



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE/GRILL/CONVECTION

CAUTION

Please read this owner's manual thoroughly before operating. The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

MC2844EB



P/No.: MFL63289513 (00)

www.lg.com

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

It is important not to tamper with the safety interlocks.

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

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

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

WARNING

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

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

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

WARNING

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

How the Microwave Function Works

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

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

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

A very safe appliance

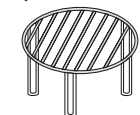
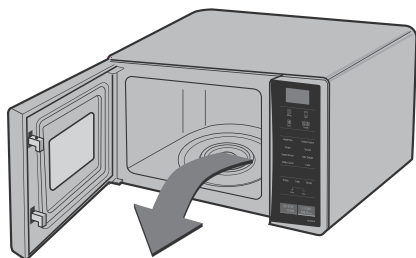
Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

Precautions.....	2
Contents	3
Unpacking & Installing.....	4 ~ 5
Method To Use Accessories As Per Mode.....	6
Child Lock.....	7
Quick Start.....	8
Micro Power Cooking.....	9
Micro Power Level.....	10
Grill Cooking.....	11
Grill Combination Cooking	12
Convection Preheat	13
Convection Cooking.....	14
Convection Combination Cooking.....	15
Various Cook Functions	16
Important safety instructions	
Read carefully and keep for future reference.....	17 ~ 18
Microwave-safe Utensils.....	19
Food characteristics & Microwave cooking	20 ~ 21
Questions & Answers.....	22
Plug wiring information/Technical Specifications	23

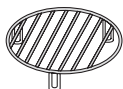
Unpacking & Installing

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

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



**GRILL RACK
(HIGH RACK)**



**CONVECTION RACK
(LOW RACK)**

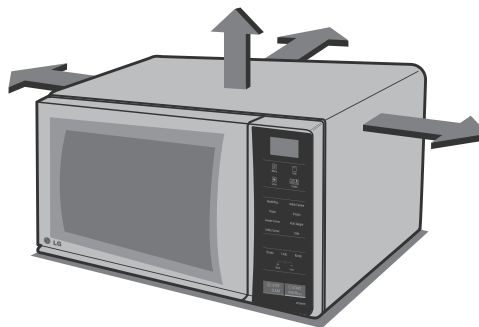


GLASS TRAY



ROTATING RING

2 Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 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.**

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



4 Open your oven door by pulling the **DOOR POCKET**. Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on it.

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





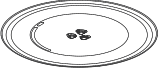
YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

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 19.



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.

Method To Use Accessories As Per Mode

	Microwave	Grill	Convection	Grill Combi	Conv combi
 High rack	✗	✓	✓	✓	✓
 Low rack	✗	✓	✓	✓	✓
 Glass tray	✓	✓	✓	✓	✓

Caution : Do not operate rack empty (without food) in combi mode.

Caution : Use accessories in accordance with cooking guides!

✓ Acceptable
 ✗ Not Acceptable

Child Lock



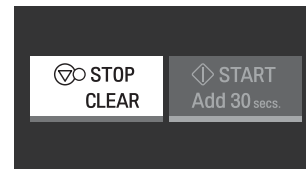
Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

Press **STOP/CLEAR**.



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

The **CHILD LOCK** is now set.



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



Quick Start

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



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

Don't Use



**GRILL RACK
(HIGH RACK)**

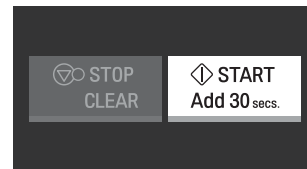


**CONVECTION RACK
(LOW RACK)**

Press **STOP/CLEAR**.



Press **START/Add 30 secs.** four times to select 2 minutes on 900W power. Your 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/Add 30 secs.** button.



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

Micro Power Cooking



Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	80 %	720 W
MEDIUM	60 %	540 W
MEDIUM LOW	40 %	360 W
LOW	20 %	180 W

Don't Use



**GRILL RACK
(HIGH RACK)**



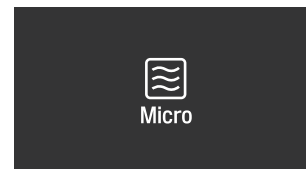
**CONVECTION RACK
(LOW RACK)**

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

Press **STOP/CLEAR**.

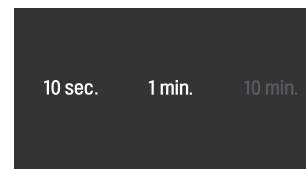


Press **Micro** two times.
It will show 720 .



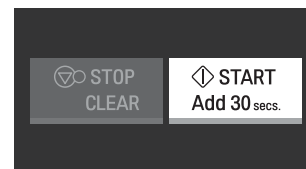
Set the cooking time.

Press **1 min.** five times.
Press **10 sec.** three times.



