



Copyright © 2017-2018 LG Electronics Inc. All Rights Reserved

## How the Microwave Function Works

Microwaves are a form of energy similar to radio, television waves, and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect.

This oven, however, has a magnetron that is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

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

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

## A very safe appliance

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

# CONTENTS

---

## 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

## 8 BEFORE USE

---

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

---

## 12 HOW TO USE

---

- 12 Timed Cooking
- 12 Microwave Power Levels
- 13 Child Lock
- 13 Reheat
- 13 Reheat Menu Instructions
- 14 Soften
- 14 Soften Menu Instructions
- 15 Melt
- 15 Melt Menu Instructions
- 15 Yogurt
- 16 Yogurt Menu Instructions
- 16 Keep Warm
- 17 Popular Menu
- 17 Popular Menu Instructions
- 25 Inverter Defrost
- 25 Inverter Defrost Menu Instructions

---

## 26 MICROWAVE-SAFE UTENSILS

---

## 27 FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

---

---

## 29 TO CLEAN YOUR OVEN

---

## 29 USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

---

---

## 30 QUESTIONS & ANSWERS

---

---

## 31 TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

### WARNING

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

#### WARNING

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

#### CAUTION

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

### WARNING

- 1 **Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**
  - Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.
- 2 **Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**
  - It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
- 3 **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. (Young) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
  - Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- 4 **Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
  - They may get a burn.
- 5 **Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.**
  - They could burst.
- 6 **Be certain to use proper accessories on each operation mode.**
  - Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.
- 7 **The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.**
  - They may get hurt.

- 8 **I**t is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- 9 **W**hen the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- 10 **D**o not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 11 **I**f the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- 12 **T**he appliance is supplied from a cord extension set or an electrical portable outlet device, the cord extension set on electrical portable outlet device must be positioned so that it is not subject to splashing or ingress of moisture.
- 13 **O**nly allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 14 **T**he appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 15 **D**uring use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 16 **D**o not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass



## CAUTION

- 1 **Y**ou cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. **I**t is important not to tamper with the safety interlocks.
- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
- 2 **D**o not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 3 **P**lease ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.
- Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
- 4 **W**hen heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,
- \* **A**void using straight sided containers with narrow necks.
  - \* **D**o not overheat.
  - \* **S**tir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
  - \* **A**fter heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
  - Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 5 **A**n exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. **D**on't block the outlet.
- It could result in damage to your oven and poor cooking results.



- 6 **Do not operate the oven when empty.** It is best to leave a glass of water in the oven when not in use.  
**The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.**
  - Improper use could result in damage to your oven.
- 7 **Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.**
  - Improper use can cause an explosion or a fire.
- 8 **Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.**
  - They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.
- 9 **Do not use recycled paper products.**
  - They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 10 **Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.**
  - Improper use could result in damage to your oven.
- 11 **Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.**
  - Improper use could result in bodily injury and oven damage.
- 12 **Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.**
  - They could burst.
- 13 **Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.**
  - Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 14 **Do not attempt deep fat frying in your oven.**
  - This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- 15 **If smoke is observed (or emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flame.**
  - It can cause serious damage such as a fire or electric shock.
- 16 **When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition .**
  - Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.
- 17 **The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.**
  - As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.
- 18 **The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.**
  - Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

**19 Only use the temperature probe recommended for this oven.**

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

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

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

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

**22 The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.**

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

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

- Overcooking could result in the corn catching a fire.

**25 This appliance must be earthed.**

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes

**BLUE ~ Neutral**

**BROWN ~ Live**

**GREEN & YELLOW ~ Earth**

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

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


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

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

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

- Improper use may cause serious electric damage.

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

- 27 **T**his oven should not be used for commercial catering purposes.
- Improper use could result in damage to your oven.
- 28 **T**he microwave oven must not be placed in a cabinet.
- The microwave oven is intended to be used freestanding.
- 29 **T**he connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.
- 30 **T**he door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- 31 **K**eeP the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 32 **T**he contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 33 **K**eeP the inside and outside of the oven clean. **T**he details of how to clean your oven pls reference above content " **T**o **C**lean **Y**our **O**ven ".
- 34 **A**ccording to the installation requirements set, otherwise the impact of heat, prone to danger.
- 35 **S**tream cleaner is not to be used.
- 36  **C**autiOn, hot surface
- W**hen the symbol is used, It means that the surfaces are liable to get hot during use.
- 37 **D**o not place an object(a book, a box, etc.) on the product. **T**he product may overheat or catch fire or the object may fall, causing injury to persons.

