



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MS2382B
MS2382BS



MFL67712701

www.lg.com

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

It is important not to tamper with the safety interlocks.

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

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

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

Warning

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

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

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

Warning

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

How the Microwave Oven Works

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

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

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

A very safe appliance

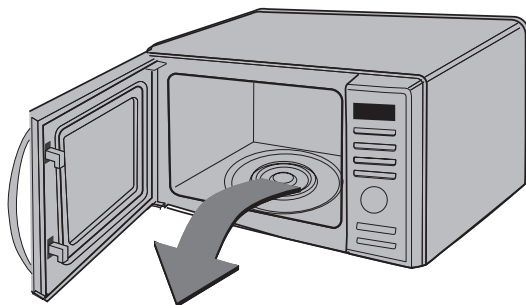
Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

Precautions	2
Contents	3
Unpacking & Installing	4 ~ 5
Setting the Clock	6
Child lock	7
Micro Power Cooking	8
Micro Power Level	9
Two stage Cooking	10
Quick Start	11
Energy Saving	12
Auto Reheat	13 ~ 14
Auto Cook	15 ~ 16
Auto Defrost	17 ~ 18
Quick Defrost	19 ~ 20
European Menu	21 ~ 23
Children Cook	24 ~ 25
Microwave - safe Utensils	26
Food characteristics &	
Microwave cooking	27 ~ 28
Questions & Answers	29
Plug Wiring Information/Technical Specifications	30

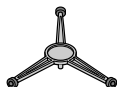
Unpacking & Installing

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.

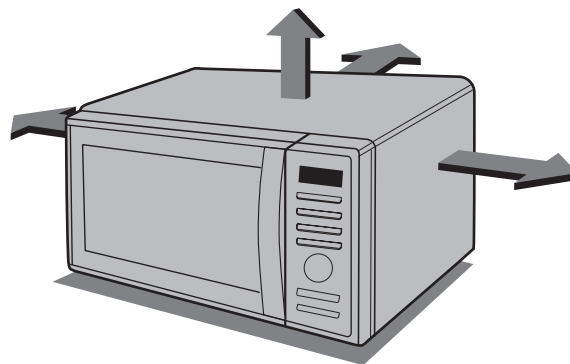


GLASS TRAY



ROTATING RING

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



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

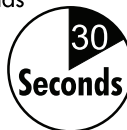
3 Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

4 Open your oven door 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 26 .



6 Press the **START** button once to set 30 seconds of cooking time.



7 The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0, BEEP sounds. 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



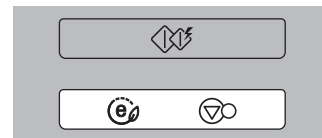
When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

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.

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.
In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.
Make sure that you have removed all packaging from your oven.

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

Press **STOP/CLEAR**.



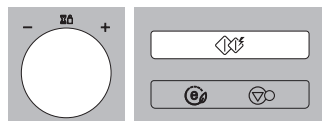
Press **CLOCK** once.

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



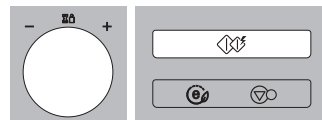
Turn **DIAL** until display shows "14: ".

Press **START** for hour confirmation.



Turn **DIAL** until display shows "14:35".

Press **START**.
The clock starts counting.

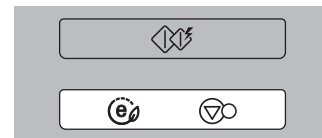


Child Lock



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

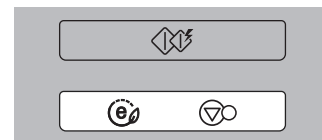
Press **STOP/CLEAR**.



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

The **CHILD LOCK** is now set.

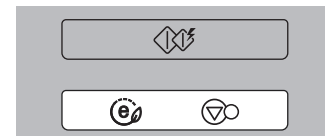
The time will disappear on the display if you have set the clock.



"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.

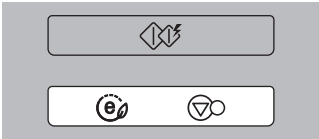


Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH MAX	100%	800W
MEDIUM HIGH	80%	640W
MEDIUM	60%	480W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	320W
LOW	20%	160W

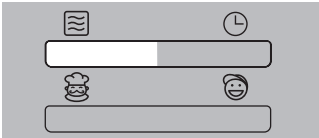
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.

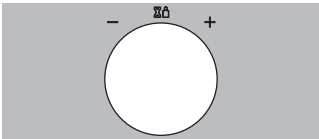


Press **MICRO** twice to select the 80% power.

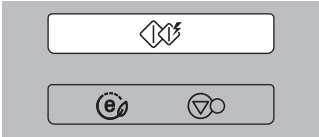
"640" appears on the display.



Turn **DIAL** until display shows "5:30".



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	* Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat	100%	800W
MEDIUM HIGH	* All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs	80%	640W
MEDIUM	* Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup	60%	480W
DEFROST/ MEDIUM LOW	* All thawing * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat	40%	320W
LOW	* Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough	20%	160W



Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 320.

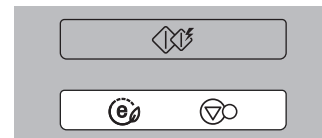


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage1, 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 stage1**.
(You can omit this process for HIGH power.)
Press **MICRO** once to select HIGH power.

Turn **DIAL** until display shows "11:00".



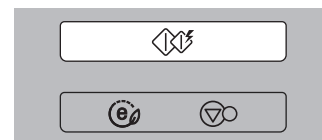
Set the power and the cooking time **for stage2**.

Press **MICRO** four times to select 320 power.

Turn **DIAL** until display shows "35:00".



Press **START**.



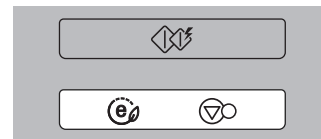
Quick Start

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** button.

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 by repeatedly pressing the **START** button.

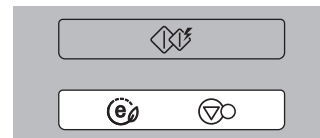


Energy Saving

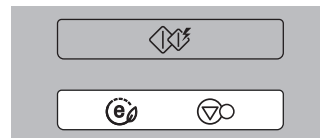


ECO ON feature saves energy by turning off the display. The display will also turn off when the unit is not active for 5 minutes.

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



Press **STOP/CLEAR (ECO ON)**.



Press any key to turn the display back on.

Auto Reheat

In the following example I will show you how to cook 0.7kg of Soup/Sauce.

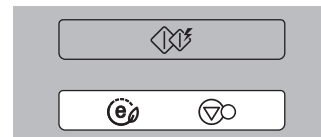


AUTO REHEAT allows you to reheat most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

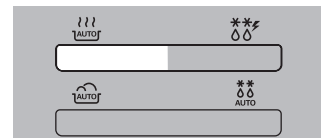
Your oven has four Auto Reheat settings: Soup/Sauce, Chilled Meal, Beverage and Frozen Muffins.

CATEGORY	Press Auto Reheat
Soup/Sauce	1 time
Chilled Meal	2 times
Beverage	3 times
Frozen Muffins	4 times

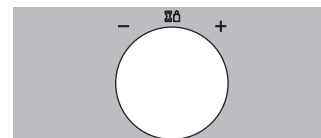
Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO REHEAT** once.



Turn **DIAL** until display shows "0.7".



Press **START**.



FOOD CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSILS	FOOD TEMP.	INSTRUCTIONS
Soup/Sauce (rh-1)	0.2-0.8 kg	Microwave- safe Bowl	Refrigerated	1.Pour soup/sauce into a microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap. Place food in the oven. 2.After heating, stir and stand covered for 3 minutes.
Chilled Meal (rh-2)	0.3-0.6 kg	Own tray	Refrigerated	Pierce using a skewer on the surface. Place food on the glass turntable. After cooking, arrow to standfor 2- 3minutes before serving. -Stirrable e.g : Spaghetti bolognese, Beef stew -Non-stirrable e.g : Lasagne, Cottage pie Note :For food contained in bag(s), pierce meat portion and rice/pasta portions, etc. - For stirrable foods, stir at beep. - Non-stirrable foods, it is not necessary to stir at beep.
Beverage (rh-3)	1-2cups	ceramic mugs	Room	1. Weigh 236 ± 0.1 g into ceramic mug. 2. Adjust water temperature to $70 \pm 1^{\circ}\text{F}$ ($20.5\sim 21.6^{\circ}\text{C}$) using the laboratory thermometer. 1. Place mug in center of oven. 2. Press the Beverage pad for 1 serving of beverage. 3. The final water temperature measurement must be completed within 10 seconds after the end of heating time.
Frozen muffins (rh-4)	1-4ea (50g/ea)	Paper towels	Frozen	1. Place a paper towel in the center of the oven. 2. Place Frozen muffins on center of paper towel.

Auto Cook

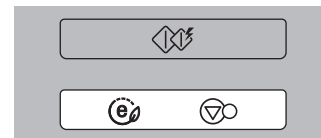
In the following example I will show you how to cook 0.6kg of fresh vegetable.



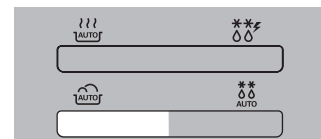
AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press AUTO COOK
JACKET POTATO	1 time
FRESH VEGETABLE	2 times
FROZEN VEGETABLE	3 times
RICE	4 times

Press **STOP/CLEAR**.

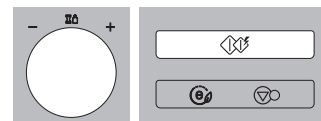


Press **AUTO COOK** twice to select Fresh vegetable.
"Ac-2" appears on the display.



Turn **DIAL** until display shows "0.6".

Press **START**.



FOOD CATEGORY	FOOD TEMP.	UTENSILS	WEIGHT LIMIT	INSTRUCTIONS										
1. Jacket Potato (Ac-1)	Room	On Glass tray	0.2 kg ~ 1.0 kg	Choose medium sized potatoes 170-200g . Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass tray. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.										
2. Fresh Vegetable (Ac-2)	Room	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
3. Frozen Vegetable (Ac-3)	Frozen	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
4. Rice (Ac-4)	Room	Microwave-safe bowl	0.1 kg ~ 0.3 kg	Wash rice. Drain water. Place rice & boiling water in a deep and large bowl. <table border="1"> <tr> <td>Weight</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Cover</td></tr> <tr> <td>Boiling water</td><td>200ml</td><td>400ml</td><td>600ml</td><td>Yes/Vent corner</td></tr> </table> ** Rice -- After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner
Weight	100g	200g	300g	Cover										
Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner										

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. The **BREAD** programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4 Kg of frozen poultry.

Auto Defrost

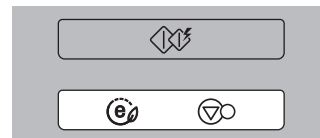


Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

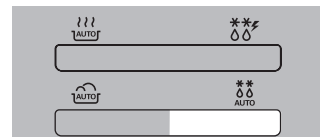
Category	Press	
	AUTO DEFROST	
MEAT	1	time
POULTRY	2	times
FISH	3	times
BREAD	4	times

Press **STOP/CLEAR**.

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

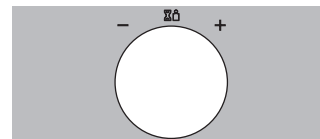


Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.

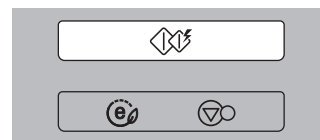


Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Turn **DIAL** until display shows "1.4".



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 sounded) unless the door is opened.

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

- * Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.
 - * If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of a 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, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed.
- To thaw completely, for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

Category	Weight Limit	Utensil	Food
Meat (dEF1) Poultry (dEF2) Fish (dEF3)	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	Meat Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Lamb 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 (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.

Quick Defrost

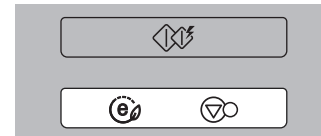
Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly.
This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



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

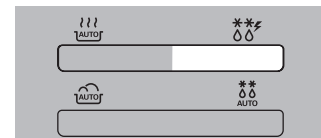
Press **STOP/CLEAR**.

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



Press **QUICK DEFROST**.

The oven will start automatically.



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

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

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

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

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

European Menu

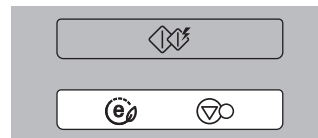
In the following example I will show you how to cook 0.5 kg of Baked beans.



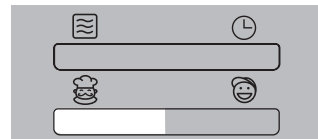
European Menu allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and selecting the weight of the food.

Category	Press	EUROPEAN MENU
Oatmeal	1	time
Pasta	2	times
Baked beans	3	times
Hotdogs	4	times
Stew	5	times
Scrambled eggs	6	times

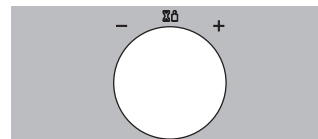
Press **STOP/CLEAR**.



Press **European Menu** until display shows "Sc-3".



Turn **DIAL** until display shows "0.5".



Press **START**.



FOOD CATEGORY	FOOD TEMP.	UTENSILS	WEIGHT LIMIT	INSTRUCTIONS															
1. Oatmeal (Sc-1)	Room	Microwave-safe bowl	1-4 serves	Choose medium sized potatoes 170-200g . Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass try. Adjust weight and press start. After cooking, <table border="1"> <tr> <td></td><td>1 serve</td><td>2 serves</td><td>3 serves</td><td>4 serves</td></tr> <tr> <td>Oats 1 package Approx. 40g</td><td>$\frac{1}{3}$ cup (1 package)</td><td>$\frac{2}{3}$ cups (2 packages)</td><td>1 cup (3 packages)</td><td>$1\frac{1}{3}$ cups (4 packages)</td></tr> <tr> <td>Cold Milk</td><td>$\frac{3}{4}$ cup (180 ml)</td><td>$1\frac{1}{2}$ cups (360 ml)</td><td>$2\frac{1}{4}$ cups (540 ml)</td><td>3 cups (720 ml)</td></tr> </table>		1 serve	2 serves	3 serves	4 serves	Oats 1 package Approx. 40g	$\frac{1}{3}$ cup (1 package)	$\frac{2}{3}$ cups (2 packages)	1 cup (3 packages)	$1\frac{1}{3}$ cups (4 packages)	Cold Milk	$\frac{3}{4}$ cup (180 ml)	$1\frac{1}{2}$ cups (360 ml)	$2\frac{1}{4}$ cups (540 ml)	3 cups (720 ml)
	1 serve	2 serves	3 serves	4 serves															
Oats 1 package Approx. 40g	$\frac{1}{3}$ cup (1 package)	$\frac{2}{3}$ cups (2 packages)	1 cup (3 packages)	$1\frac{1}{3}$ cups (4 packages)															
Cold Milk	$\frac{3}{4}$ cup (180 ml)	$1\frac{1}{2}$ cups (360 ml)	$2\frac{1}{4}$ cups (540 ml)	3 cups (720 ml)															
2. Pasta (Sc-2)	Room	Microwave-safe bowl	0.1 kg ~ 0.3 kg	Place pasta and boiling water with $\frac{1}{4}$ to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl. <table border="1"> <tr> <td>Weight</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Cover</td></tr> <tr> <td>Boiling water</td><td>400ml</td><td>700ml</td><td>1000ml</td><td>No</td></tr> </table> Cook uncovered. The oven will beep, stir the pasta well and press start to continue. After cooking, stir and stand for 1 minute if required. Rinse pasta with cold water.	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	400ml	700ml	1000ml	No					
Weight	100g	200g	300g	Cover															
Boiling water	400ml	700ml	1000ml	No															
3. Baked beans (Sc-3)	Room	Microwave-safe dish	0.2 kg ~ 0.8kg	Pour beans into the microwave-safe dish. Cover. Place dish on the glass tray. After reheating, stir and then stand for 1-2 minutes with cover.															