Press **START/Add 30 secs.**

When cooking you can use **+(More)** / **-(Less)** key to increase or decrease cooking time.



Micro Power Level

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



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

Grill Cooking

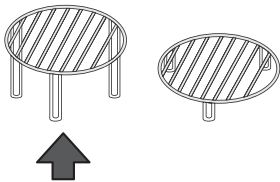
In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.



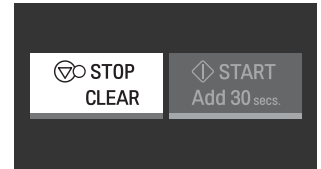
This model is fitted with a **QUARTZ GRILL**, so preheating is not needed.

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

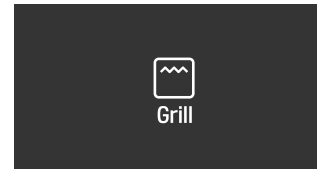
The grill rack (high rack) must be used during grill cooking.



Press **STOP/CLEAR**.



Press **Grill** once.

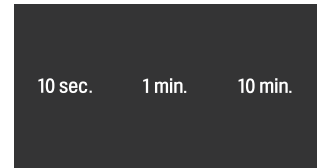
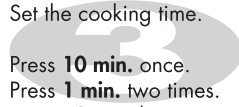


Set the cooking time.

Press **10 min.** once.

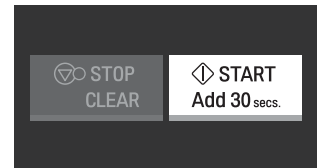
Press **1 min.** two times.

Press **10 sec.** three times.



Press **START/Add 30 secs.**

When cooking you can use **+(More)** / **-(Less)** key to increase or decrease cooking time.



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

Grill Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 180 W and grill for a cooking time of 25 minutes.



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

You can set three kinds of micro power level(180 W, 360 W and 540 W) in combi mode.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Combi** once.

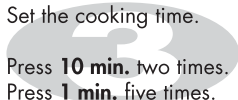


Press **Grill** once.



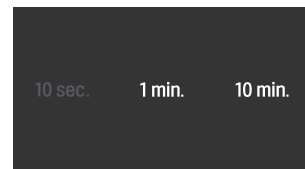
Press **Micro** once.

Set the cooking time.



Press **10 min.** two times.

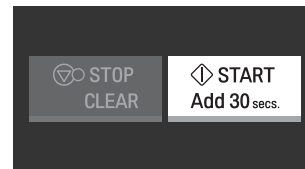
Press **1 min.** five times.



Press **START/Add 30 secs.**



When cooking you can use **+(More)** / **-(Less)** key to increase or decrease cooking time.



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

In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperature of 190°C.

Convection Preheat



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

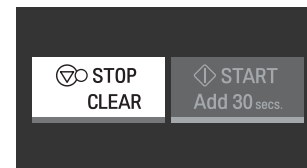
The oven has a ferment function at the oven temperature of 40°C. You may wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40°C.

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

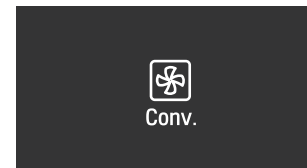
Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature.

Then place your food in your oven: then tell your oven to start cooking.

Press **STOP/CLEAR**.

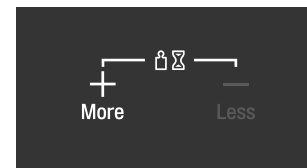
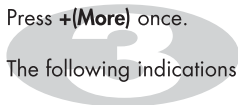


Press **Conv.** once.



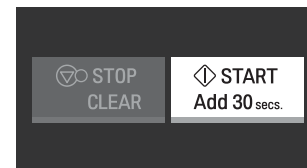
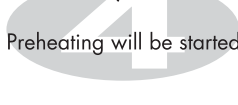
Press **+(More)** once.

The following indications are displayed: "190°C"



Press **START/Add 30 secs.**

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



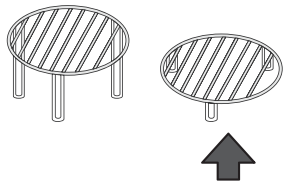
Convection Cooking

In the following example I will show you how to preheat the oven first, then cook some food at a temperature of 190°C for 50 minutes.

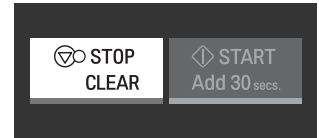


If you do not set a temperature, your oven will automatically select 180 °C. The cooking temperature can be changed by pressing the +(More)/-(Less) button.

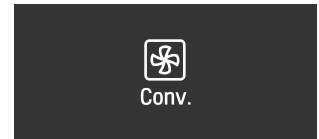
The convection rack(low rack) must be used during convection cooking.



Press **STOP/CLEAR**.

