



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MS3046SQ
MS3046SQW



MFL06331202

www.lg.com

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

It is important not to tamper with the safety interlocks.

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

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

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

Warning

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

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

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

Warning

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

Contents

How the Microwave Oven Works

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

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

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

A very safe appliance

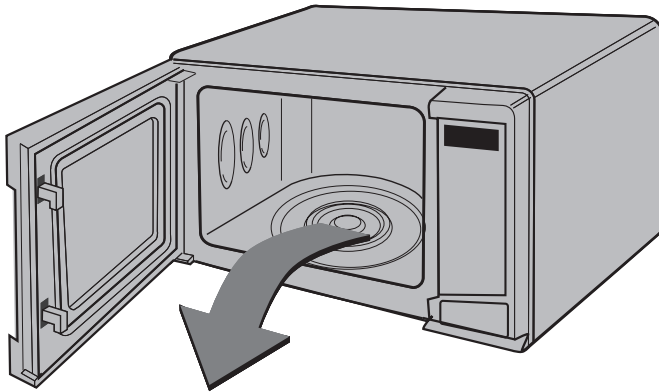
Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

Precautions	2
Contents	3
Unpacking & Installing	4 ~ 5
Setting the Clock	6
Child Lock	7
Micro Power Cooking	8
Micro Power Level	9
Two Stage Cooking	10
Quick Start	11
Auto Cook	12 ~ 13
Auto Defrost	14 ~ 15
Quick Defrost	16 ~ 17
Timer	18
More or Less Cooking	19
Heating or Reheating Guide	20
Fresh Vegetable Guide	21
Important safety instructions	
Read carefully and keep for future reference	22
Microwave - safe Utensils	23
Food characteristics & Microwave cooking	24 ~ 25
Questions & Answers	26
Plug Wiring Information/Technical Specifications	27

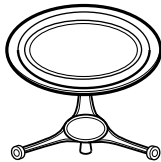
Unpacking & Installing

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

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

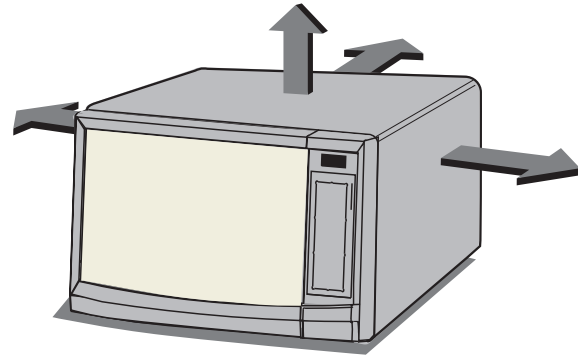


GLASS TRAY



ROLLER REST

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



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

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

4 Open your oven door by 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 page 23.



6 Press the **START** button once to set 30 seconds of cooking time. You will hear a BEEP when you press the button. Your oven will start after you have finished the press.



7 The **DISPLAY** will count down from 3 minutes. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

Setting the Clock

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

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

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



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

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

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

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

Press **STOP/CLEAR**.



Press **CLOCK** once.

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

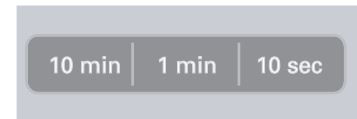


Press **10 MIN** fifteen times.

Press **1 MIN** three times.

Press **10 SEC** five times.

If the key (10 MIN / 1 MIN / 10 SEC) is pressed and held, the time will increase rapidly.



Press **CLOCK** to set the time.

The clock starts counting.

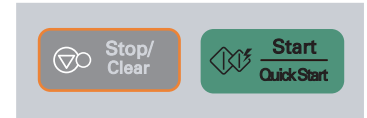


Child Lock



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

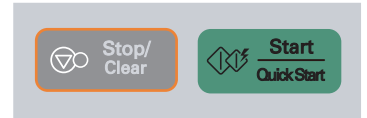
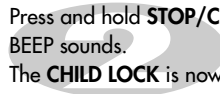
Press **STOP/CLEAR**.



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

The **CHILD LOCK** is now set.

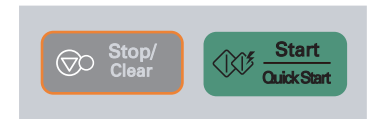
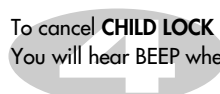
The time will disappear on the display if you have set the clock.



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



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



Micro Power Cooking

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



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

POWER	%	Press MICRO	Power Output
HIGH MAX	100%	1 time	900W
MEDIUM HIGH	80%	2 times	720W
MEDIUM	60%	3 times	540W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	4 times	360W
LOW	20%	5 times	180W

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

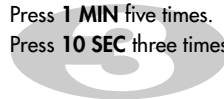
Press **STOP/CLEAR**.



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



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



min | 1 min | 10 sec

Press **START**.



Micro Power Level

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

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



Two stage Cooking

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

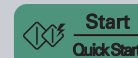


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

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

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

Press **STOP/CLEAR**.



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

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

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** once.



10 min

1 min

10 sec

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

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

Press **10 MIN** three times.

Press **1 MIN** five times.



10 min

1 min

10 sec

Press **START**.



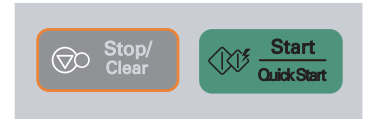
Quick Start

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



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

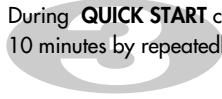
Press **STOP/CLEAR**.