FOOD CATEGORY	FOOD TEMP.	UTENSILS	WEIGHT LIMIT	INSTRUCTIONS
4. Hotdogs (Sc-4)	Room	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.6 kg	Place contents of can including brine in a microwave-safe bowl. Heat uncovered. After heating, stir well. Drain and serve.
5. Stew (Sc-5)	Room	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.6 kg	Place stew in microwave-safe bowl. Cover with wrap loosely. After heating, stir well and stand for 2 minutes
6. Scrambled eggs (Sc-6)	Refrigerated	Microwave-safe bowl	1-4 eggs	Place desired number of eggs and milk into a large bowl. Whisk slightly. Cover with wrap. After cooking, remove from the oven. Stir well and stand for 1-2 minutes with cover until firm. Add amount of milk according to the quantity. ** 1 egg : 1 Tablespoon of milk ** 2 eggs : 2 Tablespoons of milk ** 3 eggs : 3 Tablespoons of milk ** 4 eggs : 4 Tablespoons of milk

Children Cook

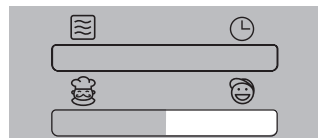
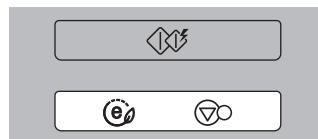
In the following example I will show you how to cook Sandwich .



Press **STOP/CLEAR**.



Press **Children cook** to select the **Hot Sandwich** programme.
The oven will start automatically.



Children Cook Guide

Use this function to cook sandwich quickly for children.

CATEGORY	WEIGHT	UTENSIL	INSTRUCTIONS
Hot Sandwich	3 pieces	Paper towel (Food : Room)	Ingredients: White bread -3 pieces Potato -1 piece Cheese -50 g Butter -25g Salt, greenery to taste Preliminary preparation: 1.Pierce potato in several places. Cook at 100% power for 5-6 minutes. 2.Grate cheese and peeled potato into medium pieces. Salt potato. 3.Cook sandwiches according to the following scheme: bread, butter, grated potato, cheese. 4.Place sandwiches on the paper towel in the oven. 5.Choose the menu and press start to cook.

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.

5 Do not use any steam cleaner.

Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

Q Why do eggs sometimes pop?

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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

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

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

Plug wiring information/ Technical Specifications

Warning

This appliance must be earthed

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

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

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

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

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

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

Technical Specification

	MS2382B/MS2382BS
Power Input	220 V AC /50Hz
Output	800 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	485 mm(W) X 280mm(H) X 385mm(D)
Power Consumption Microwave	1200 Watts



MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

LISEZ ATTENTIVEMENT LE PRESENT MANUEL DE L'UTILISATEUR
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MS2382B
MS2382BS

Précautions

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

Le four ne peut fonctionner porte ouverte grâce à son système de verrouillage de sécurité intégré dans le mécanisme de la porte. Ces mécanismes de sécurité arrêtent automatiquement toute cuisson lors de l'ouverture de la porte, ce qui dans le cas de micro-ondes pourrait engendrer une exposition nocive à l'énergie micro-ondes.

Il est important de ne pas endommager le système de verrouillage.

Ne placer aucun objet entre l'avant du four et la porte et ne laisser aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

Ne pas utiliser un four endommagé. La bonne fermeture de la porte est particulièrement importante. La porte, l'encadrement, les charnières et les loquets (cassés ou mal ajustés), les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagés.

Ne confier cet appareil pour réglage ou réparation qu'à un technicien qualifié du service après-vente.



Attention

**Vérifier les temps de cuisson.
Une cuisson excessive peut enflammer
un aliment et endommager le four.**

Lors du réchauffage de liquides, soupes, sauces et boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition éruptive tardive peut se produire sans apparition de bulles. Cette condition peut entraîner un bouillonnement soudain sur le liquide chaud. Pour éviter ce risque, suivre les étapes ci-dessous:

1. Éviter d'utiliser des récipients à bard droit avec col étroit.
2. Ne pas surchauffer.
3. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four, agiter à nouveau à mi-cuisson.
4. Après le réchauffage, laisser reposer dans le four quelques minutes, agiter ou secouer de nouveau les liquides (en particulier, le contenu des biberons et des récipients d'aliments pour nourrissons) et vérifier leur température avant consommation afin d'éviter les brûlures (biberons et récipients d'aliments pour nourrissons, notamment). Faire attention en manipulant le récipient.



Attention

**Laisser reposer un instant l'aliment
réchauffé au micro-ondes et tester
la température avant consommation.
Notamment les biberons et petits pots.**

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

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

Ces micro-ondes pénètrent la surface de cuisson par des ouvertures pratiquées dans le four. Un plateau tournant est situé sur la sole du four. Les micro-ondes ne peuvent traverser les parois métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer dans des matériaux tels que le verre, la porcelaine, le papier, des matériaux dont sont constitués les ustensiles pour micro-ondes.

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

Un appareil très sûr

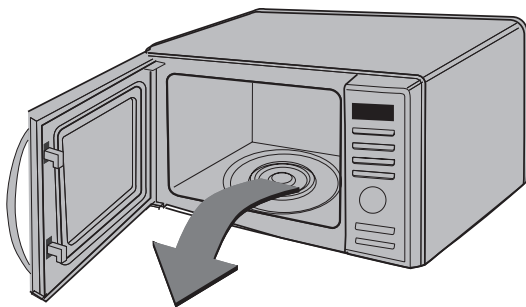
Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive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

Précautions	2
Sommaire	3
Déballage de l'appareil et Installation	4 ~ 5
Réglage Horloge	6
Sécurité Enfant	7
Puissance de cuisson	8
Niveaux de puissance	9
Cuisson en deux étapes	10
Démarrage rapide	11
Economie d'énergie	12
Programmes de réchauffage automatique	13 ~ 14
Cuisson automatique	15 ~ 16
Décongélation automatique	17 ~ 18
Cuisson Spéciale	19 ~ 21
Décongélation rapide	22 ~ 23
Cuisine des enfants	24 ~ 25
Ustensiles pour micro-ondes	26
Caractéristiques des aliments et cuisson micro-ondes	27 ~ 28
Questions et Réponses	29
Avertissements et spécifications techniques	30

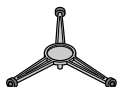
Déballage de l'appareil et Installation

En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez rapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant sur l'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien retirer tous les accessoires et emballages. Vérifiez que le four n'a pas été endommagé pendant la livraison.

- 1** Déballer le four et le poser sur une surface plane.

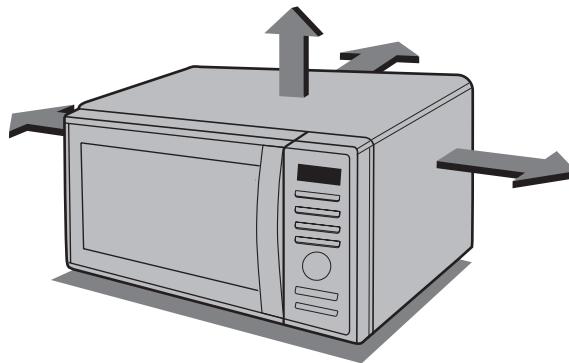


PLATEAU EN VERRE



SUPPORT ROULEAUX

- 2** Placer le four à l'emplacement de votre choix, à une hauteur supérieure à 85 cm, en s'assurant qu'il existe un espace d'au moins 30 cm en haut et 10 cm à l'arrière, pour assurer une ventilation correcte. L'avant du four doit se trouver à au moins 8 cm du bord de la surface pour éviter de basculer. Une sortie d'évacuation est placée sur la partie supérieure ou latérale du four. Ne pas l'obstruer pour éviter d'endommager l'appareil.



CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS DE RESTAURATION COMMERCIALE

3 Branchez le four dans une prise standard. Vérifiez que le four est le seul appareil branché à cette prise.

Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez et rebranchez-le.

4 Ouvrir la porte de votre four en tirant sur la poignée de porte. Placer la **BAGUE POTATIVE** à l'intérieur du four et le **PLATEAU EN VERRE** dessus.

5 Remplissez un **réceptacle pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le réceptacle à utiliser, veuillez vous reporter à la page 26.



6 Appuyez sur le bouton **DÉPART** une fois pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.



7 L'**AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes. Lorsqu'il indiquera 0, il sonnera trois fois. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne bien, l'eau devrait être chaude. **Faites attention en sortant le réceptacle du four, il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST PRÊT

Réglage Horloge



Lorsque vous raccordez votre four pour la première fois, ou lorsque le courant revient après une coupure d'électricité, l'afficheur indique "24H". Vous devrez remettre l'horloge à l'heure.

Si l'horloge (ou l'afficheur) montre des symboles inhabituels, débranchez votre four de la prise électrique et rebranchez-le, puis remettez l'horloge à l'heure.

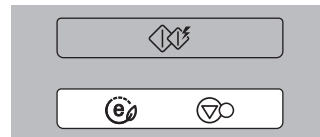
Vous avez le choix entre un affichage 12 h ou 24 h.

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment régler l'heure sur 10 h 30 au format 24 h.

Assurez-vous que vous avez retiré tous les emballages du four.

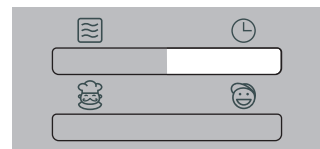
Assurez-vous que vous avez correctement installé votre four comme décrit précédemment dans ce manuel.

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.



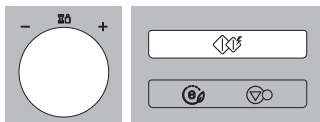
Appuyez une fois sur **CLOCK (HORLOGE)**.

(Si vous voulez utiliser le système à 12 heures, appuyez sur **CLOCK (HORLOGE)** une fois de plus. Pour changer une autre option après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher le four et le rebrancher ensuite.)



Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "14: "

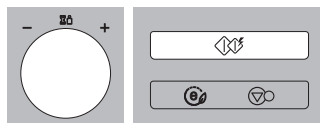
Appuyez sur **START (DÉPART)** pour confirmer l'heure.



Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "14:35"

Appuyez sur **START (DÉPART)**.

L'horloge se met en marche.



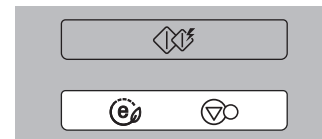
Sécurité Enfant



Votre four dispose d'une sécurité qui évite tout fonctionnement accidentel du four. Une fois la sécurité enfant enclenchée, vous ne pourrez utiliser aucune fonction et vous ne pourrez pas cuire d'aliments.

Votre enfant peut toutefois encore ouvrir la porte!

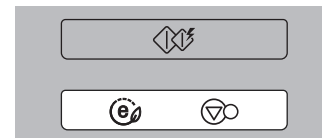
Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.



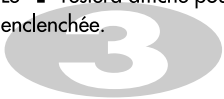
Appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**, jusqu'à ce que "L" apparaisse sur l'afficheur et qu'un signal sonore retentisse.

La **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.

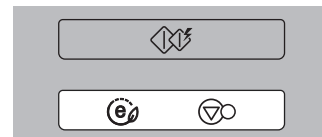
L'heure disparaîtra de l'afficheur si vous avez réglé l'horloge.



Le "L" restera affiché pour vous rappeler que la **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.



Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**, jusqu'à ce que le "L" disparaisse, vous entendrez SIGNAL SONORE quand elle sera désactivée.



Puissance de cuisson

Dans l'exemple qui suit, je vous montre comment cuire des aliments à une puissance de 640 W(80%) pendant 5 minutes 30 secondes.

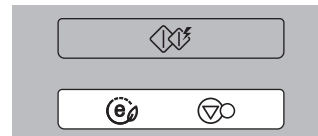


Votre four à micro-ondes possède cinq niveaux de puissance de cuisson différents. La puissance la plus élevée est sélectionnée par défaut et le bouton de sélection sert à choisir une puissance différente.

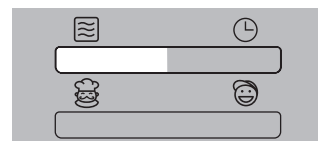
PUISSANCE	%	
ELEVEE	800W	100%
MOYENNE A ELEVEE	640W	80%
MOYENNE	480W	60%
DECONGELATION(**)// MOYENNE FAIBLE	320W	40%
FAIBLE	160W	20%

Assurez-vous que vous avez installé le four correctement, conformément aux instructions données dans les pages précédentes.

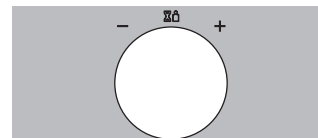
Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyer deux fois sur **PUISSANCE** pour sélectionner la puissance 80%. 640 apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "5:30 "



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Niveaux de puissance

Votre four à micro-ondes possède 5 niveaux de puissance pour vous permettre un maximum de flexibilité et un contrôle optimal de la cuisson. Le tableau ci-dessous vous indique le niveau de puissance recommandé pour différents types d'opérations possibles avec ce four à micro-ondes.

PUISSANCE	POURCENTAGE	USAGE
ELEVEE	100%	* Faire bouillir de l'eau * Faire dorer du boeuf haché * Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes * Cuire des morceaux de viande tendre
MOYENNE A ELEVEE	80%	* Réchauffer toutes sortes d'aliments * Faire rôtir de la viande et de la volaille * Faire cuire des champignons et des fruits de mer * Faire cuire des aliments contenant du fromage et des œufs
MOYENNE	60%	* Préparer des cakes et des brioches * Préparer des œufs * Préparer un flan * Préparer du riz, de la soupe
DECONGELATION (**) / MOYENNE FAIBLE	40%	* Toute décongélation * Faire fondre du beurre et du chocolat * Cuire des morceaux de viande moins tendre
FAIBLE	20%	* Ramollir du beurre et du fromage * Ramollir de la glace * Faire lever de la pâte à la levure



Cuisson en Deux Etapes

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment cuire des aliments en deux étapes. La première étape cuira votre aliment pendant 11 minutes en réglage PUISSANCE MAXI, la seconde, pendant 35 minutes à 320W (40%) la puissance.



Pendant la cuisson en deux étapes, la porte du four peut être ouverte pour surveiller les aliments. Refermer la porte et appuyer sur START pour que l'étape de cuisson continue.

A la fin de l'étape 1, BIP retentit et l'étape 2 commence.

Si vous désirez annuler le programme, appuyer deux fois sur STOP/CLEAR.

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.

Régler la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 1**.

Appuyer une fois sur **MICRO** pour sélectionner la puissance MAXI.

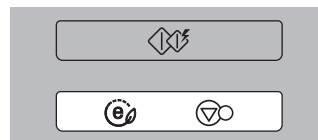
Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "11:00"

Régler la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 2**.

Appuyer quatre fois sur **MICRO** pour sélectionner une 320 puissance

Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "35:00"

Appuyez sur **START (DÉPART)**.



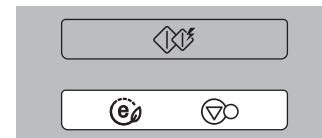
Démarrage rapide

Dans cet exemple, je vous montre comment sélectionner 2 minutes de cuisson à puissance maximale.



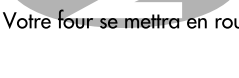
La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet d'introduire des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance maximale (HIGH) en utilisant la touche **DÉPART**.

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.

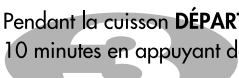


Appuyez quatre fois sur **START (DÉPART)** pour sélectionner 2 minutes à puissance maximale (HIGH).

Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.



Pendant la cuisson **DÉPART INSTANTANÉ**, vous pouvez augmenter la durée de cuisson jusqu'à 10 minutes en appuyant de façon répétée sur le bouton **START (DÉPART)**.

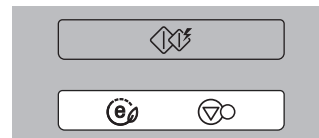


Economie d'énergie

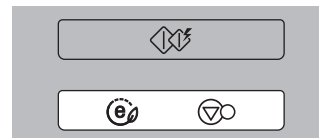


La fonction **ECO ON** (Economie d'énergie) permet d'économiser de l'énergie en éteignant l'affichage. L'affichage sera également éteint après 5 minutes de non utilisation.

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ECO ON)**.
L'affichage indique '0'.



Appuyez sur **STOP/CLEAR (ECO ON)**.



La fonction Economie d'énergie prendra fin en appuyant sur n'importe quel bouton du panneau d'affichage.

Programmes de réchauffage automatique

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment réchauffer 0.7 Kg de "Soupe/sauce".