## BEFORE USE

### UNPACKING & INSTALLING

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

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



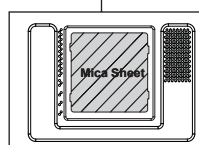
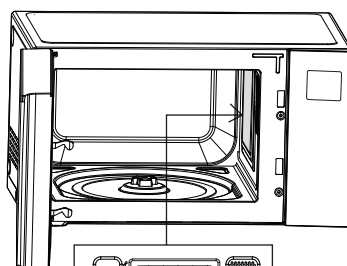
**GLASS TRAY**



**ROTATING RING**



**TURNTABLE SHAFT**



**\*Do Not Remove  
Mica Sheet**



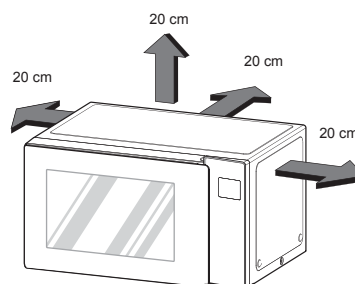
#### NOTE

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

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

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

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



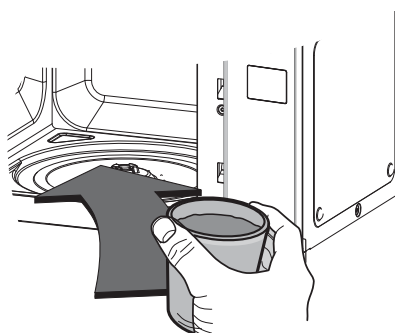
#### NOTE

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

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

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

- 5 Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the glass tray and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to Microwave-safe utensils.



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



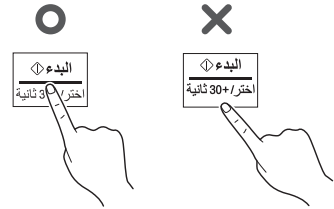
- 7 The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



### YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

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

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

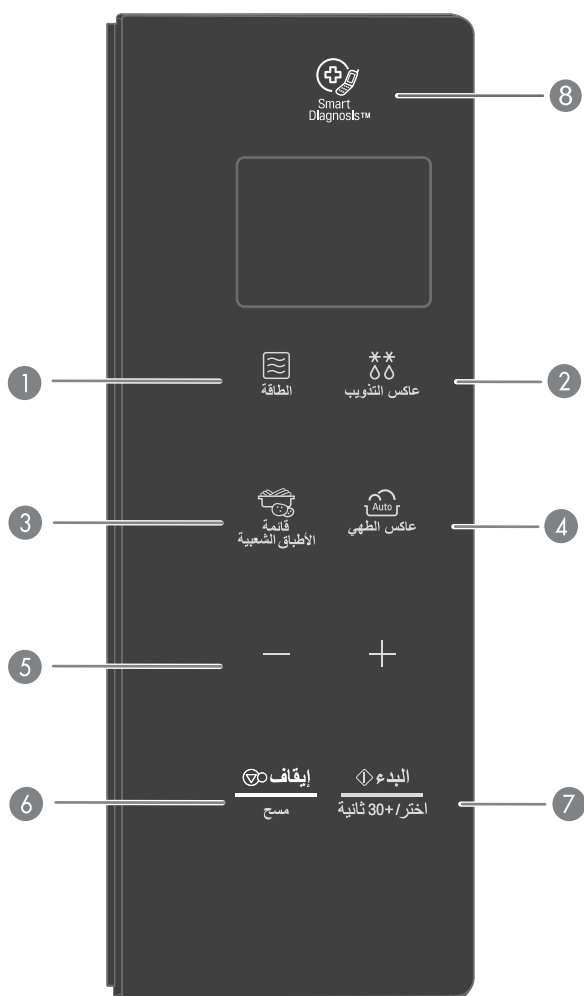


### ! NOTE

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

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

## CONTROL PANEL



Part	
<b>1 POWER</b>	See page 12 "Timed Cooking"
<b>2 INVERTER DEFROST</b>	See page 25 "Inverter Defrost"
<b>3 POPULAR MENU</b>	See page 17 "Popular Menu"
<b>4 INVERTER COOK</b>	Inverter Cook allows you to cook most of your favorite food by selecting the food type and the weight of the food. See page 13 "Reheat" See page 14 "Soften" See page 15 "Melt" See page 15 "Yogurt" See page 16 "Keep Warm"
<b>5 MORE / LESS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choose the cooking menu.</li> <li>Set cooking time and weight.</li> <li>While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by pressing the button (except defrost mode).</li> </ul>
<b>6 STOP / CANCEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stop over and clear all entries except time of day.</li> </ul>
<b>7 START</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>In order to start cooking which is selected, press button one time.</li> <li>The quick start feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a press of the START button.</li> </ul>
<b>8 SMART DIAGNOSIS</b>	Hold the mouthpiece of a phone up to this icon when directed to by service centre personnel, to help diagnose problems with the microwave oven when calling for service.

## DISPLAY PICTO

Icon	
	When operate Microwave, Show up the icon on the display.
	When operate Inverter Cook / Steam Cook, Show up the icon on the display.
	When operate Inverter Defrost, Show up the icon on the display.
	When you can set More/Less, Show up the icon on the display.
	When you can Cook Start, Show up the icon on the display.
	When you can set Output Power, Show up the icon on the display.
	When you can set Weight, Show up the icon on the display.

