pas retirer la plaque Mica présente à l'intérieur du four.
  La plaque Mica sert à protéger les composants du micro-ondes des projections de nourriture.

2 Placez le four à l'emplacement de votre choix à une hauteur supérieur à 85 cm, en s'assurant qu'il y ait au moins 20 cm d'espace sur le dessus et 20 cm à l'arrière, à gauche et à droite, pour une bonne ventilation.
La partie avant du four doit être située à au moins 8 cm du bord de la surface pour éviter de basculer.

Une sortie d'évacuation est placée sur la partie supérieure ou latérale du four. Ne pas l'obstruer pour éviter d'endommager l'appareil.



Si vous utilisez le micro-ondes dans une armoire ou un espace fermé, le flux d'air pour refroidir le produit ne sera pas suffisant, ni efficace. Cela entraînera une baisse de la performance du four micro-ondes ainsi qu'une durée de vie réduite. Placez donc de préférence votre produit sur un plan de travail, et dans un espace non confiné.

REMARQUE

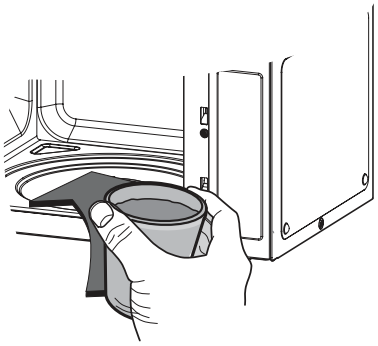
- CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS PROFESSIONNELLES.

3 Branchez votre four dans une prise de courant domestique standard. Assurez-vous que votre four est le seul appareil connecté à la prise.

Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez-le de la prise électrique, puis rebranchez-le.

4 Ouvrir la porte de votre four en tirant sur la poignée de la porte. Placez la bague rotative à l'intérieur du four et le plateau de verre sur le dessus.

5 Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 300 ml d'eau. Placer sur le plateau en verre et fermer la porte du four.
Si vous avez des doutes sur le type de récipient à utiliser, veuillez vous référer aux ustensiles pour micro-ondes.



6 Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** et appuyez sur le bouton **START** une fois, pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.

7 **L'AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes.
Une fois arrivé à 0, l'appareil émettra un signal sonore.
Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau.
Si votre four fonctionne correctement, l'eau devrait être chaude.

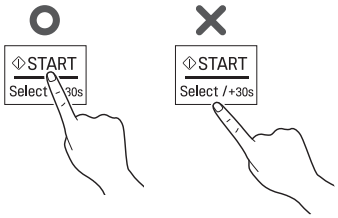
Faites attention lorsque vous saisissez le récipient ; il peut être chaud.

VOTRE FOUR EST MAINTENANT PRÊT.

8 Les contenus des biberons et des petits pots pour bébés doivent être remués ou secoués et la température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.

9 La reconnaissance des touches peut être entravée dans les circonstances suivantes :

- Seule la zone autour de la touche est touchée, et non pas la touche en elle-même
- Le bouton est pressé avec l'ongle ou le bout du doigt



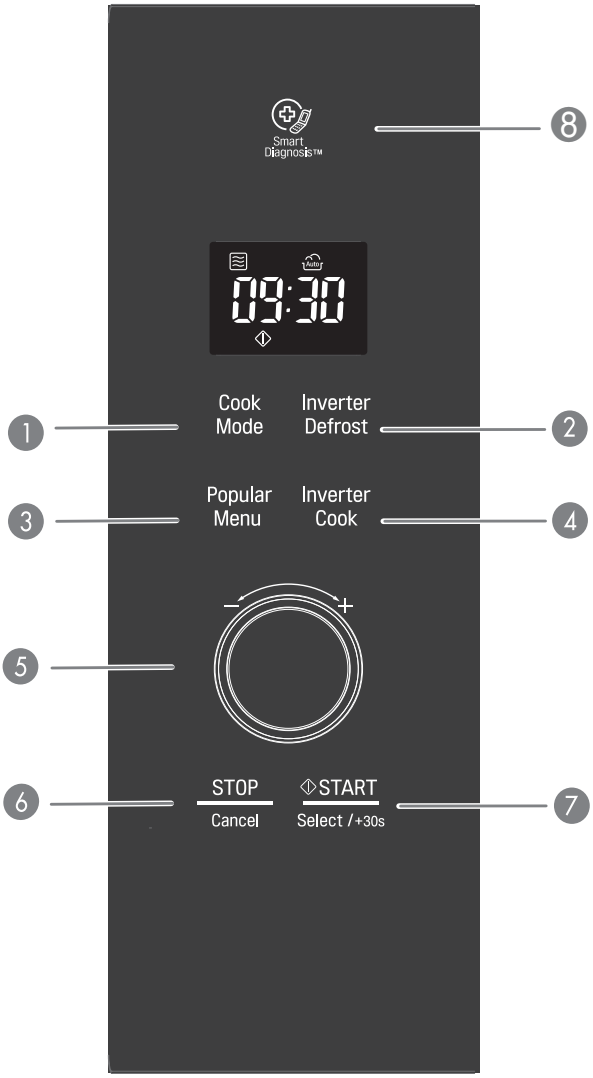
FRANÇAIS

REMARQUE

N'utilisez pas les gants en caoutchouc ou les gants jetables.
Quand vous essuyez le panneau de commande tactile avec une serviette humide, enlevez l'humidité du panneau de commande tactile.

10 Le réglage du temps de cuisson doit être plus court que les fours micro-ondes classiques (700W, 800W) en raison de la puissance de sortie relativement élevée du produit. Un chauffage excessif avec le produit peut causer de l'humidité sur la porte.

BANDEAU DE COMMANDE



Pièce
1 **MODE MANUEL** Voir page 12 “Cuisson manuelle” Voir page 13 “Cuisson au Gril” Voir page 13 “Cuisson combinée (Micro-ondes + Gril)”
2 **DÉCONGÉLATION EXPERT+** Voir page 28 “Décongélation Expert+”
3 **SÉLECTION DU CHEF** Voir page 20 “Sélection du Chef”
4 **CUISSON AUTOMATIQUE** • La fonction de cuisson automatique vous permet de cuire la plupart de vos aliments préférés, en sélectionnant le type d’aliment et le poids de la nourriture. Voir page 14 “Rôtisserie” Voir page 16 “Ramollir et Fondre ” Voir page 17 “Décongélation & Cuisson” Voir page 19 “Yaourt” Voir page 20 “Maintien au chaud”
5 **MOLETTE (PLUS/MOINS)** • Choisir le menu de cuisson. • Régler le temps et le poids de cuisson. • Pendant la cuisson en fonction automatique ou manuelle, vous pouvez augmenter ou diminuer à tout moment le temps de cuisson, en tournant la MOLETTE (sauf en mode décongélation).
6 **STOP / CANCEL** • Tout arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l’heure de la journée.
7 **START** • Pour commencer la cuisson qui est sélectionnée, appuyer une fois sur le bouton. • La fonction de démarrage rapide vous permet de définir des intervalles de 30 secondes de la puissance de cuisson ÉLEVÉE, en appuyant sur le bouton START.
8 **DIAGNOSTIC INTELLIGENT** Lorsque vous appelez pour demander un service, gardez l’embout du téléphone à la hauteur de cette icône dès que c’est demandé par l’agent du centre de services, pour l’aider à faire le diagnostic des problèmes de votre four à micro-ondes.

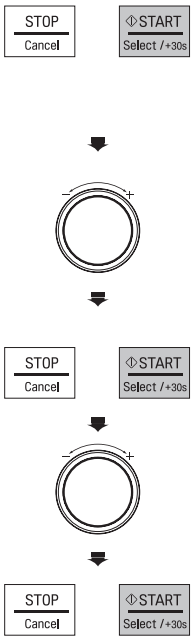
SIGNIFICATION PICTOGRAMMES

Icône			
≋	Lorsque vous utilisez le micro-ondes en mode manuel, ce picto s’affiche sur l’écran.	±	Lorsque vous utilisez la molette Plus/Moins, ce picto s’affiche sur l’écran.
	Lorsque le Gril est en marche, son icône s’affiche sur l’écran.		Lorsque vous démarrez la Cuisson, ce picto s’affiche sur l’écran.
≋	Lorsque le Combi-Gril est en marche, son icône s’affiche sur l’écran.	W	Lorsque vous pouvez régler la puissance de sortie, ce picto s’affiche sur l’écran.
Auto	Lorsque vous utilisez la fonction Cuisson automatique / Cuisson vapeur, ce picto s’affiche sur l’écran.	kg	Lorsque vous pouvez définir le poids, ce picto s’affiche sur l’écran.
	Lorsque vous utilisez la fonction Décongélation Expert+, ce picto s’affiche sur l’écran.		

RÉGLAGE DE L’HORLOGE

Lorsque votre four est branché pour la première fois ou lorsque l’alimentation est rétablie après une coupure de courant, les paramètres de l’horloge sont réinitialisés à ‘12H’.

Exemple : Pour définir 11:11



1. Appuyer sur **START** pour confirmer l’affichage de l’horloge sur 12 H (heures). (Si vous souhaitez avoir un affichage de l’horloge à 24 hr, il suffit de tourner la **MOLETTE** pour sélectionner ‘24H’ avant de suivre les prochaines étapes)
2. Tourner la **MOLETTE** jusqu’à ce que l’écran indique ‘11: ’.
3. Appuyer sur **START.**
4. Tournez la **MOLETTE** pour changer les minutes jusqu’à ce que l’écran affiche ‘11:11’.
5. Appuyer sur **START.**

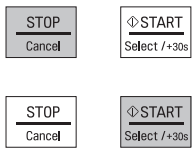
NB

- Si vous voulez à nouveau régler l'horloge, l’activer ou la désactiver, vous devez débrancher et rebrancher.
- Si vous ne voulez pas utiliser la fonction horloge, appuyez sur le bouton STOP/CANCEL, directement après avoir branché votre four.

DÉMARRAGE RAPIDE

La fonction DÉMARRAGE RAPIDE vous permet de définir des intervalles de 30 secondes en puissance de cuisson ÉLEVÉE, en appuyant sur le bouton **START.**

Exemple: Définir 2 minutes de cuisson à puissance élevée



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Sélectionner 2 minutes à puissance élevée.

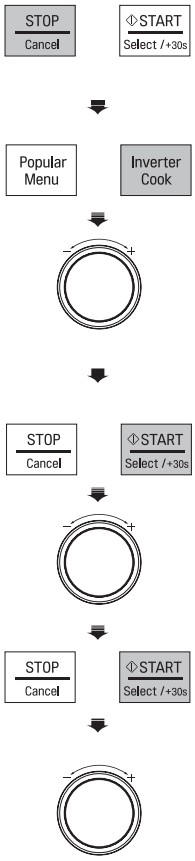
Appuyer sur le bouton **START** quatre fois.
Le four démarrera avant que vous ayez appuyé la quatrième fois.

Pendant la cuisson en DÉMARRAGE RAPIDE, vous pouvez prolonger le temps de cuisson jusqu’à 99 minutes 59 secondes en appuyant plusieurs fois sur le bouton **START.**

MOLETTE PLUS/MOINS

En utilisant la molette, le programme de cuisson manuelle ou automatique peut être réglé pour faire cuire la nourriture pendant un temps plus ou moins long. Tourner la molette augmentera ou réduira de 10 secondes, le temps de cuisson, à chaque fois. Le temps maximum possible sera de 99 minutes 59 secondes.

Exemple : Réglage de temps de cuisson (ex. Poulet rôti) en mode cuisson automatique



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **INVERTER COOK** jusqu’à ce que l’écran indique ‘1’.
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu’à ce que l’écran indique ‘1-3’.
4. Appuyer sur **START.**
5. Tourner la **MOLETTE** jusqu’à ce que l’écran indique ‘1.0 kg’.
6. Appuyer sur **START.**
7. Tourner la **MOLETTE**. Le temps de cuisson augmentera ou diminuera de 10 secondes.

ÉCONOMIE D’ÉNERGIE

La fonction d’économie d’énergie signifie économiser de l’énergie par la désactivation de l’affichage. L’affichage s’éteindra automatiquement après 5 minutes de non utilisation.

REMARQUE :

Quand le mode horloge est activé, l’écran reste allumé.

FRANÇAIS

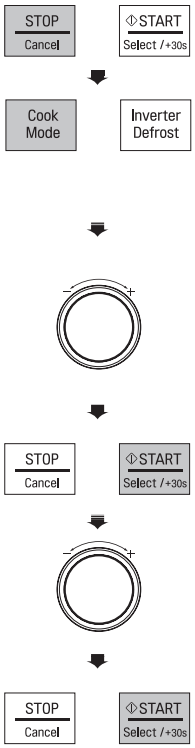
COMMENT UTILISER

PUISSANCE MICRO-ONDES (CUISSON MANUELLE)

Cette fonction vous permet de cuire les aliments durant un temps désiré. Il y a 5 niveaux de puissance disponibles.

L'exemple ci-dessous montre comment définir une puissance de 1 000 W, pendant la durée souhaitée.

Exemple: Pour cuire des aliments sur une puissance de 1 000 W pendant 5 minutes 30 secondes



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **COOK MODE** jusqu'à ce que l'écran indique '1200 W'. (Ceci pour vous dire que le four est réglé sur 1200 W, sauf si un réglage d'alimentation différent est choisi.)
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1000 W'.
4. Appuyer sur **START.**
5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '5:30'.
6. Appuyer sur **START.**

Lorsque la cuisson est terminée, un Bip retentit. Le mot 'End' s'affiche dans la fenêtre d'affichage. 'End' reste à l'écran et un Bip retentit chaque minute, jusqu'à ce que la porte soit ouverte, ou que l'on appuie sur un bouton.

REMARQUE:

Si vous ne sélectionnez pas le niveau de puissance, le four fonctionnera à la puissance LA PLUS ÉLEVÉE. Pour régler la cuisson sur PUISSANCE MAX, ignorer l'étape 3 ci-dessus.

NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Votre four à micro-ondes est équipé de cinq niveaux de puissance pour vous donner une flexibilité et un contrôle maximum sur la cuisson. Le tableau ci-contre vous donnera une idée de quels aliments sont préparés à chacun des différents niveaux de puissance.

- Le tableau ci-contre montre les réglages des niveaux de puissance pour votre four.

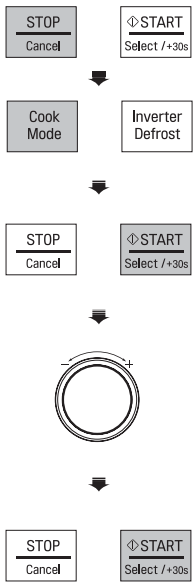
TABLEAU DES NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Niveau de puissance	Utilisation
Elevée 1 200 W	• Bouillir de l'eau. • Faire dorer du bœuf haché. • Préparer des morceaux de volaille, du poisson et des légumes. • Cuire des morceaux de viande tendres.
1 000 W	• Réchauffer du riz, des pâtes et des légumes. • Réchauffer rapidement des aliments préparés.
700 W	• Réchauffer des mets aux œufs, au lait et au fromage. • Cuire des gâteaux et du pain. • Fondre du chocolat. • Cuire du veau. • Cuire un poisson entier. • Préparer des desserts et de la crème.
400 W	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • Cuire des morceaux de viande moins tendres.
200 W	• Réchauffer des fruits. • Garder les assiettes et les plats principaux chauds. • Ramollir du beurre et du fromage.

CUISSON AU GRIL

Cette fonction vous permettra de dorer et de gratiner les aliments de façon rapide.
Il n'y a pas besoin de préchauffage.
Utilisez toujours des gants pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

Exemple: Utilisez le gril pour cuire les aliments pendant 5 minutes 30 secondes



1. Appuyez sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **COOK MODE** jusqu'à ce que l'écran indique 'GrIL'.
3. Appuyez sur **START.**
4. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '5:30'.
5. Appuyez sur **START.**

ATTENTION

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer la nourriture et des accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

NB

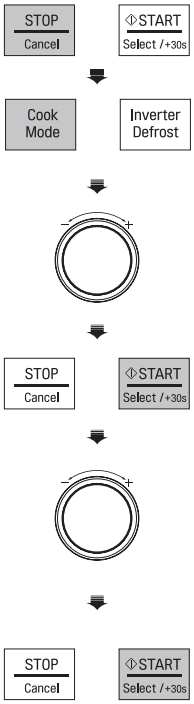
- Cette fonction vous permettra de dorer et de gratiner les aliments de façon rapide.
- Pour des meilleurs résultats, utilisez les accessoires suivants.

GRILLE

CUISSON COMBINÉE (MICRO-ONDES + GRIL)

Votre four possède une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire les aliments par micro-ondes et Gril.

Exemple: Programmer votre four à la puissance de 330 W et gril pour une cuisson pendant 25 minutes



1. Appuyez sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **COOK MODE** jusqu'à ce que l'écran indique 'Co-1'.
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique 'Co-2'.
4. Appuyez sur **START/.**
5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '25:00'.
6. Appuyez sur **START.** Soyez prudent lorsque vous retirez votre nourriture, car le conteneur sera chaud!

NB

- Votre four possède une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire les aliments par micro-ondes et gril.
  Cela signifie généralement qu'il faut moins de temps pour faire cuire vos aliments.
- Vous pouvez définir trois niveaux de puissance micro (Co-1:220 W, Co-2: 330 W, Co-3: 440 W) en mode combi-gril.
- Cette fonction vous permettra de dorer et de gratiner les aliments de façon rapide.
- Pour des meilleurs résultats, utilisez les accessoires suivants.

GRILLE

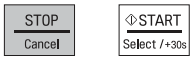
FRANÇAIS

SÉCURITÉ ENFANTS

Ceci est une caractéristique de sécurité unique qui empêche les manipulations indésirables du four. Une fois que la SÉCURITÉ ENFANTS est réglée, aucune cuisson ne peut avoir lieu.

Pour régler le verrouillage pour enfants

1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**



2. Appuyer et maintenir **STOP/ CANCEL** jusqu'à ce que 'Loc' apparaisse à l'écran et un bip est entendu.

Si l'heure du jour a déjà été fixée, l'heure du jour apparaîtra sur la fenêtre d'écran après 1 seconde.

Si la SÉCURITÉ ENFANTS était déjà réglée et vous touchez un autre bouton, le mot 'Loc' apparaît sur l'écran. Vous pouvez annuler la SÉCURITÉ ENFANTS, selon la procédure ci-dessous.

Pour annuler le verrouillage pour enfants

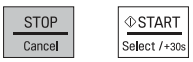
Appuyer et maintenir **STOP/ CANCEL** jusqu'à ce que 'Loc' disparaisse de l'écran.

Une fois la SÉCURITÉ ENFANTS désactivée, le micro-ondes fonctionnera normalement.

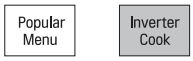
RÔTISSERIE

Le menu de votre four a été préprogrammé pour automatiquement réchauffer la nourriture. Dites au four ce que vous voulez et quelle quantité il y a. Ensuite, laissez votre four à micro-ondes réchauffer vos sélections.

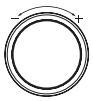
Exemple: Pour cuire 0,3 kg de légumes rôtis



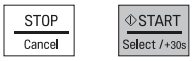
1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**



2. Appuyez sur **INVERTER COOK** jusqu'à ce que l'écran indique '1'.

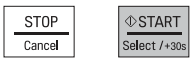


3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1-5'.



4. Appuyer sur **START.**

5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '0.3 kg'.



6. Appuyer sur **START.**

INSTRUCTIONS DU MENU RÔTISSERIE

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Ustensile
1-1	**Pommes de terre en chemise**	0,2 - 1,0 kg (180-220 g / chacun)	Température ambiante	1. Laver les pommes de terre et sécher avec une serviette en papier. 2. Piquer chaque pomme de terre 8 fois avec une fourchette. 3. Placez les aliments sur la Grille. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 4. Après cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.	Grille
1-2	**Rôti de bœuf**	0,5 - 1,5 kg	Réfrigéré	1. Badigeonner la viande du bœuf avec le beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. 2. Placez les aliments dans un plat en verre. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson. 4. Après cuisson, laissez reposer recouvert avec du papier alu pendant 10 minutes.	Plat en verre résistant à la chaleur
1-3	**Poulet rôti**	0,8 - 1,8 kg	Réfrigéré	1. Badigeonner le poulet entier avec du beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. 2. Placez les aliments dans un plat en verre. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson. 4. Après cuisson, laissez reposer recouvert avec du papier alu pendant 10 minutes.	Plat en verre résistant à la chaleur
1-4	**Rôti d'agneau**	0,5 - 1,5 kg	Réfrigéré	1. Badigeonner l'agneau avec du beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. 2. Placez les aliments dans un plat en verre. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START/ENTER pour continuer la cuisson. 4. Après cuisson, laissez reposer recouvert avec du papier alu pendant 10 minutes.	Plat en verre résistant à la chaleur
1-5	**Légumes rôtis**	0,2 - 0,3 kg	Température ambiante	**Ingrédients** Aubergines, coupées en 1 - 2 cm d'épaisseur Courgettes, coupées en 1 - 2 cm d'épaisseur Oignons, coupés en quartiers Poivrons, coupés en deux sur la longueur et retirez les graines Tomates cerises entières Champignons, coupés en deux 1. Badigeonner les légumes avec du beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. 2. Placez les aliments dans un plat en verre sur la grille. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson.	Plat en verre résistant à la chaleur de la grille

NB

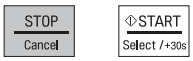
Lors de la cuisson d'un rôti, utiliser si possible une grille de rôtissage.