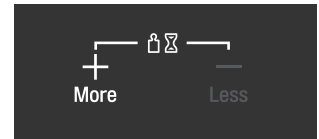


Press **Conv.** once.



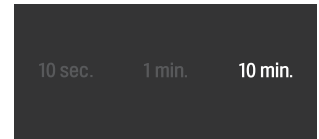
Press **+(More)** once.

The following indications are displayed: "190°C"



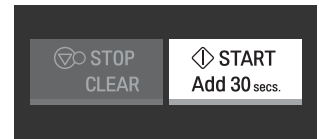
Set the cooking time.

Press **10 min.** five times.



Press **START/Add 30 secs.**

When cooking you can use **+(More)** / **-(Less)** key to increase or decrease cooking time.



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

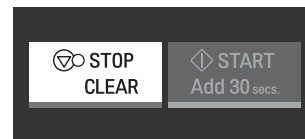
In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 540 W and at a convection temperature 200 °C for a cooking time of 25 minutes.

Convection Combination Cooking



You can set three kinds of micro power level (180 W, 360 W and 540 W) in combi mode.

Press **STOP/CLEAR**.

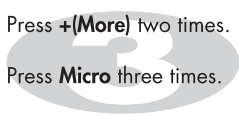


Press **Combi** once.



Press **+(More)** two times.

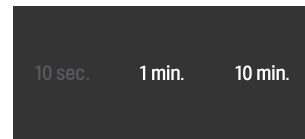
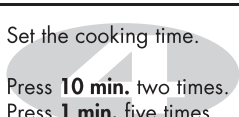
Press **Micro** three times.



Set the cooking time.

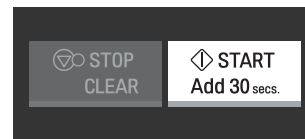
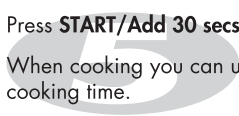
Press **10 min.** two times.

Press **1 min.** five times.



Press **START/Add 30 secs.**

When cooking you can use **+(More)** / **-(Less)** key to increase or decrease cooking time.



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

Various Cook Functions

Please follow the given steps to operate cook functions (Health Plus, Indian Cuisine, Soups, Snacks, Sweet Corner, Kids' Delight, Utility Corner, Cake) in your Microwave.

Cook Functions	Health Plus (HP), Indian Cuisine (IC), Soups (So), Snacks (Sn), Sweet Corner (SC), Kids' Delight (CF), Cake (CA)	Utility Corner (UC)
STEP-1	Press STOP/CLEAR	Press STOP/CLEAR
STEP-2	Press any of above button to select the required food menu [HP (1~14), IC (1~20), So (1~12), Sn (1~16), SC (1~13), CF (1~13), CA (1~7)]	Press UC button to select the required food menu [UC (1~6)]
STEP-3	Press "+" / "-" to select weight (if required)	Press "+" / "-" to select weight (if required)
STEP-4	Press START / Add 30 secs	Press START/Add 30 secs.

Note : While cooking you can extend the cooking time at any point by pressing More/Less button. There is no need to Stop the cooking process.

⚠ WARNING

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

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

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

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

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

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

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

Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning. Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in using microwave function.

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

Dinner plates

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

Glassware

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

Plastic storage containers

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

Paper

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

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

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

CAUTION

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

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

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

The recipes in the book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave function is equipped with 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 undercooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skilful in estimating both cooking and standing times for various foods.

Density of food

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

Height of food

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

Moisture content of food

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

Bone and fat content of food

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

Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time.

Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

Shape of food

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

Covering

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

Browning

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

Covering with greaseproof paper

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

Arranging and spacing

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

Food characteristics & Microwave cooking

Stirring

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

Turning over

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

Placing thicker portions facing outwards

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

Shielding

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

Elevating

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

Piercing

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

Testing if cooked

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

Standing time

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

To Clean Your Oven

1. Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal.

Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The Metal tray can be washed by hand or in the dishwasher.

2. Keep the outside of the oven clean

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

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

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

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

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

5. Do not use any steam cleaner.

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

Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

Q Why do eggs sometimes pop?

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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

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

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

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

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

Plug wiring information/ Technical Specifications

WARNING


This appliance must be earthed

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

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

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

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

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

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

Technical Specification

	MC2844EB
Power Input	230 V~ 50 Hz
Output	900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	510 mm(W) X 305 mm(H) X 495 mm(D)
Power Consumption	
Microwave	1350 watts
Grill	1100 watts
Combination	max. 3100 watts
Convection	750 watts (max. 1900 watts)

Memo

دليل المستخدم فرن المايكروويف/الشواية/الفرن الجمعي

تحذير ⚠️

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل. لا يقبل المصنعون بالمسؤولية عن أي مشاكل تنتج عن عدم التزام المستخدم بهذه التعليمات.