La fonction de réchauffage automatique des aliments est facile et pratique à utiliser. Le four a été préprogrammé pour réchauffer automatiquement les aliments.

Le four dispose d'options de réchauffage préréglées: Soupe/sauce, plat cuisiné refroidi, boisson et muffins congelés.

Catégorie	Appuyez sur Auto Reheat	
Soupe/sauce	1	fois
Plat refroidi	2	fois
Boisson	3	fois
Muffins congelés	4	fois

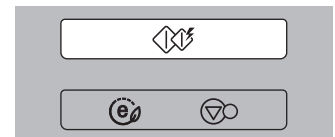
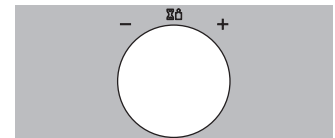
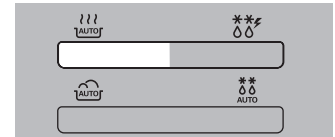
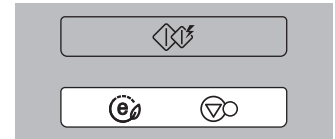
Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.

Appuyez sur **Auto Reheat**.

"rh-1" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "0,7 "

Appuyez sur **START (DÉPART)**.



<i>Catégorie</i>	<i>Quantité</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Température des aliments</i>	<i>Instructions</i>
Soupe/sauce (rh-1)	0,2~0,8 kg	Bol compatible micro-ondes	Réfrigérée	1. Versez la soupe/sauce dans un bol compatible micro-ondes. Recouvrez d'un film plastique. Placez la nourriture dans le four. 2. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.
Plat refroidi (rh-2)	0,3~0,6 kg	Plateau	Réfrigérée	Percez la surface à l'aide d'une pointe (broche). Placez la nourriture sur le plateau tournant en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 ~ 3 minutes avant de servir. - À remuer (exemples) : Spaghettis à la bolognaise, ragoût de bœuf. - À ne pas remuer (exemples) : lasagnes, hachis Parmentier. Remarque : pour les aliments conditionnés dans des sacs, percez les portions de viande, de riz, de pâtes, etc. - Pour les aliments à remuer, remuez lorsque vous entendez le bip sonore. - Pour les aliments à ne pas remuer, ne les remuez pas lorsque vous entendez le bip.
Boisson (rh-3)	1 ~ 2 tasses	Grandes tasses (mugs) en céramique	Température ambiante	1. Versez 236 ± 0.1g dans une grande tasse (mug) en céramique. 2. Réglez la température de l'eau entre 20,5 et 21,6 °C à l'aide d'un thermomètre de laboratoire. 1. Placez le mug au centre du four. 2. Appuyez sur le doseur de boisson pour obtenir 1 dose de boisson. 3. La mesure finale de la température de l'eau doit être effectuée dans les 10 secondes qui suivent la fin de la période de chauffage.
Muffins congelés (rh-4)	1 ~ 4 pièce(s) (50 g/pièce)	Serviettes papier	Congelée	1. Placez une serviette papier au centre du four. 2. Posez les muffins congelés au centre de la serviette papier.

Dans l'exemple suivant, je vous explique comment cuire 0,6 kg de pommes de terre en chemise.

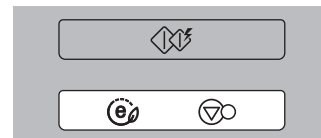
Cuisson automatique



La fonction **CUISSON AUTOMATIQUE** vous permet de cuire facilement la plupart vos aliments préférés en sélectionnant le type d'aliment et en entrant son poids.

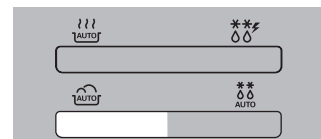
Catégorie	Appuyez sur AUTO COOK
Pomme de terre en chemise	1 fois
Légumes frais	2 fois
Légumes surgelés	3 fois
Riz	4 fois

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.



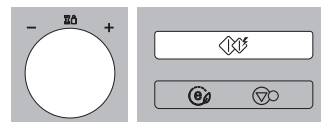
Appuyez sur **AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)**

"Ac-1" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "0,6 "

Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Fonction	Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Température de l'aliment	Instructions									
Auto Cook (Cuisson automatique)	Pommes de terre en chemise (Ac-1)	0,2 ~ 1,0kg	Plat vapeur	Temp. de la pièce	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (170-200g). Lavez et essuyez les pommes de terre. Faites plusieurs trous dans les pommes de terre avec une fourchette. Posez-les sur le plat vapeur. Introduisez le poids et appuyez sur START. Après la cuisson, sortez les pommes de terre du four. Couvrez-les d'une feuille de papier d'aluminium et laissez-les reposer pendant 5 minutes. ATTENTION: Le grille et les parois du four sont BRULANTS. Utilisez des gants appropriés.									
	Légumes frais (Ac-2)	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Temp. de la pièce	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe									
	Légumes surgelés (Ac-3)	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Surgelé	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe									
	Riz (Ac-4)	0,1 ~ 0,3kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Temp. de la pièce	Lavez le riz et laissez-le tremper pendant 30 minutes. Mettez le riz, l'eau bouillante et $\frac{1}{4}$ à 1 cuillère à thé de sel dans un plat creux suffisamment grand. <table border="1"><tr><td>Poids</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Couvrir</td></tr><tr><td>Riz</td><td>200ml</td><td>400ml</td><td>600ml</td><td>O ui</td></tr></table> ** Riz - Après cuisson, laissez couvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.	Poids	100g	200g	300g	Couvrir	Riz	200ml	400ml	600ml
Poids	100g	200g	300g	Couvrir										
Riz	200ml	400ml	600ml	O ui										

La température et la densité des aliments varient. Dès lors, je vous recommande de vérifier les aliments avant de commencer la cuisson. Faites particulièrement attention aux gros morceaux de viande ou de volaille. Certains aliments ne doivent pas être totalement décongelés avant la cuisson. Par exemple, le poisson cuit si vite qu'il est parfois préférable de commencer la cuisson quand le poisson n'est pas encore entièrement dégelé. Le programme BREAD (PAIN) convient pour décongeler des pièces de petite taille comme une petits pains ou une petite tranche. Ces pièces nécessitent un certain temps de repos pour que le centre soit bien décongelé. L'exemple suivant vous indique comment décongeler 1,4 kg de volaille surgelée.

Décongélation automatique

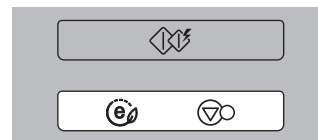


Votre four à micro-ondes dispose de trois modes de décongélation: **VIANDE, VOLAILLE, POISSON** et **PAIN**. Plusieurs puissances sont possibles pour chaque mode de décongélation. Appuyez plusieurs fois sur la touche **DECONGELATION AUTOMATIQUE** pour sélectionner une puissance différente.

Catégorie	Appuyez sur
MEAT (VIANDE)	1 fois
POULTRY (VOLAILLE)	2 fois
FISH (POISSON)	3 fois
BREAD (PAIN)	4 fois

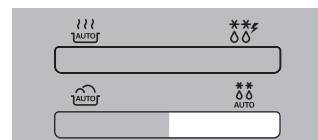
Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.

Pesez les aliments que vous allez décongeler. Retirez tout ruban ou emballage métallique, puis mettez les aliments dans le four et refermez la porte.



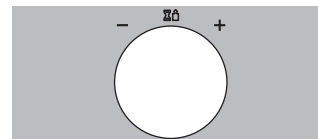
Appuyez deux fois sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)** pour sélectionner le programme de décongélation de volaille (POULTRY).

La fenêtre d'affichage indique "DEF2".

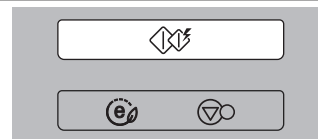


Introduisez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "1,4 "



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Pendant la décongélation, le four émettra un "bip". Ouvrez le four, retournez la pièce et étalez les morceaux pour que la décongélation se fasse de manière uniforme. Sortez les parties qui ont décongelé ou protégez-les pour ralentir leur décongélation. Une fois la vérification terminée, refermez la porte du four et appuyez sur la touche START pour poursuivre la décongélation. **Le processus de décongélation continue (même lorsque le "bip" rentit) tant que vous n'ouvrez pas la porte.**

GUIDE DE DECONGELATION

- * La nourriture à décongeler doit se trouver dans un récipient adapté au micro-ondes et être placée, sans couvercle, sur le plateau tournant en verre.
- * Au besoin, protégez les morceaux plus petits de viande ou de volaille avec des feuilles de papier aluminium. De cette manière, ces pièces ne se réchaufferont pas pendant la décongélation. Veillez à ce que la feuille en aluminium ne touche pas les parois du four.
- * Etalez les aliments tels que viande hachée, côtelettes, saucisses et tranches de lard dès que leur état de décongélation le permet. Lorsque le "bip" retentit, retournez les aliments. Sortez les pièces décongelées. Laissez décongeler les pièces restantes. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pour que la décongélation soit complète.
- * Par exemple, les rôtis de viande et les poulets entiers doivent REPOSER pendant 1 heure minimum avant leur cuisson.

<i>Catégorie</i>	<i>Limite de poids</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Aliments</i>
Viande (dEF1) Volaille (dEF2) Poisson (dEF3)	0,1 ~ 4,0 kg	Accessoires pour micro-ondes (assiette plate)	Viande Boeuf haché, filet de boeuf, cubes pour ragoût, bifteck, rôti braisé, culotte de boeuf, hamburger Côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, rouleau de viande, saucisse, côtelettes (2cm) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 5 à 15 minutes. Volaille Poulet entier, cuisses, poitrines, poitrines de dinde (moins de 2 kg) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 20 à 30 minutes. Poisson Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 10 à 20 minutes.
Pain (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Serviette en papier ou assiette plate	Pain en tranches, petits pains, baguette, etc.

Cuisson Spéciale

Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment cuire des plats spécifiques.



CUISSON SPECIALE vous permet de cuire la plupart de vos plats préférés en sélectionnant le type d'ingrédients et leur poids.

Famille d'ingrédients

Appuyez sur

Farine d'avoine **1** fois

Pates **2** fois

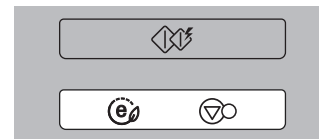
Haricots au Four **3** fois

Hotdogs **4** fois

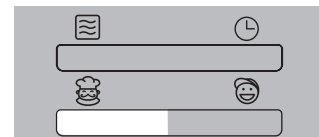
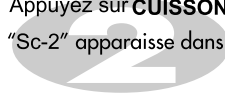
Ragout **5** fois

Œufs brouillés **6** fois

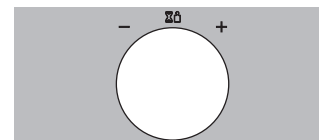
Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.



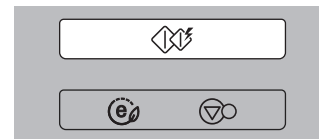
Appuyez sur **CUISSON SPECIALE**.
"Sc-2" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "0,3 "



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Catégorie	Température de l'aliment	Ustensile	Limite de poids	Instructions															
1.Farin e d'avoine (Sc-1)	Ambiante	Bol spécial micro-ondes	1 à 4 part	Placez la farine et le lait dans un bol profond spécial micro-ondes. Ne recouvrez pas. Lorsque le four émet un bip sonore, remuez bien et appuyez sur Start pour continuer. Une fois cuit, remuez bien et laissez reposer 1 minute avant de servir. <table> <tr> <th></th><th>1 part</th><th>2 parts</th><th>3 parts</th><th>4 parts</th></tr> <tr> <td>Farine 1 sachet Environ 40 g</td><td>1/3 de tasse (1 sachet)</td><td>2/3 de tasse (2sachets)</td><td>1 tasse (3 sachets)</td><td>1 tasse + 1/3 (4 sachets)</td></tr> <tr> <td>Lait froid</td><td>¾ de tasse (180 ml)</td><td>1 tasse + ½ (360 ml)</td><td>2 tasses + ¼ (540 ml)</td><td>3 tasses (720 ml)</td></tr> </table>		1 part	2 parts	3 parts	4 parts	Farine 1 sachet Environ 40 g	1/3 de tasse (1 sachet)	2/3 de tasse (2sachets)	1 tasse (3 sachets)	1 tasse + 1/3 (4 sachets)	Lait froid	¾ de tasse (180 ml)	1 tasse + ½ (360 ml)	2 tasses + ¼ (540 ml)	3 tasses (720 ml)
	1 part	2 parts	3 parts	4 parts															
Farine 1 sachet Environ 40 g	1/3 de tasse (1 sachet)	2/3 de tasse (2sachets)	1 tasse (3 sachets)	1 tasse + 1/3 (4 sachets)															
Lait froid	¾ de tasse (180 ml)	1 tasse + ½ (360 ml)	2 tasses + ¼ (540 ml)	3 tasses (720 ml)															
2.Pates (Sc-2)	Ambiante	Bol spécial micro-ondes	0,1 à 0,3 kg	Placez les pâtes et l'eau bouillante, plus ¼ de cuillère à café de sel dans un saladier profond et large. <table> <tr> <th>Poids</th><th>100 g</th><th>200 g</th><th>300 g</th><th>Couvrir</th></tr> <tr> <td>Eau bouillante</td><td>400 ml</td><td>700 ml</td><td>1 000 ml</td><td>Non</td></tr> </table> Cuire sans couvrir. Lorsque le four émet un bip sonore, remuez les pâtes et appuyez sur Start pour continuer. Une fois cuites, remuez bien et laissez reposer 1 minute si nécessaire. Rincez les pâtes sous l'eau froide.	Poids	100 g	200 g	300 g	Couvrir	Eau bouillante	400 ml	700 ml	1 000 ml	Non					
Poids	100 g	200 g	300 g	Couvrir															
Eau bouillante	400 ml	700 ml	1 000 ml	Non															
3.Haricots au four (Sc-3)	Ambiante	Assiette spéciale micro-ondes	0,2 à 0,8 kg	Versez les haricots dans un plat spécial micro-ondes. Couvrez. Posez le plat sur le plateau en verre. Une fois réchauffé, remuez, puis laissez reposer 1 à 2 minutes couvert.															

Catégorie	Température de l'aliment	Ustensile	Limite de poids	Instructions
4. Hot dogs (Sc-4)	Ambiante	Bol spécial micro-ondes	0,2 à 0,6 kg	Mettez le contenu de la boîte,dans un saladier spécial micro-ondes. Chauffez sans couvrir. Une fois réchauffé, remuez bien. Videz et servez.
5. Ragout (Sc-5)	Ambiante	Bol spécial micro-ondes	0,2 à 0,6 kg	Placez le ragoût dans un bol spécial micro-ondes. Recouvrez parfaitement d'un film. Une fois réchauffé, remuez bien et laissez reposer pendant 2 minutes.
6. Œufs Brouilles (Sc-6)	De réfrigération	Bol spécial micro-ondes	1 à 4 œufs	Placez le nombre souhaité d'œufs et le lait dans un grand saladier. Fouettez légèrement. Recouvrez d'un film. Une fois cuits, retirez du four. Remuez bien et laissez reposer 1 à 2 minutes bien recouvert. Le lait ajouté dépend de la quantité. ** 1 œuf : 1 cuillère à soupe de lait. ** 2 œufs : 2 cuillères à soupe de lait. ** 3 œufs : 3 cuillères à soupe de lait. ** 4 œufs : 4 cuillères à soupe de lait.

Décongélation rapide

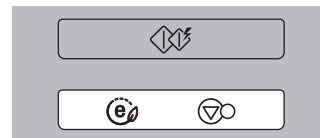


Votre four à micro-ondes dispose d'une fonction de décongélation rapide (MEAT / VIANDE).

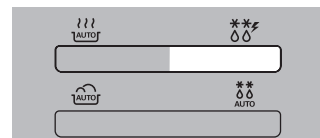
Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement jusqu'à 0,5 kg de viande hachée uniquement. Laissez reposer la viande un certain temps pour que le centre soit bien décongelé. L'exemple ci-dessous vous indique comment décongeler 0,5 kg de viande hachée surgelée.

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.

Pesez les aliments que vous allez décongeler. Veillez à ce que tout ruban ou emballage métallique soit retiré, puis mettez les aliments dans le four et refermez la porte.