FRANÇAIS

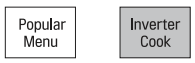
RAMOLLIR ET FONDRE

Le four utilise une faible puissance pour ramollir / faire fondre les aliments, voir le tableau suivant.

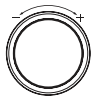
Exemple: Pour fondre 0,2 kg de chocolat



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**

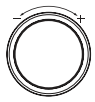


2. Appuyez sur **INVERTER COOK** jusqu'à ce que l'écran indique '2'.



3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '2-4'.

5. Appuyer sur **START.**



6. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '0.2 kg'.

7. Appuyer sur **START.**

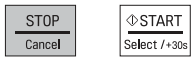
INSTRUCTIONS DU MENU RAMOLLIR ET FONDRE

Code	Menu	Limite de poids	Température	Instructions	Ustensile
2-1	**Ramollir fromage**	0,1 - 0,3 kg	Réfrigéré	1. Déballer et placer dans un plat. 2. Placer l'aliment dans le four. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Le fromage à la crème sera à la température ambiante et prête à être utilisé dans une recette.	Plat allant au micro-ondes
2-2	**Ramollir glace**	2 / 4 tasses	Gelés	1. Retirer le couvercle. 2. Placer l'aliment dans le four. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. La crème glacée sera suffisamment ramollie pour rendre plus facile sa prise.	-
2-3	**Beurre fondu**	1 - 3 bâtons (100-150 g/ chacun)	Réfrigéré	1. Placez l'aliment dans un bol. 2. Placer l'aliment dans le four. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après la cuisson, remuez pour compléter la fonte.	Bol allant au micro-ondes
2-4	**Fondue au chocolat**	0,1 - 0,3 kg	Température ambiante	1. Des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat de cuisson peuvent être utilisés. 2. Déballez et placez la nourriture dans un bol. 3. Placer l'aliment dans le four. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 4. Après la cuisson, remuez pour compléter la fonte.	Bol allant au micro-ondes

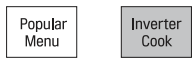
DÉCONGÉLATION & CUISSON

Le menu de votre four a été préprogrammé pour cuire automatiquement la nourriture. Dites au four ce que vous voulez et quelle quantité il y a. Ensuite, laissez votre four à micro-ondes cuire selon vos sélections.

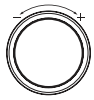
Exemple: Pour cuire 0,3 kg de Nuggets de poulet



1. Appuyez sur **STOP/CANCEL.**

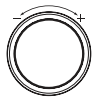


2. Appuyez sur **INVERTER COOK** jusqu'à ce que l'écran indique '3'.



3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '3-3'.

4. Appuyez sur **START.**



5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '0.3 kg'.

6. Appuyez sur **START.**

INSTRUCTIONS DU MENU DE DÉCONGÉLATION & CUISSON

Code	Menu	Limite de Poids	Température Initiale	Instructions	Ustensile
3-1	**Pain / Croissant**	0,1 - 0,3 kg	Gelés	1. Retirer le pain / croissant gelé de son emballage. 2. Placez les aliments dans un plat en verre. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START.	Plat en verre résistant à la chaleur
3-2	**Bâtonnets de fromage**	0,2 - 0,4 kg	Gelés	1. Retirer les bâtonnets de fromage de leur emballage. 2. Placez les aliments sur la Grille. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, retournez les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson.	Grille

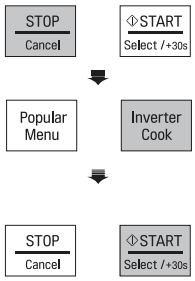
FRANÇAIS

Code	Menu	Limite de Poids	Température Initiale	Instructions	Ustensile
3-3	**Nuggets de poulet**	0,2 - 0,3 kg	Gelés	1. Retirer les nuggets de poulet de leur emballage. 2. Placez les aliments sur la Grille. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, retournez les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson.	Grille
3-4	**Lasagne congelée**	0,3 kg	Gelés	1. Retirer les lasagnes de leur emballage. 2. Placer l'aliment dans le four. Choisissez le menu, appuyez sur START.	-
3-5	**Pizza congelée (épaisse)**	0,5 kg	Gelés	1. Retirer la pizza de son emballage. 2. Placez les aliments sur la Grille. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START.	Grille
3-6	**Pizza congelée (fine)**	0,2 - 0,4 kg	Gelés	1. Retirer la pizza de son emballage. 2. Placez les aliments sur la Grille. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START.	Grille
3-7	**Filets de saumon**	0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g, 2,5 cm épaisseur / chacun)	Gelés	1. Badigeonner le saumon congelé avec du beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. 2. Placez les aliments sur la grille dans un plat assez large. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, retournez les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson.	Griller dans un plat assez large

YAOURT

Cette fonction vous permet de préparer du yaourt en appuyant sur le bouton Cuisson automatique.

Exemple : Pour préparer 0,6 kg de yaourt



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **INVERTER COOK** jusqu'à ce que l'écran indique '4'.
3. Appuyer sur **START.** '5h00' s'affichera à l'écran.

FRANÇAIS

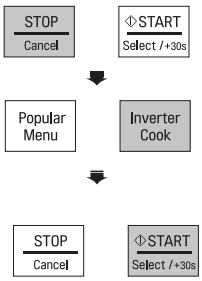
INSTRUCTIONS DU MENU YAOURT

Code	Menu	Limite de Poids	Température Initiale	Consignes	Ustensile
4	**Yaourt**	0,6 kg	Tiède	**Ingrédients** 500 ml de lait entier pasteurisé 100 g de yaourt nature naturel 1. Laver soigneusement le bol allant au micro-ondes de taille appropriée avec de l'eau chaude. 2. Verser 500 ml de lait dans le bol. 3. Chauffer pendant environ 1 minutes 30 secondes-2 minutes 30 secondes sur une puissance de micro-ondes élevée jusqu'à une température de 40 - 50 °C. 4. Ajouter 100 ml de yaourt dans le bol et bien mélanger. 5. Couvrir avec une pellicule ou un couvercle plastique et placer la nourriture dans le four. Choisir le menu, appuyer sur START/ENTER. 6. Après la vérification, laisser au réfrigérateur pendant environ 5 heures. 7. Goût agréable avec de la confiture, du sucre ou des fruits. Remarque: • Les types de lait et de yaourt suivants peuvent être utilisés: Utiliser: Lait: • Lait entier pasteurisé; Yaourt: • Yaourt nature Ne pas utiliser: Lait: • 2%, 1% ou lait écrémé • Lait à forte teneur en calcium • Lait de soja • Reste de Lait • Lait expiré; Yaourt: • Reste de yaourt • Yaourt expiré • Laver soigneusement tous les ustensiles avec de l'eau chaude et sécher avant de vérifier le yaourt. • S'assurer que le lait est tiède (40 - 50 °C) avant la fermentation. • Ne pas secouer ou mélanger le yaourt pendant la cuisson, car cela affectera la fermeté du yaourt. • Si la quantité d'ingrédients est plus importante que suggéré, augmenter le temps de cuisson.	Bol allant au micro-ondes

MAINTIEN AU CHAUD

La fonction Maintien au chaud gardera chaud, les aliments cuits à la température choisie.
Toujours commencer avec de la nourriture chaude. Utiliser des ustensiles pour micro-ondes.

Example: Maintenir au chaud à puissance élevée pendant 90 minutes



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **INVERTER COOK** jusqu'à ce que l'écran indique '5'.
3. Appuyez sur **START.** '1h30' s'affichera à l'écran.

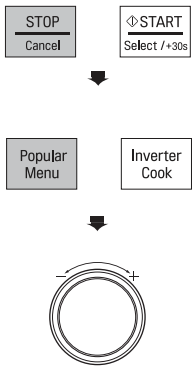
Remarques :

Les aliments croustillants (pâtisseries, tartes, chaussons, etc.) devraient être non couverts, quand ils sont gardés au chaud.
Les aliments humides doivent être couverts d'une pellicule de plastique ou d'un couvercle allant au micro-ondes.
La quantité de nourriture à garder au chaud est convenable pour 1 - 3 portions.

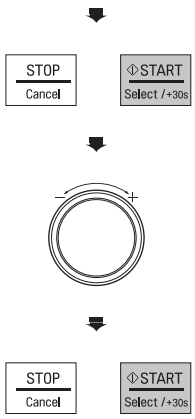
SÉLECTION DU CHEF

Le menu de votre four a été préprogrammé pour automatiquement préparer la nourriture. Dites au four ce que vous voulez et quelle quantité il y a. Ensuite, laissez votre four à micro-ondes préparer vos sélections.

Exemple: Pour cuire 0,3 kg de kafta



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **POPULAR MENU** jusqu'à ce que l'écran indique '1'.
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1-3'.



4. Appuyer sur **START.**
5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '0.3 kg'.
6. Appuyez sur **START.**

INSTRUCTION DU MENU SÉLECTION DU CHEF

Code	Menu	Poids maximum	Température initiale	Instructions	Ustensile
1-1	**Feuilles de raisin**	1,0 kg	Ambiante	**Ingrédients** 1 pot de feuilles de vigne 2 gros oignons, finement hachés ½ tasse d'huile d'olive 1 gousse d'ail écrasée 1 tomate hachée 1 tasse de jus de citron 1 cuillère à soupe de concentré de tomate Sel kasher Poivre noir fraichement moulu 1 tasse de riz blanc ½ tasse d'eau ¼ tasse d'aneth haché 1. Cuire les oignons, l'ail, la tomate, le concentré de tomate et le jus de citron dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce que tout soit légèrement doré 2. Ajouter le riz cuit, le mélange de légumes, le sel et le poivre dans un bol et bien mélanger. 3. Mettre une feuille de vigne sur une surface plane et mettre 1 ½cuillère du mélange de riz au milieu de la feuille. Envelopper le mélange de riz avec une feuille. 4. Placez toutes les feuilles enveloppées en ligne dans un grand et profond bol et ajouter de l'eau. Recouvrir d'un film plastique. 5. Placer les aliments au four. Choisissez le menu, appuyez sur Start. 6. Après la cuisson, servir avec une crème aigre ou selon son goût.	Bol adapté au micro-ondes
1-2	**Kabsa**	2,0 kg	Ambiante	**Ingrédients** 1/4 tasse beurre 1,2 kg de poulet, coupé en 8-10 morceaux 1 gros oignon, finement haché 3 gousses d'ail, hachées 1/4 tasse de concentré de tomate 1 tomate, hachée 2 carottes moyennes, hachées 1 pincée de noix de muscade râpée 1 pincée de cumin moulue 1 pincée de coriandre moulue Sel & poivre noir fraîchement moulu 2 tasses d'eau chaude 1 cube de bouillon de poulet 200 g de riz long grain (ne pas rincer ou faire tremper) 1/4 tasse de raisins secs 1/4 tasse d'amandes effilées, grillées 1. Faire cuire le poulet, les carottes, les tomates, la purée de tomate, l'ail, l'oignon et du beurre dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce que le tout soit légèrement doré. 2. Mettre le mélange de poulet cuit dans un grand et profond bol et ajouter le riz, les épices, des raisins secs, des amandes et de l'eau. Recouvrir avec un film plastique tout en aérant. 3. Mettre le tout au four. Choisir le menu et appuyer sur START pour faire cuire. Mélanger au moins deux fois pendant la caisson.	Bol adapté au micro-ondes

Code	Menu	Poids maximum	Température initiale	Instructions	Ustensile
1-3	**Kafta**	0,2~0,4 kg	Ambiante	**Ingrédients** 500 g de bœuf haché 1 tasse de persil haché ou râpé 1 oignon haché 2 tranches de pain ½ cuillère à café de toutes les épices ¼ de cuillère à café de paprika en poudre ¼ de cuillère à café de cannelle en poudre Sel et poivre, selon le goût 1. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol, et bien mélanger 2. Partager et former de petites saucisses (100 g chacune / 1,5 cm de long environ). 3. Déposer les aliments sur un plat en verre résistant à la chaleur que vous mettez sur la grille. Choisir le menu et le poids, appuyez sur Start pour faire cuire. 4. Lorsque vous entendez BEEP, retourner les aliments et appuyer sur Start pour continuer la cuisson. 5. Après la cuisson, retirer du four et laisser reposer.	Plat en verre résistant à la chaleur sur la grille
1-4	**Riz au lait**	0,7 kg	Ambiante	**Ingrédients** ½ tasse de riz à gains fins 600 g de lait Une pincée de sel ¼ tasse de sucre granulé 3 cuillères à café d'eau de roseServir avec ½ cuillère à café de cardamome, miel (en option) 1. Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol. Recouvrir d'un film plastique tout en aérant. 2. Mettre les aliments au four. Choisir le menu, appuyer sur Start pour faire cuire. 3. Lorsque vous entendez BEEP, remuer puis recouvrir à l'aide d'un couvercle. Appuyer sur Start pour continuer la cuisson. 4. Après la cuisson, remuer encore et laisser recouvert pendant 5 minutes.	Bol adapté au micro-ondes (bol profond en verre)
2-1	**Gratin pomme de terre**	1,5 kg	Ambiante	**Ingrédients** 1 kg de pommes de terre 1 gousse d'ail 20 g de beurre 300 g de crème 100g de fromage râpé Noix de muscade, sel et poivre, selon le goût 1. Eplucher et laver les pommes de terre, puis les couper en tranches de 5 mm. Frotter l'intérieur du plat avec une gousse d'ail et du beurre. 2. Mettre la moitié des pommes de terre dans un plat de cuisson et assaisonner. Compléter avec le reste des pommes de terre, assaisonner et puis verser au-dessus la crème et le fromage.. 3. Mettre le plat de cuisson au four. Choisir le menu, et appuyer sur Start.	Plat de cuisson au four 20 x 20 cm

Code	Menu	Poids maximum	Température initiale	Instructions	Ustensile
2-2	**Ratatouille**	1,5 kg	Ambiante	**Ingrédients** 1 oignon, coupé en gros morceaux 1 aubergine, coupée en gros morceaux 1 courgette, coupé en gros morceaux 1 poivron coloré, coupé en gros morceaux, 3 tomates hachées, 1 cuillère à soupe de purée de tomate 2 gousses d'ail écrasées 1 cuillère à soupe de légumes frais hachés, 2 cuillères à soupe de vinaigre 1 cuillère à café de sucre Sel et poivre, selon le goût 1. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol profond adapté au micro-ondes et bien mélanger. Recouvrir avec un film plastique tout en aérant. 2. Placer le tout au four. Choisir le menu, appuyer sur Start. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.	Plat adapté au micro-ondes
2-3	**Tomates farcies**	1,0 kg	Ambiante	**Ingrédients** 4 tomates moyennes Sel et poivre, selon le goût 300 g de bœuf haché ½ tasse de miettes de pain 2 gousses d'ail écrasées 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon 1 cuillère à soupe de légumes verts déshydratés 1 cuillère à soupe de fromage parmesan 1. Couper la partie supérieure des tomates de manière à former des chapeaux et enlever les graines, en faisant attention à ne pas percer la peau ou la chair. Ensuite, saupoudrer chaque tomate avec du sel et du poivre. 2. Ajouter le reste des ingrédients dans un bol qu'on peut mettre au micro-ondes, bien mélanger. 3. Farcir les tomates avec le mélange de bœuf et remettre en place les chapeaux. 4. Mettre les tomates farcies dans un plat et recouvrir avec un film plastique. 5. Placer le tout au four. Choisir the menu, appuyer sur Start.	Plat adapté au micro-ondes
2-4	**Courgettes farcies**	1,2 kg	Ambiante	**Ingrédients** 4 courgettes rondes (200g / chacune) 500g de boeuf haché 2 cuillères à soupe d'huile d'olive Sel et poivre, selon son goût 1. Couper la tête des courgettes de manière à former des chapeaux et enlever les graines, en prenant soin de ne pas percer la chair ou la peau. Ensuite, saupoudrez chaque courgette avec du sel et du poivre. 2. Remplir les courgettes avec la viande de bœuf hachée et remettre à leur place les chapeaux. 3. Placez les aliments dans un plat en verre résistant à la chaleur et arroser avec de l'huile d'olive. Choisir le menu, appuyer sur Start.	Plat en verre résistant à la chaleur

FRANÇAIS

Code	Menu	Poids maximum	Température initiale	Instructions	Ustensile
3-1	**Bobotie**	1,3 kg	Ambiante	**Ingrédients** 200 ml de lait 2 tranches de pain 750 g de viande hachée 1 oignon haché (taille moyenne) 2 cuillères à soupe de gingembre frais râpé 3 gousses d'ail râpé 1 cuillère à soupe de confiture d'abricot 30 ml jus de citron ¼ tasse d'amandes blanchies 2 cuillères à café de poudre de curry moyen (ou chaud) 1 cuillère à café de curcuma 2 cuillères à café de sel 4 baies ou feuilles de citron 3 œufs 1. Faire tremper le pain dans 100 ml de lait. Mélangez-le avec le bœuf haché. 2. Mélanger tous les autres ingrédients sauf ce qui reste du lait, l'huile, les œufs et les feuilles de laurier. 3. Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire cuire le mélange jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement doré. Mettre le tout dans une casserole de 1,5 l et laisser en réserve. 4. Battre les œufs avec le reste du lait et verser sur la viande. 5. Mettre la casserole au four. Choisir le menu, appuyer sur Start. Après la cuisson, retirer du four. Servir avec du riz nature ou avec du riz safran.	Casserole de 1,5L
3-2	**Côtelettes d'agneau Braai**	0,2~0,6kg	Réfrigéré	1. Choisir des côtelettes d'agneau de 100-150 g et de 1,5-2,0 cm d'épaisseur chacune. Assaisonner avec du sel et du poivre ou selon son désir. 2. Placer les aliments sur la grille en utilisant un plat avec égouttoir. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start. Lorsque vous entendez BEEP, retourner les aliments et appuyer sur Start pour continuer la cuisson.	Grille sur un plat d'égoutte ment
3-3	**Braai-Steak**	0,2~0,6kg	Réfrigéré	1. Choisir des steaks de 200 g et de 2,5 cm d'épaisseur chacun. Assaisonner avec du sel et du poivre ou comme désiré. 2. Placer les aliments sur la grille en utilisant un plat avec égouttoir. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start. Lorsque vous entendez BEEP, retourner les aliments et appuyer sur Start pour continuer la cuisson.	Grille sur un plat d'égoutte ment

<table>
<tr><th>Code</th><th>Menu</th><th>Poids maximum</th><th>Température initiale</th><th>Instructions</th><th>Ustensile</th></tr>
<tr><td>3-4</td><td>Couscous</td><td>0,1~0,4 kg</td><td>Ambiante</td><td>
Ingrédients
<table>
<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>Eau</td><td>120 ml</td><td>240 ml</td><td>360 ml</td><td>480 ml</td></tr>
<tr><td>Beurre</td><td>1 c.à.s</td><td colspan="2">2 c.à.s</td><td>3 c.à.s</td></tr>
</table>
Mélange de légumes
1.Mettre le couscous, l’eau et le beurre dans un grand bol micro-ondes et bien mélanger. Recouvrir avec un film plastique tout en aérant.
2.Placer le tout au four. Choisir le menu et le poids et appuyer sur Start.
3.Après la cuisson, laisser reposer pendant 15~20 minutes.
4.Avec une fourchette, faites augmenter de volume le couscous et mélanger le couscous avec un peu de sauce aux légumes..