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



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



Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.7 kg of fresh vegetable.

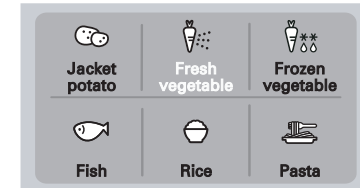


AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

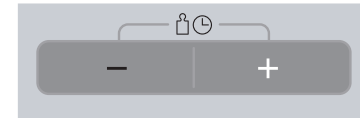
Press **STOP/CLEAR**.



Press **Fresh Vegetable**.



Press **MORE** five times to enter 0.7 kg.



Press **START**.



FOOD CATEGORY	FOOD TEMP.	UTENSILS	WEIGHT LIMIT	INSTRUCTIONS																		
1. JACKET POTATO	Room temp.	Glass tray	0.1 kg ~ 1.0 kg	Wash, dry and prick potato with a fork several times. Place the potato with three pieces of paper towel in the centre of the glass tray. After Cooking, let stand covered with foil for 5 minutes.																		
2. FRESH VEGETABLE	Room temp.	Glass tray	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place prepared vegetables into a suitable sized container (e.g. casserole dish). Add 30 ml water per 200 g vegetables. After Cooking, let stand for 3 minutes.																		
3. FROZEN VEGETABLE	Frozen	Glass tray	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place prepared frozen vegetables into a suitable sized container. Add 30 ml water per 200 g vegetable. Cover and place in the centre of the glass tray. After Cooking, let stand for 3 minutes.																		
4.Fish	Refrigerated	Microwave-Safe dish	0.1 kg ~ 0.8 kg	Wash and place fish in a microwave-safe dish. Add 30ml liquid.Cover with wrap. After cooking, stand covered for 3-4minutes.																		
5.Rice 6.Pasta	Room	Microwave-Safe bowl	0.1 kg ~ 0.3 kg	Wash rice and place rice & boiling water with 1/4 to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl. <table border="1" data-bbox="938 770 1497 885"> <thead> <tr> <th colspan="2">Weight</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Cover</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Water</td> <td>Rice</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Yes</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pasta</td> <td>300 ml</td> <td>600 ml</td> <td>900 ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed. ** Pasta - During the cooking, stir several times. After cooking, stand 1 or 2 minutes. Rinse pasta with cold water.</p>	Weight		100 g	200 g	300 g	Cover	Water	Rice	180 ml	330 ml	480 ml	Yes		Pasta	300 ml	600 ml	900 ml	No
Weight		100 g	200 g	300 g	Cover																	
Water	Rice	180 ml	330 ml	480 ml	Yes																	
	Pasta	300 ml	600 ml	900 ml	No																	

Auto Defrost

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



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

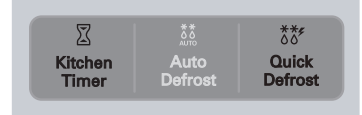
Category	Press
MEAT	1 time
POULTRY	2 times
FISH	3 times
BREAD	4 times

Press **STOP/CLEAR**.

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

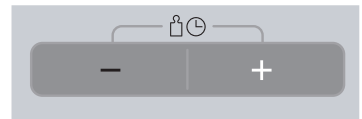


Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme. "dEF2" appears on the display window.



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

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



Press **START**.



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

After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

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

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

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

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

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

When BEEP, turn food over. Remove defrosted portions. Continue to defrost remaining pieces.

After defrosting, allow to stand until completely thawed.

* For example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

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

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

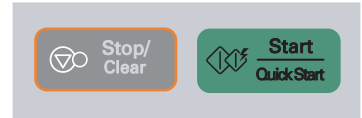
Quick Defrost



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

Press **STOP/CLEAR**.

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



Press **QUICK DEFROST** once.
(Put the 0.5kg of Meat.)

The oven will start automatically.



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

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

QUICK DEFROST GUIDE

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

When beeps, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven.

Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven, cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

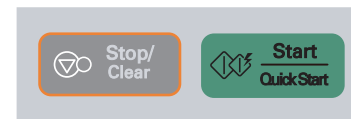
Category	Weight	Utensil	Instructions
Minced Meat	0.5 kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.

In the following example I will show you how to set the timer for 15 minutes.



Your oven also has a Timer that can be used for noncooking functions. When used as an independent timer, the oven is not running. The Timer is simply counting down in seconds.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **KITCHEN TIMER**.



To enter amount of time you want to count down.



Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.



The time will begin counting down in the display window with no cooking or heating in the oven. BEEP will sound and the word "End" will show in the display window at the end of the countdown period.



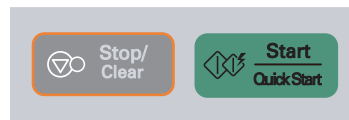
More or Less Cooking

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



If you find that your food is over or undercooked when using the MICRO POWER COOKING programme, you can increase or decrease cooking time by pressing the More/Less key.

Press **STOP/CLEAR**.



Set the required **MICRO POWER COOKING** programme.

Press **START**.

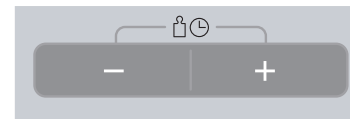


Press **MORE**.

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

Press **LESS**.