MC2844EB

الوقاية لتجنب احتمالية التعرض لطاقة المايكروويف المفرط.

عند تسخين السوائل كالحساء والشوربة والمشروبات في فرن المايكروويف قد يحدث أحيانا 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 الأثناء في الفرن وحركها مرة أخرى عند منتصف فترة التسخين.
٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلا في الفرن ثم حرّكه مرة أخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة زجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال).
خذ عناية عند تناول الوعاء.

⚠ تحذير

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

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

من المهم عدم العبث بقفل أمان التشابكي.

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

لا تشغل الفرن اذا كان تالفا أو متعطلا. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن بإحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل: (١) الباب (الروي)، (٢) المفصلات والمزلاج (مكسور أو مفكوك)، (٣) أقفال الباب) وأسطحها.
يجب عدم تعديل أو تصليح الفرن إلا بواسطة خبير فني مخصص.

⚠ تحذير

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

المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات.....
٥-٤	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
٦	طريقة استخدام الملحقات حسب وضع التشغيل
٧	إغلاق الاطفال.....
٨	البدء السريع
٩	الطبخ بطاقة المايكروويف.....
١٠	مستوى طاقة المايكروويف.....
١١	الطبخ بالشواية
١٢	الطهي على مجموعة الشواية
١٣	التسخين بالحمل الحراري
١٤	الطبخ بالحمل الحراري.....
١٥	الطهي بمجموعة الحمل الحراري
١٦	وظائف الطهي المتعددة
١٨-١٧	تحذيرات من أجل السلامة اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل
١٩	أواني الطبخ الآمنة بفرن المايكروويف
٢١-٢٠	خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف.....
٢٢	أسئلة وأجوبة
٢٣	تعليمات توصيل القابس/المواصفات الفنية.....

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 دواية موجودة في أسفل الفرن. موجات المايكرو لا يمكنها اختراق الجدران المعدنية للفرن لكنها تخترق المواد الأخرى كالزجاج والبويسيلان وعرق الطبخ وهي مواد مصنوع منها أطباق الطبخ في فرن المايكروويف.

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

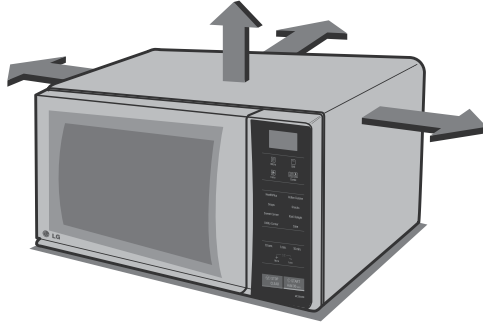
جهاز أمان تام

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

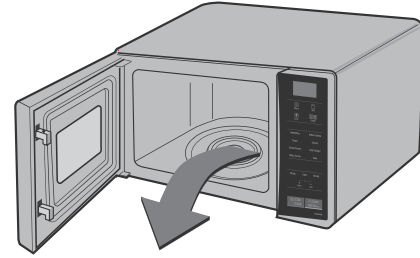
إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

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

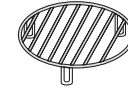
٢ ضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه وحوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ١٠ سم عن حافة السطح لموضوع فوقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه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



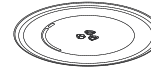
١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



رف الشبوية
(رف مرتفع)



رف الحمل الحراري
(رف منخفض)



صينية زجاجية



حلقة دورانية

* هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية



٥
املاً
وعاء أمانى
الاستخدام في الفرن
بـ ٢٠٠ مللتر من الماء.
ضعه فوق الصينية الزجاجية
واغلق باب الفرن بإحكام.
إذا كانت لديك شكوك بنوع
الأنية التي يمكن استخدامها
في الفرن. راجع ص ١٩.

٤
افتح باب الفرن عن
طريق سحب الباب
المنزلق.
ضع الحلقة الدوارة داخل الفرن وضع
الصينية الزجاجية فوقها.

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

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

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





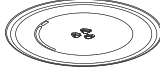
جهاز الفرن الآن تم تركيبه

٦
اضغط على زر
STOP/CLEAR
واضغط على زر
START/Add 30 secs
مرة واحدة لضبط
مدة الطهي على
٣٠ ثانية.



ستسمع صوت صافرة في كل
مرة تضغط فيها على ذلك الزر.
سيبدأ تشغيل الفرن قبل أن
تنتهي من الضغط السادسة؛
ولا تقلق لأن هذا أمر طبيعي.