※Mélange de légumes
15 petits oignons pelés ou 2 tasses oignons émincés
15 oz de pois chiches
2 grosses pommes de terre bouillies coupées en dé
1 carotte coupée en tranches
1/2 tasse de coriandre hachée
1/4 tasse de persil haché
2 cuillères à soupe d'ail haché
1 cuillère à café de paprika
1/4 cuillère à café de noix de muscade
1/2 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poivre noir
2 boîtes de sauce tomate
1 bouillon de poulet
1 ½ tasse d'eau
2 cuillères à soupe de beurre

1. Cuire les oignons et le beurre pendant 5 minutes jusqu'à caramélisation.
2. Ajouter les carottes et les pois chiches et laisser cuire encore 5 minutes, puis ajoutez l'ail, la coriandre, le persil, les pommes de terre et 1/2 cuillère à soupe de sel et mélanger les légumes.
3. Dans une grande casserole de 4 pintes (8 tasses) porter à ébullition la sauce tomate avec 1 1/2 tasse d'eau
4. Ajouter les assaisonnements et les épices à la sauce puis ajouter le mélange de légumes à la sauce tomate et laisser mijoter pendant 10-12 minutes..
</td><td>Bol adapté au micro-ondes</td></tr>
</table>

Code	Menu	Poids maximum	Température initiale	Instructions	Ustensile
4-1	**Poulet Tikka**	0,2~0,4 kg	Ambiante	**Ingrédients** 4 poitrines de poulet, coupées en cubes 1 tasse de yogourt nature 1 cuillère à soupe de cumin moulu 1 cuillère à soupe de poudre de garam masala 1 cuillère à café de coriandre moulue 1 jus de citron 8 gousses d'ail finement hachées 1 pouce de gingembre râpé, finement haché ¼ de cuillère à café de couleur rouge alimentaire 1 citron Saler et poivrer à votre convenance. 1. Mélanger avec un peu d'eau les épices, le colorant, le jus de citron, le gingembre et l'ail jusqu'à obtenir une pâte. 2. Bien mélanger le tout avec le yaourt pour faire une marinade tandoori. 3. Faire mariner le poulet dans la marinade pendant 2 ~ 3 heures. 4. Piquer les morceaux de poulet en utilisant des bâtonnets en bois. Notez que les bâtonnets doivent percer le centre des morceaux. 5. Placer les bâtonnets sur la grille sur un plat avec égouttoir. 6. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start. 7. Lorsque vous entendez BEEP, retourner les aliments et appuyer sur Start pour continuer la cuisson. 8. Après la cuisson, retirer du four et laisserreposer .	Grille sur un plat d'égoutte ment
4-2	**Poulet au curry**	1,5 kg	Ambiante	**Ingrédients** 400 g de poitrines de poulet coupées en morceaux, ¼ tasse d'huile d'olive 2 oignons, hachés 4 gousses d'ail, écrasées 1 racine de gingembre, pelée 1 bâton de cannelle 2 piments rouges séchés 1 cuillère à café de poudre de curcuma 400 g de sauce tomate, ½ tasse d'eau ou de bouillon, ½ tasse de yogourt nature 1 cuillère à soupe de jus de citron Sel et poivre selon le goût 1. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol profond au micro-ondes et bien mélanger. Recouvrir d'un film plastique et aérer. 2. Placer le tout au four. Choisir le menu, appuyer sur Start. 3. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.	Bol allant au micro-ondes

<table>
<tr><th>Code</th><th>Menu</th><th>Poids maximum</th><th>Température initiale</th><th>Instructions</th><th>Ustensile</th></tr>
<tr><td>4-3</td><td>Dal Tadka</td><td>0,2~0,4 kg</td><td>Ambiante</td><td>
Ingrédients
<table>
<tr><td>Dal (trempé pendant 2 heures)</td><td>0,2 kg</td><td>0,3 kg</td><td>0,4 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td></tr>
<tr><td>Huile</td><td>2 cuillères à soupe</td><td>2½ cuillères à soupe</td><td>3 cuillères à soupe</td></tr>
<tr><td>Sel</td><td colspan="3">Selonvotregoût</td></tr>
</table>
Épices
Graines de cumin
Piment en poudre
Poudre de curcuma
Feuilles de curry

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol allant au micro-ondes et ajouter des épices selon votre préférence.
2. Mettre les aliments au four. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start pour faire cuire. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.
</td><td>Bol allant au micro-ondes</td></tr>
<tr><td>4-4</td><td>Veg. Biryani</td><td>1,0 kg</td><td>Ambiante</td><td>
Ingrédients
1 ½ tasse de riz Basmati
400 g d'eau
2 tasses d'oignons hachés
1 tomate hachée
1 tasse de légumes (carotte, haricots, pois, pommes de terre) hachés
2 piments verts hachés
1 cuillère à café de pâte de gingembre et d'ail
1 ½ cuillère à café de poudre de piment rouge
1 cuillère à café de coriandre en poudre
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à soupe Biryani masala
1 cannelle
2 cardamomes
2 clous de girofle
2 petites feuilles de laurier
1 cuillère à café de graines de fenouil
Un bouquet de feuilles de coriandre finement hachées des feuilles de menthe
1 cuillère à soupe d’huile
2 cuillères à soupe de ghee ou de beurre clarifié
Sel selon le goût

1. Cuire tous les légumes et les épices dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce que tout soit légèrement doré.
2. Placer le mélange de légumes cuits dans un grand bol profond pouvant aller au micro-ondes et ajouter le riz et de l'eau. Recouvrir d'un film plastique tout en aérant.
3. Mettre les aliments au four. Choisir le menu, appuyer sur Start. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.
</td><td>Bol allant au micro-ondes</td></tr>
</table>

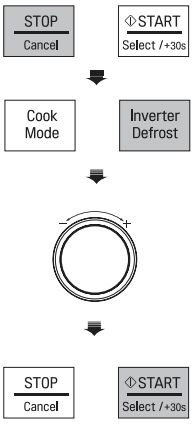
DÉCONGÉLATION EXPERT+

Quatre séquences pour décongeler sont préréglées dans le four. La fonction Décongélation Expert+ vous fournit la meilleure méthode de décongélation des aliments congelés. Le guide de cuisson vous montrera quelle séquence de décongélation est recommandée pour la nourriture que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la fonction de décongélation Expert+ comprend un mécanisme à bip intégré qui vous rappelle de vérifier, retourner, séparer, ou réorganiser, afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Quatre différents niveaux de décongélation sont fournis.

Quatre différents niveaux de décongélation sont fournis.(VIANDE / VOLAILLE / POISSON / PAIN)

Exemple: Pour décongeler 1,2 kg de viande



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **INVERTER DEFROST** jusqu'à ce que l'écran indique '1'.
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1.2 kg'.
4. Appuyer sur **START.** La décongélation commence.

Remarque:

Lorsque vous appuyez sur le bouton **START,** l'écran change en compte à rebours du temps de décongélation. Le four émet un signal sonore pendant le cycle Décongélation Expert+.

Au signal sonore, ouvrir la porte et retirer les portions qui sont décongelées et tourner.

Retourner les portions congelées et appuyer sur **START** pour reprendre le cycle de décongélation.

- Retirer le poisson, la viande et la volaille de son papier d'emballage d'origine ou de l'emballage plastique. Sinon, l'emballage conservera la vapeur et les jus à proximité des aliments, ce qui peut causer la cuisson de la surface extérieure des aliments.
- Placer les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille micro-ondes de rôtissage pour recueillir les graisses.
- La nourriture devrait toujours contenir un peu de glace au centre, lorsqu'elle est retirée du four.
- La durée de dégivrage varie selon la dureté de l'aliment gelé.
- la forme de l'emballage influence la durée de dégivrage de l'aliment. Un emballage fin se dégivre beaucoup plus vite qu'un bloc épais.
- En fonction de la forme de l'aliment, la durée de dégivrage sera plus ou moins importante.

INSTRUCTIONS DU MENU DÉCONGÉLATION EXPERT+

Catégorie	Nourriture à décongeler
VIANDE (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	**Bœuf** Bœuf haché, bifteck de ronde, Cubes pour ragoût, Filet de bœuf, Rôti braisé, viande pour hamburger. **Agneau** Côtelettes, Rôti **Viande de veau** Escalopes (0,5 kg, 20 mm d'épaisseur) Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 5 - 15 minutes.
VOLAILLE (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	**Volaille** Entière **Poulets** Entier **Dinde** Blancs Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 30 - 60 minutes.
POISSON (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	**Poisson** Filets, Steaks entiers Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 5 - 10 minutes.
PAIN (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	Tranches de pain, petits pains, baguette, etc. Séparer les tranches et les placer entre la serviette en papier ou des assiettes plates. Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 1-2 minutes.

USTENSILES POUR MICRO-ONDES

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal ou garnis de métal, pendant l'utilisation de la fonction de micro-ondes

Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Ils vont rebondir sur l'objet métallique dans le four et provoquer un arc électrique, un phénomène alarmant qui ressemble à la foudre. La plupart des ustensiles de cuisine non métalliques et résistants à la chaleur sont sans danger pour une utilisation dans votre four. Cependant, certains peuvent contenir des matériaux qui les rendent inadaptés en tant qu'ustensiles de cuisine à micro-ondes. Si vous avez des doutes sur un ustensile particulier, il y a un moyen simple de savoir s'il peut être utilisé dans le four à micro-ondes.
Placer l'ustensile en question à côté d'un bol en verre rempli d'eau, pendant l'utilisation de la fonction de micro-ondes sur la position à une puissance ÉLEVÉE pendant 1 minute. Si l'eau se réchauffe, mais l'ustensile reste froid au toucher, l'ustensile peut aller au micro-ondes. Toutefois, si l'eau ne change pas de température mais l'ustensile devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par l'ustensile et c'est dangereux pour une utilisation de la fonction de micro-ondes. Vous avez probablement en ce moment beaucoup d'articles à votre disposition dans votre cuisine qui peuvent être utilisés comme matériel de cuisson dans le micro-ondes. Il suffit de lire la liste des ustensiles ci-dessous.

Assiettes plates

De nombreux types de vaisselle peuvent aller au micro-ondes. En cas de doute, consulter la documentation du fabricant ou effectuer le test de micro-ondes.

Verrerie

La verrerie qui est résistante à la chaleur peut aller au micro-ondes. Cela inclut toutes les marques d'ustensiles de cuisine à verre trempé pour fours. Cependant, ne pas utiliser de verrerie délicate, telle que les coupes ou verres de vin, car ceux-ci pourraient se briser lorsque la nourriture se réchauffe.

Récipients en plastique

Ceux-ci peuvent être utilisés pour maintenir les aliments qui doivent être rapidement réchauffés. Toutefois, ils ne devraient pas être utilisés pour maintenir les aliments qui nécessiteront beaucoup de temps dans le four, puisque les aliments chauds déformeront ou feront fondre éventuellement des récipients en plastique.

Récipients en carton et essuie-tout

Les assiettes et les récipients en carton peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments à cuire aient une faible teneur en matières grasse et en humidité. Les serviettes en papier sont également très utiles pour emballer les aliments et pour le revêtement des plaques de cuisson dans lesquelles les aliments gras tels que le bacon sont cuits. En général, éviter les produits en papier de couleur, puisqu'il peut avoir décoloration. Certains produits de papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient provoquer un arc électrique ou des incendies, lorsqu'ils sont utilisés dans le four à micro-ondes.

Sacs de cuisson en plastique

Pourvu qu'ils soient spécialement fabriqués pour la cuisson, les sacs de cuisson sont conçus pour les micro-ondes. Cependant, être sûr de faire une fente dans le sac de sorte que la vapeur puisse s'échapper. Ne jamais utiliser de sacs en plastique ordinaires pour la cuisson pour l'utilisation de la fonction de micro-ondes, car ils vont fondre et se rompre.

Récipients en plastique spécial micro-ondes

Vous trouverez une grande variété de formes et de tailles différentes de récipients spécial micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez probablement utiliser des récipients que vous avez déjà chez vous plutôt que d'investir dans de nouveaux ustensiles de cuisine.

Poterie, grès et céramique

Les récipients conçus à partir de ces matériaux sont habituellement très adaptés pour une utilisation de la fonction de micro-ondes, mais ils doivent être testés pour se rassurer.

⚠ MISE EN GARDE

- Certains éléments à forte teneur en plomb ou en fer ne sont pas appropriés comme ustensiles de cuisine.
- Les ustensiles doivent être vérifiés pour assurer qu'ils sont appropriés pour une utilisation dans le micro-ondes.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON AU MICRO-ONDES

Surveiller les aliments pendant la cuisson

Surveillez toujours les aliments pendant la cuisson. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe-témoin qui s'allume automatiquement lorsque le four fonctionne de sorte que vous puissiez voir ce qui se passe à l'intérieur et vérifier la progression de la cuisson. Les instructions données dans les recettes doivent être considérées comme des recommandations minimales. S'il vous semble que les aliments cuisent de manière non homogène, procédez à des réglages, si nécessaire, pour résoudre le problème

Facteurs ayant une influence sur le temps de cuisson

De nombreux facteurs ont une influence sur le temps de cuisson. Selon la température des ingrédients utilisés dans une recette, les temps de cuisson sont très différents. Par exemple, la cuisson d'un gâteau préparé avec du beurre, du lait et des oeufs très froids prendra beaucoup plus longtemps qu'un gâteau préparé avec des ingrédients qui sont à température ambiante. Certaines des recettes, particulièrement les recettes de pains, de gâteaux et de crème anglaise, recommandent de retirer les aliments du four lorsqu'ils sont légèrement trop cuits. Il ne s'agit pas d'une erreur.
Si on laisse reposer les aliments et qu'on les recouvre, ils continueront à cuire en dehors du four car la chaleur piégée dans les parties extérieures des aliments se dirige peu à peu vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four jusqu'à ce qu'ils soient cuits tout au long du temps de cuisson, les parties extérieures seront trop cuites voire brûlées. Vous serez bientôt expert dans l'estimation des temps de cuisson et de repos pour un grand nombre d'aliments.

Densité des aliments

Les aliments légers, poreux, tels que gâteaux et pains cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que rôtis et ragoûts. Lorsque vous cuisez des aliments poreux, faites attention à ce que les bords extérieurs ne deviennent pas secs et fragiles.

Hauteur des aliments

La partie supérieure des aliments hauts, en particulier les rôtis, cuira plus rapidement que la partie inférieure. Par conséquent, il vaut mieux retourner les aliments hauts pendant la cuisson, même plusieurs fois, si nécessaire.

Teneur en humidité des aliments

Etant donné que la chaleur générée par les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, il faut arroser les aliments relativement secs, tels que les rôtis et certains légumes avec un peu d'eau, avant la cuisson, ou les couvrir pour garder l'humidité.

Os et matières grasses contenus dans les aliments

Les os sont conducteurs de chaleur et les matières grasses cuisent plus rapidement que la viande.
Lorsque vous cuisez des morceaux de viande avec des os ou des morceaux gras de viande, veillez à ce qu'ils ne cuisent pas de manière inégale et qu'ils ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre d'ondes dans votre four reste constant indépendamment de la quantité d'aliments à cuire.
Par conséquent, plus vous mettez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long. Lorsque vous préparez une recette et que vous n'utilisez que la moitié des ingrédients, n'oubliez pas de diminuer le temps de cuisson d'au moins un tiers.

Forme des aliments

Les ondes ne pénètrent les aliments qu'à une profondeur d'environ 2 cm, la partie intérieure des aliments qui ont une certaine épaisseur sont cuits car la chaleur générée à l'extérieur se dirige vers l'intérieur. Seul le bord extérieur des aliments est cuit par les ondes ; le reste est cuit par conduction. La forme la plus inadéquate pour un aliment à cuire dans un four à micro-ondes est un aliment épais et carré. Les coins brûleront bien avant que le centre soit chaud. Les aliments fins et ronds ainsi que les aliments qui sont arrondis cuisent très facilement dans le four à micro-ondes.

Couvrir les aliments

Un couvercle piège la chaleur et la vapeur accélère la cuisson des aliments. Utilisez un couvercle ou un film spécial micro-ondes avec un coin rabattu pour éviter toute rupture.

Dorer les aliments

Les viandes et les volailles qui sont cuites pendant quinze minutes ou plus longtemps doreront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments qui ont un temps de cuisson plus court peuvent être recouverts d'une sauce brune, comme par exemple la sauce worcestershire, la sauce au soja ou la sauce barbecue, pour obtenir une couleur très agréable à l'oeil. Dans la mesure où seulement une petite quantité de sauce brune est ajoutée aux aliments, le goût des aliments est préservé.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON AU MICRO-ONDES

Couvrir les aliments avec du papier sulfurisé

Le papier sulfurisé permet aux matières grasses de ne pas éclabousser et aux aliments de conserver leur chaleur.
Mais, le fait que le papier sulfurisé couvre moins les aliments qu'un couvercle ou un film permet aux aliments de sécher légèrement.

Disposition et espacement

Des aliments tels que les pommes de terre cuites au four, les biscuits et les hors-d'oeuvres cuiront de manière plus homogène s'ils sont placés dans le four à une distance égale, de préférence en rond.
N'empilez jamais d'aliments les uns sur les autres.

Remuer les aliments

Le fait de remuer les aliments est une des techniques les plus importantes de la cuisson au micro-ondes. En cuisine traditionnelle, les aliments sont remués pour bien les mélanger. Toutefois, les aliments cuits au microondes doivent être remués pour répandre et redistribuer la chaleur. Remuez toujours de l'extérieur vers le centre car c'est l'extérieur des aliments qui se réchauffe en premier.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments, volumineux et hauts, tels que les rôtis et les poulets, pour que le haut et le bas des aliments cuisent de manière homogène. Il est également recommandé de retourner les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les morceaux les plus épais, faces vers l'extérieur

Dans la mesure où les ondes sont dirigées vers la partie extérieure des aliments, il est plus judicieux de placer les morceaux de viande, de volaille, de poisson, les plus épais, sur le bord extérieur du plat à four.
Ainsi, les parties les plus épaisses recevront une plus grande quantité d'ondes et les aliments cuiront de manière homogène.

Protection avec du papier aluminium

Vous pouvez mettre des bandes de papier aluminium (qui bloquent les ondes) sur les coins ou les bords des aliments de forme carrée ou rectangulaire pour éviter que ces parties ne cuisent trop. N'utilisez jamais trop de papier aluminium et veillez à ce que le papier aluminium soit bien fixé au plat, car sinon cela pourrait provoquer un arc électrique dans le four.

Placer les aliments plus haut

Vous pouvez placer les aliments épais ou denses plus haut dans le four pour que les micro-ondes puissent être absorbées par le dessous et le centre des aliments.

Piquer les aliments

Les aliments qui sont enfermés dans une coquille ou dans une peau ou une membrane risquent d'éclater dans le four sauf s'ils sont piqués avant la cuisson. Ces aliments comprennent par exemple les jaunes et les blancs d'oeufs, les palourdes et les huîtres, et l'ensemble des légumes et des fruits.

Vérifier fréquemment les aliments pour voir s'ils sont cuits

Dans un four à micro-ondes, les aliments cuisent si rapidement qu'il est nécessaire de vérifier fréquemment si les aliments sont cuits. Certains aliments restent dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, sont retirés du four, bien qu'il ne soient pas tout à fait cuits, et cela permet aux aliments de continuer à cuire pendant le temps de repos. Pendant le temps de repos, la température intérieure des aliments augmentera de 3°C à 8°C.

Temps de repos

Après avoir retiré les aliments du four, on laisse souvent reposer les aliments pendant 3 à 10 minutes.
Pendant le temps de repos, les aliments sont généralement recouverts pour conserver la chaleur sauf s'ils sont supposés rester secs en texture (comme certains gâteaux et biscuits, par exemple). Ce temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire, développe la saveur des aliments et favorise le mélange des saveurs.

POUR NETTOYER VOTRE FOUR

1 Garder l'intérieur du four propre

Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four et, entre le joint et la surface de la porte. Il est recommandé d'essuyer immédiatement tout débordement avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements absorberont les ondes et allongeront le temps de cuisson. Utilisez un chiffon humide pour éliminer les miettes qui se glissent entre la porte et la structure. Il est important de garder cette zone propre pour assurer une bonne étanchéité. Nettoyez les éclaboussures de graisse avec un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent corrosif ou de produit de nettoyage abrasif. Le plateau métallique peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

2 Garder l'extérieur du four propre

Nettoyez l'extérieur de votre four avec de l'eau savonneuse, puis avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon ou avec de l'essuie-tout. Pour éviter d'endommager certaines parties du four, l'eau ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte pour éviter que le four se mette à fonctionner accidentellement, et essuyez avec un chiffon humide, puis tout de suite après avec un chiffon sec. Après le nettoyage, appuyez sur Stop/Annulation.

3 Si la vapeur s'accumule à l'intérieur et autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les bandeaux à l'aide d'un chiffon. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et cela ne signifie en aucune manière le mauvais fonctionnement de l'appareil.