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



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

Heating or Reheating Guide

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (1/4-inch thick)	1~2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. • Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2~3 1/2 minutes 1 1/2~ 3 minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (6~8 oz.)	2~ 4 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving (10 1/2 oz.)	4~6 minutes	Place lasagna on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1~3 1/2 minutes 5~8 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1 1/2~3 minutes 3 1/2~5 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (1/2 cup meat filling) without bun	1~2 1/2 minutes	Reheat filling and bun separately. Cook filling covered in microwavable casserole. Stir once. Heat bun as directed in chart below.

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

Fresh Vegetable Guide

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Artichokes (8oz. each)	2 medium 4 medium	5 ~ 8 10 ~ 13	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover.	2~3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	1lb.	3 ~ 7	Add 1 /2 cup water. Cover.	2~3 minutes
Green Beans	1lb.	8 ~ 12	Add 1 /2 cup water in 1- 1 /2 qt. casserole. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Beets, Fresh	1lb.	14 ~ 18	Add 1 /2 cup water in 1- 1 /2 qt. covered casserole. Rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes
Broccoli, Fresh, Spears	1lb.	5 ~ 9	Place broccoli in baking dish. Add 1 /2 cup water.	2~3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	1lb.	6~8	Add 1 /2 cup water in 1- 1 /2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	2 cups	3 ~ 6	Add 1 /4 cup water in 1 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Cauliflower, Fresh, Whole	1lb.	7 ~ 11	Trim. Add 1 /4 cup water in 1qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Fresh, Flowerettes Celery, Fresh, Sliced	2 cups 4 cups	3 ~ 5 7 ~ 9	Slice. Add 1 /2cup water in 1-1 /2qt. covered casserole. Stir halfway through cooking	2~3 minutes

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Corn, Fresh	2 ears	5 ~ 9	Husk. Add 2 tbsp water in 1- 1 /2 qt. baking dish. Cover.	2~3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	1/2 lb.	2 ~ 3 1/2	Place mushrooms in 1- 1 /2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	1lb.	4 ~ 8	Add 1 /2 cup water in 1- 1 /2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	7 ~ 10	Add 1 /2 cup water in 1- 1 /2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (6-8 oz. each)	2 medium 4 medium	5 ~ 10 7 ~ 13	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
White potatoes, Whole Baking (6-8 oz. each)	2 potatoes 4 potatoes	5 ~ 8 9 ~ 15	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking	2~3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	1lb.	5 ~ 8	Add 1 /2 cup water in 2 qt. covered casserole.	2~3 minutes
Squash, Acorn or Butternut, Fresh	1 medium	7 ~ 9	Cut squash in half. Remove seeds. Place in 8X8-inch baking dish. Cover.	2~3 minutes
Zucchini, Fresh, Sliced	1lb.	5 ~ 8	Add 1 /2 cup water in 1- 1 /2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Zucchini, Fresh, Whole	1lb.	7 ~ 10	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn zucchini over and rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes

WARNING

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

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

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

Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

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

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

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

Dinner plates

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

Glassware

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

Plastic storage containers

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

Paper

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as 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 oven.

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

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

CAUTION

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

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

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

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

Factors affecting microwave cooking times

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

Density of food

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

Height of food

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

Moisture content of food

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

Bone and fat content of food

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

Quantity of food

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

Shape of food

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

Covering

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

Browning

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

Covering with greaseproof paper

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

Arranging and spacing

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

Food characteristics & Microwave cooking

Stirring

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

Turning over

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

Placing thicker portions facing outwards

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

Shielding

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

Elevating

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

Piercing

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

Testing if cooked

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

Standing time

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

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

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

2 Keep the outside of the oven clean

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

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

Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

Q Why do eggs sometimes pop?

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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

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

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

Plug wiring information/ Technical Specifications

Warning


This appliance must be earthed

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

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

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

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

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

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

Technical Specification

	MS3046SQ	
Power Input	230 V, 50Hz	240 V, 50Hz
Output	900 W (IEC60705 rating standard)	
Microwave Frequency	2,450 MHz	
Outside Dimension	512 mm(W) X 307 mm(H) X 420 mm(D)	
Power Consumption Microwave	1,300 Watts	

	MS3046SQW	
Power Input	230 V, 50Hz	
Output	900 W (IEC60705 rating standard)	
Microwave Frequency	2,450 MHz	
Outside Dimension	512 mm(W) X 307 mm(H) X 420 mm(D)	
Power Consumption Microwave	1,300 Watts	



دليل المالك

إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MS3046SQ
MS3046SQW



الوقاية

الوقاية لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكرويف المفرط.

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

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.
 ٢. لا تسخنها فترة طويلة.
 ٣. حرّك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة اخرى عند منتصف فترة التسخين.
 ٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلا في الفرن ثم حرّكه مرة اخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال).
- خذ عناية عند تناول الوعاء.

تحذير

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

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

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

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

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

يجب عدم تعديل أو تطليح الفرن إلا بواسطة خبير فني مخصص.