## SETTING CLOCK

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

### Example: To set 11:11

1. Press **START** to confirm the 12H clock display. (You can press + to select for 24Hour mode)
2. Press + until display shows '11:'.
3. Press **START**.
4. Press + until display shows '11:11'.
5. Press **START**.

### NOTE

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

## MORE/LESS

By using the — or + buttons, TIMED COOK program can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Pressing + will increase 10 seconds to the cooking time each time you press it. Pressing — will decrease 10 seconds of cooking time each time you press it. The max time possible will be 99 minutes 59 seconds.

### Example: To adjust the Inverter Cook (ex. Dinner Plate 1 Serve) cooking time for a longer time, or for a shorter time

1. Press **STOP / CANCEL**.
2. Press **INVERTER COOK** until display shows '1'.
3. Press + until display shows '1-3'.
4. Press **START**.
5. Press + or —. Remaining time will increase or decrease by 10 seconds.

## QUICK START

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

### Example: Set 2 minutes of cooking on high power

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

Press the **START** button four times

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

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

## ENERGY SAVING

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

### NOTE



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

## HOW TO USE



### TIMED COOKING (MANUAL COOKING)

This function allows you to cook food for a desired time. There are 5 power levels available. The example below shows how to set 800 W power level for the desired time.



#### Example: To cook food on 800 W Power for 5 minutes 30 seconds



↓

↓

↓

1. Press **STOP / CANCEL**.

2. Press **POWER** until display shows '800 W'.  
(1st time 1000 W appears in the display. This is to tell you that the oven is set on 1000 W power unless a different power setting is chosen.)

3. Enter 5 minutes 30 seconds by pressing **+** shows '5:30'.

4. Press **START**.

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



#### NOTE

- If you do not select the power level, the oven will operate at power HIGH. To set HI-POWER cooking, skip step 2 above.

## MICROWAVE POWER LEVELS

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

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

#### MICROWAVE POWER LEVEL CHART

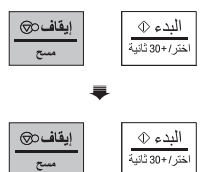
Power Level	Use
High 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boiling water.</li> <li>• Browning ground beef.</li> <li>• Making candy.</li> <li>• Cooking poultry pieces, fish &amp; vegetables.</li> <li>• Cooking tender cuts of meat.</li> </ul>
800 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating rice, pasta &amp; vegetables.</li> <li>• Reheating prepared foods quickly.</li> <li>• Reheating sandwiches.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking egg, milk and cheese dishes.</li> <li>• Cooking cakes and breads.</li> <li>• Melting chocolate.</li> <li>• Cooking veal.</li> <li>• Cooking whole fish.</li> <li>• Cooking puddings and custard.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thawing meat, poultry and seafood.</li> <li>• Cooking less tender cuts of meat.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taking chill out of fruit.</li> <li>• Keeping casseroles and main dishes warm.</li> <li>• Softening butter and cream cheese.</li> </ul>



## CHILD LOCK

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


### Example: To set the CHILD LOCK

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

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

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

### Example: To cancel the CHILD LOCK

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

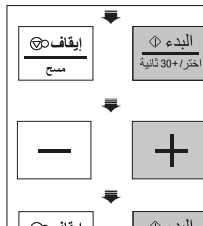
After the CHILD LOCK is turned off, the oven will operate normally.

## REHEAT

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

### Example: To reheat 0.3 kg Pizza

- 
1. Press **STOP / CANCEL**.
  2. Press **INVERTER COOK** until display shows '1'.
  3. Press **+** until display shows '1-6'.

- 
4. Press **START**.
  5. Press **+** until display shows '0.3 kg'.
  6. Press **START**.

## REHEAT MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	Beverage	1 - 2 cups (1 cup / 200 ml)	Room	1. Place food on a microwave-safe cup. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START.	Microwave-safe cup
1-2	Casserole	0.25 - 1.0 kg (250 g / 1 serving)	Refrigerated	1. Place food on a microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. After cooking, stand covered for 3 minutes.	Microwave-safe bowl
1-3	Dinner Plate	1	Refrigerated	1. Place food (0.4 - 0.5 kg of meat, chicken, mashed potato, vegetable etc.) on a microwave-safe dish. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press START. 3. After cooking, stand covered for 3 minutes.	Microwave-safe dish
1-4	Muffin	1 - 4 ea (75 - 80 g / 1 muffin)	Frozen	1. Place food on a microwave-safe dish. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START.	Microwave-safe dish

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-5	Pie	0.2 - 0.6 kg (150 - 200 g / piece)	Refrigerated	1. Cut leftover pie into pieces. 2. Place food on a microwave-safe dish. 3. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START.	Microwave-safe dish
1-6	Pizza	0.2 - 0.5 kg	Refrigerated	1. Place food on a microwave-safe dish. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START.	Microwave-safe dish
1-7	Rice	0.1 - 0.3 kg	Refrigerated	1. Place food on a microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. After cooking, stand covered for 3 minutes.	Microwave-safe bowl
1-8	Soup	0.25 - 1.0 kg (250 g / 1 serving)	Room	1. Place food on a microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. After cooking, stand covered for 3 minutes.	Microwave-safe bowl

## SOFTEN

The oven uses low power to soften foods (butter, cream cheese and ice cream) See the following table.