4 La porte et les joints de porte doivent être gardés propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude et savonneuse, rincez, puis séchez complètement.
NE PAS UTILISER DE MATERIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES A RECURER OU LES TAMPONS LAINE D'ACIER ET PLASTIQUE.
Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment à l'aide d'un chiffon humide.

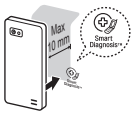
UTILISATION DE LA FONCTION DIAGNOSTIC INTELLIGENT (SMART DIAGNOSIS™)

Utilisez cette fonction si vous avez besoin d'un diagnostic précis de la part d'un centre de services LG Electronics en cas de panne ou de mauvais fonctionnement du produit. Utilisez cette fonction uniquement pour contacter le technicien de maintenance, pas en cas de fonctionnement normal.

1. Lorsque le centre d'appel vous le demande, amenez et maintenez l'embout de votre téléphone au-dessus du logo Smart Diagnosis ™ sur le contrôleur.

NB

- Ne pas toucher les autres boutons.



2. En ayant la porte fermée, appuyez sur le bouton STOP / Annuler pendant 3 secondes pour faire apparaitre «Loc» à l'écran. Maintenez encore le bouton STOP / Annuler pendant 5 secondes supplémentaires jusqu'à ce que «5» apparaît à l'écran. (Donc, vous devez maintenir appuyé, sans le relâcher, le bouton STOP / Annuler pendant 8 secondes).
   Il y aura un signal sonore qui sera émis à partir de l'arrière du symbole Smart Diagnosis
3. Conservez le téléphone en place jusqu'à l'arrêt du signal sonore. Le décompte du temps sera affiché à l'écran.
4. Une fois le compte à rebours est terminé et le signal sonore arrêté, reprenez votre conversation avec l'agent du centre d'appel, qui pourra alors vous aider en utilisant les informations transmises pour analyse.

NB

- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne déplacez pas le téléphone pendant le signal sonore.
- Au cas où l'agent du centre d'appel ne peut pas d'obtenir un bon enregistrement des données, on peut vous demander de recommencer de nouveau.

QUESTIONS ET RÉPONSES

FAQ	Réponse
Quel est le problème lorsque la lampe du four ne s'allume pas?	Il peut y avoir plusieurs raisons pour lesquelles la lampe du four ne s'allume pas. Soit l'ampoule est grillée ou le circuit électrique est en panne.
Est-ce que l'énergie de micro-ondes passe à travers l'écran de visualisation dans la porte?	Non. Les trous ou les ports sont conçus pour laisser passer la lumière; ils ne laissent pas traverser l'énergie des micro-ondes.
Pourquoi entend-t-on un BIP, lorsqu'un bouton du panneau de commande est touché?	Le BIP retentit pour assurer que le réglage est correctement saisi.
Le micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide?	Oui. Ne jamais le faire fonctionner à vide.
Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?	Lors de la cuisson, de la friture ou du pochage des oeufs, le jaune peut éclater en raison de la vapeur qui s'accumule à l'intérieur de la membrane du jaune. Pour éviter cela, il suffit de percer le jaune avant la cuisson. Ne jamais mettre d'oeufs avec leur coquille dans le micro-ondes.
Pourquoi le temps de repos est-il recommandé, une fois la cuisson aux micro-ondes terminée?	Une fois la cuisson aux micro-ondes est terminée, la nourriture continue de cuire pendant le temps de repos. Ce temps de repos termine la cuisson uniformément dans toute la nourriture. La quantité de temps de repos dépend de la densité de la nourriture.
Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que le dit le guide de cuisson?	Consultez à nouveau votre guide de cuisson pour assurer que vous avez correctement suivis les consignes, et pour voir ce qui pourrait provoquer des variations dans le temps de cuisson. Les temps du guide de cuisson et les réglages de chaleur sont des suggestions, choisies pour aider à prévenir une trop grande cuisson, le problème le plus commun lorsque l'on s'habitue à ce four. Les variations de la taille, la forme, le poids et les dimensions de la nourriture nécessitent plus de temps de cuisson. Utilisez votre propre jugement ainsi que les suggestions du guide de cuisson pour vérifier des conditions alimentaires, tout comme vous le feriez avec une cuisinière conventionnelle.
Pourquoi le mot 'Cool' apparaît ou le temps de cuisson reste à l'écran avec le bruit du ventilateur, une fois que la cuisson aux micro-ondes est terminée?	Une fois la cuisson aux micro-ondes terminée, le ventilateur peut fonctionner pour refroidir le four. L'écran affiche 'Cool'. Si vous ouvrez la porte ou appuyez une fois sur STOP/Cancel avant que le temps de cuisson soit terminé, le temps restant apparaît à l'écran. Cela ne veut pas dire qu'il y a un dysfonctionnement.

Lors de l’utilisation du four à micro-ondes, si vous utilisez un produit comme la radio, la télévision, une connexion WIFI, le Bluetooth, équipement médical, matériel sans fil etc., en utilisant la même fréquence que celle du four à micro-ondes, le produit peut recevoir des interférences. Ces interférences ne signifient pas un problème avec les micro-ondes ou les produits. Il ne s’agit pas d’un dysfonctionnement. Par conséquent, on peut l’utiliser sans danger. Toutefois, l’équipement médical peut recevoir des interférences. Faire preuve de prudence lors de l’utilisation de l’équipement médical.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MH826****		
Puissance absorbée		230 V~ 50 Hz
Puissance de sortie du micro-ondes		Max. 1 200 Watt* (Note standard de IEC60705)
Fréquence du micro-ondes		2 450 MHz
Dimension extérieure		544 mm (l) x 307 mm (H) x 458 mm (P)
Consommation d'énergie	Micro-ondes	1 350 Watt
	Gril	1 000 Watt
	Combinée	1 500 Watt

* En puissance 1 200 W et 1 000 W, la puissance de sortie sera progressivement réduite pour éviter la surchauffe.

Fréquence du micro-ondes : 2 450 MHz +/- 50 MHz (Groupe 2 /Classe B) **

Équipements du Groupe 2: Le groupe 2 contient tous les équipements ISM RF dans lesquels l'énergie de radio-fréquence dans la gamme de fréquences de 9 kHz à 400 GHz est intentionnellement produite et utilisée ou utilisée uniquement, sous la forme d'un rayonnement électromagnétique, un couplage inductif et/ou capacitif, pour le traitement de matériaux ou à des fins d'inspection/d'analyse.

Les équipements de Classe B sont des équipements adaptés à une utilisation dans les établissements nationaux et dans les établissements directement connectés à un réseau d'alimentation basse tension, qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Vous pouvez télécharger le manuel d'utilisateur sur http://www.lg.com

المواصفات الفنيّة

MH826****	
مدخلات الطاقة	230 فولت ¯ 50 هرتز
مخرجات الطاقة	الحد الأقصى 1200 واط (معيار تصنيفIEC60705)
تردّد الموجات الدقيقة	2450 ميجاهرتز
الأبعاد الخارجية	544 ملم (عرض) × 307 ملم (ارتفاع) × 458 ملم (طول)
الميكروويف	1350 واط
الشواية	1000 واط
الحمل الحراري	1500 واط

في 1200 واط و 1000 واط، سيتم تخفيض الطاقة تدريجياً لتفادي ارتفاع درجة الحرارة.

تردّد الموجات الدقيقة: 2450 ميجاهرتز +/- 50 ميجاهرتز (مجموعة 2 / الفئة ب)**

** أجهزة المجموعة (2): تحتوي المجموعة (2) على كافة الأجهزة العاملة ضمن نطاقات التردد الصناعية والعلمية والطبية، والتي تقوم بإنتاج واستخدام (أو مجرّد استخدام) طاقة موجات لاسلكية تتراوح بين 9 كيلوهرتز و400 جيجاهرتز على شكل إشعاع كهرومغناطيسي و/أو تقارن مواسعي و/أو حثي لمعالجة المواد أو لغايات الفحص/ التحليل.

بينما أجهزة الفئة (ب) مناسبة للاستخدام المنزلي ولاستخدام المنشآت المرتبطة مباشرة بشبكة توريد كهرباء ذات ضغط منخفض والتي تزوّد المباني السكنية.

يُمكنك تحميل دليل المالك من: http://www.lg.com

أسئلة وأجوبة

أسئلة	إجابة
ما المشكلة عندما لا يضيئ نور الفرن؟	هناك عدّ أسباب تؤدي إلى تعطّل نور الفرن. إمّا احتراق المصباح أو عطل في الترحيل الكهربائي
هل تعبر طاقة الموجات الدقيقة من خلال الجزء الشفّاف في الباب؟	لا، فلاثقوب أو المنافذة مصمّمة بحيث تسمح بمرور الضوء وليس طاقة الموجات الدقيقة
لماذا يصدر صوت التنبيه عند لمس أحد أزرار لوحة التحكم؟	يصدر صوت التنبيه لضمان ضبط الإعدادات بلاشكل الصحيح.
هل يتسبب تشغيل الميكروويف وهو فارغ بالإضرار به؟	نعم. إياكي وتشغيله فارغاً.
لماذا ينفجر البيض أحياناً؟	عند شيّ البيض أو قليه أو سلقه، قد ينفجر الصفار نتيجة تراكم البخار داخل غشائه. لتفادي حدوث ذلك، اثقبي الصفار قبل طهيه. إياكي وطهي البيض بقشره في الميكروويف
لماذا يوصى بترك الطعام لفترة بعد انتهاء الطهي بلاميكروويف؟	بعد استكمال الطهي بلاميكروويف، يستكمل الطعام الطهي خلال تركه، وينضج الطعام بصورة متساوية خلال تلك المدة. يعتمد وقت ترك الطعام على كثافته.
لماذا لا يطهو فرني الطعام بلاسرعة المحددة في دليل الطهي؟	تفقّدي دليل الطهي الخاص بك مجدًّدا لتتأكّدي من اتّباعك للتعليمات بلاشكل الصحيح، ولتطلعّي على الأمور التي تؤدي إلى اختلاف زمن الطهي. يعدّ كلّ من الزمن وإعدادات الحرارة المحدّدة في دليل الطهي مجرّد اقتراحات لمساعدتك على تجنّب الطهي الزائد، أكثر المشاكل شيوعاً في استخدام هذا الفرن. ويختلف زمن الطهي حسب حجم وشكل ووزن وأبعاد الطعام. استعيني بالاقتراحات الموجودة في دليل الطهي إلى جانب تقديرك الشخصي في طهي الطعام، تماماً كما تفعلين عند استخدام الفرن التقليدي.
لماذا تظهر كلمة "Cool" أو الوقت المتبقي على لوحة العرض مع صدور صوت المروحة بعد الانتهاء من الطهي بلاميكرويف؟	بعد اكتمال الطهي، قد تعمل المروحة لتبريد الفرن. وستظهر كلمة "Cool" على الشاشة. إذا فتحتي الباب أو ضغطي على زر إيقاف/مسح قبل انتهاء الطهي، سيظهر الوقت المتبّقي للطهي على لوحة العرض. هذا ليس خللاً.

عند تشغيل فرن الميكرويف، وفي حال استخدمت جهاز كلاراديو أو التلفاز أو شبكة محلية لاسلكية أو بلوتوث أو أجهزة طبية أو أجهزة لاسلكية ... إلخ، قد تستخدم هذه الأجهزة نفي تردد الفرن، وقد تتداخل الموجات مع هذه الأجهزة، إلّا أنّ ذلك لا يُشير إلى مشكلة في الفرن أو خللٍ فيه. لذلك، من الآمن استخدامها. قد تواجه الأجهزة الطبية تداخلاً، فاحذري استخدامها بلاقرب من المنتج.

تنظيف الفرن

1. حافظي على نظافة الفرن من الداخل

يلتصق الطعام المتناثر والسوائل المنسكبة بجدران الفرن وبين القفل وسطح الباب. ويُفضّل إزالة هذه البقع باستخدام قطعة قماشة مبللة على الفور، حيث تمتص هذه البقع والفتات طاقة الموجات الدقيقة وتزيد من زمن الطهي. استخدمي قطعة قماش مبللة لمسح الفتات العالق بين الباب والإطار. أزيلي رذاذ الدهون بقطعة قماش وصابون ومن ثمّ اشطفي السطح وجفّفيه.

لا تستخدمي المنظفات القاسية أو الكاشطة. يُمكن غسل الطبق المعدني يدوياً أو في الجلاية.

2. حافظي على نظافة السطح الخارجي للفرن

نظّفي السطح الخارجي للفرن بالماء والصابون ومن ثمّ بماء نظيف وجفّفيه باستخدام قطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. لتفادي الإضرار بالأجزاء التشغيلية داخل الفرن، لا تسمحي بتسرّب الماء داخل فتحات التهوية. لتنظيف لوحة التحكم، افتحي الباب لتفادي التشغيل المفاجئ، وامسحيه بقطعة قماش رطبة تليها أخرى جافّة. واضغطي إيقاف/ مسح عند الانتهاء من التنظيف.

3. عند تراكم البخار داخل أو حول السطح الخارجي لباب الفرن، امسحي اللوحات بقطعة قماش ناعمة. قد يحدث ذلك عند تشغيل الفرن في ظروف عالية الرطوبة، ولا يشير ذلك إلى وجود خلل في الوحدة بأي حال من الأحوال.

4. يجب المحافظة على نظافة الباب وقفله. استخدمي فقط الماء الدافئ والصابون واشطفيهما ثمّ جفّفي هذه الأجزاء جيداً.

لا تستخدمي المواد الكاشطة كمساحيق التنظيف أو قطع المسح البلاستيكية والصلبة.

تسهل المحافظة على الأجزاء المعدنية عند مسحها بانتظام بقطعة قماش رطبة.

استخدام خاصية التشخيص الذكي™

استخدمي هذه الوظيفة في حال كنت بحاجة إلى تشخيص دقيق من قبل مركز خدمة إل جي إلكترونِكس عند تعطّل المنتج أو اختلاله. تُستخدم هذه الوظيفة فقط عند الاتّصال بممثل الخدمة وليس أثناء التشغيل العادي.

1. حين يطلب منك مركز الخدمة ذلك، ضعي سماعة هاتفك قرب شعار التشخيص الذكي الموجودة على لوحة التحكّم.

ملاحظة

- رارزألا نم يأ يسملت ال

2. مع فتح الباب، اضغطي مع الاستمرار على زر إيقاف/مسح لمدة 3 ثوان حتّى يظهر "Loc" على الشاشة. استمري بالضغط على زر إيقاف/مسح لفترة 5 ثوان حتّى يظهر "5" على لوحة العرض. (ستحتاجين للاستمرار بالضغط على زر إيقاف/مسح لمدة 8 ثواني متواصلة).

ستنطلق نغمة بعد ذلك من وراء رمز التشخيص الذكي.

3. الرجاء إبقاء الهاتف في مكانه حتّى الانتهاء من إرسال النغمة. ستم عرض عد تنازلي.
4. بمجرد انتهاء العد التنازلي وتوقّف النغمة، استأنفي المحادثة مع موظف مركز الخدمة الذي سيتمكّن من مساعدتك باستخدام المعلومات المرسلة لتحليلها.

ملاحظة

- للحصول على أفضل النتائج، لا تحرّكي الهاتف أثناء إرسال النغمة.
- إذا كان موظف مركز الخدمة غير قادر على تسجيل بيانات دقيقة، قد يطلب منك إعادة المحاولة.

والطهي في الميكروويف

وضع الأجزاء السميكة للخارج

بما أنّ الموجات الدقيقة (الميكروويف) تخترق الأجزاء الخارجية للطعام فقط، يحبّذ وضع الأجزاء السميكة من اللحوم والدواجن والأسماك للجهة الخارجية من الطبق. فبهذه الطريقة، تتلقّى الأجزاء السميكة معظم طاقة الموجات الدقيقة ويطهى الطعام بصورة متساوية.

التغطية

يُمكن وضع رقائق من ورق القصدير (التي تحجب الموجات الدقيقة) على زوايا وأطراف الأطعمة ذات الشكل المربع أو المستطيل لتفادي الإفراط في طهي هذه الأجزاء. لا تستخدمي الكثير من ورق القصدير وتأكّدي من تثبيته بلاطبق بإحكام وإلّا أدّى إلى حدوث قوس كهربائي في الفرن.

الرفع

يمكن رفع الأطعمة السميكة أو الكثيفة ليتسنّى للجزء المركزي والسفلي من الأطعمة امتصاص الموجات الدقيقة.

التثقيب

من المحتمل أن تنفجر الأطعمة المغطّاة بقشور أو جلود أو أغشية في الفرن ما لم يتم تثقيبها قبل الطهي. وتشمل مثل هذه الأطعمة صفار وبياض البيض، والبطلينوس والمحار، والخضروات والفواكه الكاملة.

اختبار الطهي

تنضج الأطعمة سريعاً في الفرن، مما يجعل من اختبارها على نحو متكرر أمراً ضرورياً. تُترك بعض الأطعمة في الميكروويف لحين طهيها بالكامل، إلّا أنّ غالبية الأطعمة، بما في ذلك اللحوم والدواجن، تُخرج من الفرن قبل استكمال طهيها بقليل وتترك لتُتِم طهيها خلال فترة تركها. حيث ترتفع درجة الحرارة الداخلية للأطعمة ما بين 5 فهرنهايت (3 مئوية°) درجات مئوية و15° (8 درجت مئوية) خلال فترة تركها.

مدة ترك الأطعمة

تترك الأطعمة غلاباً لمدة تتراوح ما بين 3 و10 دقائق بعد إخراجها من الفرن. وغلاباً ما تُغطّى الأطعمة خلال فترة تركها للمحافظة على الحرارة ما لم يكن من المفترض أن تكون جافة القوام (كبعض أنواع الكيك والبسكويت). تسمح هذه الفترة بإتمام الطهي وتساعد بامتزاج النكهة وتقويتها.

والطهي في الميكروويف

المراقبة

احرصي على مراقبة الطعام دائماً أثناء طهيه. إنّ فرن الميكروويف مجهّز بضوء يضيء تلقائياً أثناء عمل الفرن لتتمكني من رؤية ما بداخله ومراقبة مراحل نضج الطعام. اتّبعي التعليمات المعطاة في الوصفة من رفع وتحريك الطعام ونحو ذلك باعتبارها الحدّ الأدنى من الخطوات الموصى بها. في حال بدا الطعام غير متجانس الطهي، ما عليكِ سوى أن تُجري التعديلات التي ترينها مناسبة ولازمة.

العوامل التي تؤثّر على زمن الطهي بلاميكروويف

يوجد العديد من العوامل التي تؤثّر على زمن الطهي. إذ تُحدث درجة حرارة المكونات المستخدمة في الوصفة فرقاً شاسعاً في زمن الطهي. فعلى سبيل المثال، يستغرق الكيك المصنوع بزبدة وحليب وبيض بدرجات حرارة باردة جداً زمناً أطول بكثير من الكيك المعدّ بمكونات بدرجة حرارة الغرفة. توصي بعض الوصفات، لا سيما وصفات الخبز والكيك والكاسترد، بإزالة الطعام من الفرن قبل أن يصل إلى مرحلة النضج بقليل.

لا يعدّ ذلك خطئاً، فعندما تتركين هذ الأطعمة، تستكمل نضجها خارج الفرن، حيث تنتقل الحرارة المحصورة في الأجزاء الخارجية منها تدرجياً للداخل. في حين إذا قمتِ بترك الطعام داخل الفرن حتّى يتم طهيه بالكامل، تصبح الأجزاء الخارجية منه مطهية بشكلٍ زائد أو يمكن حتى أن تحترق. ستزداد مهارتك في تقييم زمن الطهي وترك الطعام في العديد من الأطعمة.

كثافة الطعام

تُطهى الأطعمة الخفيفة والتي يسهل اختراقها أسرع من الأطعمة الثقيلة والكثيفة، كالأطعمة المشوية والطواجن. انتبهي من جفاف وتفتت الأطراف الخارجية عند طهي الأطعمة الخفيفة بلاميكروويف

مستوى ارتفاع الطعام

ينضج الجزء العلوي من الأطعمة ذات المستوى المرتفع، ولا سيما الأطعمة المشوية، أسرع من الجزء السفلي. وبالتالي، يجدر قلب الطعام خلال الطهي ولعدّة مرّات في بعض الأحيان.

نسبة الرطوبة في الطعام

لمّا كانت الحرارة المتولّدة من الميكروويف تميل إلى تبخير الرطوبة، يجب رشّ الماء على الأطعمة الجافة نسبياً كالأطعمة المشوية وبعض الخضروات قبل طهيها أو القيام بتغطيتها للمحافظة على رطوبتها.