تحذير

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

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٥ - ٤	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	كيفية ضبط الساعة
٧	إغلاق الأطفال
٨	الطبخ بطاقة المايكروويف
٩	مستوى طاقة المايكروويف
١٠	الطبخ على خطوتين
١١	التشغيل السريع
١٣ - ١٢	الطبخ التلقائي
١٥ - ١٤	إذابة الثلج التلقائية
١٧ - ١٦	إذابة الثلج السريعة
١٨	المؤقت
١٩	الطبخ للمدة الأكثر أو الأقل
٢٠	أو إعادة التسخن، إشارات التسخن
٢١	جدول الخضار الطازج
٢٢	تحذيرات من أجل السلامة
٢٣	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف خصائص المواد الغذائية
٢٥ - ٢٤	والطبخ بفرن المايكروويف
٢٧	أسئلة وأجوبة
٢٨	تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

كيف يعمل فرن المايكروويف

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

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

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

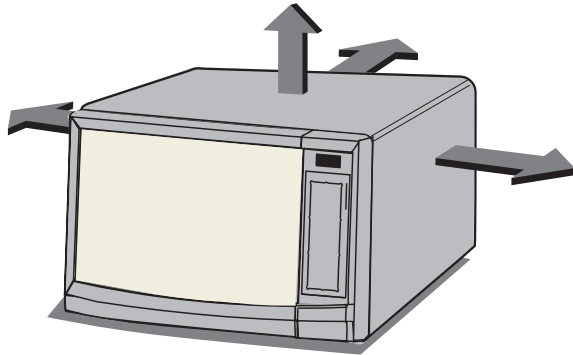
جهاز أمان تام

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

إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

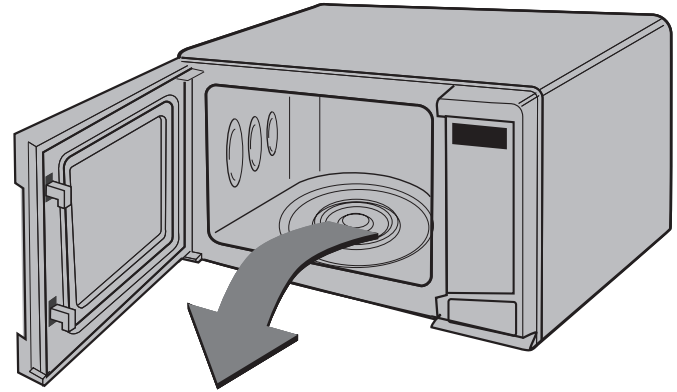
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور أثناء نقل الجبه

٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ ورائه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ٨ سم عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.

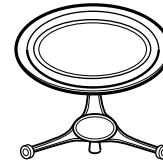


هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



GLASS TRAY



ROLLER REST

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

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

٥ املأ وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن بإحكام. إذا كانت لديك شكوك بنوع الأنوية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٢٣٠



٦ اضغط على زر التشغيل



ستمرات
لتنظيف
فترة الطبخ
ثلاث دقائق
ستسمع

صفرة كل مرة تضغط فيها
الزر. سيبدأ الفرن
بالعمل قبل انتهاء الضغط
السادس.
لا تنزع من ذلك.

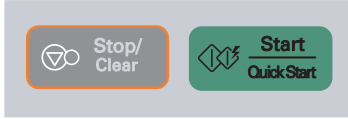
٧ شاشة العرض ستبدأ العد التنازلي ثلاث دقائق. وعندما تصل الى صفر ستنتقل صفارة ثلاث مرات. افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. إذا كان الفرن قد عمل جيداً سيكون الماء دافئاً. احترس عند رفع الأثناء لأنه قد يكون ساخناً.



جهاز الفرن الآن تم تركيبه

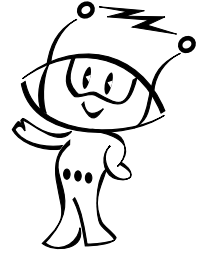
كيفية ضبط الساعة

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

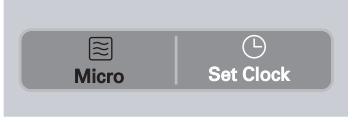


تأكد من أنك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر ضبط الساعة مرة.



إذا أردت استخدام الساعة بنظام ١٢ ساعة، اضغط على زر الساعة مرة واحدة.

إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واصله اليه مرة اخرى.)

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

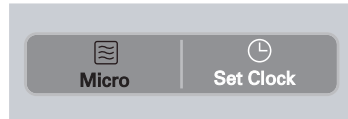
اضغط على زر ١٠ دقائق خمس عشرة مرة.
اضغط على زر ١ دقيقة ثلاث مرات.
اضغط على زر ١٠ ثوان خمس مرات.



إذا ضغطت على زر (١٠ دقائق/١ دقيقة/١٠ ثوان) وبقيت الضغط، يزيد الوقت بسرعة.

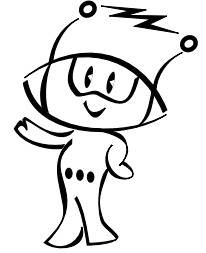
إذا كانت الساعة (زجاج العرض) تشير الى أي رمز غريب، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة اخرى واعد ضبط الساعة.

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



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

إغلاق الأطفال



1 اضغط على زر إيقاف/مسح.



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



ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.

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



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



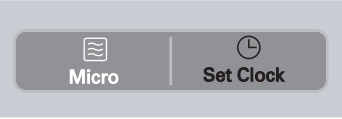
الطبخ بطاقة المايكروويف

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



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

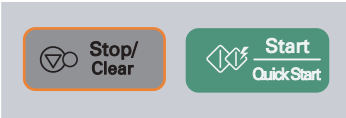
اضغط على زر إيقاف/مسح.