**Example: To Soften 0.2 kg Cream Cheese.**

1. Press **STOP / CANCEL**.
2. Press **INVERTER COOK** until display show '2'.
3. Press **+** until display show '2-2'.

4. Press **START**. '0.1 kg' will show in the display.
5. Press **+** until display show '0.2 kg'.
6. Press **START**.

## SOFTEN MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-1	Butter	1 - 3 ea (100 - 150 g / each)	Refrigerated	1. Unwrap and place on a microwave-safe dish. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. Butter will be at room temperature and ready for use in a recipe.	Microwave-safe dish
2-2	Cream Cheese	0.1 - 0.3 kg	Refrigerated	1. Unwrap and place on a microwave-safe dish. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.	Microwave-safe dish
2-3	Ice Cream	2 / 4 cups	Frozen	1. Remove lid and cover. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	

## MELT

The oven uses low power to melt foods (butter, cheese and chocolate). See the following table.

### Example: To Melt 0.2 kg Chocolate

1. Press **STOP / CANCEL**.
2. Press **INVERTER COOK** until display show '3'.
3. Press **+** until display show '3-3'.

4. Press **START**. '0.1 kg' will show in the display.
5. Press **+** until display show '0.2 kg'.
6. Press **START**.

## MELT MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3-1	Butter	1 - 3 ea (100 - 150 g / each)	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place on a microwave-safe bowl.</li> <li>2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START.</li> <li>3. After cooking, stir to complete melting.</li> </ol>	Microwave-safe bowl
3-2	Cheese	0.2 - 0.4 kg	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use processed cheese food only. Unwrap and cut into cubes.</li> <li>2. Place on a microwave-safe bowl.</li> <li>3. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START.</li> <li>4. After cooking, stir to complete melting.</li> </ol>	Microwave-safe bowl
3-3	Chocolate	0.1 - 0.3 kg	Room	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used.</li> <li>2. Unwrap and place on a microwave-safe bowl.</li> <li>3. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START.</li> <li>4. After cooking, stir to complete melting.</li> </ol>	Microwave-safe bowl

## YOGURT

This feature allows you to cook Yogurt by pressing Inverter Cook button.

### Example: To Cook 0.6 kg Yogurt.

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


## YOGURT MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil												
4	Yogurt	0.6 kg	Lukewarm	<div><b>Ingredients</b> 500 ml pasteurized whole milk 100 g natural plain yogurt</div> <div><ol style="list-style-type: none"><li>1.Thoroughly wash the proper sized microwave-safe bowl with hot water.</li><li>2. Pour 500 ml milk into the bowl.</li><li>3. Heat it about 1 minute 30 seconds - 2 minutes 30 seconds on high microwave power until 40 - 50 °C temperature.</li><li>4. Add 100 ml yogurt into the bowl and stir well.</li><li>5. Cover with plastic wrap or lid and place food in the oven. Choose the menu, press START.</li><li>6. After proofing, stand in the refrigerator for about 5 hours.</li><li>7. Taste nice with jam, sugar or fruits.</li></ol></div> <div>Note :<ul style="list-style-type: none"><li>• The following types of milk and yogurt may be used :</li></ul></div> <table><tr><th colspan="2">Do use</th><th colspan="2">Do not use</th></tr><tr><th>Milk</th><th>Yogurt</th><th>Milk</th><th>Yogurt</th></tr><tr><td>• Pasteurized whole milk</td><td>• Natural plain yogurt</td><td>• 2 %, 1 % or fat-free milk • High calcium milk • Soy milk • Leftover milk • Expired milk</td><td>• Leftover yogurt • Expired yogurt</td></tr></table> <div><ul style="list-style-type: none"><li>• Thoroughly wash all utensils with hot water and dry before proofing yogurt.</li><li>• Make sure that the milk is lukewarm(40 - 50 °C) before proofing.</li><li>• Don't shake or mix yogurt during proofing as this will affect the firmness of the yogurt.</li><li>• If the amount of ingredients are greater than suggested, increase the proofing time.</li></ul></div>	Do use		Do not use		Milk	Yogurt	Milk	Yogurt	• Pasteurized whole milk	• Natural plain yogurt	• 2 %, 1 % or fat-free milk • High calcium milk • Soy milk • Leftover milk • Expired milk	• Leftover yogurt • Expired yogurt	Microwave-safe bowl
Do use		Do not use															
Milk	Yogurt	Milk	Yogurt														
• Pasteurized whole milk	• Natural plain yogurt	• 2 %, 1 % or fat-free milk • High calcium milk • Soy milk • Leftover milk • Expired milk	• Leftover yogurt • Expired yogurt														