محتوى الطعام من العظام والدهون

تحتاج العظام للكثير من الحرارة، وتنضج الدهون أسرع من اللحم. انتبهي من عدم طهي قطع اللحم التي تحتوي على الدهون أو العظام بصورة متساوية أو طهيها أكثر من اللازم.

كمية الطعام

تبقى أعداد الموجات الدقيقة (الميكروويف) ثابتة داخل الفرن بغض النظر عن كمية الطعام المطهية.
بالتالي، كلّما زاد مقدار الطعام الذي تضعيه في الفرن، استغرق الطهي زمناً أطول. تذكّري تقليل زمن الطهي بمقدار الثلث عند إعداد الوصفة بنصف المقادير.

شكل الطعام

تخترق الموجات الدقيقة ما مقداره 2 سم من الطعام فقط، وتستكمل الأجزاء الداخلية للأطعمة السميكة طهيها من خلال انتقال الحرارة المتولّدة في الأجزاء الخارجية إلى الداخل. أي يتم طهي الحافة الخارجية من الطعام باستخدام طاقة الميكروويف، في حين يتم طهي الأجزاء المتبقية بفعل انتقال الحرارة. ويعتبر أسوأ شكل للطعام بالنسبة للطهي في الميكروويف هو الطعام الذي يكون على شكل مربّع، حيث تحترق الزوايا حتّى قبل أن يصبح المركز دافئاً. في حين يُمكن طهي الأطعمة المدوّرة الرقيقة والتي تأخذ شكل الحلقة في الميكروويف.

التغطية

الغطاء الذي يحكم الحرارة و البخار سوف يتسبب في سرعة طبخ الطعام. استخدم غطاء الميكروويف مع الاطراف مثنية الى الخلف لمنع الانقسام.

التسمير

يصبح لون اللحون والدواجن المطهية لمدة 15 دقيقة أو أكثر بنياً بعض الشيء بفعل الدهون الموجودة فيها. يُمكن دهن الأطعمة التي تحتاج إلى زمن أقل للطهي بصلصة تحمير، كصلصة وستشر أو صلصة الصويا أو صلصة الباربكيو للحصول على لون شهي. لا تتسبب إضافة كميات قليلة نسبياً من صلصة التحمير إلى الأطعمة بتغيير النكهة الأصلية للوصفة.

التغطية بأوراق مقاومة للشحوم

تعمل الأوراق المقاومة للشحوم على منع الشحوم من التناثر وتساعد على احتفاظ الطعام بلاحرارة. ولكن كونها لا تكون بإحكام الغطاء أو التغليف فإنّها تتسبب بجفاف الأطعمة قليلاً.

الترتيب والمسافة

تسخن الأطعمة الفردية كالبطاطس المشوية وقطع الكيك والمقبلات الصغيرة بصورة متساوية عند وضعها في الفرن وترك مسافات متساوية بينها، ويفضّل وضعها بشكلٍ دائري. لا تضعي الأطعمة فوق بعضها أبداً.

التحريك

يعدّ التحريك من أهم التقنيات المتبّعة عند الطهي بالميكروويف. ففي الطهي التقليدي، يتم خلط الطعام من أجل مزجه، أمّا عند الطهي بالميكروويف، فيتم تحريك الطعام من أجل نشر وتوزيع الحرارة.
قومي دائماً بتحريك الطعام من الخارج إلى الداخل إذ إنّها تسخن أولاً.

التقليب

يجب تقليب الأطعمة الكبيرة وذات الارتفاع العالي، كالأطعمة المشوية والدجاج الكامل لكي تنضج من الأعلى والأسفل بصورة متساوية. هذا ومن الجيّد أيضاً تقليب قطع الدجاج وشرائح اللحم.

الأواني آمنة الاستخدام في الميكرويف

لا تستخدمي أوعية معدنية أو مطليّة بالمعادن عند استخدام الميكروويف

لا تستطيع الموجات الدقيقة (الميكروويف) اختراق المعادن. وبالتالي فهي ترتد عن أي سطح معدني في الفرن متسببة بحدوث قوس كهربائي، وهي ظاهرة مقلقة تشبه البرق. وما عدا ذلك، فإنّ معظم أوعية الطهي غير المعدنية المقاومة للحرارة آمنة للاستخدام في الفرن، إلّا أنّ بعضها يحتوي على مواد تجعل منها غير مناسبة للاستخدام في الميكروويف. في حال احترتِ في أمر إحدى الأوعية، فهناك طريقة سهلة للكشف عمّا إذا كان من الممكن استخدام هذه الأوعية عند الطهي بالميكروويف.
ضعي الإناء المعني بجانب وعاء زجاجي مملوء بالماء في الميكرويف. ضعي الميكروويف في وضع الطاقة العالية لمدة دقيقة. في حال سخن الماء وبقي الوعاء بارداً عند اللمس، فإنّ هذا الوعاء آمن للاستخدام في الميكروويف. لكن، في حال لم تتغيّر درجة حرارة الماء وارتفعت حرارة الوعاء، فإنّ الوعاء يمتص الموجات الدقيقة وهو غير آمن للاستخدام عند الطهي بالميكروويف. ربّما لديكِ العديد من العناصر المتوفّرة في مطبخك الآن والتي يمكن استخدامها كأداة طهي عند استخدام وظيفة الميكروويف. ما عليك سوى أن تقرئي القائمة المرجعية التالية.

أطباق الطعام

إنّ غالبية أنواع أطباق الطعام آمنة للاستخدام في الميكروويف. في حال راودك الشك، ارجعي إلى مادّة المصنّع المطبوعة أو قومي بإجراء اختبار الميكروويف.

الأواني الزجاجية

تعدّ الأواني الزجاجية المقاومة للحرارة آمنة للاستخدام في الميكروويف. ويشمل ذلك جميع العلامات التجارية للأواني الزجاجية المقوّى. ومع ذلك، لا تستخدمي الأواني الزجاجية الرقيقة، كالأكواب وكؤوس النبيذ، فقد تتكسّر هذه الأواني عندما يسخن الطعام.

أوعية التخزين البلاستيكية

يّمكن استخدام هذه الأوعية لحفظ الأطعمة التي ترغبين بإعادة تسخينها سريعاً. ومع ذلك، يجب ألّا تستخدمي هذه الأوعية لوضع الأطعمة التي ستسغرق زمناً طويلاً في الفرن إذ ستؤدّي الأطعمة الساخنة إلى إذابة هذه الأوعية البلاستكية أو تغيير شكلها.

الورق

إنّ الأطباق والأوعية الورقية مريحة وآمنة الاستخدام في الطهي بالموجات الدقيقة، شريطة أن يكون زمن الطهي قصيراً وأن تكون الأطعمة التي ترغبين بطهيها قليلة الدسّم والرطوبة. هذا وتعدّ المناشف الورقية مفيدة جداً في تغليف الأطعمة أو تبطين أواني الخبز التي تستخدم لطهي الأطعمة الدهنية كاللحم المقدّد. تجنّبي بشكل عام المنتجات الورقية الملوّنة فقد تنحلّ ألوانها. هذا وقد تحتوي بعض المنتجات الورقية على شوائب قد تتسبب بحدوث قوس كهربائي أو قد تشتعل عند استخدامها للطهي بالموجات الدقيقة.

أكياس الطهي البلاستيكية

تعتبر الأكياس البلاستيكية المصنّعة خصيصاً للطهي آمنة الاستخدام في الميكروويف. ومع ذلك، احرصي على إحداث شق في الكيس كمنفذ للبخار. إيّاكي واستخدام الأكياس البلاستيكية العادية للطهي بالميكروويف، لأنّها ستذوب وتتمزّق.

أواني الميكروويف البلاستيكية

تتوفّر أواني الميكروويف بلاعديد من الأشكال والأحجام. بلانسبة للجزء الأكبر منها، ربّما يمكنك استخدام الأدوات التي تتوفّر لديك أصلاً بدلاً من شراء أدوات مطبخ جديدة.

الأواني الفخارية والخزفية

لا بأس عادةً في استخدام الأواني المصنوعة من هذه المواد عند استخدام الميكروويف، إلّا أنّ من الضروري اختبارها للتأكّد.

تنبيه

- الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الحديد أو الرصاص غير مناسبة للطهي.
- يجب اختبار الأواني لضمان ملاءمتها للاستخدام في الطهي بالميكروويف

عربي

عاكس التذويب

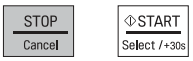
يتوفر في الفرن أربع متسلسلات لإذابة الثلج. توفّر ميزة عاكس التذويب أفضل طريقة لإذابة الثلج عن الطعام. سيشرح لك دليل الطهي التسلسل الموصى به لإذابة الثلج عن الطعام الذي تريدين.

لمزيدٍ من الراحة، يتضمّن عاكس التذويب آلية تنبيه تُذكّرك بالتفقّد أو إيقاف التشغيل أو الفصل أو إعادة الترتيب للحصول على أفضل نتائج التذويب. هناك أربع مستويات مختلفة لهذه الوظيفة.

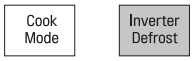
(اللحوم/الدواجن / الخبز/ الأسماك)

مثال: إذابة الثلج عن 1.2 كغ من اللحم

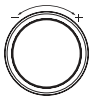
1. اضغطي على **STOP/CANCEL.**



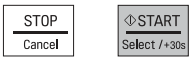
2. اضغطي **INVERTER DEFROST** لحين ظهور "dEF1" على لوحة العرض .



3. قومي بتدوير المفتاح لحين ظهور "1.2 kg" على لوحة العرض.



4. اضغطي **START.**



ملاحظة:

عند الضغط على زر بدء/إدخال، يظهر التوقيت التنازلي لإذابة الثلج. يُصدر الفرن صوت تنبيه خلال دورة التذويب.
عند صدور صوت التنبيه، افتحي باب الفرن وأخرجي الأجزاء الذائبة.
أعيدي الأجزاء المجمّدة إلى الفرن واضغطي زر بدء/إدخال لاستكمال التذويب.
أزيلي التغليف أو الأغطية البلاستيكية عن الأسماك والمحار واللحوم والدوجن، إذ سيُبقي الغطاء البخار والعصارة قريبة من الطعام، مما قد يتسبب بطهي الجزء الخاجي من الطعام.

- ضعي الأطعمة في وعاء سطحي أو على رف التحميص للميكرويف لالتقاط القطرات المتساقطة.
- يجب إبقاء الطعام متجمّداً بعض الشيء في الوسط عند إخراجه من الفرن.
- تختلف مدة التذويب باختلاف صلابة الطعام المجمّد.
- يؤثّر شكل الطعام على كيفية تذويبه. يجري تذويب الطعام صغير الحجم بسرعة أكبر من الطعام الكبير الحجم.
- يمكن تذويب الثلج أكثر أو أقل بناءً على شكل الطعام.

عاكس التذويب
تعليمات قائمة إعادة التسخين

الفئة	الأطعمة
اللحوم (dEF1) 4.0-0.1 كغ	**لحم بقري** اللحم المفروم، شرائح اللحم، مكعّبات لحم للحساء، شريحة لحم الخاصرة، لحم مشوي بالقدر، ضلع مشوي، ورك مشوي، برجر اللحم البقري. **لحم الضأن** شرائح اللحم، اللفائف المشوية **لحم الخنزير** شرائح، نقائق، ضلوع اللحم الرقيقة، أضلع اللحم المشوية على الطريقة الريفية المشاوي المدرفلة، السجق **لحم العجل** الضلوع (0.5 كغ، 20 ملم) اقلبي الطعام عند سماع التنبيه بعد إذابة الثلج، اتركي الطعام لمدة 5-15 دقيقة.
الدواجن (dEF2) 4.0-0.1 كغ	**الدواجن** دجاجة كاملة، مقطّع، صدور (دون عظم) **الدجاج الكورنيه** كاملة **ديك رومي** صدور اقلبي الطعام عند سماع التنبيه بعد إذابة الثلج، اتركي الطعام لمدة 30-60 دقيقة.
الأسماك (dEF3) 4.0-0.1 كغ	**الأسماك** فيليه، شرائح، سمكة كاملة اقلبي الطعام عند سماع التنبيه بعد إذابة الثلج، اتركي الطعام لمدة 5-10 دقيقة.
الخبز (dEF4) 0.5-0.1 كغ	**الخبز** شرائح الخبز، رغيف، الخبز الفرنسي... إلخ. افصلي الشرائح وضعيها بين منشفة ورقية أو عاء منبسط. اقلبي الطعام عند سماع التنبيه بعد إذابة الثلج، اتركي الطعام لمدة 1-2 دقيقة.

<table>
<tr><th>الرمز</th><th>القائمة</th><th>حدود الوزن</th><th>حرارة البداية</th><th>التعليمات</th><th>الأداة</th></tr>
<tr><td>3-4</td><td>دال تادكا</td><td>0.2-0.4 كغ</td><td>الغرفة</td><td>
المكوّنات
<table>
<tr><td>دال يُنقع ساعتيْن</td><td>0.2 كغ</td><td>0.3 كغ</td><td>0.4 كغ</td></tr>
<tr><td>ماء</td><td>400 مل</td><td>600 مل</td><td>800 مل</td></tr>
<tr><td>زيت</td><td>2 ملعقة طعام</td><td>2 ½ ملاعق طعام</td><td>3 ملعقة طعام</td></tr>
<tr><td>ملح</td><td colspan="3">حسب الرغبة</td></tr>
</table>
توابل
بذور كمون
مسحوق الفلفل الحار
مسحوق الكركم
أوراق الكاري

1. اخلطي جميع المكوّنات في وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف وأضيفي التوابل التي تفضّلينها.
2. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي بدء لبدء الطهي. قلّبي مرّتيْن على الأقل أثناء الطهي.
</td><td>وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف</td></tr>
<tr><td>4-4</td><td>برياني الخضار</td><td>1.0 كغ</td><td>الغرفة</td><td>
المكوّنات
1 2/1 كوب أرز بسمتي
400 غ من الماء
2 كوب بصل مفروم
1 طماطم، مفرومة
1 كوب من الخضراوات (جزر، فاصولياء، بازلاء، بطاطا)، مفروم
2 فلفل أخضر، مفروم
1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل والثوم
1 2/1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
1 ملعقة صغيرة مسحوق الكزبرة
1 ملعقة صغيرة مسحوق الكمون
1 ملعقة طعام برياني مسالا
1 قرفة
2 هال
2 قرنفل
2 أوراق غار صغيرة
1 ملعقة صغيرة من بذور الشمر
حفنة من أوراق الكزبرة المفرومة وأوراق النعنع
1 ملعقة طعام من زيت الزيتون
2 ملعقة طعام زيت
ملح حسب الرغبة

1. قومي بطهي جميع الخضراوات والتوابل في وعاء قلي بالزيت خفيفاً حتّى تحمرّ قليلاً.
2. ضعي الخضار المطبوخة في وعاء عميق وكبير آمن للاستخدام في الميكرويف وأضيفي الأرز والماء. قومي تغطيته بغلاف بلاستيكي واثقبيه للتهوية.
3. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة واضغطي على زر البدء. قلّبي مرّتيْن على الأقل أثناء الطهي.
</td><td>وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف</td></tr>
</table>

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-4	تكا الدجاج	0.2-0.4 كغ	الغرفة	**المكوّنات** 4 صدور دجاج، مقطعة إلى قطع 1 كوب اللبن الطبيعي 1 رشة من الكمون المطحون 1 ملعقة طعام من مسحوق جارام ماسالا 1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة 1 عصير ليمون 8 فصوص من الثوم مفروم ناعم 1 بوصة زنجبيل مبشور ناعم 4/1 ملعقة صغيرة من لون الطعام الأحمر 1 ليمون ملح وفلفل حسب الذوق 1. امزجي التوابل والملوّنات وعصير الليمون والزنجبيل والثوم في معجون مع قليل من الماء. 2. حرّكي جيّداً مع اللبن لعمل منقوع تندوري. 3. انقعي الدجاج في ماء مالح لمدة 2~3 ساعات. 4. ضعي قطع الدجاج في أسياخ خشبية. يجب أن تمر الأسياخ وسط القطعة. 5. ضعي الأسياخ على الرف على طبق خاص. 6. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 7. عند صدور صوت تنبيه، قلّبي الطعام واضغطي زر البدء لمواصلة الطهي. 8. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن واتركيه.	ضعيه على طبق
2-4	دجاج بالكاري	1.5 كغ	الغرفة	**المكوّنات** 400 غ صدور دجاج، مقطعة إلى قطع ¼ كوب زيت زيتون 2 بصل مفروم 4 فصوص ثوم، مهروس 1 جذر الزنجبيل، مقشّر 1 قطعة من القرفة 2 فلفل حار أحمر مجفّف 1 ملعقة صغير من مسحوق الكركم 400 غرام صلصة طماطم ½ كوب من الماء أو حصة ½ كوب زبادي عادي 1 ملعقة طعام من عصير الليمون الملح والفلفل حسب الرغبة 1. أضيفي جميع المكونات في وعاء عميق وكبير آمن الاستخدام في الميكرويف واخلطيه جيّداً وغطّيه بغطاء بلاستيكي واثقبيه للتهوية. 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة، واضغطي على زر البدء. 3. قومي بالتقليب مرتين على الأقل أثناء الطهي.	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف

<table>
<tr><th>الرمز</th><th>القائمة</th><th>حدود الوزن</th><th>حرارة البداية</th><th>التعليمات</th><th>الأداة</th></tr>
<tr>
<td>4-3</td>
<td>الكسكس</td>
<td>0.1-0.4 كغ</td>
<td>الغرفة</td>
<td>
المكوّنات
<table>
<tr><td>الكسكس</td><td>0.1 كغ</td><td>0.2 كغ</td><td>0.3 كغ</td><td>0.4 كغ</td></tr>
<tr><td>ماء</td><td>120 مل</td><td>240 مل</td><td>360 مل</td><td>480 مل</td></tr>
<tr><td>الزبدة</td><td>1 ملعقة كبيرة</td><td colspan="2">2 ملعقة كبيرة</td><td>3 ملعقة كبيرة</td></tr>
<tr><td colspan="5">خليط الخضار</td></tr>
</table>
1. ضعي الكسكس والماء والزبدة في وعاء كبير آمن للاستخدام في الميكرويف واخلطيهم جيّداً. غطّيه بغلاف بلاستيكي واثقبيه للتهوية.
2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن ثمّ اضغطي زر البدء.
3. بعد الطبخ، ابقي الطعام مغطىً لمدة 15 ¯20 دقيقة.
4. حركّي الكسكس بشوكة وامزجيه مع بعض صلصة الخضار.