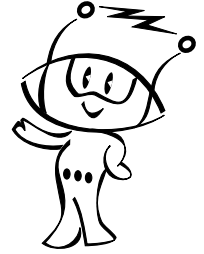
اضغط على زر طاقة مرتين لاختيار طاقة ٨٠٪. عندها يظهر "P-80" على العرض.



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



اضغط على زر تشغيل.

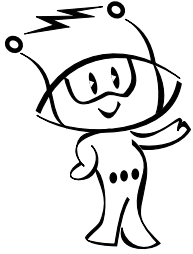


فرن المايكروويف له خمسة مستويات من طاقة المايكروويف. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالية تلقائياً ويمكنك اختيار مستويات مختلفة من الطاقة بالضغط على زر طاقة عدة مرات.

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

مستوى طاقة المايكروويف

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

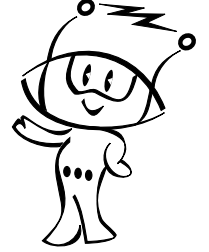
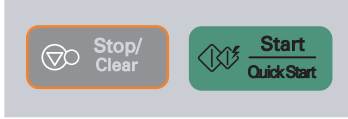


الاستخدام	قوة الخروج	مستوى الطاقة
<ul style="list-style-type: none"> • تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ 	٪١٠٠	العالي
<ul style="list-style-type: none"> • إعادة جميع انواع من الاطعمة • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمحار • طبخ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

الطبخ على خطوتين

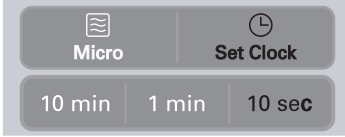
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على خطوتين. يتم طبخ الطعام على الخطوة الأولى لمدة ١١ دقيقة على الطاقة العالية ويتم الطبخ على الخطوة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على ٤٠٪ الطاقة.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ١.

اضغط على زر طاقة مرة لاختيار الطاقة العالية.



اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

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

اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ٢.

اضغط على زر طاقة مرة لاختيار ٤٠٪ طاقة.



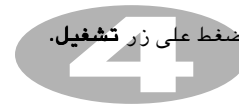
اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

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

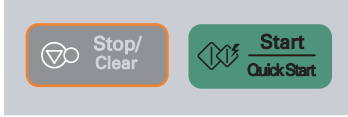
لإلغاء البرنامج، اضغط على زر إيقاف/مسح مرتين.

اضغط على زر تشغيل.



التشغيل السريع

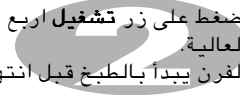
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ على الطاقة العالية لمدة دقيقتين.



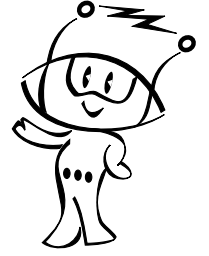
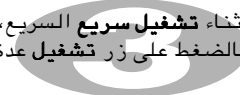
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر تشغيل اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.
الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.



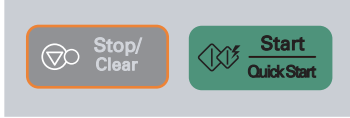
أثناء تشغيل سريع السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ١٠ دقائق
بالضغط على زر تشغيل عدة مرات.



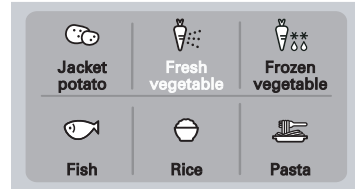
بفضل تشغيل سريع السريع، يمكنك
ضبط الطبخ على الطاقة العالية على
فترة ٣٠ ثانية مع لمس زر تشغيل.

الطبخ التلقائي

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية طبخ ٧.٠ كجم من البطاطس بالقشرة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



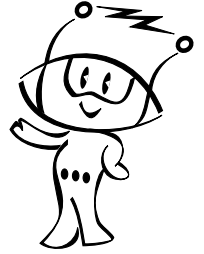
اضغط على زر الطبخ التلقائي.



اضغط على زر MORE (الأكثر) خمس مرات لإدخال ٧.٠ كجم.



اضغط على زر تشغيل.



الطبخ التلقائي يسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسهولة من خلال اختيار نوع الطعام وإدخال وزن الطعام.

نوع الطعام	درجة حرارة الطعام	الأوعية	الوزن المحدود	التعليمات
١. البطاطس المغلي	درجة حرارة الغرفة	صينية زجاجية	١,٠ - ٠,١ كجم	اغسل البطاطس وجففها واتقنها بشوكة عدة مرات. ضع البطاطس مع ثلاث فوطات ورقية في وسط الصينية الزجاجية. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق.
٢. خضار طازج	درجة حرارة الغرفة	صينية زجاجية	٠,٢ - ٠,٨ كجم	ضع الخضراوات التي اعدتها في وعاء مناسب حجم (على سبيل المثال، كاسيرول). اضف ٣٠ مليلتر من الماء لكل ٠,٢ كجم من الخضراوات. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق.
٣. خضار مجمد	مثلجة	صينية زجاجية	٠,٢ - ٠,٨ كجم	ضع الخضراوات المثلجة التي اعدتها في وعاء مناسب حجم. اضف ٣٠ مليلتر من الماء لكل ٠,٢ كجم من الخضراوات. غطيتها وضعها في وسط الصينية الزجاجية. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق.
٤. سمك	المبرد	صحن أمني للمايكروويف	٠,١ كجم - ٠,٨ كجم	اغسل السمك وضعه في صحن أمني للمايكروويف. اضف ٣٠ مليلتر من السائل. غطيه بلفة . بعد الطبخ، انتظر لمدة ٣-٤ دقائق مع تغطيته.
٥. أرز	في درجة حرارة الغرفة	وعاء أمني للمايكروويف	٠,١ كجم - ٠,٣ كجم	اغسل الأرز وضعه مع ربعه من الماء الغالي وملعقة شاي من الملح في وعاء كبير بعمق.
٦. فطيرة				