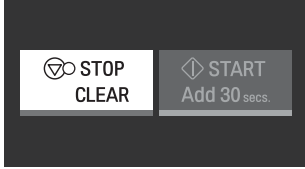
طريقة استخدام الملحقات حسب وضع التشغيل

مجموعة النقل الحراري	مجموعة الشواية	النقل الحراري	الشواية	الميكروويف	
✓	✓	✓	✓	✗	 رف مرتفع
✓	✓	✓	✓	✗	 رف منخفض
✓	✓	✓	✓	✓	 صينية زجاجية

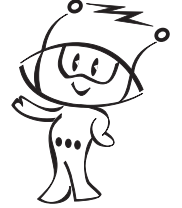
✓ مقبول
✗ غير مقبول

تنبيه : لا تقم بتشغيل الحاملة وهي فارغة (بدون طعام) في الوضع المجمع.
تنبيه : استخدم الملحقات حسب كتيبات وصفات الطهي!

إغلاق الاطفال



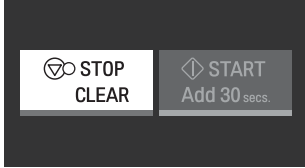
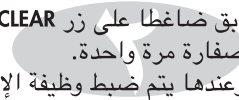
اضغط على زر STOP/CLEAR.



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



ابق ضاغطا على زر STOP/CLEAR حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفارة مرة واحدة. وعندها يتم ضبط وظيفة الإشراف العائلي.



لإلغاء وظيفة إغلاق الاطفال، ابق ضاغطا على زر STOP/CLEAR حتى يتلاشى "L"، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.



البدء السرير

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



اضغط على زر STOP/CLEAR.



اضغط على زر START/Add 30 secs اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية. الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.

أثناء التشغيل السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ٩٩ دقائق ٥٩ ثانية بالضغط على زر START/Add 30 secs عدة مرات.



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

لا تستخدم



رف الشواية
(رف مرتفع)



رف الحمل الحراري
(رف منخفض)

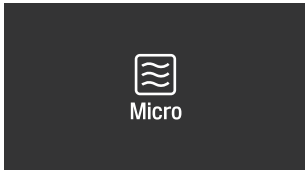
الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠% من الطاقة لمدة خمس ٥ دقائق ٣٠ ثانية



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

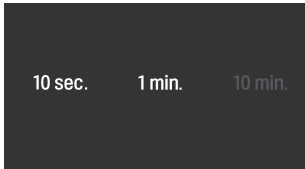
اضغط على زر STOP/CLEAR.



اضغط على Micro مرتين. سوف يعرض 720.

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

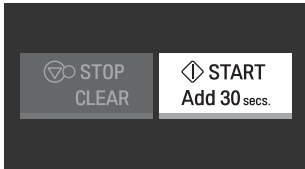
الطاقة	%	الفولتية
العالي	١٠٠ %	٩٠٠ واط
المتوسط العالي	٨٠ %	٧٢٠ واط
المتوسط	٦٠ %	٥٤٠ واط
المتوسط المنخفض	٤٠ %	٣٦٠ واط
المنخفض	٢٠ %	١٨٠ واط



اضبط وقت الطبخ.

اضغط على زر 1 min. خمس مرات.
اضغط على زر 10 sec. ثلاث مرات.

اضغط على زر START/Add 30 secs.



عند الطبخ، يمكن استخدام زري (More) / (Less) - لزيادة وقت الطبخ أو إنقااصه.

لا تستخدم



رف الشواية
(رف مرتفع)



رف الحمل الحراري
(رف منخفض)

مستوى طاقة المايكروويف

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



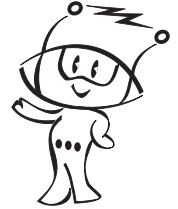
الفولتية	مستوى الطاقة (%)	الاستخدام	مستوى الطاقة
٩٠٠ واط	٪ ١٠٠	<ul style="list-style-type: none"> • غلي الماء • تحمير اللحم البقري المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ 	العالي
٧٢٠ واط	٪ ٨٠	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة تسخين الكل • شوي اللحم والدجاج • طبخ المشروم والماحار • طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضيات 	المتوسط العالي
٥٤٠ واط	٪ ٦٠	<ul style="list-style-type: none"> • خبز الكيك والكعك المسطح • اعداد البيض • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء 	المتوسط
٣٦٠ واط	٪ ٤٠	<ul style="list-style-type: none"> • اذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل 	المتوسط المنخفض
١٨٠ واط	٪ ٢٠	<ul style="list-style-type: none"> • تليين الزبدة والجبنة • تليين الايسكريم • تخمير العجين باستخدام الخميرة 	المنخفض

الطبخ بالشواية

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

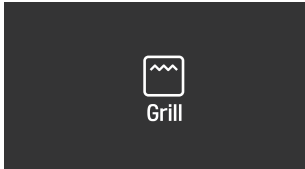


اضغط على زر STOP/CLEAR.