※ خليط الخضار
15 بصلة مقشّرة أو 2 كوب شرائح البصل
15 أوقية حمص
2 بطاطا كبيرة مسلوقة على شكل مكعبات
1 شرائح جزر
½ كوب معجون طماطم
¼ كوب كزبرة مفرومة
2 ملعقة طعام ثوم مفروم
1 ملعقة صغيرة من البابريكا
¼ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
½ ملعقة صغيرة ملح
½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
2 علبة معجون الطماطم
1 مرقة دجاج
1½ كوب ماء
2 ملعقة زبدة طعام

1. اطبخي البصل والزبدة لمدة 5 دقائق حتّى تشكّل مزيجاً كريمياً.
2. أضيفي الجزر وحبوب الحمص واطهيها لمدة 5 دقائق، أضيفي الثوم والكزبرة والبقدونس والبطاطا والملح ½ ملعقة صغيرة واخلطيها مع الخضار.
3. في قدر كبير أضيفي 4 لتر لتُعدّي صلصة الطماطم ثمّ 1 ½ كوب من الماء للطهي.
4. أضيفي التوابل والبهارات إلى الصلصلة ثمّ أضيفي خليط الخضار إلى صلصة الطماطم واتركيها على نار خفيفة لمدة 10-12 دقيقة
</td>
<td>وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف</td>
</tr>
</table>

عربي

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-3	**بوبوتي**	1.3 كغم	الغرفة	**المكوّنات** 200 مل من الحليب 2 شرائح من الخبز 750 غ لحم بقري مفروم 1 بصل مفروم (متوسّط الحجم) 2 ملعقة طعام من الزنجبيل المبشور 3 فصوص ثوم مبشور 1 ملعقة طعام مربى المشمس 30 عصير ليمون ¼ كوب من اللوز المقشّر 2 ملعقة متوسطة (أو حارة) من الكاري 1 ملعقة طعام كركم 2 ملعقة طعام ملح 4 أوراق غار أو ليمون 3 بيضات 1. انقعي الخبز في 100 مل من الحليب. امزجيها مع اللحم المفروم. 2. اخلطي جميع المكوّنات باستثناء الحليب المتبقي والزيت والبيض وأوراق الغار. 3. سخّني الزيت في مقلاة واطهي المزيج حتّى الاحمرار بعض الشيء. ضعيه في قدر سعته 1.5 لتر واتركيه جانباً. 4. اخفقي البيض مع الحليب المتبقي واسكبيها على اللحم. 5. ضعي الوعاء في الفرن. اختاري القائمة، اضغطي زر البدء. 6. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن. قدّميه مع أرز الأرز العادي أو بالزعفران.	وعاء بقياس 1.5 مقاوم للحرارة
2-3	**شواء شرائح لحم الضأن**	0.2–0.6 كغم	مبرّدة	1. اختاري شرائح لحم الضأن بوزن 100-150 غ وسماكة 1.5-2.0 سم. تبّليها بالملح والفلفل أو على النحو الذي ترغبين. 2. ضعي الطعام على الرف على طبق خاص. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. عند صدور صوت تنبيه، قلّبي الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.	ضعيها على طبق
3-3	**شواء-شريحة لحم**	0.2–0.6 كغم	مبرّدة	1. اختاري شريحة لحم بوزن 200 غ وسماكة 2.5 سم. تبّليها بالملح والفلفل أو على النحو الذي ترغبين. 2. ضعي الطعام على الرف على طبق خاص. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. عند صدور صوت تنبيه، قلّبي الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.	ضعيها على طبق

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
2-2	خضار بالفرن	1.5 كغ	الغرفة	**المكوّنات** 1 بصلة، مقطّعة إلى قطع 1 باذنجان، مقطع إلى قطع. 1 كوسا، مقطّعة إلى قطع 1 فلفل حلو، مقطّع إلى 3 قطع 3 طماطم مفرومة. 1 ملعقة طعام معجون الطماطم 2 فص ثوم، مهروس 1 ملعقة طعام من الخضر الطازجة، مفرومة 2 ملاعق طعام من الخل 1 ملعقة صغيرة من السكر ملح وفلفل حسب الرغبة 1. أضيفي جميع المكونات في وعاء عميق وكبير آمن الاستخدام في الميكرويف واخلطيه جيّداً وغطّيه بغطاء بلاستيكي واثقبيه للتهوية. 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة، واضغطي على زر البدء. قومي بالتقليب مرتين على الأقل أثناء الطهي.	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف
3-2	الطماطم المحشية	1.0 كغ	الغرفة	**المكوّنات** 4 حبّات بندورة متوسّطة الحجم ملح وفلفل حسب الذوق 300 غ لحم مفروم ½ كوب فتات خبز 2 فص ثوم، مهروس 1 ملعقة طعام خردل ديجون 1 ملعقة خضر مجفّف 1 ملعقة كبيرة جبنة بارميزان 1. قطّعي قمم الطماطم لتشكيل أغطية وإزالة البذور واحرصي على ثقبها والقشرة. رشّي كلاً منها بالملح والفلفل. 2. أضيفي بقية المكوّنات في وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف واخلطيه جيّداً. 3. احشي الطماطم بخليط اللحم البقري وأعيدي وضع القمة. 4. ضعي الطماطم المحشية على طبق، وغطّيها بغلاف بلاستيكي. 5. ضعي الطعام في الميكرويف واختاري القائمة واضغطي على زر البدء.	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف
4-2	كوسا محشي	1.2 كغم	الغرفة	**المكوّنات** 4 حبّات كوسا مستديرة حوالي 200 غرام كل حبة 500 غرام لحم مفروم 2 ملعقة صغير زيت زيتون ملح وفلفل حسب الرغبة 1. اقطعي قمع حبة الكوسة لإزالة بذورها مع الحرص على عدم ثقبها. رشّي كلاً من الطماطم بالملح والفلفل. 2. احشي الكوسا باللحم المفروم وأعيدي القمع. 3. ضعي الطعام على الطبق الزجاجي ورشّي زيت الزيتون. اختاري القائمة واضغطي زر البدء.	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
3-1	**كفتة**	0.2-0.4 كغم	الغرفة	**المكوّنات** 500 غ لحم بقري مفروم 1 كوب من البقدونس المفروم أو المبشور 1 بصل مفروم 2 شرائح خبز ½ ملعقة بهارات مشكّلة ¼ ملعقة صغيرة بابريكا ¼ ملعقة صغيرة من الملح ومسحوق القرفة والفلفل حسب الرغبة 1. أضيفي جميع المكوّنات في وعاء كبير، واخلطيه جيّداً. 2. قسّمي الكمّية وشكّليها إلى نقانق صغيرة (100 جرام/كل واحدة، حوالي 1.5 سم). 3. قومي بوضع الطعام على طبق زجاجي مقاوم للحرارة على الرف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء لبدء الطهي. 4. عند سماع التنبيه، اقلبي الطعام واضغطي زر البدء لإتمام الطهي. 5. بعد الطهي، أخرجي الطعام من الفرن واتركيه.	الطعام على طبق زجاجي مقاوم للحرارة على الرف
4-1	**أرز بالحليب**	0.7 كغم	الغرفة	**المكوّنات** ½ كوب أرز حبة قصيرة 600 غرام من الحليب قليل من الملح ¼ كوب من السكر 3 ملاعق صغيرة من ماء الورد ½ ملعقة صغيرة من العسل والهال المطحون للتقديم، اختياري 1. اخلطي جميع المكونات في وعاء عميق وكبير. قومي بتغطيته بغطاء بلاستيكي واثقبيه للتهوية. 2. قومي بوضع الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية، ثمّ اضغطي على زر البدء لبدء الطهي. 3. عند سماع صوت التنبيه، حرّكي ثم غطّي بغطاء. اضغطي زر البدء لمواصلة الطهي. 4. بعد الطهي، قومي بالتحريك وابقي الطعام مغطىً لمدة 5 دقائق	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف (وعاء زجاجي عميق)
1-2	**شرائح البطاطس بالفرن**	1.5 كغ	الغرفة	**المكوّنات** 1 كغ بطاطا 1 فص ثوم 20 غم زبدة 300 غم كريم 100 غم الجبن المبشور جوزة الطيب والملح والفلفل حسب الذوق 1. قشّري ونظّفي البطاطا ثمّ قطّعيها إلى شرائح 5 ملم. افركي داخل الطبق بالقرنفل والثوم والزبدة. 2. ضعي نصف البطاطا في طبق الخبز مع البهارات. املئي ما تبقى من بطاطا وبهارات ثمّ صبي الكريم والجبن عليها. 3. ضعي صحن الخبز في الفرن. اختاري القائمة الرئيسية، اضغطي على بدء.	صحن خَبز 20×20

تعليمات قائمة الأطباق الشعبية

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-1	ورق العنب	1.0 كغم	الغرفة	**المكوّنات** 1 وعاء من ورق العنب 2 بصلة كبيرة، مفروم ناعم ½ كوب زيت زيتون 1 فص ثوم مهروس 1 طماطم مفرومة 1 كوب عصير ليمون 1 ملعقة طعام من معجون الطماطم والملح الكوشير فلفل أسود مطحون طازج 1 كوب من الأرز الأبيض ½ كوب ماء ¼ كوب شبت مفروم 1. قومي بطهي البصل والثوم والطماطم ومعجون الطماطم وعصير الليمون في وعاء القلي بقليل من الزيت حتّى تكتسب احمراراً خفيفاً. 2. أضيفي الأرز المطبوخ وخليط الخضار والملح والفلفل في وعاء وتُخلَط جيّداً. 3. ضعي ورقة العنب على سطح مستوٍ وضعي ½ 1 ملعقة من خليط الأرز في وسط الورق. لفّي خلِيط الأرز بالورقة. 4. ضعي كلّ الأوراق الملفوفة مصفوفةً في وعاء عميق وكبير وأضيفي الماء وغطّيها بغلاف بلاستيكي. 5. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية واضغطي زر البدء. 6. بعد الطهي، قدّميه مع القشدة الحامضة أو كما تُحبّين.	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف
2-1	الكبسة	2.0 كغم	الغرفة	**المكوّنات** ¼ كوب زبدة 1.2 كغم دجاج، مقطعة إلى 8-10 قطع 1 بصل كبيرة، مفرومة ناعم 3 فص ثوم، مهروس ¼ كوب معجون الطماطم 1 طماطم، مفرومة 2 جزر متوسطة الحجم، مفرومة 1 رشة جوز الطيب المبشور 1 رشة من الكمون المطحون 1 رشة من الكزبرة المطحونة 2 كوب ماء ساخن 1 مكعب مرقة دجاج 200 جرام من الأرز طويل الحبة (لا تشطفيه أو تنقعيه) ¼ كوب زبيب ¼ كوب لوز أرباع، محمّص 1. قومي بطهي الدجاج والجزر والطماطم ومعجون الطماطم والثوم والبصل والزبدة في مقلاة بزيت خفيف حتّى تُصبح بنية اللون بعض الشيء. 2. ضعي خليط الدجاج المطبوخ في وعاء عميق وكبير. أضيفي الأرز والبهارات والزبيت واللوز والماء. قومي بتغطيته بغلاف بلاستيكي وافتحي فيه ثقباً للتهوية. 3. قومي بوضع الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية ثمّ اضغطي على زر البدء. قومي بالتقليب مرّتين على الأقل أثناء الطهي.	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف

الحفظ دافئاً

خاصية حفظ الحرارة ستحفظ الطعام المطبوخ على درجة مناسبة لحين التقديم. ابدئي دائماً بالطعام الساخن. استخدمي الأواني الآمنة للاستخدام في الميكرويف.

مثال: إبقاء الطعام دافئاً يدوياً
لتدفئة الطعام على مستوى عالٍ في 90 دقيقة

1. اضغطي على **STOP/CANCEL.**
2. اضغطي **INVERTER COOK** لحين ظهور "5" على لوحة العرض.
3. اضغطي **START.** تظهر "1h30" على لوحة العرض.

ملاحظات:
يجب كشف الأطعمة المقرمشة (المعجنات والفطائر والكعك المحلّى وما إلى ذلك) خلال حفظ الدفء. يجب تغطية الأطعمة الرطبة بغلاف بلاستيكي أو غطاء آمن الاستخدام في الميكرويف.
كمية الطعام الساخن مناسبة لتقديم 1-3 حصة.

قائمة الأطباق الشعبية

تم برمجة قائمة الفرن الخاصة بك مسبقاً لطهي الطعام تلقائياً. أخبري الفرن ما تريدين طهيه وعدد القطع التي ترغبين بطهيها. ثمّ دعي فرن الميكرويف الخاص بك يطهو اختياراتك.

مثال: لطهي 0.3 كغ كفتة

1. اضغطي على **STOP/CANCEL.**
2. اضغطي **POPULAR MENU** لحين ظهور "1" على لوحة العرض.
3. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى ظهور "1-3" على لوحة العرض.
4. اضغطي **START.**
5. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى ظهور "0.3 kg" على لوحة العرض.
6. اضغطي **START.**

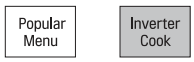
الزبادي

تسمح لك هذه الميزة بطهي الزبادي بواسطة الضغط على زر تخمير/الحفظ دافئاً

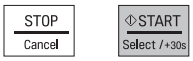
مثال: طهي 0.6 كغ من الزبادي

1. اضغطي على **STOP/CANCEL.**

2. اضغطي **INVERTER COOK** لحين ظهور "4" على لوحة العرض.



3. اضغطي **START.** تظهر "5h00" على الشاشة.



قائمة تعليمات تصنيع الزبادي

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
4	**الزبادي**	0.6 كغ	فاتر	**المكوّنات** 500 مل حليب كامل الدسم مبستر 100 غ من اللبن الطبيعي 1. اغسلي وعاء آمن للاستخدام بالميكرويف ذي حجمٍ مناسب بالماء الساخن. 2. صبي 500 مل من الحليب في وعاء. 3. سخّنيه لقرابة 1.5-2.5 دقيقة بطاقة عالية للميكرويف عالية حتّى 40-50 درجة مئوية. 4. أضيفي 100 مل من الزبادي في وعاء وحرّكيه جيّداً. 5. غطّيه بغلاف بلاستيكي أو غطاء وضع الطعام في الفرن. اختاري القائمة، اضغطي على بدء/إدخال. 6. بعد التخمير، ضعيه في الثلاجة لمدة 5 ساعات. 7. مذاقه رائع مع المربى أو السكر أو الفواكه. ملاحظة: • الأنواع التالية يمكن استخدامها مع الحليب والزبادي: استخدم: حليب، زبادي لا تستخدم استخدم: حليب، زبادي • الحليب كامل الدسم / 100 غ من اللبن الطبيعي / • 2%، 1%، أو حليب خالي الدسم • حليب عالي الكالسيوم • حليب الصويا • الحليب المتبقي • حليب منتهي الصلاحية / • زبادي متبقي • زبادي منتهي الصلاحية • اغسلي جميع الأواني بالماء الساخن وجفّفيها قبل تخمير اللبن. • تأكّدي من أنّ الحليب فاتر (40-50 درجة مئوية) قبل التخمير. • لا تهزيه أو تحرّكيه خلال التخمير فذلك سيؤثّر على رسوخ الزبادي. • إذا كانت كمية المكوّنات أكبر من المقترحة، مدّدي وقت التخمير.	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف

عربي

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
4-3	**لازانيا مجمّدة**	0.3 كغم	مجمّدة	1. أزلي الغلاف عن اللازانيا. 2. ضعي الطعام في الميكرويف. واختاري قائمة الطعام، واضغطي زر البدء.	-
5-3	**بيتزا مجمّدة (سميكة)**	0.5 كغم	مجمّدة	1. أزيلي تغليف البيتزا. 2. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة واضغطي زر البدء.	طبق زجاجي مقاوم للحرارة
6-3	**بيتزا مجمّدة (رقيقة)**	0.2-0.4 كغم	مجمّدة	1. أزيلي التغليف. 2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء.	الرف
7-3	**فيليه السلمون**	0.2-0.6 كغم (180-220غ، 2.5 سم/شخص)	مجمّدة	1. ادهني فيليه السلمون بالزيت والبهارات المفضلة باستخدام الفرشاة. 2. ضعي الطعام على الرف على طبق خاص. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. عند سماع التنبيه، اقلبي الطعام واضغطي زر البدء لمواصلة الطهي.	الرف طبق للتنقيط

إزالة الصقيع والطهي

تمت برمجة الفرن الخاص بك مسبقاً لطهي الطعام تلقائياً. أخبري الفرن ما تريدين طهيه وعدد القطع التي ترغب بطهيها. ثمّ دعي فرن الميكرويف الخاص بك يطهو اختياراتك.

مثال: لطهي 0.3 كغم من قطع الدجاج

1. اضغطي على **STOP/CANCEL**.
2. اضغطي **INVERTER COOK** لحين ظهور "3" على لوحة العرض.
3. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى ظهور "3-3" على لوحة العرض.
4. اضغطي **START**.
5. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى ظهور "0.3 kg" على لوحة العرض.
6. اضغطي **START**.

تعليمات قائمة إزالة الصقيع والطهي

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-3	**الباجيت/الكروسان**	0.1-0.3 كغم	مجمّد	1. انزعي غلاف الخبز/الكروسان. 2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي زر البدء.	طبق زجاجي مقاوم للحرارة
2-3	**أصابع الجبنة**	0.2-0.4 كغم	مجمّد	1. أزيلي تغليف الجبن. 2. ضعي الطعام على الرف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. عند سماع التنبيه، اقلبي الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.	الرف
3-3	**قطع الدجاج المقرمشة**	0.2-0.3 كغم	مجمّدة	1. أزيلي الغلاف عن قطع الناجيت. 2. ضعي الطعام على الرف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. عند سماع التنبيه، اقلبي الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.	الرف

عربي

التليين والإذابة

يستخدم الفرن الطاقة المنخفضة لتليين/إذابة الأطعمة. انظري الجدول التالي.

مثال: إذابة 0.2 كغ من الشوكولاتة

1. اضغطي على **STOP/CANCEL**.
2. اضغطي **INVERTER COOK** لحين ظهور "2" على لوحة العرض.
3. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى ظهور "2-4" على لوحة العرض.
4. اضغطي **START**.
5. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى ظهور "0.2 kg" على لوحة العرض.
6. اضغطي **START**.

تعليمات قائمة التليين وإذابة الطعام

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-2	**الجبن الكريمي**	0.1-0.3 كغ	مبرّدة	1. افرديها وضعيها على طبق. 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. ستكون الجبنة الكريمية في درجة حرارة الغرفة وجاهزة للاستخدام في الوصفة.	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف
2-2	**المثلجات**	2 / 4 كوب	مجمّد	1. أزيلي الغلاف وغطّيها 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. تلين المثلجات لجعلها أسهل للغرف	-
3-2	**الزبدة**	1-3 ea (100-150 غ/كل شخص)	مبردة	1. ضعيها في وعاء. 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. بعد الطبخ، حرّكي لاستكمال الإذابة	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف
4-2	**الشوكولاتة**	0.1-0.3 كغ	الغرفة	1. يمكن استخدام رقائق الشوكولاته أو مربعات الخبز المصنوعة من الشوكولاتة. 2. ضعيها على طبق. 3. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 4. بعد الطبخ، حرّكي لاستكمال الإذابة	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
4-1	**لحم الخروف المشوي**	0.5-1.5 كغم	مبردة	1. ادهني لحم الخروف بالزيت والبهارات المفضلة باستخدام الفرشاة. 2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. عند سماع التنبيه، اقلبي الطعام واضغطي زر البدء لمواصلة الطهي. 4. بعد الطهي، ابقي الطعام مغطّىً بواسطة القصدير لمدة 10 دقائق.	طبق زجاجي مقاوم للحرارة
5-1	**الخضراوات المقلية**	0.2-0.3 كغ	الغرفة	**المكوّنات** الباذنجان، مقطع إلى 1-2 سم سماكة. الكوسا، مقطّعة إلى 1-2 سم سماكة البصل، مقطع إلى أسافين الفلفل الحلو، مقطّع بالنصف بالطول مع التخلّص من البذور بندورة كرزية كاملة الفطر مقطّع إلى أنصاف 1. ادهني الخضراوات بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريدين. 2. ضعي الطعام على طبق زجاجي على الرف. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء. 3. عند سماع التنبيه، جفّفي العصارات قلّبي الطعام. ثمّ اضغطي بدء لمواصلة الطهي.	طبق زجاجي مقاوم للحرارة

ملاحظة

عند الطهي والشواء استخدمي رف التحميص إذا كان لديك.

عربي

قفل الأطفال

هي ميزة السلامة الفريدة التي تمنع تشغيل الفرن في الحالة غير المرغوب بها. لدى ضبط قفل الأطفال، لا يمكن تشغيل الطهي.

لضبط قفل الأطفال

1. اضغطي على **STOP/CANCEL**.
2. اضغطي مع الاستمرار على **STOP/CANCEL** حتى يظهر الرمز "Loc" على الشاشة ويُسمع صوت طقّة.

إذا تم ضبط الوقت من اليوم مسبقاً سيظهر الوقت على الشاشة بعد ثانية واحدة.

في حال تم ضبط قفل الأطفال بالفعل ولمست لوحة أخرى، تظهر الكلمة Loc في لوحة العرض.
يمكنك إلغاء قفل الأطفال باتّباع الخطوات التالية.

لإلغاء قفل الأطفال

1. اضغطي مع الاستمرار على **STOP/CANCEL** حتّى تختفي كلمة "Loc" من لوحة العرض.

بعد إلغاء قفل الأطفال، يعود الفرن للعمل بصورة طبيعية.

الشوي

تم برمجة قائمة الفرن الخاصة بك مسبقاً لطهي الطعام تلقائياً. أخبري الفرن ما تريدين طهيه وعدد القطع التي ترغبين بطهيها. ثمّ دعي فرن الميكرويف الخاص بك يطهو اختياراتك.

مثال: لإعادة تسخين 0.3 كغ من الخضراوات المقلية

1. اضغطي على **STOP/CANCEL**.
2. اضغطي **INVERTER COOK** لحين ظهور "1" على لوحة العرض.
3. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى ظهور "1-5" على لوحة العرض.
4. اضغطي **START**.
5. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى ظهور "0.3 kg" على لوحة العرض.
6. اضغطي **START**.