Appuyez sur la touche **QUICK DEFROST (DECONGELATION RAPIDE)** pour sélectionner le programme de décongélation de viande (MEAT).



Pendant la décongélation, le four émettra un "bip". Ouvrez le four, retournez la pièce et étalez les morceaux pour que la décongélation se fasse de manière uniforme. Sortez les parties qui ont décongelé ou protégez-les pour ralentir leur décongélation. Une fois la vérification terminée, refermez la porte du four et appuyez sur la touche **START** pour poursuivre la décongélation. **Le processus de décongélation continue (même lorsque le "bip" rentit) tant que vous n'ouvrez pas la porte.**

GUIDE DE DECONGELATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la viande hachée.

Débarrassez complètement la viande de son emballage. Mettez la viande hachée dans un plat pour micro-ondes. Lorsque le "bip" retentit, sortez la viande du four, retournez-la et remettez-la dans le four. Appuyez sur SATRT pour poursuivre la décongélation. A la fin du programme, sortez la viande hachée du four, couvrez-la de papier d'aluminium et laissez-la reposer de 5 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit complètement décongelée.

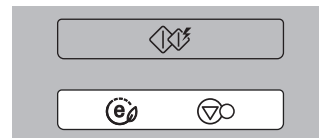
Catégorie	Poids	Ustensile	Instructions
Viande hachée	0,5kg	Accessoires pour micro-ondes (assiette plate)	Viande hachée Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 5 à 15 minutes.

Cuisine des enfants

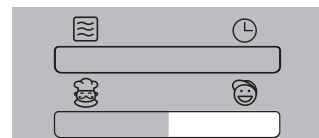
Dans l'exemple suivant je vous montrerai comment faire pour cuire des sandwiches.



Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyez sur « **Children cook** » pour sélectionner le programme **cuisine des enfants**. Le four démarrera automatiquement.



GUIDE DE DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE SELON POIDS

Utilisez cette fonction pour cuire rapidement des sandwiches pour les enfants

CATEGORIES	POIDS	USTENSIL	INSTRUCTIONS
Cuisine des Enfants	3 pièces	Papier essuie-tout	Ingrédients : - Pain blanc - 3 pièces - Pomme de terre - 1 pièce - Fromage - 50 g - Beurre - 25 g - Sel, herbes à volonté Préparation préliminaire : 1. Percez la pomme de terre plusieurs fois. Cuisinez à pleine puissance (100%) pendant 5-6 minutes. 2. Râpez le fromage et la pomme de terre épluchée en morceaux moyens. Salez la pomme de terre. 3. Cuisinez les sandwiches selon le schéma suivant : Pain, beurre, pomme de terre râpée, fromage. 4. Placez les sandwiches dans du papier essuie-tout et mettez au four. 5. Choisissez le menu et pressez sur START pour cuire.

Ustensiles pour Micro-ondes

Ne jamais utiliser d'objets métalliques ou bordés de métal dans votre four à micro-ondes.

Les micro-ondes ne peuvent traverser le métal. Elles vont rebondir sur l'objet métallique dans le four et peuvent créer un arc électrique, phénomène alarmant qui ressemble à un éclair. La plupart des ustensiles de cuisson non métalliques résistant à la chaleur peuvent être utilisés dans un micro-ondes. Cependant, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent impropres à une utilisation dans un micro-ondes. En cas de doutes sur un ustensile particulier, il existe un moyen simple de savoir s'il peut aller au micro-ondes. Placez l'ustensile en question près d'un bol d'eau dans le micro-ondes. Faites chauffer pendant 1 minute à pleine puissance. Si l'eau chauffe alors que l'ustensile reste froid au toucher, l'ustensile peut passer au micro-ondes. En revanche, si la température de l'eau ne change pas mais que l'ustensile chauffe, alors il ne peut être utilisé dans le micro-ondes. Vous disposez certainement dans votre cuisine de nombreux récipients qui peuvent passer au micro-ondes. En voici une liste.

Assiettes

La plupart des assiettes vont au micro-ondes. En cas de doute se reporter aux documents du fabricant ou effectuer le test décrit plus haut.

Verres

Le verre qui résiste à la chaleur peut passer au micro-ondes. Cela est valable pour toutes les marques d'ustensiles de cuisine en verre trempé pour four. Néanmoins, ne pas utiliser de verre fragile, tel que les verres à vin, qui pourraient se briser pendant le réchauffage.

Récipients en plastique

Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments à ne pas réchauffer rapidement. Toutefois, il ne faut pas les utiliser pour contenir des aliments qui devront rester très longtemps dans le four dans la mesure où l'aliment chaud finira par déformer ou faire fondre le récipient en plastique.

Papier

Les assiettes et les récipients en papier conviennent et peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes, dans la mesure où le temps de cuisson est court et que les aliments contiennent peu de graisses et d'eau. Les serviettes en papier sont également très utiles pour envelopper les aliments et pour garnir les plateaux de cuisson dans lesquels les aliments gras comme le bacon sont cuits. Éviter en général les produits en papier de couleur, laquelle peut déteindre. Certains produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient engendrer des arcs ou s'enflammer en cas d'utilisation dans un micro-ondes.

Sacs de cuisson en plastique

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger. Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Vaisselle plastique pour micro-ondes

Il existe toute sorte de formes et de tailles de vaisselle pour micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez utiliser dans votre micro-ondes les ustensiles dont vous disposez déjà plutôt que d'investir dans un nouvel équipement de cuisine.

Poterie, plats en pierre, céramique

Les récipients fabriqués dans ces matériaux conviennent généralement pour une utilisation en micro-ondes, mais il est préférable d'effectuer un test au préalable.

ATTENTION

Certains ustensiles ayant une forte teneur en plomb ou en fer ne conviennent pas comme ustensiles de cuisson.

Les ustensiles doivent être vérifiés pour assurer leur emploi approprié dans les fours à micro-ondes.

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

Les recettes de ce livre ont été écrites soigneusement, mais votre réussite dépend de l'attention que vous portez aux aliments pendant leur cuisson. Gardez toujours un œil sur vos aliments pendant qu'ils cuisent. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe qui s'allume automatiquement pendant le fonctionnement du four, ainsi vous pouvez voir ce qu'il y a dedans et vérifier l'évolution de la cuisson. Les instructions données dans les recettes (soulever, remuer ...) sont les étapes minimum recommandées. Si la nourriture ne paraît pas cuire de façon homogène, faites les réglages que vous pensez nécessaires pour résoudre ce problème.

Les facteurs affectant le temps de cuisson

De nombreux facteurs affectent les temps de cuisson. Par exemple, un gâteau composé de beurre, de lait et d'œufs glacés sera bien plus long à cuire qu'un gâteau composé d'ingrédients à température ambiante. Toutes les recettes de ce livre indiquent une fourchette de temps de cuisson. En général, vous vous apercevrez que l'aliment n'est pas assez cuit pour un temps de cuisson du bas de la fourchette et qu'il faut poursuivre la cuisson au delà du temps maximum donné, selon vos goûts personnels. Le principe qui guide ce livre est qu'il vaut mieux suivre le temps de cuisson donné de la recette. Parce qu'un plat trop cuit est vraiment fichu. Certaines recettes, en particulier pour le pain, les gâteaux et les crêmes, recommandent de retirer l'aliment du four alors qu'il n'est pas encore tout à fait cuit. Ce n'est pas une erreur. Lorsqu'on les laisse reposer, en général couverts, ces aliments continuent à cuire en dehors du four alors que la chaleur enfermée dans les parties externes de l'aliment se propage progressivement vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four pendant toute la durée, les parties externes cuisent trop, voire elles brûlent. Votre compétence pour estimer la cuisson et les temps de repos pour les divers aliments évoluera avec l'expérience.

Densité des aliments

Des aliments légers, poreux, tels que les gâteaux et le pain cuisent plus rapidement que les aliments denses et lourds comme les rôtis et les ragoûts. Faites attention lorsque vous cuisinez des aliments poreux, les bords externes peuvent sécher et devenir friables.

Hauteur des aliments

Les portions supérieures d'aliments hauts, en particulier des rôtis, cuiront plus rapidement que la portion inférieure. Il est donc sage de retourner les aliments hauts pendant la cuisson, parfois plusieurs fois.

Teneur hydrique des aliments

Puisque la chaleur générée dans les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, des aliments relativement secs tels que les rôtis et certains légumes doivent être aspergés d'eau avant la cuisson ou recouverts pour conserver leur humidité.

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Il faut faire attention lors de la cuisson de morceaux de viande osseux ou gras, afin qu'ils cuisent de façon homogène et ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre de micro-ondes de votre four demeure stable indépendamment de la quantité de nourriture cuite. En conséquence, plus il y a d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long. Ne pas oublier de réduire le temps de cuisson d'un tiers au moins lorsque vous divisez par deux les recettes.

Forme des aliments

Les micro-ondes pénètrent environ 2,5 cm des aliments, la portion interne des aliments épais est cuite alors que la chaleur générée sur l'extérieur progresse vers l'intérieur. Seule la partie externe de l'aliment est cuite par l'énergie micro-ondes ; le reste est cuit par convection. La forme la moins adaptée d'un aliment à cuire au micro-ondes est un carré épais. Les angles brûleront bien avant que le centre ne soit à peine chaud. Les aliments ronds et fins ou en forme d'anneau conviennent parfaitement à la cuisson au micro-ondes.

Couvercle

Un couvercle enferme la chaleur et la vapeur et permet de cuire l'aliment plus rapidement. Utiliser un couvercle ou un film pour micro-ondes avec un coin retourné pour éviter les projections.

Brunissage

Les viandes et volailles cuites un quart d'heure ou plus bruniront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments cuits moins longtemps peuvent être badigeonnés d'une sauce telle que la sauce Worcestershire, la sauce soja ou barbecue afin d'obtenir une couleur appétissante. Vu que les quantités de sauces ajoutées aux aliments sont minimes, la saveur originale du plat n'est pas modifiée.

Couverture avec un papier sulfurisé

Le papier sulfurisé empêche les projections et permet aux aliments de conserver un peu de chaleur. Mais vu qu'il s'agit d'un couvercle qui tient moins qu'un couvercle classique, la nourriture peut sécher légèrement.

Disposition et espacement

Les aliments individuels tels que les pommes de terre cuites, les petits gâteaux et les hors d'œuvre chaufferont de façon plus homogène s'ils sont placés dans le four à distance égale, de préférence en cercle. Ne jamais empiler les aliments les uns sur les autres.

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger. Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments gros et hauts tels que les rôtis et les poulets entiers afin qu'ils cuisent de façon homogène le haut et le bas. Cela vaut également pour les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

Étant donné que les micro-ondes sont attirées par la partie externe des aliments, il est préférable de placer les portions plus épaisses de viande, de volaille et de poisson sur le bord externe du plat. Ainsi les portions plus épaisses recevront la plupart des micro-ondes et l'aliment cuira de façon homogène.

Protection

Des bandes d'aluminium (bloquant les micro-ondes) peuvent être placées sur les angles ou bords des aliments carrés et rectangulaires pour éviter de trop cuire ces portions. N'utilisez jamais trop d'aluminium et vérifiez que le papier est bien attaché au plat afin de ne pas générer d'arc électrique dans le four.

Surélévation

Les aliments épais ou denses peuvent être surélevés afin que les micro-ondes soient absorbées par le dessous et le centre de l'aliment.

Perçage

Les aliments enfermés dans une coquille, une peau ou une membrane vont éclater dans le four à moins de les percer avant de les cuire. Il en va ainsi du blanc et du jaune d'oeuf, des moules et des huîtres et des légumes et fruits entiers.

Test de cuisson

La nourriture cuit si rapidement dans un four à micro-ondes qu'il est nécessaire de la tester souvent. Certains aliments restent dans le micro-ondes jusqu'à cuisson totale, mais la plupart des aliments, comme la viande et la volaille, doivent être retirés du four juste avant d'être cuits et il faut les laisser reposer un moment ce qui leur permet de terminer leur cuisson. La température interne des aliments augmentera de 3°C à 8°C pendant la période de repos.

Temps de repos

On laisse souvent les aliments reposer entre 3 et 10 minutes après les avoir sortis du four à micro-ondes. On couvre les aliments en général afin de conserver la chaleur sauf si leur texture doit être sèche (certains gâteaux et biscuits par exemple). Le repos permet aux aliments de finir de cuire et permet à la saveur de bien se répartir et de se développer.

Pour Nettoyer Votre Four

1. L'intérieur du four doit rester propre

Des projections de nourriture et des résidus de liquides collent aux murs du four et aux surfaces entre le joint et la porte. Il est préférable d'essuyer immédiatement les débordements avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements vont absorber les micro-ondes et rallonger les temps de cuisson. Prenez un chiffon humide pour enlever les miettes qui tombent entre la porte et l'encadrement. Il est important de garder cette surface propre pour garantir l'étanchéité parfaite. Enlevez les projections grasses avec un chiffon savonneux, rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent agressif ou de nettoyant abrasif. Le plateau en verre peut être lavé dans l'évier ou dans le lave-vaisselle.

2. L'extérieur du four doit rester propre

Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau et du savon puis à l'eau et séchez avec un chiffon doux ou un essuie-tout. Pour éviter d'endommager les pièces actives à l'intérieur du four, l'eau ne doit pas pénétrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte afin d'éviter tout démarrage accidentel et essuyez avec un chiffon humide immédiatement suivi d'un chiffon sec. Appuyez sur **ARRET** après le nettoyage.

3. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les panneaux avec un chiffon doux. Cela peut arriver lorsque le micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et n'indique en aucun cas un mauvais fonctionnement de l'appareil.
4. La porte et les joints d'étanchéité de la porte du four doivent être propres. N'utilisez que de l'eau chaude et savonneuse, puis séchez complètement. **NE PAS UTILISER DE MATÉRIAUX ABRASIFS TELS QUE LES POUDRES OU TAMPONS MÉTALLIQUES OU PLASTIQUES.** Les pièces métalliques sont plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon humide.

Questions et Réponses

Q. Que se passe-t-il lorsque la lampe du four ne s'allume pas?

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :
L'ampoule a grillé.
La porte n'est pas fermée.

Q. L'énergie micro-ondes traverse-t-elle la vitre du four dans la porte?

R. Non. Les trous, ou hublots, permettent de laisser passer la lumière ; mais pas l'énergie micro-ondes.

Q. Pourquoi entend-t-on un signal sonore lorsque l'on touche un bouton sur le bandeau de commande?

R. Le signal sonore permet de vérifier que le réglage est correctement entré.

Q. Le micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide?

R. Oui. Ne jamais faire marcher le micro-ondes vide ou sans le plateau en verre.

Q. Pourquoi les œufs éclatent-ils parfois?

R. Lorsque l'on cuit, frit ou poche des œufs , le jaune peut éclater en raison de la vapeur qui se développe sous la membrane du jaune. Afin d'éviter cela, il suffit de percer le jaune avant de le cuire. Ne mettez jamais au micro-ondes les œufs dans leur coquille.

Q. Pourquoi recommande-t-on un temps de repos à la fin de la cuisson?

R. Une fois la cuisson terminée, l'aliment continue à cuire pendant le temps de repos. Ce temps de repos permet de terminer la cuisson de façon homogène dans tout l'aliment. La durée du temps de repos dépend de la densité de l'aliment.

Q. Est-il possible de faire du pop-corn dans un four à micro-ondes?

R. Oui, si l'on utilise l'une des deux méthodes suivantes :

1. Des ustensiles pour pop-corn spécialement conçus pour la cuisson au micro-ondes.
2. Du pop-corn pré-conditionné commercialisé qui recommande des durées et des niveaux de puissance spécifiques pour que le produit final soit acceptable.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS EXACTES DE CHAQUE FABRICANT POUR LEUR LEUR POP-CORN. NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT L'ECLATEMENT DU MAÏS. SI LE MAÏS N'ECLATE PAS A LA FIN DE LA DUREE RECOMMANDEE, NE PAS POURSUIVRE LA CUISSON. UNE SURCUISSON PEUT ENFLAMMER LE MAÏS.

ATTENTION

NE JAMAIS UTILISER DE SAC EN PAPIER MARRON POUR FAIRE ECLATER LE MAÏS. NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE ECLATER LES GRAINS QUI SONT RESTES ENTIERS.