## KEEP WARM

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


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



1. Press **STOP / CANCEL**.



2. Press **INVERTER COOK** until display show '5'.



3. Press **START**.  
'1h30' will show in the display.

### Notes :

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

## POPULAR MENU

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

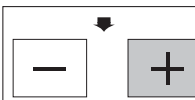
### Example: To Popular 1.0 kg Ratatouille



1. Press **STOP / CANCEL**.



2. Press **POPULAR MENU** until display shows '2'.



3. Press **+** until display shows '2-2'.



4. Press **START**.

## POPULAR MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	Grape Leaf	1.0 kg	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 pot of grape leaves</li> <li>2 large onions, finely chopped</li> <li>½ cup olive oil</li> <li>1 garlic clove, crushed</li> <li>1 tomato, chopped</li> <li>1 cup lemon juice</li> <li>1 tablespoon tomato paste</li> <li>Kosher salt</li> <li>Freshly ground black pepper</li> <li>1 cup white rice</li> <li>½ cup water</li> <li>¼ cup chopped dill</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cook onions, garlic, tomato, tomato paste, and lemon juice in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</li> <li>2. Add cooked rice, vegetable mixture, salt and pepper in a bowl and mix well.</li> <li>3. Place grape leaf on a flat surface and place 1 ½ spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf.</li> <li>4. Put all wrapped leaves in rows into a deep and large microwave-safe bowl and add water. Cover with plastic wrap.</li> <li>5. Place food in the oven. Choose the menu, press start.</li> <li>6. After cooking, serve with sour cream or as desired.</li> </ol>	Microwave-safe bowl

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-2	Kabsa	2.0 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            ¼ cup butter            1.2 kg chicken, cut into 8-10 pieces            1 large onion, finely chopped            3 garlic cloves, minced            ¼ cup tomato puree            1 tomato, chopped            2 medium carrots, chopped            1 pinch grated nutmeg            1 pinch ground cumin            1 pinch ground coriander            Salt &amp; freshly ground black pepper            2 cups hot water            1 chicken stock cube            200 g long grain rice(don't rinse or soak this)            ¼ cup raisins            ¼ cup slivered almond, toasted         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cook chicken, carrots, tomato, tomato puree, garlic, onion and butter in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</li> <li>2. Place the cooked chicken mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice, spices, raisins, almond and water. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.</li> </ol>	Microwave-safe bowl
1-3	Rice Pudding	0.7 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            ½ cups short grain rice            600 g milk            Pinch of salt            ¼ cup granulated sugar            3 teaspoons rose water            ½ teaspoon ground cardamom            Honey for serving, optional         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mix all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>2. Place food in the oven. Choose the menu and press start.</li> <li>3. When BEEP, stir then cover with lid. Press start to continue cooking.</li> <li>4. After cooking, stir and stand covered for 5 minutes.</li> </ol>	Microwave-safe bowl (deep glass pot)

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil				
1-4	Saffron Rice	0.1 - 0.4 kg	Room	Ingredients	Microwave-safe bowl (deep glass pot)				
				Rice		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Water		250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml
				Oil(liquid)		1 Tablespoon	2 Tablespoons	3 Tablespoons	
				Saffron water		1 teaspoon	2 teaspoons	3 teaspoons	
				Salt		To taste			
				1. Wash rice and drain. Add rice, water, salt, liquid oil and saffron water into a deep microwave-safe bowl and mix them. 2. Do not cover to vaporize whole water. 3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. 4. When BEEP, stir rice and then cover with lid. Press start to continue cooking. 5. After cooking, stir and stand covered for 5 minutes.					
2-1	French Onion Soup	1.5 kg	Room	Ingredients	Microwave-safe bowl (deep glass pot)				
				4 onions, thinly sliced 50 g butter 1 teaspoon white sugar 1 tablespoon all-purpose flour 3 cups beef stock ½ cup red wine 8 slices of toasted French bread 1 cup grated cheese					
			1. Cook onions in a frying pan with butter and sugar until golden brown. 2. Add cooked onions and flour in a deep and large microwave-safe bowl, mix well and add beef stock and red wine. Cover with plastic wrap and vent. 3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking. 4. After cooking, stir and ladle soup into serving bowls. 5. Place 1 slice toasted bread on top of the soup in each bowl and spread cheese on toasted bread. Cook for 1-2 minutes on high microwave power until cheese melted.						