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

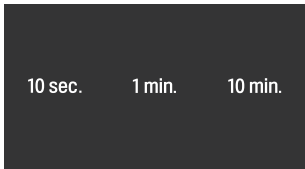
هذه الميزة يسمح لك بتحمير الطعام وترقيقه بسرعة.



اضغط على زر Grill مرة.



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

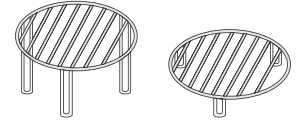


اضبط وقت الطبخ.

اضغط على زر 10 min. مرة.

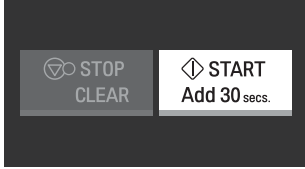
اضغط على زر 1 min. مرتين.

اضغط على زر 10 sec. ثلاث مرات.



اضغط على زر START/Add 30 secs.

عند الطبخ، يمكن استخدام زري +(More) / -(Less) لزيادة وقت الطبخ أو إنقاصه.



احترس عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخنا!

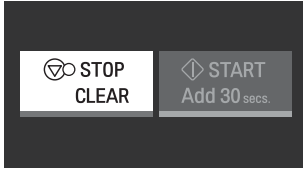
الطهي

على مجموعة الشواية

يبيّن لك المثال التالي طريقة برمجة الفرن عند طاقة منخفضة تصل إلى ١٨٠ واط وباستخدام الشواية ولمدة طهي تصل إلى ٢٥ دقيقة.



اضغط على زر STOP/CLEAR.



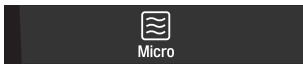
اضغط على زر Combi مرة.



اضغط على زر Grill مرة.



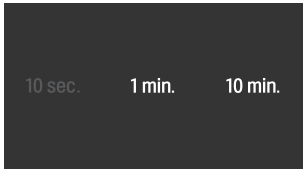
اضغط على زر Micro مرة.



اضبط وقت الطبخ.

اضغط على زر 10 min مرتين.

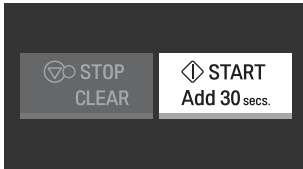
اضغط على زر 1 min خمس مرات.



يمكنك ضبط ثلاثة مستويات من طاقة المايكروويف (١٨٠ واط و ٣٦٠ واط و ٥٤٠ واط) في وضعية الطبخ الجمعي.

اضغط على زر START/Add 30 secs.

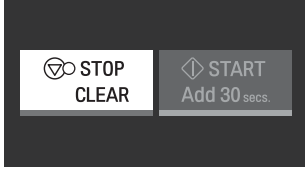
عند الطبخ، يمكن استخدام زري +(More) / -(Less) لزيادة وقت الطبخ أو إنقاصه.



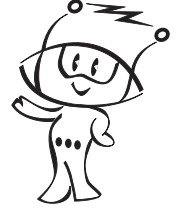
احترس عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخنا!

التسخين بالحمل الحراري

في المثال التالي تعرف على كيفية تسخين الفرن مسبقا على درجة الحرارة بـ ١٩٠° م.



اضغط على زر STOP/CLEAR.



الفرن بالانتقال الحراري له مدى درجة حرارة من بين ٤٠° م و ١٠٠° م ~ ٢٣٠° م (يتم ضبط ١٨٠° م أوتوماتيكيا للاستخدام عند اختيار وضعية الانتقال الحراري).



اضغط على زر Conv. مرة.



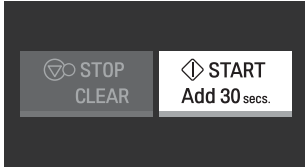
* الفرن مزود بوظيفة التخمير على درجة حرارة ٤٠° م. وقد تنتظر حتى يصبح الفرن بارداً لأنك لا تستطيع استخدام وظيفة التخمير في حالة أن درجة حرارة الفرن تكون أكثر من ٤٠° م.



اضغط على زر (More)+ مرة.
يتم عرض الرمز التالي: "190°C"



يستغرق الوصول الى درجة الحرارة المختارة بعض دقائق.



اضغط على زر START/Add 30 secs.



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

عند الوصول الى درجة الحرارة الصحيحة، تنطلق الصافرة من الفرن حتى تعرف أن الفرن وصل الى درجة الحرارة الصحيحة. ثم ضع الطعام في الفرن؛ واضغط على زر التشغيل للبدائية بالطبخ.

الطبخ بالحمل الحراري

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تسخين الفرن تسخيننا مسبقا أولا، ثم كيفية طبخ بعض الأطعمة على درجة حرارة ١٩٠° م لمدة ٥٠ دقيقة.

اضغط على زر STOP/CLEAR.



اضغط على زر Conv. مرة.



اضغط على زر +(More) مرة.

يتم عرض الرمز التالي: "190°C"



اضبط وقت الطبخ.