Q. Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que les temps indiqués dans le guide de cuisson?

R. Consultez à nouveau votre guide de cuisson pour vérifier que vous avez bien suivi les instructions, et pour trouver ce qui peut engendrer des variations dans les temps de cuissons. Les temps indiqués dans le guide de cuisson et les niveaux de puissance ne sont que des suggestions, choisies pour éviter de cuire trop un aliment, problème le plus fréquent avant de s'habituer au micro-ondes. Les changements de taille, de forme, de poids et de dimensions des aliments peuvent requérir des temps de cuisson supérieurs. Faites appel à votre jugement ainsi qu'aux suggestions du guide de cuisson pour voir où en est la cuisson de l'aliment, tout comme vous le feriez avec une cuisinière traditionnelle.

Avertissements et Spécifications Techniques

Attention

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:

BLUE : Neutre

MARRON : Phase

VERT OU JAUNE : Terre

Cet appareil est fourni avec un câble de réseau de performances spécifiques, qui, s'il est endommagé, doit être remplacé par un câble de réseau de même type ; un tel câble de réseau peut s'obtenir auprès de l'importateur et doit être installé par une personne compétente ().

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Spécifications Techniques

	MS2382B/MS2382BS
Alimentation	220 V AC / 50Hz
Sortie	800 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	485 mm(L) X 280mm(H) X 385 mm(P)
Puissance consommée	
Micro-ondes	1 200 Watt

دليل المالك

إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MS2382B
MS2382BS

الاحتياطات

الاحتياطات اللازمة لتفادي التعرض لطاقة الميكرويف العالية

لا يمكن تشغيل الفرن عندما يكون الباب مفتوحاً نظراً لأن الباب مجهز بأقفال سلامة داخلية تعمل على فصل خواص الطهي عندما يكون الباب مفتوحاً . ويمكن أن يؤدي تشغيل الفرن أثناء فتح الباب إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكرويف ولذا فمن المهم عدم العبث بأقفال الباب.

تجنب وضع أي شيء بين الباب وبين واجهة الفرن الأمامية وتأكد من عدم تراكم بقايا الطعام أو المنظف على الأسطح المانعة للتسرب.

لا تحاول استخدام الفرن في حالة تعرضه للتلف ويجب التأكد من إغلاق باب الفرن بشكل صحيح وعدم وجود تلف أو انثناء في الباب (1) أو المفصلات والمزاليج (2) (مكسورة أو سائبة) وحاشية الباب والأسطح المانعة للتسرب.

يجب الاستعانة بفني مؤهل فقط دون غيره لإصلاح أو ضبط الفرن.



تحذير

يرجى التأكد من ضبط وقت الطهي بشكل صحيح إذ يمكن أن يؤدي الطهي الزائد إلى اشتعال النار في الطعام مما يترتب عليه تعرض الفرن للتلف .

في حالة تسخين السوائل مثل الشوربة والصلصة وغيرها في فرن الميكرويف، يمكن أن تتم عملية الغليان دون ظهور فقاعات مما قد يؤدي إلى غليان السائل الساخن بشكل مفاجئ . وللحيلولة دون ذلك، يرجى اتباع الخطوات التالية:

١. تجنب استخدام الأواني مستقيمة الجوانب ذات الفتحات الضيقة.

٢. عدم استخدام درجة حرارة زائدة.

٣. احرص على تقليب السائل قبل وضع الإناء في الفرن ثم قلبه مرة ثانية أثناء عملية الغليان.

٤. بعد الانتهاء من عملية التسخين، اترك الإناء في الفرن لفترة قصيرة.

احرص على تقليب أو رج المحتويات (وخاصة محتويات رضاعات الأطفال ومرطباتناط طعام الأطفال) ، وتأكد من درجة الحرارة جيداً قبل تناول الطعام (وخاصة محتويات رضاعات الأطفال ومرطباتناط أغذية الأطفال). يرجى توخي الحذر عند التعامل مع الوعاء.



تحذير

تحذير، احرص على ترك الطعام المطهو في الميكرويف لفترة بعد اخراجه وتأكد من درجة حرارته قبل تناوله ولاسيما مع محتويات رضاعات الأطفال ومرطباتناط أغذية الأطفال.

المحتويات

ما هي طريقة عمل الميكرويف

تعتبر موجات الميكرويف (الموجات الدقيقة) نوع من أنواع الطاقة التي تتشابه مع موجات الراديو والتليفزيون وضوء النهار الطبيعي. وفي العادة، تنبعث هذه الموجات إلى الخارج وتسير عبر الغلاف الجوي وتتشاقق دون أن تترك أثراً. إلا أن أفران الميكرويف تحتوي على مغنطرون مصمم للاستفادة من الطاقة التي تحتوي عليها هذه الموجات حيث يتم استخدام الكهرباء المزود بها أنبوب المغنطرون لتوليد طاقة الميكرويف.

وتتوغل موجات الميكرويف في منطقة الطهي عبر فتحات في الفرن. كما يوجد رف دوار أو صينية أسفل الفرن ولا يمكن لموجات الميكرويف اختراق الجدران المعدنية للفرن ولكنها تستطيع اختراق بعض المواد الأخرى مثل الزجاج والخزف والورق وهي المواد التي تصنع منها الأواني الآمنة للاستخدام في الميكرويف.

وتجدر الإشارة إلى أن موجات الميكرويف لا تُسخن أوعية الطهي، إلا أن هذه الأوعية تصبح ساخنة في النهاية نتيجة الحرارة المنبعثة من الطعام.

جهاز آمن للغاية

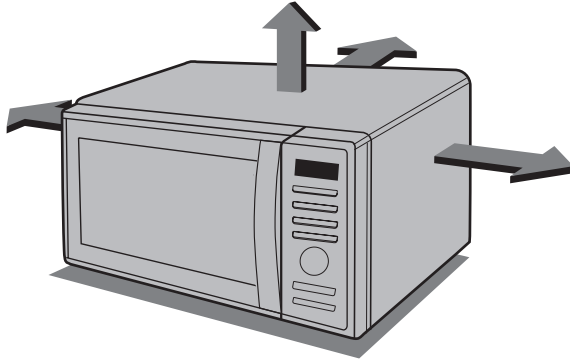
يعتبر هذا الجهاز واحداً من أكثر الأجهزة المنزلية أماناً حيث يتوقف تلقائياً عن العمل بمجرد فتح الباب بينما تتحول طاقة الميكرويف كلها إلى حرارة عند توغلها في الطعام بحيث لا تترك أي طاقة مترسبة قد تعرضك للضرر عند تناول الطعام.

٣	الاحتياطات
٤	المحتويات
٥-٦	إزالة مواد التغليف والتركيب
٧	ضبط الساعة
٨	قفل لوحة المفاتيح
٩	الطهي بطاقة الميكرويف
١٠	مستوى طاقة الميكرويف
١١	الطهي على مرحلتين
١٢	خاصية التشغيل السريع
١٣	توفير الطاقة
١٤-١٥	التسخين الذاتي
١٦-١٧	الطهي الذاتي
١٨-١٩	خاصية إذابة الثلج ذاتياً
٢٠-٢١	خاصية إذابة الثلج السريعة
٢٢-٢٤	الأطباق الأوروبية
٢٥-٢٦	طهو وجبات الأطفال
٢٧	الأوعية الآمنة للاستخدام في الميكرويف
٢٨-٢٩	خواص الطعام والطهي في أفران الميكرويف
٣٠	أسئلة وأجوبة
٣١	معلومات القابس والتوصيل/ المواصفات الفنية

إزالة مواد التغليف وتركيب الميكرويف

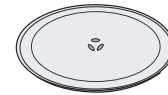
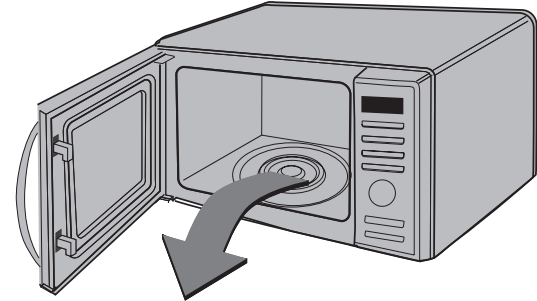
من خلال مطالعة الخطوات الأساسية الواردة في هاتين الصفحتين، يمكنك التأكد بسرعة من عمل الميكرويف بشكل جيد . يرجى الانتباه إلى الإرشادات الخاصة بمكان تثبيت الفرن . احرص على التخلص من كافة الأكسسوارات وأوراق التغليف بعد إزالة مواد التغليف من الميكرويف، ثم افحص الجهاز جيداً للتأكد من عدم تعرضه للتلف أثناء عملية التوصيل.

2 ضع الجهاز على سطح مستوٍ بحيث لا يقل ارتفاعه عن 85 سم من الأرض مع مراعاة ترك مسافة فاصلة بينه وبين السقف لا تقل عن 35 سم وبين الخلف لا تقل عن 10 سم لتوفير التهوية المناسبة . يجب ألا تقل المسافة بين واجهة الفرن وبين حافة السطح عن 8 سم لمنع ميلان الفرن .
يوضع مخرج العادم فوق الفرن أو بجانبه، ويمكن أن يؤدي انسداد المنفذ إلى تلف الفرن .

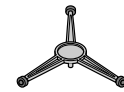


يجب عدم استخدام الفرن في أغراض تجارية.

1 قم بإزالة مواد التغليف من الميكرويف وثبته على سطح مستو .



الصينية الزجاجية



الحلقة الدوارة

3 ضع القابس في مأخذ التيار العادي مع مراعاة أن يكون الفرن هو الجهاز الوحيد الموصل في الفيشة. وإذا لم يعمل الفرن بشكل جيد، يرجى نزع القابس من مأخذ التيار ووضعه فيه مرة ثانية.

4 افتح باب الفرن من خلال جذب مقبض الباب ثم ضع الحلقة الدوارة داخل الفرن وضع الصينية الزجاجية في الأعلى.

5 املأ وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف بحوالي 300 مل (1/2 باينت) ماء، ثم ضعه على الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن. يرجى مطالعة الصفحة 26 إذا ساورك أي شك عن نوع الوعاء.



6 اضغط زر الإيقاف ثم اضغط زر التشغيل مرة واحدة لضبط وقت الطهي على 30 ثانية .

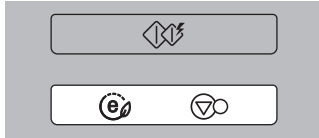


7 سوف يظهر على الشاشة العد التنازلي ابتداءً من 30 ثانية، وبعد الانتهاء من العد وسماع صوت الصافرة، افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة المياه، فإذا وجدت الماء ساخناً فهذا دليل على أن الفرن يعمل جيداً. يرجى توخي الحذر عند إخراج الإناء من الفرن فقد يكون ساخناً .



ضبط الساعة

يمكن ضبط الساعة على نظام 12 ساعة أو 24 ساعة
سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية ضبط الوقت على الساعة 14:35 عند استخدام نظام التوقيت
المكون من 24 ساعة.



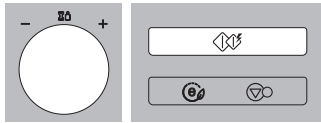
تأكد من تركيب الجهاز بشكل صحيح وفقاً لما ورد مسبقاً في هذا الدليل.
اضغط زر إيقاف / فصل.



اضغط زر الساعة مرة ثانية.

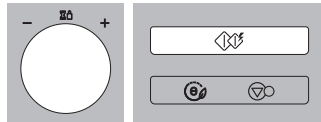
(إذا كنت ترغب في الوصول إلى خيار مختلف، اضغط زر الساعة مرة أخرى)
إذا كنت ترغب في تغيير الخيار بعد ضبط الساعة، فعليك أن تنزع القابس
من مأخذ التيار وتعيد تركيبه مرة ثانية.

عند وضع القابس في مأخذ التيار
لأول مرة أو عند عودة الطاقة بعد
انقطاعها، سوف تظهر علامة (0)
على الشاشة وهنا يجب عليك
إعادة ضبط الساعة .



أدر القرص حتى يظهر الرقم 14 على الشاشة
اضغط زر زالبءس لتأكيد اختيار الساعة.

في حالة أي رموز أو علامات
غريبة على الشاشة أو الساعة،
يرجى نزع القابس من مأخذ التيار
وتركيبها مرة ثانية وإعادة ضبط
الساعة .



أدر القرص حتى يظهر 14:35 على الشاشة
اضغط زر زالبءس
وبعدها تبدء الساعة في العمل

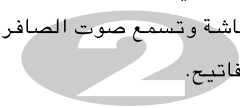
قفل لوحة المفاتيح



اضغط على زر إيقاف / فصل.

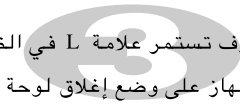


استمر في الضغط على زر إيقاف / فصل حتى تظهر علامة L على الشاشة وتسمع صوت الصافرة وعندها يتم ضبط خاصية إغلاق لوحة المفاتيح.

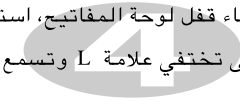


سوف يختفي التوقيت عن الشاشة في حالة ضبط الوقت مسبقاً .

سوف تستمر علامة L في الظهور على الشاشة كدليل على ضبط الجهاز على وضع إغلاق لوحة المفاتيح.



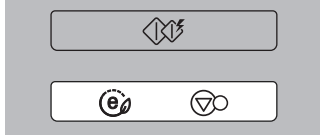
لإلغاء قفل لوحة المفاتيح، استمر في الضغط على زر إيقاف / فصل حتى تختفي علامة L وتسمع صوت صافرة عند إلغاء الخاصية.



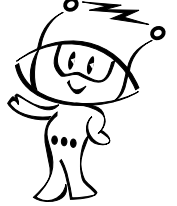
يتمتع الفرن بخاصية أمان هامة تساعد على منع تشغيل الفرن بطريق الخطأ . فيمجرد ضبط الفرن على وضع قفل لوحة المفاتيح، لا يمكن تشغيل أي من وظائفه، كما لا يمكن الطهي عليه . ومع ذلك يمكن للطفل أو لأي شخص فتح باب الفرن.

الطهي بطاقة الميكرويف

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية طهي الأطعمة باستخدام 80% من الطاقة لمدة 5 دقائق و 30 ثانية.

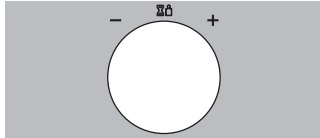


تأكد من تركيب الجهاز بشكل صحيح وفقاً لما ورد مسبقاً في هذا الدليل.
اضغط زر إيقاف / فصل.

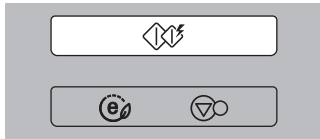


اضغط زر الميكرو مرتين لاختيار طاقة 80%
سوف يظهر رقم "640" على الشاشة.

يحتوي الفرن على خمسة أوضاع
 لضبط طاقة الميكرويف.



أدر القرص حتى يظهر الرقم 5:30 على الشاشة.



اضغط زر "البداية".

الطاقة	%	خارج الطاقة
الطاقة القصوى	100%	800 وات
متوسط مرتفع	80%	640 وات
متوسط	60%	480 وات
إزالة الثلج متوسط منخفض	40%	320 وات
منخفض	20%	160 وات

مستوى طاقة الميكرويف

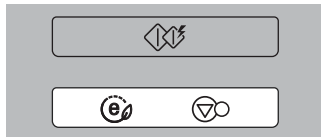
تم تجهيز الميكرويف بخمسة مستويات للطاقة مما يوفر أقصى درجات التحكم والمرونة في عملية الطهي. ويعطي الجدول التالي أمثلة لأنواع الطعام ومستويات الطاقة الموصى بها في عملية الطهي.