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-2	Ratatouille	1.5 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            1 onion, cut into chunks            1 eggplant, cut into chunks            1 zucchini, cut into chunks            1 colored sweet pepper, cut into chunks            3 tomatoes, chopped            1 tablespoon tomato paste            2 garlic cloves, crushed            1 tablespoon fresh greens, chopped            2 tablespoons vinegar            1 teaspoon sugar            Salt and pepper to taste         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>2. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.</li> </ol>	Microwave-safe bowl
2-3	Spaghetti Bolognaise	1.0 kg	Room	<div> <b>Ingredients for bolognaise sauce</b>            1 tablespoon olive oil            1 onion, chopped            1 garlic clove, crushed            400 g ground beef            100 g tomato paste            2 chopped tomatoes            1 tablespoon dried greens            Salt and pepper to taste   <b>Ingredients for pasta</b>            150 g pasta, cooked as package direction            1 tablespoon parmesan cheese         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add all ingredients of the bolognaise sauce in a deep and large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>2. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.</li> <li>3. After cooking, stir and add bolognaise sauce to cooked pasta and garnish with parmesan cheese or as desired before serving.</li> </ol>	Microwave-safe bowl



Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil															
2-4	Stuffed Tomatoes	1.0 kg	Room	<div><b>Ingredients</b> 4 medium tomatoes Salt and pepper to taste 300 g ground beef ½ cup bread crumbs 2 garlic cloves, crushed 1 tablespoon Dijon mustard 1 tablespoon dried greens 1 tablespoon parmesan cheese</div> <div><ol style="list-style-type: none"><li>1. Cut tops off tomatoes to form hats and remove seeds, taking care not to pierce flesh or skin. Then sprinkle each tomato with salt and pepper.</li><li>2. Add the rest of the ingredients in a microwave-safe bowl, mix well.</li><li>3. Stuff tomatoes with beef mixture and replace hat.</li><li>4. Place stuffed tomatoes on a microwave-safe dish and cover with plastic wrap.</li><li>5. Place food in the oven. Choose the menu, press start.</li></ol></div>	Microwave-safe dish															
3-1	Couscous	0.1 - 0.4 kg	Room	<div><b>Ingredients</b><table><tr><td>Couscous</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr><tr><td>Water</td><td>120 ml</td><td>240 ml</td><td>360 ml</td><td>480 ml</td></tr><tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td colspan="2">2 tsbps</td><td>3 tsbps</td></tr></table><b>Vegetable mixture</b><ol style="list-style-type: none"><li>1. Put couscous, water and butter in a large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.</li><li>2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press start.</li><li>3. After cooking, stand for 15~20 minutes.</li><li>4. With a fork, fluff the couscous and mix the couscous with some of the vegetable sauce.</li></ol><div><p>※ Vegetable mixture</p><p>15 peeled pearl onions or 2 cups sliced onions 15 oz can chick peas 2 large boiled potatoes cubed 1 sliced carrots ½ cup chopped cilantro ¼ cup chopped parsley 2 tablespoons minced garlic 1 teaspoon paprika ¼ teaspoon nutmeg ½ teaspoon salt ½ teaspoon black pepper 2 cans tomato sauce 1 chicken broth 1 ½ cups water 2 tablespoons butter</p><ol style="list-style-type: none"><li>1. Cook onions and butter for 5 minutes until caramelized.</li><li>2. Add carrots and garbanzo beans and cook for another 5 minutes, and add garlic, cilantro, parsley, potatoes and ½ tsp salt and mix vegetables.</li><li>3. In a large 4 quart sauce pan bring tomato sauce and 1 1/2 cup of water to a simmer.</li><li>4. Add seasonings and spices to the sauce then add vegetable mixture to tomato sauce and simmer for 10-12 minutes.</li></ol></div></div>	Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Water	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml	Butter	1 tbsp	2 tsbps		3 tsbps	Microwave-safe bowl
Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																
Water	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml																
Butter	1 tbsp	2 tsbps		3 tsbps																

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil																									
3-2	Fufu	0.5 - 1.0 kg	Room	<div><div>Ingredients</div><table><tr><td>Cassava or white yam</td><td>0.5 kg</td><td>0.75 kg</td><td>1.0 kg</td></tr><tr><td>Water</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td><td>2 cups</td></tr></table><div>2 tablespoons of butter Salt and pepper</div><div><div>1. Place the unpeeled yams or cassavas in a large microwave-safe bowl, and pour water. Cover with plastic wrap and vent.</div><div>2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press start.</div><div>3. Drain the yams or cassava and let them cool.</div><div>4. Peel the yams or cassavas, chop them into large pieces and place them into a large bowl with the butter, salt and pepper.</div><div>5. Mash with a potato masher until very smooth.</div><div>6. Place the fufu into a large serving bowl. Wet your hands with water, form into a large ball and serve. You can also make smaller balls for individual servings.</div></div></div>	Cassava or white yam	0.5 kg	0.75 kg	1.0 kg	Water	1 cup	1 cup	2 cups	Microwave-safe bowl																	
Cassava or white yam	0.5 kg	0.75 kg	1.0 kg																											
Water	1 cup	1 cup	2 cups																											
3-3	Jollof Rice	0.1~0.4 kg	Room	<div><div>Ingredients</div><table><tr><td>Rice</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr><tr><td>Stock (Meat or vegetable)</td><td>150 ml</td><td>300 ml</td><td>450 ml</td><td>600 ml</td></tr><tr><td>Vegetable oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsps</td><td>3 tbsps</td><td></td></tr><tr><td>Onion</td><td>½ onion</td><td>1 onion</td><td>2 onions</td><td></td></tr><tr><td>Tomato paste</td><td>1½ tps</td><td>3 tps</td><td>6 tps</td><td></td></tr></table><div>Some green chili, seeded and chopped</div><div><div>1. Cook onion, chili and tomato paste in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</div><div>2. Place the cooked tomato mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent.</div><div>3. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press start. Stir at least twice during cooking.</div></div></div>	Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Stock (Meat or vegetable)	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml	Vegetable oil	1 tbsp	2 tbsps	3 tbsps		Onion	½ onion	1 onion	2 onions		Tomato paste	1½ tps	3 tps	6 tps		Microwave-safe bowl
Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																										
Stock (Meat or vegetable)	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml																										
Vegetable oil	1 tbsp	2 tbsps	3 tbsps																											
Onion	½ onion	1 onion	2 onions																											
Tomato paste	1½ tps	3 tps	6 tps																											