اضغط على زر 10 min. خمس مرات.

اضغط على زر START/Add 30 secs.



عند الطبخ، يمكن استخدام زري +(More) / -(Less) لزيادة وقت الطبخ أو انقاصه.

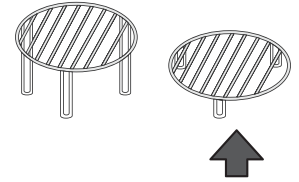
احترس عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخنا!



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

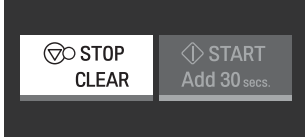
يمكنك تغيير درجة الحرارة للطبخ بالضغط على زري +(More) / -(Less).

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



الطهي بمجموعة الحمل الحراري

في المثال التالي، سأوضح لك كيفية برمجة الفرن باستخدام تيار كهربى منخفض تصل شدته إلى ٥٤٠ وات عند درجة حرارة نقل حراري تصل إلى ٢٠٠ درجة مئوية لمدة طهي تصل إلى ٢٥ دقيقة.



اضغط على زر STOP/CLEAR.



اضغط على زر Combi مرة.



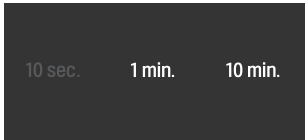
اضغط على زر Conv. مرة.



اضغط على زر (More)+ مرتين.



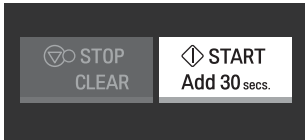
اضغط على زر Micro ثلاث مرات.



اضبط وقت الطبخ.

اضغط على زر 10 min. مرتين.

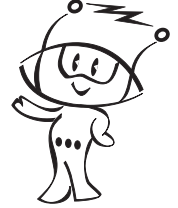
اضغط على زر 1 min. خمس مرات.



اضغط على زر START/Add 30 secs.

عند الطبخ، يمكن استخدام زري (More)+ / (Less)- لزيادة وقت الطبخ أو انقاصه.

احترس عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء سيكون ساخنا!



يمكنك ضبط ثلاثة مستويات من طاقة المايكروويف (١٨٠ واط و٣٦٠ واط و٥٤٠ واط) في وضعية الطبخ الجمعي.

وظائف الطهي المتعددة

الرجاء اتباع الخطوات المحددة لتشغيل وظائف الطهي (الطهي الصحي، المأكولات الهندية، الحساء، المقبلات، ركن الحلوى، أطعمة الأطفال، قوائم Utility Corner، والكيك) في الميكروويف.

وظائف الطهي	الطهي الصحي (HP)، المأكولات الهندية (IC)، الحساء (So)، المقبلات (Sn)، ركن الحلوى (SC)، أطعمة الأطفال (CF)، والكيك (CA)	قوائم Utility Corner (UC)
الخطوة ١	اضغط على الزر STOP/CLEAR	اضغط على الزر STOP/CLEAR
الخطوة ٢	اضغط على أي زر مما سبق لتحديد قائمة الطعام المطلوبة [HP (1~14), IC (1~20), So (1~12), Sn (1~16), SC (1~13), CF (1~13), CA (1~7)]	اضغط على الزر UC لتحديد قائمة الطعام المطلوبة [UC (1~6)]
الخطوة ٣	اضغط على "+" / "-" لتحديد الوزن (في حالة الضرورة)	اضغط على الزر "+" / "-" لتحديد الوزن (في حالة الضرورة)
الخطوة ٤	اضغط على الزر START / Add 30 secs.	اضغط على الزر START / Add 30 secs.

ملاحظة: يمكنك أثناء الطهي تمديد مدة الطهي في أي وقت عن طريق الضغط على زر More/Less (الزيادة/التقليل). ليس هناك ضرورة لإيقاف عملية الطهي.

⚠ تنبيه

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

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

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

١. لا تحاول تغيير أو إجراء تعديل أو اصلاح للباب ولوحة التحكم ومفاتيح الأمان 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 حيث 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 تلك 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 مرصعة 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 شيء بين باب 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 الحاملة الدائرية بوضعها في الماء فورا بعد الطبخ. هذا يؤدي الى كسرها أو إتلافها.

تحذيرات من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

٢٣. يمكن الحصول على هذا الاتصال عن طريق جعل القابس يمكن الوصول إليه أو عمل مفتاح في السلك الثابت طبقاً لقواعد الأسلاك.

٢٤. لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة قاسية أو مكاشط معدنية قاسية لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح، وبالتالي إلى كسر الزجاج.

⚠ تحذير : إذا حدث الضرر في الباب أو أقفال الباب ، لا بد من

عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل فني مؤهل.

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

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

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

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

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

٢١. استخدم فقط الأواني المناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف .

٢٢. عند تسخين الطعام في الأوعية البلاستيكية أو الورقية ، لا تصرف عينيك عن الفرن

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

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

٢٥. محتويات الأطعمة في الزجاجات وأطعمة الطفل في القارورة تحركها أو تهزها ولا بد من فحص درجة الحرارة قبل الاستخدام من أجل تجنب احتراقها.

٢٦. يجب عدم تسخين البيض بقشره أو بعد غليه في فرن المايكروويف لأنها قد تنفجر حتى لو بعد انتهاء التسخين في فرن المايكروويف.

٢٧. اطلع على تفاصيل تنظيف أقفال الباب والتجويف والأجزاء المتجاورة ؛

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

٢٩. الفشل في المحافظة على الفرن في حالة نظيفة قد يؤدي الى تشويه أسطح الفرن التي قد تؤثر على عمر الجهاز وقد يؤدي الى إحداث حالة خطيرة.

٣٠. استخدم مستشعر درجة الحرارة الموصى به للفرن فقط (للجهاز أداة تستخدم مستشعر درجة حرارة).

٣١. إذا كان عنصر التسخين مزود مع الفرن، أثناء استخدام الجهاز، سيصبح ساخناً. لا بد من الاحتراس لتجنب التماس عنصر التسخين داخل الفرن.

٣٢. يجب تشغيل فرن المايكروويف مع فتح الباب الإضافي.

أواني الطبخ الآمنة بفرن المايكروويف

الورق

الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وان تكون الاطعمة التي يعتمزم طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناشف الورقية مناسبة أيضا للف الاطعمة ووضعها في أسفل الصواني التي يعتمزم الطبخ فيها المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الاوراق التي تم إعادة بورتها 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 تقوم بعمل شق في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم اكياس البلاستيك العادية أبدا في فرن المايكروويف لانها ستذوب وتتمزق.

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

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

أواني الخزف والسيراميك والأواني الحجرية :

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

تحذير

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

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

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

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

طباق الطعام

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

الأواني الزجاجية

الاواني الزجاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الاواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكسات 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 سيذوب البلاستيك أو يلتصق به.

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

مراقبة الأمور جيدا

الوصفات التالية لإعداد 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 يضيء 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 اقتياريها أقل ما يوصى به من إجراءات. اذا بدى أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

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

كثافة المادة المطبوخة

الأطعمة الخفيفة مثل الكعك والخبز تستوي بسرعة أكبر من مواد الطبخ الكثيفة مثل اللحم والدجاج الممصر. 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 تقليب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

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

محتويات الطعام من العظام والدهون

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

كمية الطعام

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

شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢.٥ سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع إنتقال الحرارة المولدة في الخارج الى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢.٥ سم فقط فعليا بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل الربع 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 الى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع أطرافه المنطوية لمنع شقه.

التحمير

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

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

التغطية بالورق المضاد للدهن

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

الترتيب والمسافات

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

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

بقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة. والبقع والسوائل في الفرن تمتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ الى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل احكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بقماش 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 التحكم افتح باب الفرن لتمكن التشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقاف بعد عملية التنظيف.

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

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

٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

التحريك

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

قلب المواد الغذائية

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

وضع الأجزاء السميكة في المواقع المكشوفة

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

الوقاية

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

رفع المستوى

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

الثقب

المواد الغذائية ذات القشر أو الجلد أو الغشاء قد تنفجر في الفرن الا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقواقع والحارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

اختبار الذوق عند الطبخ

نظراً الى سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نوق الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج مطبوخة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق الى طبخها فانتظر مدة لانتواء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٢ مئوية) و ١٥ ف (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

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

أسئلة وأجوبة

س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟

ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.

- لمبة الضوء قد احترقت
- باب الفرن غير مغلق

س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكروويف من خلال نافذة العرض ؟

ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

س. لماذا ينطلق صوت الصفارة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟

ج. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟

ج. نعم. لا تشغله فارغا أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا ينفجر البيض احيانا ؟

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

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

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

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

ج. نعم، اذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.

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

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

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

تحذير

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

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

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

تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

المواصفات الفنية

MC2844EB	
مصدر الطاقة	٢٣ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز
الفولتية	٩٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس 60705)
تردد المايكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥١٠ ملم (عرض) × ٣٠٥ ملم (ارتفاع) × ٤٩٥ ملم (عمق)
استهلاك الطاقة	
المايكروويف	١٣٥٠ واط
الشواية	١١٠٠ واط
الجمعي	٣١٠٠ واط بحد أقصى
الانتقال الحراري	٧٥٠ واط (١٩٠٠ واط بحد أقصى)

التنبيهات


لا بد من تأريض الجهاز

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

إذا لا تتطابق ألوان أسلاك 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  .

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