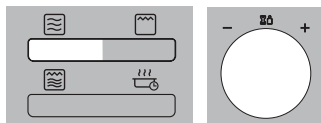
الطاقة	أغراض الاستخدام	%	خارج الطاقة
الطاقة القصوى	• غلي المياه • قلي شرائح اللحم البقري • طهي قطع الدواجن والسمك والخضروات • طهي قطع اللحم الطرية	100%	800 وات
متوسط مرتفع	• إعادة التسخين الكامل • شوي اللحم والدواجن • طهي الفطر والمحار • طهي الأطعمة التي تحتوي على الجبن والبيض	80%	640 وات
متوسط	• إعداد الكعك والبسكويت • إعداد البيض • طهي الكاسترد • طهي الأرز والشوربة	60%	480 وات
إزالة الثلج متوسط منخفض	• إزالة الثلج بالكامل • إذابة الزبدة والشكولاته • طهي قطع اللحم غير الطرية	40%	320 وات
منخفض	• تليين الزبدة والجبن • تليين الأيس كريم • تخمير العجين	20%	160 وات

الطهي على مرحلتين

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي بعض الأطعمة على مرحلتين. في المرحلة الأولى سوف يتم طهي الطعام الخاص بك لمدة ١١ دقيقة على الإعداد ففقف، وفي المرحلة الثانية سيتم الطهي لمدة ٣٥ دقيقة على ٤٠٪ وات.

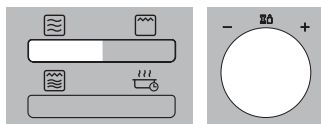


اضغطي على إيقاف/مسح.



إضبطي الطاقة ووقت الطهي بالنسبة للمرحلة الأولى. (يمكنك حذف هذه العملية بالنسبة للطاقة العالية).
إضغطي على مايكرو مرة واحدة لتحديد الطاقة العالية سوف تومض DIAL.
أديري DIAL حتى تظهر “ ١١:٠٠ ” على الشاشة.

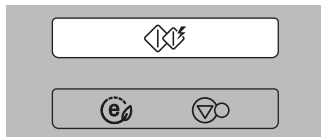
يمكن فتح باب الفرن وفحص الطعام خلال الطهي على مرحلتين. أغلقي باب الفرن واضغطي على بدء التشغيل وسوف تستمر مرحلة الطهي.



إضبطي الطاقة ووقت الطهي بالنسبة للمرحلة الثانية. اضغطي على مايكرو أربع مرات لتحديد طاقة. سوف تومض DIAL.
أديري DIAL حتى تظهر “ ٣٥:٠٠ ” على الشاشة. سوف تومض بدء التشغيل.

وفي نهاية المرحلة الأولى، سوف تسمعين صوت صفارة وتبدأ المرحلة الثانية.

إذا كنت ترغبين في مسح البرنامج إضغطي على إيقاف/مسح مرتين.



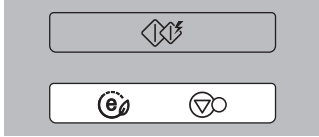
اضغط على زر تشغيل.

خاصية التشغيل السريع

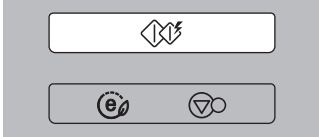
سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية ضبط دقيقتين من الطهي على مستوى الطاقة المرتفعة.



اضغط زر إيقاف / فصل.



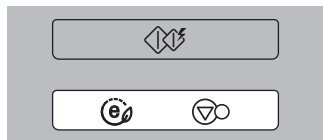
اضغط زر زالبداءس أربع مرات لاختيار دقيقتين من مستوى الطاقة المرتفع. سوف يبدأ الفرن في العمل قبل الانتهاء من الضغط في المرة الرابعة .



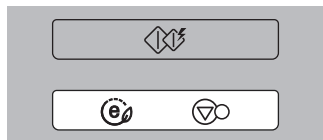
يمكنك مد وقت الطهي من خلال تكرار الضغط على زر زالبداءس.

تسمح خاصية التشغيل السريع بضبط الجهاز على فترات مدة الواحدة منها 30 ثانية أثناء الطهي بطاقة مرتفعة بلمسة واحدة لزر التشغيل.

توفير الطاقة



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



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

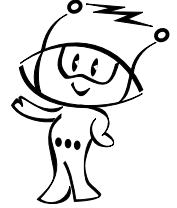
أثناء عمل خاصية (موفر الطاقة)، إذا أنت ضغطت على أي زر سوف يعمل.



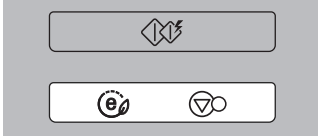
ميزة (موفر الطاقة) عادة تسمح لك بتوفير الطاقة من خلال أظهار off على الشاشة أثناء وضع الاستعداد، أو بعد 5 دقائق من فتح الباب أو إغلاقه، سيظهر على الشاشة off (إغلاق) أوتوماتيكيا.

إعادة تسخين تلقائي

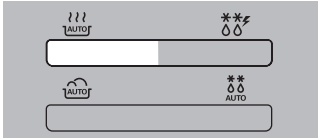
سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي ٠.٧ كجم من الشربة/الصلصة.



اضغطي على إيقاف/مسح.

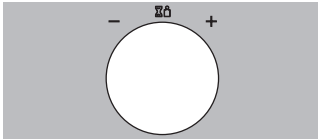


اضغطي على إعادة التسخين التلقائي مرة واحدة لاختيار الشربة/الصلصة.
تعرض "rh-1" على الشاشة.



تساعد طريقة الطهي بإعادة التسخين التلقائي على جعل عملية إعادة تسخين الطعام أكثر سهولة وموائمة. الفرن مسبق البرمجة على إعادة التسخين التلقائي للطعام.

اضغطي على المفتاح أكثر ست مرات لإدخال ٠.٧ كجم .

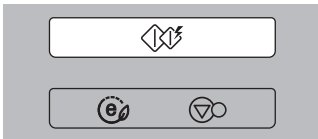


يحتوي الفرن على ثلاثة إعدادات لإعادة التسخين التلقائي: الشربة/الصلصة، وجبة مجمدة، المشروبات والفطائر المجمدة.

الفئة إعادة التسخين التلقائي
اضغطي على

- الشربة/الصلصة 1 مرة واحدة
- وجبة مجمدة 2 مرتان
- المشروبات 3 مرتان
- الفطائر المجمدة 4 مرتان

اضغطي على بدء التشغيل.



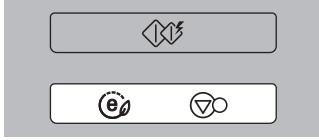
الفترة	الكمية	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	التعليمات
الشربة/الصلصة (rh-1)	0.2 كجم - 0.8 كجم	وعاء ميكروويف آمن	مُبردة	١. صبي الشربة/الصلصة في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. غطيه باستخدام غطاء من البلاستيك . ضعي الطعام في الفرن. ٢. وبعد التسخين، قلبيه جيداً واطركيه مغطى لمدة ٣ دقائق.
وجبة مجمدة (rh-2)	0.3 كجم - 0.6 كجم	صينية خاصة	مُبردة	قومي بثقبها باستخدام سيخ على السطح. ضعي الطعام على المائدة الدوارة الزجاجية . وبعد الطهي اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق قبل التقديم. - قابلة للتقليب مثل: بولونيز الاسباجيتي بخنة اللحم البقري. - غير قابلة للتقليب مثل: اللازانيا وفطيرة ريفية. ملاحظة: بالنسبة للطعام المعبأ في كيس (أكياس)، قومي بعمل ثقب في قطعة اللحم وقطع الأرز/المعكرونة ... إلخ - بالنسبة للأطعمة القابلة للتقليب، قلبها عند سماع الصفارة. - الاطعمة غير القابلة للتقليب، ليس من الضروري أن تقومي بالتقليب عند سماع الصفارة.
المشروبات (rh-3)	1 ~ 2 كوب	أكواب خزفية	الغرفة	١. قومي بمعايرة 23.6 ± 0.1 جرام في الكوب الخزفي. ٢. اضبطي درجة حرارة الماء على $70 \pm$ فهرنهايت (٢٠.٥ إلى ٢١.٦ درجة مئوية) باستخدام الترمومتر المختبري. ١. ضعي الكوب في وسط الفرن. ٢. اضعطي على زر المشروبات لتقديم مشروب لفرد واحد. ٣. يجب استكمال قياس درجة حرارة الماء النهائية خلال ١٠ ثواني من بعد انتهاء وقت التسخين.
الفطائر المجمدة (rh-4)	1 - 4 ea (50 جرام / ea)	مناشف ورقية	مجمدة	١. ضعي منشفة ورقية في وسط الفرن. ٢. ضعي الفطائر المجمدة في منتصف المنشفة الورقية.

الطهي الذاتي

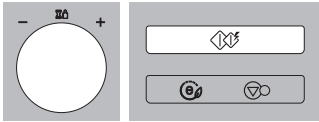
سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية طهي 0.6 كجم من الخضروات الطازجة.



اضغط زر إيقاف / فصل



اضغط زر الطهي الذاتي مرتين لاختيار الخضروات الطازجة



أدر القرص حتى تظهر علامة 0.6 على الشاشة.

اضغط زر زالببدءس.

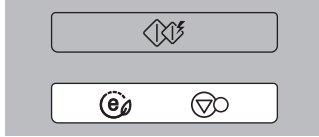
تساعد خاصية الطهي الذاتي على طهي معظم الأطعمة المفضلة لديك بسهولة باللغة عن طريق اختيار نوع ووزن الطعام.

النوع	اضغط زر الطهي الذاتي
بطاطا بالقشور	1 مرة واحدة
الخضروات الطازجة	2 مرتين
الخضروات المجمدة	3 3 مرات
الأرز	4 4 مرات

النوع	الحد الأقصى للوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	الإرشادات										
بطاطا بالقشور (Ac-1)	0.2 كجم - 1 كجم	على الصينية الزجاجية	درجة حرارة الغرفة	يوصى باختيار حبات البطاطا متوسطة الحجم 170-200 جم اغسل البطاطا ثم جففها . استخدم شوكة الطعام لعمل ثقب عديدة في البطاطا . ضع البطاطا على الرف الزجاجي . اضبط الوزن ثم اضغط على زر التشغيل . أخرج البطاطا من الفرن بعد الانتهاء من عملية الطهي، اتركها مغطاة بالورق المعدني لمدة خمس دقائق.										
الخضروات الطازجة (Ac-2)	0.2 كجم - 0.8 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الخضروات في وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف . قم بإضافة الماء إلى الخضروات مع مراعاة تغطيتها بلغافة . بعد الانتهاء من الطهي، قلب الخضروات ثم اتركها لمدة دقيقتين . أضف كمية من الماء تتناسب مع كمية الخضروات . ** 0.2 كجم — 0.4 كجم : ملعقتان صغيرتان . ** 0.5 كجم — 0.8 كجم : 4 ملاعق صغيرة .										
الخضروات المجمدة (Ac-3)	0.2 كجم - 0.8 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	مجمدة	ضع الخضروات في وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف . قم بإضافة الماء إلى الخضروات مع مراعاة تغطيتها بلغافة . بعد الانتهاء من الطهي، قلب الخضروات ثم اتركها لمدة دقيقتين . اضف كمية من الماء تتناسب مع كمية الخضروات . ** 0.2 كجم — 0.4 كجم : ملعقتان صغيرتان . ** 0.5 كجم — 0.8 كجم : 4 ملاعق صغيرة .										
الأرز (Ac-4)	0.1 كجم - 0.3 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	اغسل الأرز ثم صفى المياه الموجودة فيه . ضع الأرز والماء المغلي في وعاء عميق وكبير . <table border="1" data-bbox="172 630 839 725"> <tr> <td>الوزن</td><td>100 جم</td><td>200 جم</td><td>300 جم</td><td>الغطاء</td></tr> <tr> <td>الماء المغلي</td><td>200 جم</td><td>400 جم</td><td>600 جم</td><td>نعم / مع ترك فتحة للتصريف</td></tr> </table> ** الأرز — بعد الانتهاء من الطهي، اتركه مغطى لمدة خمس دقائق أو حتى يتم امتصاص المياه.	الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء	الماء المغلي	200 جم	400 جم	600 جم	نعم / مع ترك فتحة للتصريف
الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء										
الماء المغلي	200 جم	400 جم	600 جم	نعم / مع ترك فتحة للتصريف										

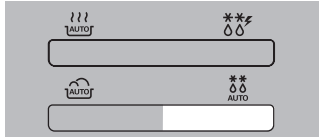
خاصية إذابة الثلج ذاتياً

تتفاوت الأطعمة من حيث درجة حرارتها وكثافتها ، ولذا يوصى بفحص الطعام قبل البدء في عملية الطهي، مع إعطاء اهتمام خاص للمفاصل الكبيرة الموجودة في اللحم أو الدواجن . وتجدر الإشارة إلى أن بعض الأطعمة لا تحتاج إلى إذابة الثلج بالكامل قبل البدء في عملية الطهي. ويمكن استخدام برنامج الخبز في إذابة الثلج عن المواد الصغيرة مثل الرولز والأرغفة الصغيرة . وفي العادة يتطلب ذلك الانتظار لفترة تسمح بإذابة الثلج الموجود في مركز الطعام . ويوضح المثال التالي كيفية إذابة الثلج عن دجاجة وزن 1.4 كجم .

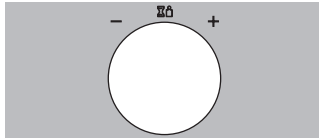


اضغط زر إيقاف / فصل

زن الطعام المراد إذابة الثلج منه وتأكد من إزالة كافة الأربطة واللفافات المعدنية ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب

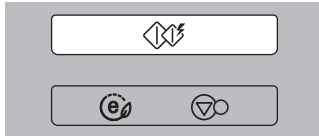


اضغط زر إذابة الثلج مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج عن الدواجن
سوف تظهر علامة DEF-2 على الشاشة.



قم بإدخال وزن الطعام المجد المراد إزالة الثلج منه .

أدر القرص حتى يظهر الرقم 1.4 على الشاشة.



اضغط زر البدء.



يحتوي الميكرويف على أربعة أوضاع لإذابة الثلج وهي: اللحم، الدواجن، السمك والخبز، ويضم كل واحد منها أوضاع طاقة مختلفة . يمكن تغيير الأوضاع من خلال تكرار الضغط على زر إذابة الثلج ذاتياً.

النوع اضغط إذابة الثلج

1 اللحم مرة واحدة

2 الدواجن مرتان

3 السمك 3 مرات

4 الخبز 4 مرات

أثناء عملية إذابة الثلج وبمجرد سماع الصافرة، افتح باب الفرن واقلب الطعام على الجانب الآخر وإفصله لضمان إذابة الثلج بشكل متساوٍ . أخرج الأجزاء التي ذاب الثلج منها أو ضع عليها واقي لإبطاء عملية إذابة الثلج . بعد الانتهاء من الفحص، أغلق باب الفرن واضغط على زر البدء للاستمرار . يستمر الفرن في إذابة الثلج (حتى بعد إطلاق الصافرة) إلا إذا كان الباب مفتوحاً .

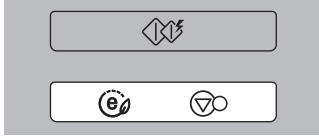
دليل إذابة الثلج بناءً على الوزن

- يجب وضع الطعام المراد إذابة الثلج من عليه في إناء مناسب للاستخدام في الميكرويف ثم يوضع في الرف الزجاجي الدوار .
- يمكن حماية القطع الصغيرة من اللحم والدواجن، إن لزم الأمر، من خلال تغطيتها برقائق ألومنيوم مسطحة مما يسهم في الحيلولة دون سخونة الأجزاء الرقيقة أثناء عملية إذابة الثلج .
- يتم فصل الأطعمة مثل اللحم المفروم والشرائح والنقانق ولحم الخنزير المملح في أسرع وقت ممكن. عند سماع الصافرة، قم بإخراج الطعام من فرن الميكرويف واقلب الطعام على الجانب الآخر ثم ضعه مرة ثانية في فرن الميكرويف . اضغط على زر البدء للاستمرار . بعد الانتهاء من البرنامج، أخرج الطعام من فرن الميكرويف وغطيه برقائق معدنية ثم اتركه حتى يذوب الثلج تماماً .
- لإذابة الثلج تماماً، يجب ترك مفاصل اللحم والدجاجات الكاملة لمدة ساعة على الأقل قبل البدء في عملية الطهي.