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3-4	Mealie Pap	0.6 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            250 g mealie meal(white bread also possible)            300 ml boiling water            Salt to taste         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Combine all ingredients into a deep and large microwave-safe bowl. Stir with a fork or wooden spoon to obtain a crumbly consistency.</li> <li>2. Cover with plastic wrap and vent. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.</li> <li>3. After cooking, stir occasionally to prevent lumps.</li> <li>4. Stand covered for 2 minutes. Serve with any main meal, or with a thick gravy.</li> </ol>	Microwave-safe bowl
4-1	Chicken Clear Soup	1.0 kg	Refrigerated	<div> <b>Ingredients</b>            300 g chicken legs            ½ carrot, peeled and large cut            1 potato, peeled and large cut            ½ onion, large cut            2 celeries, cut 1 inch            3 cups chicken stock            ½ teaspoon salt            ¼ teaspoon pepper powder         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean a chicken legs, cut to large pieces and drain.</li> <li>2. In a microwave-safe bowl, put the all ingredients.</li> <li>3. Place food in the oven. Choose the menu, press start.</li> </ol>	Microwave-safe bowl
4-2	Curry Chicken	1.5 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            400 g chicken breasts, cut into chunks            ¼ cup olive oil            2 onions, chopped            4 garlic cloves, crushed            1 ginger root, peeled            1 cinnamon stick            2 dried red chilies            1 teaspoon turmeric powder            400 g tomato sauce            ½ cup water or stock            ½ cup plain yogurt            1 tablespoon lemon juice            Salt and pepper to taste         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>2. Place food in the oven. Choose the menu, press start.</li> <li>3. Stir at least twice during cooking.</li> </ol>	Microwave-safe bowl

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
4-3	Stir-fried Squid with Curry Powder	0.6 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            300 g squids            ½ onion, sliced            2 red spur peppers, sliced            2 Chinese celeries, cut 2 inches            2 spring onions, cut 2 inches            2 tablespoons curry powder            1 egg            3 tablespoons unsweetened condensed milk            2 tablespoons oyster sauce            2 teaspoons sugar            2 tablespoons chili paste            2 tablespoons cooking oil         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove the head, tentacles and ink-sac from the squid. Pull off and discard the mottled skin. Slice flesh to stripe and cut into cubes, drain.</li> <li>2. Mix all the ingredients except vegetables and oil.</li> <li>3. In a microwave-safe bowl, put the mixture, vegetables, oil and squids.</li> <li>4. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.</li> </ol>	Microwave-safe bowl
4-4	Veg. Biryani	1.0 kg	Room	<div> <b>Ingredients</b>            1 ½ cups Basmati rice            400 g water            2 cups chopped onions            1 tomato, chopped            1 cup vegetables(carrot, beans, peas, potato), chopped            2 green chilies, chopped            1 teaspoon ginger garlic paste            1 ½ teaspoon red chili powder            1 teaspoon coriander powder            1 teaspoon cumin powder            1 tablespoon Biryani masala            1 cinnamon            2 cardamoms            2 cloves            2 small bay leaves            1 teaspoon fennel seeds            A bunch of finely chopped coriander leaves (cilantro) and mint leaves            1 tablespoon oil            2 tablespoons ghee or clarified butter            Salt to taste         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cook all vegetables and spices in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</li> <li>2. Place the cooked vegetable mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.</li> </ol>	Microwave-safe bowl

## INVERTER DEFROST

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

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

(MEAT / POULTRY / FISH / BREAD)

**Example: To defrost 1.2 kg of meat**

1. Press **STOP / CANCEL**.
2. Press **INVERTER DEFROST** until display shows 'dEF1'.
3. Press **+** until display shows '1.2 kg'.
4. Press **START**.

### NOTE:

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

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

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

- Remove fish, meat, and poultry from its original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- Depending on the shape of the food can be defrosted more or less.