تعليمات قائمة إعادة التسخين

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-1	**البطاطا المخبوزة**	1.0-0.2 كغم (180-220 غ/كل شخص)	الغرفة	1. اغسلي البطاطا وجفّفيها بواسطة منشفة ورقية. 2. اثقبي كل حبة بطاطا 8 مرات بالشوكة. 3. ضعي الطعام على الرف. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على زر البدء. 4. بعد الطهي، اتركي الطعام لمدة 3 دقائق.	الرف
2-1	**لحم بقري مشوي**	1.5-0.5 كغ	مبردة	1. ادهني لحم البقر بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريدين. 2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء. 3. عند سماع التنبيه، جفّفي العصارة وقلّبي الطعام على الفور. ثمّ اضغطي بدء لمواصلة الطهي. 4. بعد الطهي، اتركي الطعام مغطّىً بالقصدير لمدة 3 دقائق.	طبق زجاجي مقاوم للحرارة
3-1	**الدجاج المشوي**	1.8-0.8 كغ	مبردة	1. ادهني الدجاج بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريدين. 2. ضعي الطعام على طبق زجاجي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء. 3. عند سماع التنبيه، جفّفي العصارة وقلّبي الطعام على الفور. ثمّ اضغطي بدء لمواصلة الطهي. 4. بعد الطهي، اتركي الطعام مغطّىً بالقصدير لمدة 10 دقائق.	طبق زجاجي مقاوم للحرارة

الطهي بالشواية

تسمح لك هذه الميزة بإنضاج الطعام وتحميصه بسرعة. ليست هناك حاجة لإعادة التسخين.
استخدمي قفازات الفرن السميك عند إخراج الأطعمة والملحقات بعد الطهي لأنّ الفرن وملحقاته تكون ساخنة جدّاً.

مثلاً: استخدام الشواية لطهي الطعام لمدة 5 دقائق و30 ثانية.

1. اضغطي على **STOP/CANCEL**.
2. اضغطي زر **COOK MODE** حتّى تظهر "GrIL" على الشاشة.
3. اضغطي **START**.
4. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى يظهر "5:30" على لوحة العرض.
5. اضغطي **START**.

تنبيه

استخدمي قفّازات الفرن السميكة دائماً عند إخراج الأطعمة والملحقات بعد الطهي لأنّ الفرن وملحقاته ستكون ساخنة جدّاً.

ملاحظة

- تسمح لك هذه الميزة بإنضاج الطعام وتحميصه بسرعة.
- للحصول على أفضل نتيجة، استخدمي الملحقات التالية.
- يرجى عدم استخدام الملحقات التالية.

الرف

الطهي بالمزج مع الشواية

يسمح لك الفرن باستخدام مزيج من مزايا الطبخ لطهي الطعام (الشواية + الميكرويف)

مثلاً: برنامج ذو طاقة منخفضة جدّاً 330 واط والمزج لوقت طهي 25 دقيقة

1. اضغطي على **STOP/CANCEL**.
2. اضغطي زر **COOK MODE** حتّى تظهر "Co-1" على الشاشة.
3. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى يظهر "Co-2" على لوحة العرض.
4. اضغطي **START**.
5. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى يظهر "25:00" على لوحة العرض.
6. اضغطي **START**. يمكنك تدوير المفتاح عند الطهي لزيادة أو تقليل وقت الطهي.
توخّي الحذر عند إخراج الطعام حيث أن الوعاء سيكون ساخناً.

ملاحظة

- يسمح لك الفرن باستخدام مزيج من مزايا الطبخ لطهي الطعام (الشواية + الميكرويف)، مما يعني أنّ الطعام سيستغرق وقتاً أقل لينضج.
- يمكنك تعيين ثلاثة من مستويات الطاقة الصغيرة في وضع المزج مع الشواية (Co-1: 220 واط، Co-2: 330 واط، Co-3: 440 واط).
- تسمح لك هذه الميزة بإنضاج الطعام وتحميصه بسرعة للحصول على أفضل نتيجة استخدمي الملحقات التالية.

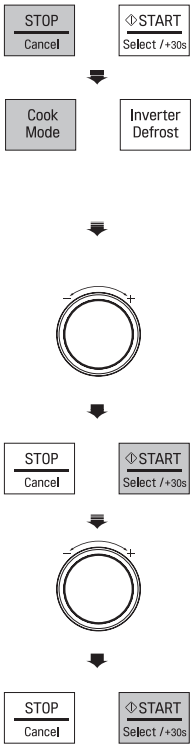
الرف

عربي

كيفية الاستخدام وقت الطهي (الطهي اليدوي)

تسمح لك هذه الوظيفة بطهي الطعام للفترة المرجوة. تتوفّر 5 مستويات للطاقة. يوضّح المثال التالي كيفية تعيين الطاقة 1000 واط للوقت المطلوب.

مثلاً لطهي الطعام على 1000 واط لمدة 5 دقائق و30 ثانية.



1. اضغطي على **STOP/CANCEL**.
2. اضغطي زر **COOK MODE** حتّى تظهر القيمة "1200 W" على الشاشة (في البداية تظهر القيمة 1200 W على الشاشة بما يعني أنّه تم تعيين الفرن على الطاقة 1200 واط ما لم يتم اختيار وضع طاقة متخلف.)
3. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى يظهر "1000 W" على لوحة العرض.
4. اضغطي **START**.
5. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى يظهر "5:30" على لوحة العرض.
6. اضغطي **START**.

عند انتهاء الطهي، يُسمع صوت التنبيه. ستظهر كلمة انتهاء "End" على شاشة العرض، وتبقى على الشاشة. يصدر صوت التنبيه كلّ دقيقة حتّى يتم فتح الباب أو الضغط على أي زر، قبل 5 دقائق.

ملاحظة

- في حال لم تقومي بتحديد مستوى الطاقة، سيعمل الفرن عند طاقة عالية. لتعيين الطهي بطاقة عالية، تخطّي الخطوة رقم (3) أعلاه.

مستويات الطاقة للميكرويف

قد تم تجهيز فرن الميكرويف بخمسة مستويات للطاقة، لتُعطيك أقصى قدراً من المرونة والتحكّم بالطهي. يعرض الجدول المجاور بعض الأفكار عن الأطعمة التي يتم تجهيزها بمستويات مختلفة من الطاقة.

- يبيّن الرسم البياني المجاور إعدادات مستوى الطاقة لفرن الميكرويف الخاص بك.

مستوى الطاقة	الاستخدام
عالي 1200 **واط**	• ماء مغلي. • إنضاج اللحم المفروم. • صنع الحلوى • طهي قطع الدجاج والسمك والخضار • طهي قطع اللحم اللين.
1000 **واط**	• إعادة تسخين الأرز والمعكرونة والخضار. • إعادة تسخين الأطعمة الجاهزة بسرعة. • إعادة تسخين الساندويشات.
700 **واط**	• طهي أطباق البيض والحليب والجبن. • طهي الكعك والخبز. • إذابة الشوكولاتة. • طهي لحم العجل. • طهي سمكة كاملة. • طهي الحلويات والكاسترد.
400 **واط**	• إذابة الثلج عن اللحوم والدواجن والمأكولات البحرية. • طهي قطع اللحم الأقل ليونة. • طهي وشواء شرائح لحم الخنزير. • إزالة البرودة من الفواكه.
200 **واط**	• تليين الزبدة • حفظ الأطعمة والأطباق الرئيسية دافئة. • تليين جبنة الكريمة والزبدة.

ضبط الساعة

عند توصيل الفرن لأول مرّة أو عودة التيّار الكهرباء بعد انقطاع، تعود الأرقام في لوحة العرض للضبط "12 H"

مثلاً لضبط الساعة عند 11:11

1. اضغطي على **START** حتّى ظهور 12H على لوحة العرض. (يمكنك تدوير المفتاح حتّى "24H" لاختيار وضع 24 ساعة قبل اتّباع الخطوات التالية)
2. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى يظهر الرقم ":11"
3. اضغطي **START**.
4. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى يظهر الرقم "11:11".
5. اضغطي **START**.

ملاحظة

- إذا أردت تعيين الساعة مجدداً أو تغيير الخيارات، ستحتاج لفصل القابس وإعادة التوصيل.
- إذا لم تكن ترغب بإستخدام وضعية الساعة، إضغط على زر إيقاف\مسح بعد توصيل قابس الفرن.

التشغيل السريع

تسمح لك ميزة التشغيل السريع بتحديد 30 ثانية كفترة طبخ عالية الطاقة بلمسة على البدء.

مثلاً ضبط دقيقتين من الطهي على طاقة علاية

1. اضغطي على **STOP/CANCEL**.
2. اضبطي دقيقتين على الطاقة العالية.

اضغطي على زر بدء/إدخال لأربع مرّات
سينتهي الفرن قبل انتهائك من الضغطة الرابعة.
أثناء الطهي باستخدام التشغيل السريع يمكنك تمديد وقت الطهي حتّى 99 دقيقة و59 ثانية ولذلك بتكرار الضغط على زر بدء/إدخال.

أكثر/أقل

من خلال تدوير المفتاح، يمكن تعديل توقيت الطهي لزيادة أو تقليل المدة. بتدوير المفتاح، سيزيد وقت الطهي أو ينقص 10 ثوانٍ في كلّ مرة. الحد الأقصى للوقت هو 99 دقيقة و59 ثانية.

مثلاً لضبط عاكس الطهي
(على سبيل المثال شوي الدجاج) وقت الطهي لفترة أطول أو أقصر

1. اضغطي على **STOP/CANCEL**.
2. اضغطي **INVERTER COOK** لحين ظهور "1" على لوحة العرض.
3. قومي بتدوير المفتاح حتّى يظهر "1-3".
4. اضغطي **START**.
5. قومي بتدوير **المفتاح** حتّى ظهور "1.0 kg" على لوحة العرض.
6. اضغطي **START**.
7. أديري **المفتاح** لزيادة أو إنقاص وقت الطهي بمعدّل 10 ثوانٍ.

توفير الطاقة

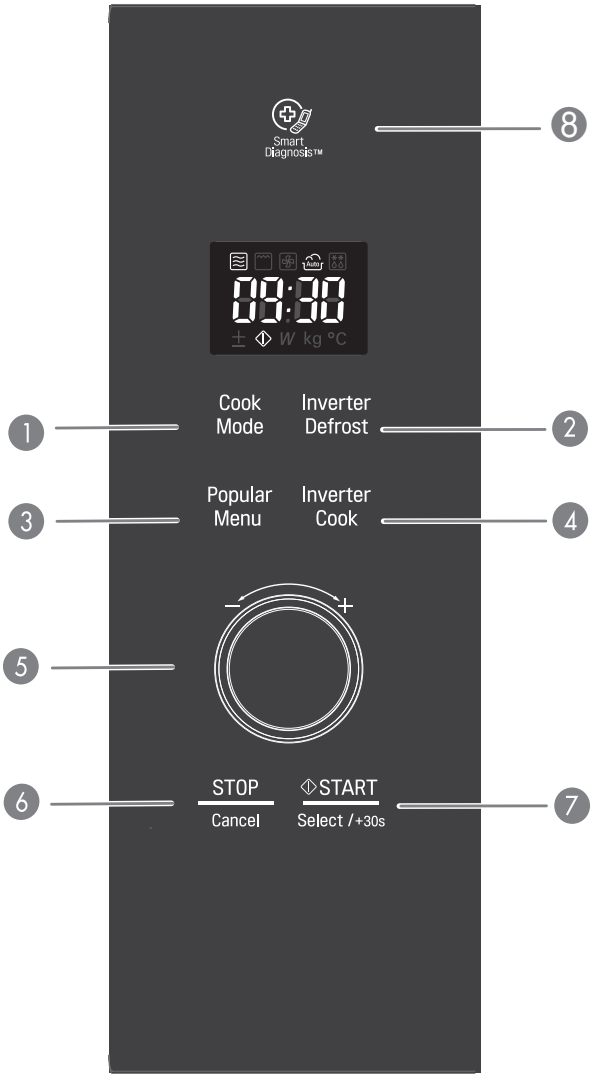
أي توفير الطاقة عن طريق إطفاء الشاشة. تعمل هذه الميزة عندما يكون الميكرويف في وضع الاستعداد والشاشة لا تعمل.

ملاحظة

- عند استخدام وضع الساعة، سوف تبقى الشاشة تعمل.

عربي

لوحة التحكّم



الجزء
1 **وضع الطهي** انظري الصفحة 10 "الطهي المؤقّت" انظري الصفحة 11 "الطهي بالشواية" انظري الصفحة 11 "الطهي بالمزج مع الشواية"
2 **عاكس التذويب** انظري الصفحة 26 "عاكس التذويب"
3 **قائمة الأطباق الشعبية** انظري الصفحة 18 "قائمة الأطباق الشعبية"
4 **عاكس الطهي** يسمح لك عاكس الطهي بطهي معظم الطعام المفضّل لديك عن طريق تحديد نوع ووزن الطعام انظري الصفحة 12 "الشوي" انظري الصفحة 14 "التليين والإذابة" انظري الصفحة 15 "إزالة الصقيع والطهي" انظري الصفحة 17 "الزبادي" انظري الصفحة 18 "الحفظ دافئاً"
5 **(المفتاح) أكثر/أقل** • اختاري قائمة الطهي. • ضبط وقت الطهي والوزن • خلال الطهي بالخاصية الأوتوماتيكية واليدوية، يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي في أي وقت عن طريق تدوير القرص (عدا وضع إزالة الثلج).
6 **إيقاف/مسح** إيقاف ومسح كل المدخلات عدا الوقت من اليوم
7 **البدء** • لبدء الطهي الذي تم تحديده، اضغطي على هذا الزر مرّة واحدة. • ميزة التشغيل السريع تسمح لك بتحديد 30 ثانية كفترات طهي عالية الطاقة لمسة على زر البدء.
8 **التشخيص الذكي** قومي بتقريب سمّاعة الهاتف إلى الشعار عندما يطلب منك موظف مركز الخدمة المعتمد ذلك للمساعدة في تشخيص المشاكل التي طرأت على فرن الميكرويف والاتّصال لطلب المساعدة.

لوحة العرض

الأيقونة			
	عند تشغيل فرن الميكرويف، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.	±	عند ضبط وضع أكثر/أقل، تظهر الأيقونة على الشاشة.
	عند تشغيل الشواية، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.	◇	عند تشغيل وضع بدء الطهي، تظهر الأيقونة على الشاشة.
	عندما تشغيل وضع المزج مع الشواية، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة	W	عند ضبط وضع أكثر/أقل، تظهر الأيقونة على الشاشة.
Auto	عند تشغيل وضع عاكس الطهي/الطهي بالبخار، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.	kg	عند ضبط وضع الوزن، تظهر الأيقونة على الشاشة.
	عند تشغيل وضع عاكس التذويب، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.		

6. اضغطي زر إيقاف/مسح، ثمّ اضغطي زر البدء مرة واحدة لضبط زمن الطهي عند 30 ثانية.

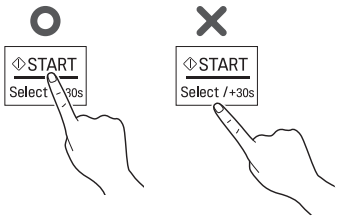
7. سيبدأ العد التنازلي على لوحة العرض من 30 ثانية، وسيصدر صوت التنبيه عند وصول العد إلى صفر. افتحي باب الفرن وتفقدي درجة حرارة الماء. سيسخن الماء في حال كان الفرن يعمل بشكلٍ سليم. توخّي الحذر عند اخراج الوعاء فقد يكون ساخناً.

لقد تم تركيب الفرن الآن

8. يجب تحريك ورجّ محتويات زجاجات الرضاعة وعبوات أطعمة الأطفال والتأكّد من حرارتها قبل استخدامها لتفادي الإصابة بحروق.

9. قد لا يتم التعرّف على الزر في الحالات التالية:

- الضغط خارج منطقة الزر فقط.
- الضغط على الزر باستخدام مسمار أو طرف الأصبع



ملاحظة

لا تستخدمي قفّازات مطاطية أو تلك التي تُستعمل لمرّة واحدة.
عند مسح لوحة التحكّم باللمس بمنشفة مبللة، تخلّصي من الرطوبة الزائدة على اللوحة بعد الانتهاء.

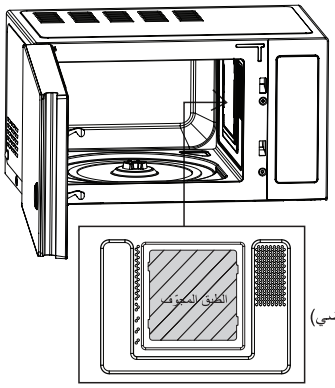
10. يجب ألّا يتجاوز ضبط وقت الطهي طاقة الميكرويف المعروفة (700 واط، 800 واط) بسبب الطاقة العالية نسبياً الناتجة عن المنتج. قد يتسبب التسخين الزائد بالمنتج بتشكّل الرطوبة على الباب.

قبل الاستخدام

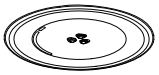
إزالة التغليف والتركيب

باتّباع الخطوات الأساسية في هاتيْن الصفحتيْن، ستتمكني بسرعة من تفقّد الفرن الخاص بك: هل يعمل بشكلٍ صحيح أم لا. يرجى الانتباه على وجه الخصوص للتعليمات بخصوص مكان تثبيت الفرن. عند إزالة تغليف الفرن، تأكّدي من إزالة جميع الملحقات ومواد التغليف. تحقّقي من أنّ الفرن الخاص بك لم يتضرّر أثناء الشحن.

1. أزيلي غلاف الفرن وضعيه على سطحٍ مستوٍ.



* لا تقم بإزالة الطبق المجوّف (الطبق الفضي)



الصينية الزجاجية

حلقة التدوير

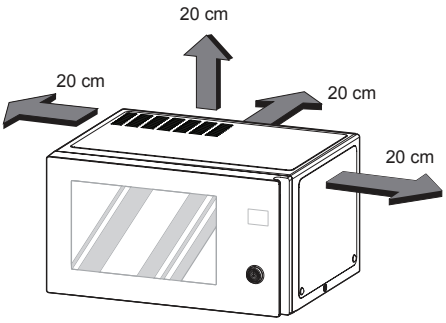
الرف

المحور القابل للدوران

ملاحظة

- لا تقم بإزالة الطبق المجوّف (الطبق الفضي) داخل الفرن.
  الطبق المجوّف يقوم على حماية أجزاء الميكروويف من بقع الغذاء

2. ضعي الفرن في مكانٍ مستوٍ من اختيارك، واحرصي على أن يكون بارتفاع 85 سم، وعلى ترك مسافة 20 سم من الأعلى و 20 سم من الخلف والجانبين لتوفير تهوية مناسبة للفرن. هذا ويجب أن تبعد الواجهة الأمامية للفرن عن حافة السطح بمسافة 8 سم كحدٍ أدنى لتفادي انزلاقه. يحتوى الفرن على منفذ للبخار في الأسفل أو في أحد الجوانب. قد يؤدّي سد هذا المنفذ إلى الإضرار بالفرن.
قد يؤدّي استخدام الميكرويف في مكان مغلق أو خزانة لمنع تدفّق الهواء وبالتالي عدم تبريد المنتج، مما قد يؤدّي إلى تراجع الأداء أو تقصير عمر الجهاز. يرجى وضع الميكرويف على سطحٍ عالٍ إن أمكن.

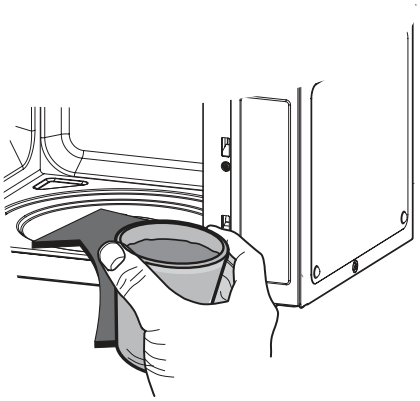


ملاحظة

- ينبغي ألّا يُستخدم هذا الفرن لأغراض تجارية.

3. يمكن توصيل الفرن بالتيار الكهربائي عن طريق مقبس منزلي قياسي. تأكّدي من أنّ الفرن هو الجهاز الوحيد الموصول في هذا المقبس. في حال لم يعمل الفرن بالشكل الصحيح، افصليه عن المقبس الكهربائي ومن ثمّ أوصليه مجدداً.

4. افتحي باب الفرن بسحب مقبض الباب. ضعي حلقة التدوير والصينية الزجاجية أعلاها داخل الفرن.



5. املئي وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف بما مقداره 300 ملم (2/1 باينت) من الماء. ضعيه على الصينية الزجاجية وأغلقي باب الفرن. في حال احترتِ في اختيار نوع الوعاء الذي ستستخدمينه، ارجعي إلى القسم الخاص بالأواني الآمنة الاستخدام في الميكرويف.