النوع	الوزن	الإناء	الطعام
اللحم (dEF1) الدواجن (dEF2) السّمك (dEF3)	0.1 - 0.4 كجم	أوعية الميكرويف (الطبق المسطح)	اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انطلاق صافرة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة. الدجاجة الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صافرة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة. السّمك شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صافرة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.
الخبز (dEF4)	0.1 - 0.5 كجم	المناديل الورقية أو الطبق المسطح	شرائح الخبز، الكعك، الصمون افصل الشرائح وضعها داخل مناديل ورقية أو طبق مسطح اقلب الطعام على الجانب الآخر عند سماع الصافرة بعد الانتهاء من إذابة الثلج، اترك الطعام لفترة تتراوح من 1-2 دقيقة .

خاصية إذابة الثلج السريعة

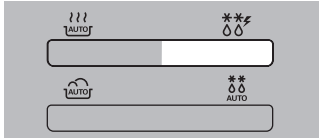
تستخدم هذه الخاصية لإذابة الثلج عن اللحم المفروم زنة 0.5 كجم بسرعة فائقة، وهذا يحتاج إلى الانتظار لفترة معينة حتى يذوب الثلج الموجود في منطقة الوسط . ويوضح المثال التالي كيفية إذابة الثلج عن اللحم المفروم زنة 0.5 كجم .



اضغط زر إيقاف / فصل
زن الطعام المراد إذابة الثلج من عليه وتأكد من إزالة كافة الأربطة واللفافات المعدنية ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب .



يحتوي الميكرويف على
الوضع السريع لإذابة الثلج
(اللحم)



اضغط زر إذابة الثلج السريع سوف يعمل الفرن أوتوماتيكياً .

أثناء عملية إذابة الثلج وبمجرد سماع الصافرة، افتح باب الفرن وأقلب الطعام على الجانب الآخر وافصله لضمان إذابة الثلج بشكل متساوٍ . أخرج الأجزاء التي ذاب الثلج منها أو ضع عليها واقية لإبطاء عملية إذابة الثلج . بعد الانتهاء من الفحص، اغلق باب الفرن واضغط على زر البدء للاستمرار . يستمر الفرن في إذابة الثلج (حتى بعد إطلاق الصافرة) إلا إذا كان الباب مفتوحاً .

دليل إذابة الثلج السريع

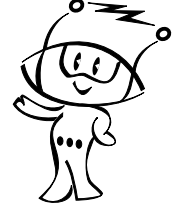
تعمل هذه الخاصية على إذابة الثلج عن اللحم المفروم بشكل فائق السرعة

تأكد من إزالة مواد التغليف تماماً عن اللحم ثم ضع اللحم المفروم في طبق آمن للاستخدام في الميكرويف . وعند سماع الصافرة، أخرج اللحم المفروم من فرن الميكرويف . اضغط على زر البدء للاستمرار. أخرج اللحم المفروم من فرن الميكرويف ثم غطيه بشرائح معدنية واتركه لفترة تتراوح من 5-15 دقيقة أو حتى تكتمل عملية الذوبان.

نوع الطعام	الوزن	الأوعية	الإرشادات
اللحم المفروم	0.5 كجم	أوعية الميكرويف (الطبق المسطح)	اللحم المفروم اقلب الطعام على الجانب الآخر عند سماع الصافرة بعد الانتهاء من ذوبان الثلج، اترك الطعام لمدة تتراوح من 5-15 دقيقة.

الأطباق الأوروبية

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية إعداد 0.5 كجم من الفاصوليا المشوية.



تساعد خاصية الأطباق الأوروبية على طهي معظم الأطعمة المفضلة لديك بسهولة بالغلة عن طريق اختيار نوع ووزن الطعام.

النوع	اضغط زر الطهي الذاتي
الشوفان	1 مرة واحدة
الباستا	2 مرتين
الفاصوليا المشوية	3 3 مرات
النقانق	4 4 مرات
اليخنة	5 5 مرات
بيض مخفوق	6 6 مرات

1 اضغط زر إيقاف / فصل.

2 اضغط زر الأطباق الأوروبية ثلاث مرات
سوف تظهر علامة Sc-3 على الشاشة.

3 أدر القرص حتى تظهر علامة 0.5 كجم على الشاشة.

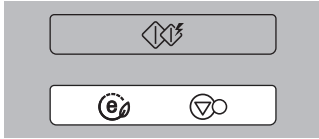
4 اضغط زر زالبدهس.

النوع	الحد الأقصى للوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	الإرشادات															
١. الشوفان (Sc-1)	4-1 أشخاص	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الشوفان والحليب في أناء عميق آمن الاستخدام في الميكرويف مع مراعاة عدم تغطية الإناء. وعندما تسمع صوت صافرة الفرن، قلب الشوفان واضغط زر البدء للاستمرار. بعد الانتهاء من الطهي، قلب جيداً واتركه لمدة دقيقة قبل تناوله. <table border="1"> <tr> <th>الوزن</th><th>وجبة واحدة</th><th>وجبتان</th><th>ثلاث وجبات</th><th>4 وجبات</th></tr> <tr> <td>عبوة شوفان واحدة 40 جرام تقريباً</td><td>1/3 كوب (عبوة واحدة)</td><td>2/3 كوب (عبوتان)</td><td>كوب واحد (3 عبوات)</td><td>كوب وثلث (4 عبوات)</td></tr> <tr> <td>حليب بارد</td><td>3/4 كوب (180 مل)</td><td>1.5 كوب (360 مل)</td><td>2.5 كوب (540 مل)</td><td>3 أكواب (720 مل)</td></tr> </table>	الوزن	وجبة واحدة	وجبتان	ثلاث وجبات	4 وجبات	عبوة شوفان واحدة 40 جرام تقريباً	1/3 كوب (عبوة واحدة)	2/3 كوب (عبوتان)	كوب واحد (3 عبوات)	كوب وثلث (4 عبوات)	حليب بارد	3/4 كوب (180 مل)	1.5 كوب (360 مل)	2.5 كوب (540 مل)	3 أكواب (720 مل)
الوزن	وجبة واحدة	وجبتان	ثلاث وجبات	4 وجبات															
عبوة شوفان واحدة 40 جرام تقريباً	1/3 كوب (عبوة واحدة)	2/3 كوب (عبوتان)	كوب واحد (3 عبوات)	كوب وثلث (4 عبوات)															
حليب بارد	3/4 كوب (180 مل)	1.5 كوب (360 مل)	2.5 كوب (540 مل)	3 أكواب (720 مل)															
٢. الباستا (Sc-2)	0.1 كجم - 0.3 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الباستا والماء المغلي مع كمية من الملح تتراوح من 1/4 ملعقة صغيرة إلى ملعقة واحدة في إناء عميق وكبير. <table border="1"> <tr> <th>الوزن</th><th>100 جم</th><th>200 جم</th><th>300 جم</th><th>الغطاء</th></tr> <tr> <td>الماء المغلي</td><td>400 مل</td><td>700 مل</td><td>1000 مل</td><td>لا يوجد</td></tr> </table> اطبخ مع عدم تغطية الإناء وعند سماع صافرة الفرن، قلب الباستا جيداً واضغط على زر البدء للاستمرار. بعد الانتهاء من الطهي، قلب جيداً واتركه لمدة دقيقة إن لزم الأمر. اغسل الباستا بالماء البارد.	الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء	الماء المغلي	400 مل	700 مل	1000 مل	لا يوجد					
الوزن	100 جم	200 جم	300 جم	الغطاء															
الماء المغلي	400 مل	700 مل	1000 مل	لا يوجد															
٣. الفاصوليا المشوية (Sc-3)	0.2 كجم - 0.8 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع الفاصوليا في إناء آمن الاستخدام في الميكرويف مع مراعاة تغطية الإناء. ضع الإناء على الصينية الزجاجية. بعد الانتهاء من إعادة التسخين، قلب جيداً واتركه مغلى لمدة دقيقة أو دقيقتين.															
٤. النقانق (Sc-4)	0.2 كجم - 0.6 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع محتويات العلبة بما فيه الماء المالح داخل وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف ثم سخنه مع مراعاة عدم تغطيته. بعد الانتهاء من تسخينه، قلبه جيداً ثم صفيه وتناوله بعد ذلك.															

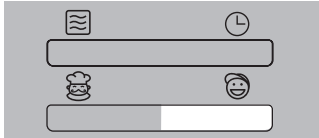
النوع	الحد الأقصى للوزن	الأوعية	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
٥. اليخنة (Sc-5)	0.2 كجم - 0.6 كجم	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	درجة حرارة الغرفة	ضع اليخنة في إناء آمن للاستخدام في الميكرويف وغطيه بلفافة بشكل غير محكم . بعد الانتهاء من التسخين، قلبه جيداً واتركه لمدة دقيقتين.
٦. البيض المخفوق (Sc-6)	1-4 بيضات	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف	مبرد	ضع عدد البيض الذي ترغب فيه مع الحليب في إناء كبير واخفقه قليلاً مع مراعاة وضع غطاء عليه . بعد الانتهاء من عملية الطهي، أخرج الطبق من الفرن وقلبه جيداً واتركه مغطى لمدة دقيقة إلى دقيقتين حتى يتماسك أضف كمية من الحليب حسب كمية الطعام المطهوه . ** بيضة واحدة: ملعقة حليب صغيرة بيضتان: ملعقتان صغيرتان من الحليب 3 بيضات: ثلاث ملاعق حليب صغيرة 4 بيضات: 4 ملاعق حليب صغيرة.

طهو وجبات الأطفال

سوف أطلعكم من خلال المثال التالي على كيفية تجهيز السندوتشات.



اضغط زر إيقاف / فصل.



اضغط زر طهو الأطفال لاختيار برنامج السندوتشات الساخنة .
سوف يبدأ الفرن في العمل تلقائياً.

النوع	الوزن	الوعاء	الإرشادات
السندوتشات الساخنة	ثلاث قطع	مناديل ورقية درجة حرارة الغرفة	الخبز الأبيض 3 قطع البطاطا قطعة واحدة الجبن 50 جرام الزبدة 25 جرام ملح وخضروات لإعطاء المذاق. طريقة التجهيز المبدئية: ١. قم بعمل ثقوب عديدة في البطاطا ثم استخدم الطاقة الكاملة في عملية الطهو لمدة تتراوح من 5 إلى 6 دقائق. ٢. قطع الجبن وقشر البطاطا إلى قطع متوسطة ثم أضف الملح إلى البطاطا. ٣. ضع المحتويات في السندوتش وفقاً للترتيب التالي: الخبز، الزبدة، البطاطا المقطعة، الجبن. ٤. ضع السندوتشات على المناديل الورقية الموجودة داخل الفرن. ٥. اختر القائمة ثم اضغط على زر البدء لتبدأ عملية الطهي.

الأوعية الآمنة للاستخدام في الميكرويف

المنتجات الورقية

تعتبر الأطباق والأكواب الورقية آمنة وصالحة للاستخدام في الميكرويف شرط أن يكون وقت الطهي قصيراً وتكون الأطعمة المغطاة قليلة الدهون والرطوبة. كما تعتبر المناديل الورقية ذات أهمية كبيرة في لف الأطعمة وتبطين صواني الشواء التي تطهى فيها الأطعمة زيتية مثل لحم الخنزير المقدد. وبصورة عامة، يوصى بتجنب المنتجات الورقية الملونة خشية ذوبان الألوان. وقد تحتوي بعض المنتجات الورقية المعاد تصنيعها على شوائب مما يترتب عليه حدوث ظاهرة التقوس أو حريق عند استخدامها في الميكرويف.

أكياس الطهي البلاستيكية

تعتبر أوراق الطهي البلاستيكية آمنة للاستخدام في الميكرويف شرط تصنيعها خصيصاً لأغراض الطهي. ويجب التأكد من شق الكيس طولياً لتوفير منفذ للبخار. تجنب استخدام أكياس البلاستيك العادية للطهي في فرن الميكرويف حيث ستعرض هذه الأكياس للذوبان والقطع.

أوعية الميكرويف البلاستيكية

تتوافر تشكيلة متنوعة الأشكال والأحجام من أوعية الطهي الصالحة للاستخدام في الميكرويف. ويمكنك استخدام الأوعية المتوافرة لديك حالياً بدلاً من شراء أدوات مطبخ جديدة.

الأواني الفخارية والخزفية والصلصالية

تعتبر الأواني المصنوعة من هذه المواد صالحة للاستخدام في أفران الميكرويف ولكن يجب اختبارها أولاً قبل الاستخدام.

تحذير

تعتبر بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير صالحة للطهي.

يجب فحص الأوعية للتأكد من مدى صلاحيتها للاستخدام في أفران الميكرويف.

تجنب استخدام الأواني المعدنية أو التي تحتوي على معادن في فرن الميكرويف

لا تستطيع موجات الميكرويف اختراق المعادن ولذا تتفادى أي جسم معدني من خلال الصعود عليه مما يسبب ظاهرة التقوس، وهي ظاهرة خطيرة تشبه البرق تصلح معظم أواني الطهي غير المعدنية القادرة على مقاومة الحرارة للاستخدام في فرن الميكرويف. وإذا ساورك الشك عن مدى صلاحية استخدام إناء معين في الميكرويف، فهناك طريقة بسيطة لمعرفة هل يصلح هذا الإناء للاستخدام في فرن الميكرويف أم لا. وتتمثل هذه الطريقة في وضع الإناء المراد استخدامه إلى جانب زجاجة مملوءة بالمياه في الميكرويف، مع مراعاة ضبط الميكرويف على مستوى الطاقة المرتفعة لمدة دقيقة واحدة. فإذا وجدت الماء ساخناً دون أن يسخن الإناء، فهذا يعني أن الإناء آمن للاستخدام في الميكرويف، ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء بينما كان الإناء ساخناً، فهذا يدل على أن الإناء غير آمن للاستخدام في الميكرويف. والآن قد يتوافر في مطبخك الكثير من أدوات الطهي التي يمكن استخدامها في فرن الميكرويف، وما عليك سوى قراءة القائمة التالية لمعرفة هل تصلح هذه الأواني أم لا.

أطباق العشاء

تصلح معظم أنواع أطباق العشاء للاستخدام في الميكرويف. يرجى مطالعة دليل المصنع أو إجراء اختبار الميكرويف في حالة وجود أي شك.

الأواني الزجاجية

يصلح الزجاج المقاوم للحرارة للاستخدام في الميكرويف، وهذا يشمل كافة أنواع الزجاج المصقول. تجنب استخدام الأواني الزجاجية الرقيقة مثل كؤوس أو زجاجات النبيذ في الميكرويف حيث يمكن أن تتعرض هذه الأواني للكسر مع سخونة الطعام.

أوعية التخزين البلاستيكية

يمكن استخدام هذه الأوعية لحفظ الأطعمة التي تحتاج إلى التسخين السريع، ولكنها لا تصلح لحفظ الأطعمة التي تحتاج إلى البقاء لفترة طويلة في الفرن، إذ يمكن أن تؤدي السخونة إلى التواء أو إذابة الأوعية البلاستيكية.

خواص الطعام والطهي في أفران الميكرويف

مراقبة الأطعمة أثناء الطهي

تم إعداد هذه الوصفات الغذائية بعناية فائقة، إلا أن نجاح عملية التحضير يظل رهن الاهتمام الذي يولييه المرء للطعام خلال عملية الطهي. يرجى ملاحظة الطعام دائماً أثناء الطهي. هذا الفرن مجهز بلمبة تضئبة تلقائياً عند تشغيل الفرن ومن ثم يمكن متابعة حالة الطعام. يجب النظر إلى الإرشادات الواردة مع هذه الوصفات مثل تقليب الطعام وغيرها على أنها الحد الأدنى من خطوات إعداد الطعام. وعليه إذا وجدت أي خلل في الطعام، يمكنك عمل التعديلات التي ترى أنها مناسبة من أجل إصلاح هذا الخلل.