الوزن	١٠٠ جرام	٢٠٠ جرام	٣٠٠ جرام	غطاء
الماء الأرز	١٨٠ مليلتر	٣٣٠ مليلتر	٤٨٠ مليلتر	نعم
الفطيرة	٣٠٠ مليلتر	٦٠٠ مليلتر	٩٠٠ مليلتر	لا

* الأرز - بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق مع تغطيته أو حتى يتم امتصاص الماء.

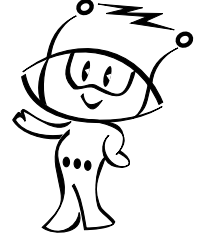
** الفطيرة - أثناء الطبخ،حركها عدة مرات. بعد الطبخ انتظر لمدة دقيقة أو دقيقتين . اشطف الفطيرة بالماء البارد.

إزالة الثلج التلقائية

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



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



2 اضغط على زر إزالة الثلج التلقائية مرتين لاختيار برنامج إزالة الثلج للدجاج. وعندها تظهر "DEF2" في زجاج العرض.

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



3 ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إزالة ثلجه.
اضغط على زر الأكثر أربع عشرة مرة لإدخال ١,٤ كجم.



4 اضغط على زر تشغيل.

الصنف اضغط على زر إزالة الثلج

لحم	مرة
دجاج	مرتين
سمك	٣ مرات
خبز	٤ مرات

أثناء إزالة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وافصله للتأكد من إزالة الثلج بالتساوي. اول أي أجزاء تم إزالة ثلجها أو أحجبها لإزالة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر تشغيل لإزالة الثلج.

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

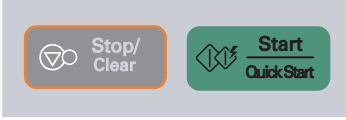
دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

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

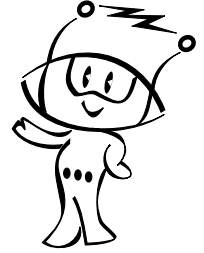
الطعام	الأناء	حدود الوزن	الصنف
<p>اللحم</p> <p>اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق</p> <p>شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم)</p> <p>عند انطلاق صفارة، قلب الطعام.</p> <p>بعد إذابة الثلج، انتظر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

إذابة الثلج السريعة

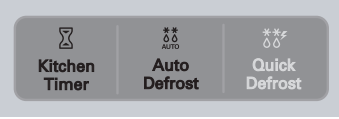
استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥.٠ كجم من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسّمك المشروح بسرعة.
هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٥.٠ كجم من الدجاج المجمّد.



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



اضغط على زر إذابة ثلج سريعة مرة.
(ضع ٥.٠ كجم من اللحم).



يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

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

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

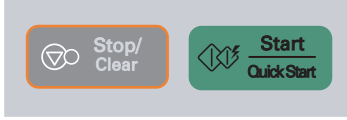
قائمة إذابة الثلج التلقائية

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

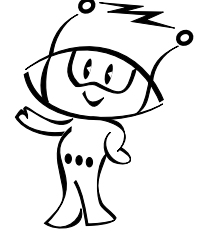
الصنف	الوزن	الأواني	التعليمات
اللحم المفروم	٠,٥ كجم	أواني خاصة للمايكروويف (صحن مسطح)	لحم مفروم قلب الطعام عن انطلاق صفارة. بعد الإذابة، انتظر لمدة ٥ - ١٥ دقيقة.

المؤقت

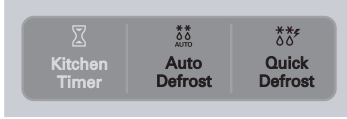
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية ضبط المؤقت لمدة ١٥ دقيقة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



الفرن له وظيفة مؤقت يمكنك استخدامها بدون طبخ. عنده استخدام المؤقت كصفته مؤقت مستقل فقط، لا يعمل الفرن. يتنازل المؤقت الوقت فقط بثوان.

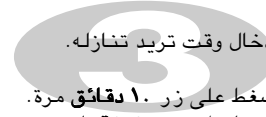


اضغط على زر مؤقت الطبخ.

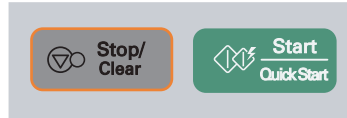


لإدخال وقت تريد تنازله.

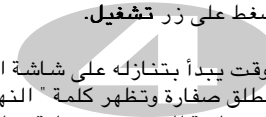
اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.
اضغط على زر دقيقة واحدة خمس مرات.



اضغط على زر تشغيل.



الوقت يبدأ بتنازله على شاشة العرض بدون طبخ أو تسخين في الفرن. تنطلق صفارة وتظهر كلمة "النهاية".
على شاشة العرض في نهاية تنازل الوقت.