- قد تُصبح ساخنة، مما قد يعرّضك لخطر الحرق ما لم ترتدي قفازات الفرن السميكة.

18 يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة بقايا الطعام العالقة فيه.

- قد يؤدّي عدم المحافظة على نظافة الفرن إلى تردّي السطح مما قد يؤثّر سلباً على فترة حياة الجهاز، وربما تؤدّي أيضاً إلى حدوث حالات خطرة.

19 استخدمي فقط مسبار الحرارة الموصى به لهذا الفرن.

- لا يُمكنك التأكّد من دقّة درجة الحرارة باستخدام مسبار حرارة غير مناسب.
- لا يحتوي هذا الطراز على مرفق لاستخدام مسبار الحرارة.

20 هذا الجهاز مخصص للاستخدام داخل التطبيقات المنزلية والمشابهة مثل:

- مناطق المطبخ المخصصة للموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛
- البيوت الزراعية؛
- بواسطة النزلاء في الفنادق والشقق الفندقية وغيرها من البيئات السكنية؛
- النزلاء في البيئات الفندقية بشكلٍ عام.

21 هذا الجهاز غير مصمّم لاستخدام الأطفال دون سن الثامنة والضعاف بدنياً أو عقلياً أو حسياً أو لاستخدام الأشخاص الذين تنقصهم المعرفة والخبرة دون إشراف أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الفرن بطريقة آمنة وفهمهم لمخاطر الاستخدام غير الصحيح. يجب ألّا يعبث الأطفال بالجهاز. لا يجوز القيام بأعمال التنظيف والصيانة الخاصة بالمستخدم من قبل الأطفال دون سن الثامنة ودون إشراف.

22 الميكرويف مخصّص لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدّي تجفيف الأطعمة أو الملابس وتسخين الخرق والنعال والاسفنج والقماش المبلل وما شابه إلى خطر الإصابة أو اشتعال حريق.

23 الجهاز غير مُصمّم للعمل بواسطة وسائل توقيت خارجية أو نظام تحكّم عن بعد منفصل.

24 اتّبعي تعليمات المصنّع بحذافيرها لمنتجات الفشار. لا تتركي الفرن دون مراقبة أثناء فرقعة الفشار. في حال عدم نضج الفشار بعد انقضاء الزمن المقترح، توقّفي عن الطهي. إيّاكي واستخدام الأكياس الورقية البنية لإعداد الفشار. لا تحاول طهي الحبوب المتبقية أبداً.

- قد تؤدّي المبالغة في الطهي إلى احتراقها.

25 يجب تأريض هذا الجهاز.

الأسلاك في سلك التوصيل الرئيسي ملوّنة بالشكل التالي:

أزرق ~ حيادي
بني ~ حي
أخضر وأصفر ~ أرضي

نتيجةً لاحتمال عدم توافق ألوان أسلاك سلك التوصيل الرئيسي لهذا الجهاز مع العلامات الملونة المحددة على أطراف القابس بالمنفذ اتّبعي ما يلي:

يجب توصيل السلك الأزرق بالمنفذ الذي يحمل علامة N أو الملوّن بالأسود.
يجب توصيل السلك البني بالمنفذ الذي يحمل علامة L أو الملوّن بالأحمر.
يجب توصيل السلك الملوّن بالأخضر والأصفر أو بالأخضر بالمنفذ الذي يحمل الحرف G أو الرمز ⏚ .

في حال تلف السلك، يجب استبداله بوساطة المصنّع أو وكيل خدماته أو شخص مؤهّل مماثل لتفادي المخاطر.

- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بضرر كهربائي خطير.

26 استخدمي أدوات الطهي الملائمة للطهي في أفران الميكرويف فقط.

27 ينبغي ألّا يُستخدم هذا الفرن في خدمات تقديم الطعام التجارية.

- قد يؤدّي الاستخدام غير الصحيح إلى تضرّر الفرن.

28 يجب ألّا يوضع هذا الميكروويف في خزانة.

- هذا الميكروويف مخصص للاستخدام منفصلاً عن أي تركيب.

29 يمكن توصيل الجهاز بجعل القابس بالمتناول أو من خلال إضافة مفتاح في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التوصيل الكهربائي.

- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح للقابس أو المفتاح بصعق كهربائي أو حريق.

30 قد يسخن الباب أو السطح الخارجي للجهاز أثناء تشغيله.

31 احرصي على إبعاد الجهاز وسلكه عن متناول الأطفال دون سن الثامنة.

32 يجب تحريك أو رج محتويات زجاجات الرضاعة أو عبوات أطعمة الأطفال الرضّع، كما ويجب التأكّد من حرارتها قبل استهلاكها لتفادي الحروق.

33 حافظي على نظافة الفرن من الداخل والخارج. يُشار إلى تفاصيل طريقة تنظيف فرنك في المحتوى أعلاه بعبارة "لتنظيف الفرن الخاص بك"

34 وفقاً لمتطلبات التركيب، وإلّا فإن هناك تأثير للحرارة وعرضة للخطر.

35 لا ينبغي استخدام التنظيف بالبخار

36 احذري، سطح ساخن.

عند استخدام هذا الرمز، فهذا يعني أنّ الأسطح عرضة لأن تُصبح ساخنة أثناء الاستخدام.

37 لا تضعي شيئاً أعلى المنتج (كتاب، صندوق ... إلخ). قد ترتفع درجة حرارة المنتج أو يشتعل الجسم أو يسقط مما يتسبب بإصابة جسدية.

14 يسخُن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء استخدام الفرن، وبالتالي يجب تجنّب لمس الأجزاء الساخنة، وإبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات عنه ما لم يخضعوا للإشراف المستمر.

15 يسخن الجهاز أثناء استخدامه. وبالتالي يجب تجنّب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.

16 لا تستخدمي منظفات الكشط القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة في تنظيف الباب الزجاجي للفرن؛ فقد تتسبب في خدش السطح، مما قد يؤدّي إلى تكسّر الزجاج.

⚠ تنبيه

1 لا يمكنكِ تشغيل الفرن والباب مفتوح لاحتواء آلية الباب على قفل أمان. تفادي العبث بقفل الأمان.

- قد يؤدّي ذلك إلى خطر التعرّض إلى طاقة موجات دقيقة مفرطة. (يعمل قفل الأمان تلقائياً على إيقاف تشغيل أي نشاط طهي أثناء فتح الباب.)

2 لا تضعي شيئاً (كمنشفة مطبخ، أو منديل، أو ما إلى ذلك) بين الواجهة الأمامية للفرن والباب أو تسمحي بتراكم بقايا الطعام أو المنظّف على الأسطح العازلة.

- قد يؤدّي ذلك إلى خطر التعرض لطاقة موجات دقيقة مفرطة.

3 يُرجى التأكّد من ضبط زمن الطهي بالشكل الصحيح، حيث تتطلب كميات الطعام الصغيرة زمناً أقل للطهي والتسخين.

- قد يؤدّي الطهي الزائد للأطعمة إلى اشتعالها وبالتالي إلحاق الضرر بالفرن.

4 عند تسخين السوائل، كالحساء والصلصة والمشروبات في فرن الميكروويف؛

* **تجنّبي استخدام أوعية مسطحة الجوانب بعنق ضيق.**
* **لا تسخنيها أكثر من اللازم.**
* **حركي السائل قبل وضع الوعاء في الفرن وأعيدي تحريكها مجدّداً في منتصف زمن الطهي.**
* **بعد التسخين، دعي الوعاء داخل الفرن لوقتٍ قصير وحركيه أو رجيه مجدّداً بحذر، وتأكّدي من درجة حرارة السائل قبل استهلاكه لتفادي الإصابة بحروق (لا سيما، محتويات زجاجات الرضاعة وعبوات أطعمة الأطفال).**

- احذري عند التعامل مع الوعاء. قد يصل تسخين المشروبات بالميكروويف إلى درجات تتجاوز الغليان دون تكوّن فقاعات، وبالتالي يجب توخّي الحذر عند التعامل مع الوعاء.

5 يحتوى الفرن على منفذ للبخار في الأعلى أو الأسفل أو الجوانب. لا تسدّي هذا المنفذ.

- قد يؤدّي ذلك إلى الإضرار بالفرن أو إلى نتائج طهي سيئة.

6 لا تشغّلي الميكروويف وهو فارغ. من الأفضل أن تتركي كأس من الماء في الفرن عند عدم استخدامه، حيث سيمتص الماء جميع طاقة الموجات الخفيفة، في حال تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

- قد يؤدّي الاستخدام غير الصحيح إلى الإضرار بالفرن.

7 لا تطهي طعاماً ملفوفاً بمناشف ورقية، ما لم يحتوِ كتاب الطهي الخاص بك على تعليمات كهذه للأطعمة التي تقومين بطهيها. ولا تستخدمي الصحف بدلاً من المناشف الورقية في الطهي.

- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بانفجار أو حريق.

8 لا تستخدمي أوعية خشبية أو خزفية تحتوي على تطعيمات معدنية (كالذهب أو الفضّة). تخلّصي دائماً من أربطة الأسلاك المعدنية. تحققي من أنّ الأواني آمنة للاستخدام في الميكروويف قبل استخدامها. لا يُسمح باستخدام الأوعية المعدنية للأطعمة أو المشروبات أثناء الطهي في الميكرويف.

- قد تسخن وتحترق. وقد تتقوّس الأجسام المعدنية الموجودة داخل الفرن، ما قد يُحدث أضراراً جسيمة.

9 لا تستخدم منتجات الورق المعاد تدويره.

- قد تحتوي على شوائب يمكن أن تشتعل و/أو تحترق عند استخدامها في الطهي.

10 لا تقومي بشطف الطبق والحامل بوضعهما في الماء بعد الانتهاء من الطهي مباشرة. قد يتسبب ذلك في كسرهما أو تلفهما.

- قد يؤدّي الاستخدام غير الصحيح إلى الإضرار بالفرن.

11 تأكّدي من تثبيت الفرن في وضع يكون الباب الأمامي فيه خلف أو يبعد عن حافّة السطح المثبّت عليه الفرن بمقدار 8 سم أو أكثر لتفادي انزلاق الجهاز بشكلٍ غير مقصود.

- **قد يؤدّي الاستخدام غير الصحيح إلى حدوث إصابة جسدية أو تضرر الفرن.**

12 قومي بإحداث ثقوب في البطاطس أو التفاح أو الخضروات أو الفواكه المشابهة قبل طهيها.

- قد تنفجر.

13 لا تطهي البيض غير المقشر. لا يجوز تسخين البيض غير المقشّر أو البيض المسلوق في الميكروويف، فقد ينفجر حتّى بعد الانتهاء من التسخين في الميكروويف.

- سيزداد الضغط داخل البيض ويؤدي إلى انفجاره.

14 لا تجرّبي القلي العميق في الفرن.

- قد يؤدّي هذا إلى غليان مفاجئ للسائل الساخن.

15 في حال لاحظتِ وجود (أو انبعاث) دخان، قومي بإيقاف تشغيل أو فصل الفرن عن التيّار الكهربائي وأبقي الباب مغلقاً لمنع تسرّب اللّهب.

- قد يتسبب ذلك بإحداث أضرار جسيمة كالحريق أو الصعق الكهربائي.

16 عند تسخين أو طهي الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، راقبي الفرن وتفقديه باستمرار فهي قابلة للاشتعال.

- قد ينسكب الطعام نتيجة احتمال تردّي هذه الأوعية، مما قد يتسبب في إحداث حريق أيضاً.

17 قد تكون درجات حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها عالية عند تشغيل الجهاز. لا تلمسي باب الفرن، والسطح الخارجي، والسطح الخلفي، وتجويف الفرن، والملحقات والأطباق خلال وضع الشواء ووضع الحمل الحراري وعمليات الطهي التلقائية وتأكّدي من أنّها ليست ساخنة قبل تنظيفها.

تعليمات السلامة الهامة

يُرجى قراءة التعليمات بعناية والاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل.

اقرئي واتّبعي كافة التعليمات قبل استخدام الفرن لتفادي خطر الاشتعال أو الصعق الكهربائي أو الإصابة الجسدية، ولتحاشي التسبب بأضرار نتيجة استخدام الفرن. لا يُغطّي

هذا الدليل كافّة الحالات المحتمل حدوثها. اتّصلي دائماً بوكيل الخدمات أو المصنّع عند مواجهتك لمشكلات يصعب عليك فهمها.

⚠ تحذير

هذا هو رمز التنبيه للسلامة. ينبهك هذا الرمز الى المخاطر المحتملة التي يمكن أن تؤدي إلى وفاتك أو إصابتك وكذلك الحال مع الآخرين. كافة تعليمات السلامة مسبوقة برمز التنبيه للسلامة مصحوباً بكلمة "تحذير" أو "تنبيه"، حيث تعني هذه الكلمات:

⚠ تحذير

ينبّهك هذا الرمز إلى المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي قد تتسبب بإصابة بالغة أو الوفاة.

⚠ تنبيه

ينبّهك هذا الرمز إلى المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي قد تتسبب بإصابة جسدية أو إضرار بالممتلكات.

⚠ تحذير

1 **لا تحاولي العبث في أو تعديل أو إصلاح الباب أو قفل الباب أو لوحة التحكّم أو مفاتيح القفل الداخلي الآمن أو أية أجزاء أخرى من الفرن، كأن تحاولي إزالة أي غطاء يوفّر الحماية ضد التعرّض لطاقة الموجات الدقيقة. لا تُشغّلي الفرن في حال كان قفل الباب أو الأجزاء المجاورة لفرن الميكروويف في وضع خاطئ. لا يجوز أن يُصلِح الفرن سوى فنّي خدمة مؤهّل.**

- على عكس الأجهزة الكهربائية الأخرى، يعدّ فرن الميكروويف عالي الفولتية والتيار. لذا، قد يؤدّي استخدامه أو إصلاحه بطريقة غير سليمة إلى خطر التعرّض إلى طاقة موجات دقيقة مفرطة أو إلى الإصابة بصعق كهربائي.

2 **لا تستخدمي فرن الميكروويف في إزالة الرطوبة. (على سبيل المثال، تشغيل فرن الميكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس أو الألعاب أو الأجهزة الإلكترونية أو الحيوانات الأليفة أو الأطفال أو ما إلى ذلك).**

- قد يتسبب ذلك بتهديد السلامة على نحوٍ خطير فقد يتسبب بالحريق أو الاحتراق أو الموت المفاجئ نتيجة صعق كهربائي.

3 **هذا الجهاز غير مصمّم لاستخدام الضعاف بدنياً أو عقلياً أو حسياً (بما في ذلك الأطفال) أو لاستخدام الأشخاص الذين تنقصهم المعرفة والخبرة دون إشراف أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الفرن من قبل المسؤولين عن سلامتهم. يجب الإشراف على الأطفال (الصغّار) لضمان عدم عبثهم بالجهاز.**

- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بأضرار كالحريق أو الصعق الكهربائي أو الاحتراق.

4 **قد تسخُن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء استخدام الفرن، وبالتالي يجب إبعاد الأطفال عنه.**

- قد يصابوا بحروق.

5 **يجب عدم تسخين السوائل وغيرها من الأطعمة في عبوات مختومة، فهي عرضة للانفجار. أزيلي الغلافي البلاستيكي عن الأطعمة قبل الطهي أو إذابة الثلج، رُغم أنّه في بعض الحالات يجب تغطية الأطعمة بغشاء بلاستيكي عند تسخينها أو طهيها.**

- قد تنفجر.

6 **احرصي على استخدام الملحقات المناسبة لكل وضع تشغيل**

- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بأضرار لفرنك أو الملحقات أو قد يُنتج شرارة أو يحترق.

7 **يجب ألّا يُسمح للأطفال بالعبث بالملحقات أو التعلّق بمقبض الباب.**

- قد يتسبب ذلك بالأذى لهم.

8 **من الخطر قيام أي شخص غير الشخص المختص بأعمال الخدمة أو الإصلاحات التي تنطوي على إزالة الغطاء الذي يؤمّن حماية ضد التعرّض لطاقة الميكرويف.**

9 **يجب ألّا يُسمح للأطفال باستخدام الفرن عند تشغيله بوضع المزج إلّا تحت إشراف شخص بالغ نتيجة درجات الحرارة الناتجة عنه.**

10 **لا تشغّلي الفرن إذا كان معطّلاً. فمن المهم جداً أن يتم إغلاق باب الفرن تماماً وعدم وجود ضرر بكلٍ من: (1) الباب(انحناء)، (2) المفصلات والصمامات (كسر أو ارتخاء)، (3) أقفال الباب والأسطح العازلة.**

- قد يؤدّي ذلك إلى خطر التعرّض لطاقة موجات دقيقة مفرطة.

11 **في حال تضرّر الباب أو أقفال الباب، يجب عدم تشغيل الفرن حتّى إصلاحها من قبل فنّي مختص.**

12 **الفرن مزوّد بسلك توصيل أو منفذ كهربائي محمول، يجب توصيل وصلة السلك بالمنفذ الكهربائي المحمول بطريقة تحول دون تعرّضه لرذاذ أو رطوبة.**

13 **يجب ألّا يُسمح للأطفال باستخدم الفرن إلا تحت الإشراف أو بتزويدهم بالتعليمات الكافية التي تمكّن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة وتفهيمه الأخطار الناتجة عن الاستخدام غير المناسب.**

كيف تعمل وظيفة الموجات الدقيقة

تمثّل الموجات الدقيقة شكلاً من أشكال الطاقة يُشبه موجات الراديو والتلفاز وضوء الشمس العادي. وهي عادةً ما تنتشر نحو الخارج، فهي تسافر في الهواء وتختفي دون أثر. لكن هذه الأفران تحتوي على مغنطرون مُصمّم خصيصاً للاستفادة من الطاقة في أفران الميكروويف، إذ تُستخدم الكهرباء، التي تُزوّد أنبوب المغنطرون، في توليد طاقة الموجات الدقيقة.

تدخل هذه الموجات الدقيقة منطقة الطهي من خلال فتحات موجودة داخل الفرن الذي يحتوي طبقاً بداخله. إذ لا تستطيع هذه الموجات أن تنفذ من الجدران المعدنية للفرن، في حين أنّها تستطيع أن تخترق المواد مثل الزجاج والخزف والورق، وهي المواد التي تُصنّع منها أطباق الطهي الآمنة للاستخدام في الميكروويف.

لا تُسخّن الموجات الدقيقة مستلزمات الطهي، رُغم أنّ أواني الطهي تسخن في النهاية نتيجة الحرارة المتولّدة عن الطعام.

جهاز كهربائي آمن للغاية

يعدّ فرن الميكرويف من أكثر الأجهزة الكهربائية المنزلية أماناً. فعند فتح الباب، يتوقف الفرن تلقائياً عن توليد الموجات الدقيقة. كما وتتحول طاقة الموجات الدقيقة عندما تدخل الطعام إلى حرارة بالكامل، فلا تترك أثراً قد يؤذيك عند تناولك لذلك الطعام.

المحتويات

3 تعليمات السلامة الهامة

6 قبل الاستخدام

6 إزالة التغليف والتركيب
8 لوحة التحكّم
8 لوحة العرض
9 ضبط الساعة
9 التشغيل السريع
9 أكثر/أقل
9 توفير الطاقة

10 كيفية الاستخدام

10 وقت الطهي (الطهي اليدوي)
10 مستويات الطاقة للميكرويف
11 الطهي بالشواية
11 الطهي بالمزج مع الشواية
12 قفل الأطفال
12 الشوي
12 تعليمات قائمة إعادة التسخين
14 التليين والإذابة
14 تعليمات قائمة التليين وإذابة الطعام
15 إزالة الصقيع والطهي
15 تعليمات قائمة إزالة الصقيع والطهي
17 الزبادي
17 قائمة تعليمات تصنيع الزبادي
18 الحفظ دافئاً
18 قائمة الأطباق الشعبية
19 تعليمات قائمة الأطباق الشعبية
26 عاكس التذويب
26 عاكس التذويب تعليمات قائمة إعادة التسخين

27 الأواني آمنة الاستخدام في الميكرويف

28 والطهي في الميكروويف

30 تنظيف الفرن

30 استخدام خاصية التشخيص الذكي™

31 أسئلة وأجوبة

32 المواصفات الفنية

LG
Life's Good

عربي

دليل المالك
فرن وميكروويف

يرجى قراءة كافة تعليمات دليل المالك قبل التشغيل.

MH826****

(اختياري، يرجى التحقّق من خصائص الموديل)

www.lg.com