العوامل التي تؤثر على فترات الطهي

تتأثر فترات الطهي بالكثير من العوامل. فدرجة حرارة المحتويات المستخدمة في تحضير الطعام تحدث فارقاً كبيراً في أوقات الطهي. فعلى سبيل المثال، يستغرق الكعك المعد من الزبدة المجمدة واللبن والبيض وقتاً أطول من الكعك المصنوع من مكونات توجد في درجة حرارة الغرفة. ومن هنا نستطيع القول بأن كافة الوجبات المذكورة في هذا الكتاب تعطي نطاقاً تقريبياً للزمن اللازمة لعملية الطهي. وعموماً، لن ينضج الطعام قبل مرور الحد الأدنى من الوقت، بينما يمكن أن يحتاج إلى مزيد من الطهي حتى بعد تجاوز الحد الأقصى من الوقت وذلك حسب التفصيلات الشخصية للمرء. ويتمثل الاتجاه الرئيسي الذي يعتمد عليه هذا الدليل في اتباع فلسفة تحفظية عندما يتعلق الأمر بأوقات الطهي. ففي حين أن بعض الوجبات تحتاج إلى الطهي الزائد، نجد أنه من الأفضل أخراج مأكولات أخرى ولاسيما الخبز والكعك والكسترد قبل اكتمال الطهي بقليل. ولم يأتِ ذلك عن طريق الخطأ، بل عندما نترك الطعام قليلاً، مغلي في العادة، تستمر عملية الطهي خارج الفرن حيث تتحرك الحرارة المحبوسة داخل الأجزاء الخارجية من الأطعمة إلى الداخل بشكل تدريجي. وهنا نجد أنه إذا ترك الطعام حتى تنضج جميع أجزائه، فسوف تنضج الأجزاء الخارجية منه أكثر من اللازم وربما تتعرض للاحتراق. وسوف يصبح المرء أكثر مهارة في تقدير أوقات الطهي والانتظار اللازمة للأطعمة المختلفة.

كثافة الطعام

يتم طهي المأكولات المسامية الخفيفة مثل الكعك والخبز أسرع من الأطعمة الثقيلة الكثيفة مثل اللحوم والصواني، ولذا يجب توخي الحذر عند طهي الأطعمة المسامية في الميكرويف لمنع تصلب وتكسر الحواف الخارجية لها.

ارتفاع الطعام

تجدر الإشارة إلى أن الأجزاء العلوية من الأطعمة المرتفعة ولاسيما المقالي تنضج قبل الأجزاء السفلية منها ولذا يوصى بتقليب الأطعمة المرتفعة عدة مرات أثناء عملية الطهي.

محتوى الرطوبة

نظراً لأن الحرارة المتولدة من موجات الميكرويف تعمل على تبخير الرطوبة، يفضل رش الأطعمة الجافة مثل المقالي والخضروات بالماء قبل عملية الطهي أو تغليتها من أجل الاحتفاظ بحرارتها.

العظام ومحتويات الدهون

تتميز العظام بقدرتها على توصيل الحرارة بينما تتسم الدهون بأنها تنضج أسرع من اللحوم. ويجب الانتباه إلى عدم نضج كافة أجزاء قطع اللحوم المحتوية على الدهون أو العظام في وقت واحد والحرص على عدم نضجها أكثر من اللازم.

كمية الطعام

ينبعث من الميكرويف عدد ثابت من الموجات بغض النظر عن كمية الطعام المراد طهيها فيه ومن ثم فإنه كلما زادت كمية الطعام، كلما طال الوقت اللازم لعملية الطهي. ويتم تقليل الوقت اللازم للطهي بمقدار الثلث على الأقل عند تقسيم الوجبة إلى نصفين.

شكل الطعام

تتوغل موجات الميكرويف لما يقرب من ٢ سم فقط داخل الطعام، بينما تنضج الأجزاء الداخلية من الأطعمة السميكة بفعل الحرارة المتولدة من الخارج إلى الداخل. ومن هنا نجد أن الجزء الخارجي من الطعام فقط هو الذي يطهى بطاقة الميكرويف بينما يتم طهي بقية الأجزاء عن طريق توصيل الحرارة. وتجدر الإشارة إلى أن الشكل المربع السميكة هو أصعب الأشكال المحتملة طهيًا بالميكرويف، حيث تتحرق زوايا الطعام قبل فترة طويلة من وصول الحرارة إلى منطقة الوسط، بينما تطهى الأطعمة الدائرية الرقيقة والحلقات بشكل ناجح في الميكرويف.

التغطية

يسهم الغطاء في حبس الحرارة والبخار مما يساعد على طهي الطعام بصورة أسرع، ولذا يفضل استخدام غطاء أو غشاء الميكرويف اللاصق مع ثني الزوايا للخلف للحيلولة دون انقطاعها.

التحمير

يتم تحمير اللحوم والدواجن التي يستغرق طهيها 15 دقيقة أو أكثر بفعل الدهون الموجودة بداخلها، أما اللحوم التي تطهى في فترة أقل، فيمكن دهنها بصلصة تحمير مثل صلصة ووسترشاير أو صلصة الصويا أو صلصة الشواء حتى تكتسب لوناً شهياً. ولا يوجد داعي لتغيير نكهة الوجبة نظراً لإضافة كمية صغيرة نسبياً من صلصات التحمير إلى الطعام.

تغطية الطعام بورق مانع لتسرب الزيت

يساعد الورق المانع لتسرب الزيت على احتفاظ الطعام ببعض الحرارة ومنع طرشة الزيت. ويسمح هذا الورق بجفاف الطعام تدريجياً نظراً لأنه يعتبر غطاء غير محكم.

الترتيب وترك فواصل

من المعروف أن الأطعمة الفردية مثل البطاطا المشوية وقطع الكعك الصغيرة وفواتح الشبيهة تسخن بصورة أكثر تناسقاً عند وضعها في الفرن على مسافات متساوية ويفضل أن يكون في شكل دائري. تجنب تماماً وضع الأطعمة فوق بعضها داخل الفرن.

التقليب

يعتبر التقليب واحداً من أهم العوامل المستخدمة في كافة آليات الميكرويف. ففي الطهي العادي، يتم تقليب الطعام بهدف مزج أجزائه، أما في الطهي بالميكرويف، فيتم تقليب الطعام بهدف إعادة توزيع الحرارة. ويفضل التقليب من الخارج إلى الداخل إذ أن الأجزاء الخارجية للطعام تسخن أولاً.

خواص الطعام والطهي في أفران الميكرويف

طريقة تنظيف الفرن

١. تنظيف الفرن من الداخل

يرجى الانتباه إلى أن طرشرة الطعام والسوائل المسكوبة تلتصق بحوائط الفرن وأحياناً تفصل بين العازل الحراري وسطح الباب، ولذا يفضل مسح السوائل المسكوبة بقطعة قماش رطبة لإخراجها من الفرن. وتجدر الإشارة إلى أن بقايا الطعام والسوائل المسكوبة تمتص طاقة الميكرويف مما يطيل الفترة اللازمة للطهي. استخدم قطعة قماش رطبة لإزالة بقايا الطعام الموجودة بين الباب والإطار. ويجب الحفاظ على هذه المنطقة نظيفة للتأكد من إغلاق الباب بشكل جيد. قم بإزالة طرشرة الزيت بقطعة قماش مبللة بالصابون ثم اغسلها وجففها. تجنب استخدام المنظفات القوية أو الأكاله. يمكن غسيل الصينية الزجاجية إما باليد أو في غسالة الأطباق.

٢. تنظيف الفرن من الخارج

استخدم الماء والصابون في تنظيف الفرن من الخارج ثم جففه بقطعة قماش ناعمة أو مناديل ورق. وللحيلولة دون تلف الأجزاء الداخلية للفرن، يجب الحرص على عدم دخول المياه إلى أي من فتحات التهوية. لتنظيف لوحة المفاتيح، افتح الباب لمنع الفرن من العمل مصادفة وامسح لوحة المفاتيح بقطعة قماش رطبة ثم قطعة قماش جافة على الفور. اضغط زر إيقاف/ فصل بعد عملية التنظيف.

٣. في حالة تجمع البخار حول باب الفرن من الداخل أو الخارج، استخدم قماشاً ناعماً في مسح لوحة المفاتيح. ويمكن أن يتجمع هذا البخار أثناء عمل الميكرويف في ظروف الرطوبة العالية ولا يدل بأي حال من الأحوال على وجود عيب في الجهاز.

٤. يجب تنظيف الباب والعازل الحراري الموجود فيه. استخدم الماء الدافئ والصابون لتنظيفهما ثم جففهما جيداً.

تجنب استخدام مواد أكالة مثل مساحيق التنظيف أو حاشيات التنظيف المصنوعة من الصلب أو البلاستيك في عملية التنظيف.

يمكن صيانة الأجزاء المعدنية بشكل أفضل عند المواظبة على تنظيفها بقطعة قماش رطبة.

قلب الطعام

يجب قلب أنواع الطعام الكبيرة والمترفعة مثل اللحوم والدجاج الكامل مما يساعد على حدوث تناسق في طهي الأجزاء العلوية والسفلية من الطعام. ويفضل أيضاً قلب الدجاج المقطع والشرائح.

وضع الأجزاء السميكة مواجهة للخارج

نظراً لأن موجات الميكرويف تنتج بشكل رئيسي إلى الأجزاء الخارجية من الطعام، فمن البديهي أن توضع الأجزاء الأكثر سمكاً من اللحوم والدواجن والسمك على الحافة الخارجية من الطبق، وبهذه الطريقة تستقبل هذه الأجزاء معظم أشعة الميكرويف مما يسمح بطهي الطعام بشكل أكثر تناسقاً.

وضع الحواجز

يمكن وضع شرائح من رقائق الألومنيوم (التي تصد أشعة الميكرويف) على حواف أو زوايا الأطعمة المربعة والمستطيلة لمنع نضج هذه الأجزاء أكثر من اللازم، مع مراعاة عدم استخدام كمية كبيرة من هذه الشرائح والتأكد من إحكامها على الطبق للحيلولة دون حدوث ظاهرة التقوس في الفرن.

رفع الطعام

يمكن رفع الطعام الكثيف أو السميكة بحيث يتم امتصاص موجات الميكرويف من الأسفل ومن جانب الطعام

التثقيب

يمكن أن تتعرض الأطعمة ذات القشر أو الجلد أو الغشاء للانفجار في الفرن إلا إذا تم تثقيبها قبل البدء في عملية الطهي. وتشمل هذه الأطعمة صفار البيض وبياضه والبطلينوس والمحار وحيات الخسروات والفاكهة الكبيرة

التأكد من نضج الطعام

يجب التأكد من نضج الأطعمة التي تطهى بسرعة في فرن الميكرويف، إذ تترك بعض الأطعمة في الميكرويف حتى تنضج تماماً، بينما يتم إخراج معظم الأطعمة وخصوصاً الأسماك والدواجن قبل أن تنضج بقليل لتكتمل عملية النضج أثناء فترة الانتظار. وتزيد درجة الحرارة الداخلية للطعام بنسبة تتراوح بين 5 فهرنهايت (3 درجات مئوية) و 15 درجة فهرنهايت (8 درجات مئوية) خلال وقت الانتظار.

إكمال الطهي خارج الفرن

يترك الطعام في الغالب لمدة تتراوح من 3 إلى 10 دقائق، ويغطي عادة خلال فترة الانتظار للاحتفاظ بدرجة حرارته إلا إذا كان من المفترض تعريضه للهواء حتى يجف ويتماسك (مثل بعض أنواع الكعك والبسكويت). وتساعد فترة الانتظار على إكمال النضج وإعطائه النكهة المطلوبة.

أسئلة وأجوبة

يرجى مراعاة الدقة في اتباع الإرشادات التي يوفرها كل مصنع لمنتجه من الفشار. لا تترك الفرن دون مراقبة أثناء عمل الفشار . في حالة عدم إعداد الفشار في الوقت المحدد، يرجى إيقاف عملية التحضير نظراً لإمكانية اشتعال النار في الفشار جراء وضعه أكثر من اللازم في الفرن .

تحذير

لا تستخدم كيس قلي ورقي في عمل الفشار على الإطلاق كما لا تحاول عمل فشار من بقايا الذرة .

س: لماذا لا يطهو الفرن بنفس السرعة المذكورة في دليل الطهي ؟
ج: يرجى مراجعة دليل الطهي مرة ثانية للتأكد من اتباع الإرشادات الواردة فيه بشكل صحيح ومعرفة الأسباب التي يمكن أن تؤدي إلى حدوث اختلافات في وقت الطهي، مع العلم بأن أوقات الطهي وأوضاع الحرارة المذكورة في دليل الطهي هي إرشادات تساعد بشكل أساسي على منع طهي الطعام أكثر من اللازم، وهي المشكلة الأكثر شيوعاً عند الطهي بالميكرويف . وقد يحتاج الطعام إلى وقت أطول عند اختلاف الحجم أو الشكل أو الوزن أو الأبعاد عما ذكر في الدليل، ولذا يفضل استخدام تقديرك إلى جانب الارشادات الواردة في دليل الطهي لاختبار حالة الطعام كما تفعل مع الفرن العادي .

س: ما هو الخلل عند عدم إضاءة لمبة الفرن ؟
ج: هناك عدة أسباب تقف وراء عدم إضاءة لمبة الفرن، نذكر منها: انفجار مصباح الإضاءة عدم إغلاق الباب.

س: هل تنفذ موجات الميكرويف من النافذة الزجاجية للباب ؟
ج: لا، نظراً لأن الثقوب والفتحات مصممة لتسمح بنفاذ الضوء وليس بمرور طاقة الميكرويف خلالها .

س: لماذا يصدر صوت عند لمس أي مفتاح على لوحة المفاتيح ؟
ج: يصدر هذا الصوت كدليل على إدخال وضع الضبط بشكل صحيح.

س: هل يتلف فرن الميكرويف عند تشغيله فارغاً ؟
ج: نعم، ولذا تجنب تماماً تشغيل الميكرويف عندما يكون فارغاً أو بدون الصينية الزجاجية.

س: لماذا ينفجر البيض في بعض الأحيان ؟
ج: قد ينفجر صفار البيض أثناء قليه أو شويه أو سلقه نظراً لتجمع البخار داخل غشاء الصفار. ولمنع حدوث ذلك، اثقب صفار البيض قبل البدء في عملية الطهي . لا تستخدم الميكرويف إطلاقاً في طهي البيض بقشره.

س: لماذا يوصى بفترة انتظار بعد إخراج الطعام من الميكرويف ؟
ج: بعد الانتهاء من الطهي في الميكرويف، يكتمل نضج الطعام أثناء فترة الانتظار التي تساعد على إيجاد تناسق بين أجزاء الطعام من حيث اكتمال الطهي . تعتمد فترة الانتظار على كثافة الطعام .

س: هل يمكن استخدام فرن الميكرويف في عمل فشار ؟
ج: نعم، ولكن بشرط اتباع أي من الطريقتين التاليتين:

١. استخدام أوعية فشار مصممة خصيصاً للطهي في الميكرويف .
٢. استخدام فشار ميكرويف تجاري معبأ مسبقاً وفقاً لأوقات محددة وخارج طاقة محدد بهدف الحصول على منتج نهائي مقبول .

معلومات التوصيل والأسلاك المواصفات الفنية

المواصفات الفنية

MS2382B/MS2382BS	
٢٢٠ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز	مصدر الطاقة
٨٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس ايه ئي سي ٦٠٧٠٥)	القولتية
٢٤٥٠ ميغاهرتز	تردد المايكروويف
٣٨٥ ملم (عرض) × ٢٨٠ ملم (ارتفاع) × ٤٨٥ ملم (عمق)	الأبعاد الخارجية
١٢٠٠ واط	المايكروويف

تحذير

يجب توصيل الجهاز بسلك أرضي

يحتوي مأخذ التيار الرئيسي على أسلاك بألوان مختلفة ترمز إلى ما يلي:

الأزرق ~ المحايد

البنّي ~ المشحون

الأخضر والأصفر ~ الأرضي

في حالة عدم توافق ألوان الأسلاك الموجودة في مخرج التيار الرئيسي للجهاز مع العلامات الملونة التي تحدد طرف السلك، يرجى اتباع ما يلي:

يجب توصيل السلك الأزرق بالطرف الأسود أو الذي يحمل علامة N

يجب توصيل السلك البنّي بالطرف الأحمر أو الذي يحمل علامة L

يجب توصيل السلك الأخضر أو الأخضر والأصفر بالطرف الذي يحمل علامة $\underline{\underline{E}}$.

في حالة تلف سلك الطاقة، يجب الاستعانة بالمصنع أو وكيل الخدمة التابع له أو فني على نفس الدرجة من التأهيل لإصلاح السلك من أجل تجنب الأخطار؛