الطبخ للمدة الأكثر أو الأقل

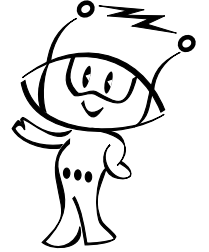
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية تغيير الطبخ بطاقة المايكروويف الذي تم ضبطه مسبقا للمدة الأكثر أو الأقل من وقت الطبخ.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضبط برنامج الطبخ بطاقة المايكروويف المطلوب.

اضغط على زر تشغيل.



إذا وجدت ان الطعام يتم طبخه مفرطاً أو لا يتم الطبخ تماماً عند استخدام برنامج الطبخ بطاقة المايكروويف، يمكنك زيادة وقت الطبخ أو خفضه بالضغط على زري أكثر/أقل.

عند الطبخ بدون وظيفة الطبخ التلقائي، يمكنك زيادة وقت الطبخ في أي وقت بالضغط على زري أكثر/أقل.
لا تحتاج الى إيقاف الفرن عن الطبخ.

اضبط على زر أكثر.

عندها يزيد وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.

اضغط على زر أقل.

عندها ينقص وقت الطبخ بواقع ١٠ ثواني كلما ضغطت على الزر.



-

+

او إعادة التسخه ارشادات التسخه

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

التعليمات	المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)
ضع اللحم المشرح على صحن قابل للمايكروويف. غطيها بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية. *ملاحظة: مرق اللحم والصلصة تساعد في الاحتفاظ بعصارة اللحم.	٢ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)	١ - ٢ دقيقة
ضع قطع من الدجاج على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢ - ٣ دقائق ١.٥ - ٣ دقائق
ضع السمك على صحن قابل للمايكروويف. غطيه بالغطاء البلاستيكي مع فتحات التهوية.	سمك مشرح (٦-٨ أونس)	٢ - ٤ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	لازانيا لشخص (١٠.٥ أونس)	٤ - ٦ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب	١ - ٣ دقائق ٥ - ٨ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٣ دقائق ٣.٥ - ٥.٥ دقائق
اعد تسخين الحشوات والكمكة منفصلا. اطبخ الحشوات في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حركها مرة. سخن الكمكة كما مبين في الجدول أدناه.	لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقرة مشوى ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كمكة	١ - ٢.٥ دقائق

التعليمات	المواد	وقت الطبخ (على الطاقة العالية)
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	٢ شرائح من اللحم (سماكة ١/٤ بوصة)	١ - ٢ دقيقة
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	فطيرة الدجاج ١ صدر ١ رجل وفخذ	٢ - ٣ دقائق ١.٥ - ٣ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	سمك مشرح (٦-٨ أونس)	٢ - ٤ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	لازانيا لشخص (١٠.٥ أونس)	٤ - ٦ دقائق
لفه بالفوطة الورقية ووضعه على رف زجاج قابل للمايكروويف.	الكاسيرول ١ كوب ٤ أكواب	١ - ٣ دقائق ٥ - ٨ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	الكاسيرول كريم أو جبن ١ كوب ٤ أكواب	١.٥ - ٣ دقائق ٣.٥ - ٥.٥ دقائق
اطبخ في الكاسيرول القابل للمايكروويف مع غطاء. حرك الطعام أثناء الطبخ مرة.	لحم مع صلصة طماطم أو لحم بقرة مشوى ١ سندويتش (نصف كوب من لحم) بدون كمكة	١ - ٢.٥ دقائق

جدول الخضار الطازج

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٣-٢ دقائق	رتبه واضف ملعقتي طعام من الماء وملعقتي طعام من العصارة اليه وغطيه.	٥ - ٨ ١٠ - ١٣	٢ متوسط ٤ متوسط	خرشوف (٨ أونس لكل)
٣-٢ دقائق	اضف نصف كوب من الماء اليها وغطيه.	٣ - ٧	١ باوند	براعم جديدة من هليون طازج
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بـ ٥.٥ - ١٠.٠ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٨ - ١٢	١ باوند	الفول الاخضر والفول الشمعي
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ٥.٥ - ١٠.٠ كوارتر. اعد ترتيبه أثناء الطبخ.	١٤ - ١٨	١ باوند	جذر شمندر طازج
٣-٢ دقائق	ضع البركولي في الصحن الخاص للخبز. اضف نصف كوب من الماء اليها.	٥ - ٩	١ باوند	براعم جديدة من البركولي
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ٥.٥ - ١٠.٠ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٦ - ٨	١ باوند	كرنب مغروم طازج
٣-٢ دقائق	ضع ربع كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٢ - ٦	كوبان	جزر مشرح طازج
٣-٢ دقائق	رتبه وضع ربع كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ١ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٧ - ١١	١ باوند	قرنبيط كامل طازج
٣-٢ دقائق	اشرحها وضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول المغطى بـ ٥.٥ - ١٠.٠ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٣ - ٥ ٧ - ٩	كوبان ٤ أكواب	زهيرات كرفس مشرح طازج

وقت الانتظار	الارشادات	وقت الطبخ على الطاقة العالية	الكمية	الخضار
٣-٢ دقائق	اقشرها واضف ملعقتي طعام من الماء في نصف صحن الخبز بـ ٥.٥ - ١٠.٠ كوارتر. وغطيه.	٥ - ٩	كوزان	الذرة الطازجة
٣-٢ دقائق	ضع الفطر في نصف في الكاسيروول بغطاء بـ ٥.٥ - ١٠.٠ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٢ - ٣,٥	٥.٥ باوند	الفطر الطازج المشرح
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء بـ ٥.٥ - ١٠.٠ كوارتر. وحركه أثناء الطبخ.	٤ - ٨	١ باوند	الجزر الأبيض الطازج والمشرح
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء بـ ٥.٥ - ١٠.٠ كوارتر. وحركها أثناء الطبخ.	٧ - ١٠	٤ أكواب	حبة البسلة الخضراء والأطازجة
٣-٢ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٥ - ١٠ ٧ - ١٣	٢ متوسط ٤ متوسط	البطاطس الحلوة الكاملة للخبز (٦-٨ أونس لكل)
٣-٢ دقائق	اثقب البطاطس الحلوة عدة مرات بشوكة. ضعها على فوطة ورقية. قلبها أثناء الطبخ.	٥ - ٨ ٩ - ١٥	حبتان ٤ حبات	البطاطس البيضاء الكاملة للخبز (٦-٨ أونس لكل)
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء بـ ١ كوارتر.	٥ - ٨	١ باوند	اسفاناج طازج
٣-٢ دقائق	اقطعها الى نصفين. ازل البذور منها. ضعها في طبق الخبز بـ ٨x٨ بوصة. وغطيه.	٧ - ٩	١ متوسط	جوزة البلوط الجوزة الأرمدة الطازجة
٣-٢ دقائق	ضع نصف كوب من الماء في الكاسيروول بغطاء بـ ٥.٥ - ١٠.٠ كوارتر. حركه أثناء الطبخ.	٥ - ٨	١ باوند	القرع الصيفي الطازج والمشرح
٣-٢ دقائق	اثقبه. ضعه على فوطتين ورقيتين. قلبه وأعد ترتيبه أثناء الطبخ.	٧ - ١٠	١ باوند	القرع الصيفي الطازج والكامل

تحذيرات من أجل السلامة

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

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

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

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

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

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

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف.

اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمن. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا أمنياً للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

الطباق الطعام

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

الواني الزجاجية

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

أواني الحفظ البلاستيكية

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

الورق

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

أكياس الطبخ البلاستيكية

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

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

الخزف والسيراميك والواني الحجرية :

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

تحذير

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

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تجذب إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تحمير اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضراوات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغليتها حتى تحتفظ بالبخار.

محتويات الطعام من العظام والدهون

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

كمية الطعام

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

شكل المواد الغذائية

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

التغطية

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

التحمير

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

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

التغطية بالورق المضاد للدهن

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

الترتيب والمسافات

أنواع الأطعمة المختلفة كالبيطاطس والكمك الصغير تستوي بسرعة أكبر إذا كانت مرتبة على شكل دائري بينما مسافات متساوية لا تضع المواد الغذائية فوق بعضها أبدا.

مراقبة الأمور جيدا

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

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

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

كثافة المادة المطبوخة

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

ارتفاع المادة الغذائية

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

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

التحريك

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

قلب المواد الغذائية

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

وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

بما أن موجات المايكروويف موجبة أولا إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لواء الطبخ.

بهذه الطريقة تتلقى الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكروويف ويستوي الطعام بشكل متساوي.

الوقاية

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

رفع المستوى

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

الثقب

المواد الغذائية بالقشرة، الجلد أو الغشاء تكاد تندفع في الفرن إلا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقفصعة والمارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

اختبار الذوق عند الطبخ

نظرا لأن سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار ذوق الطعام كثيرا. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فانتظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٢ مئوية) و ١٥ (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٣ إلى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة أنك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلا بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

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

٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

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

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

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائما. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيدا. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.

الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائما بقطعة من القماش المبلول.

أسئلة وأجوبة

- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟
ج. نعم، إذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكروويف.
٢. فشار مصنوع مسبقا خاص بفرن المايكروويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنضيج النهائي.

نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في محاولة انضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

تحذير

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

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

- ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتتأكد بأنك قمت بتنفيذ الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين المشكلة الأكثر حدوثا هي التعود على الطبخ في المايكروويف. الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والأبعاد قد تتطلب فترة طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟

- ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.
• لمبة الضوء قد احترقت
• باب الفرن غير مغلق

س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض ؟
ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟
ج. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟
ج. نعم. لا تشغله فارغا أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟

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

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

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

تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

التنبيهات

لا بد من تأريض الجهاز

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

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

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

السلك باللون البنّي يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف
اللغة الانجليزية L أو لونه أحمر.

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

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

المواصفات الفنية

MS3046SQ	
مصدر الطاقة	٢٣ فولت تيار متردد، ٥ هرتز
الفولتية	٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس ايه ئي سي ٦٠٧٠٥)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥١٢ ملم(عرض)×٣٠٧ ملم(ارتفاع)×٤٢٠ ملم(عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكروويف	١٣٠٠ واط

MS3046SQW	
مصدر الطاقة	٢٣ فولت تيار متردد، ٥ هرتز
الفولتية	٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس ايه ئي سي ٦٠٧٠٥)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥١٢ ملم(عرض)×٣٠٧ ملم(ارتفاع)×٤٢٠ ملم(عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكروويف	١٣٠٠ واط