## INVERTER DEFROST MENU INSTRUCTIONS

Category	Food to be Defrosted
<b>MEAT</b> (dEF1) 0.1 - 4.0 kg	<b>Beef</b> Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty <b>Lamb</b> Chops, Rolled roast <b>Veal</b> Cutlets (0.5 kg, 20 mm thick) Turn food over at BEEP . After defrosting, let stand for 5 - 15 minutes.
	<b>Poultry</b> Whole, Cut-up, Breast (boneless) <b>Cornish Hens</b> Whole <b>Turkey</b> Breast Turn food over at BEEP . After defrosting, let stand for 30 - 60 minutes.
<b>FISH</b> (dEF3) 0.1 - 4.0 kg	<b>Fish</b> Fillets, Whole Steaks Turn food over at BEEP . After defrosting, let stand for 5 - 10 minutes.
<b>BREAD</b> (dEF4) 0.1 - 0.5 kg	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at BEEP . After defrosting, let stand for 1 - 2 minutes.

## MICROWAVE-SAFE UTENSILS

### Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function

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

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

### Dinner plates

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

### Glassware

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

### Plastic storage containers

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

### Paper

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

### Plastic cooking bags

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

### Plastic microwave cookware

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

### Pottery, stoneware and ceramic

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



### CAUTION

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

# FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

## Keeping an eye on things

Always watch your food while it cooks. Your microwave function is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

## Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked.

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

## Density of food

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

## Height of food

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

## Moisture content of food

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

## Bone and fat content of food

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

## Quantity of food

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

## Shape of food

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

## Covering

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

## FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

### Browning

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

### Covering with greaseproof paper

It is a looser cover than a lid or cling film, the food may dry out slightly. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

### Arranging and spacing

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

### Stirring

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

### Turning over

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

### Placing thicker portions facing outwards

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

### Shielding

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

### Elevating

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

### Piercing

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

### Testing if cooked

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

### Standing time

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



## TO CLEAN YOUR OVEN

### 1 Keep the inside of the oven clean

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

### 2 Keep the outside of the oven clean

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

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. Steam or condensation build up inside the door is normal if foods are heated for a long period on higher power levels. This is not a malfunction. The condensation will eventually evaporate. Try covering the food or vary the heating levels and time to reduce any condensation forming in the door, this may also occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly. DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

## USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

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

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

#### ! NOTE

- Do not touch any other buttons.



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

#### ! NOTE

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

## QUESTIONS & ANSWERS

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

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

MS253** **	
Power Input	230 V~ 50 Hz   220 V~ 50 / 60 Hz   220-240 V~ 50 Hz
Microwave Output Power.	Max. 1000 Watt* (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	476 mm(W) X 272 mm(H) X 368 mm(D)
Microwave	1150 Watt

MS233** **	
Power Input	230 V~ 50 Hz   220 V~ 50 / 60 Hz   220-240 V~ 50 Hz
Microwave Output Power.	Max. 1000 Watt* (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	476 mm(W) X 272 mm(H) X 346 mm(D)
Microwave	1150 Watt

\* In 1000 W and 800 W, output power will gradually be reduced to avoid overheating.

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

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

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

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





## المواصفات الفنية

MS253****	
مدخلات الطاقة	230 فولت~50 هرتز   220 فولت~60 / 50 هرتز   220-240 فولت~50 هرتز
مخرجات الطاقة	الحد الأقصى. 1000 واط * (IEC 60705 التقييم القياسي)
تردد الموجات الدقيقة	2450 ميغا هرتز
الأبعاد الداخلية	476 ملم (العرض) * 272 ملم (الارتفاع) * 368 ملم (العمق)
الأبعاد الخارجية	1150 واط

MS233****	
مدخلات الطاقة	230 فولت~50 هرتز   220 فولت~60 / 50 هرتز   220-240 فولت~50 هرتز
مخرجات الطاقة	الحد الأقصى. 1000 واط * (IEC 60705 التقييم القياسي)
تردد الموجات الدقيقة	2450 ميغا هرتز
الأبعاد الداخلية	476 ملم (العرض) * 272 ملم (الارتفاع) * 346 ملم (العمق)
الأبعاد الخارجية	1150 واط

في 1000 واط و800 واط، سيتم تخفيض الطاقة تدريجياً لتفادي ارتفاع درجة الحرارة.

تردد الموجات الدقيقة: 2450 ميغا هرتز +/- 50 ميغا هرتز (مجموعة 2 / الفئة ب) \*\*

\*\* أجهزة المجموعة (2): تحتوي المجموعة (2) على كافة الأجهزة العاملة ضمن نطاقات التردد الصناعية والعلمية والطبية، والتي تقوم بإنتاج واستخدام (أو مجرد استخدام) طاقة موجات لاسلكية تتراوح بين 9 كيلو هرتز و400 جيجا هرتز على شكل إشعاع كهرومغناطيسي و/أو تقارن مواسعي و/أو حثي لمعالجة المواد أو لغايات الفحص/ التحليل. بينما أجهزة الفئة (ب) مناسبة للاستخدام المنزلي وللاستخدام المنشآت المرتبطة مباشرة بشبكة توريد كهرباء ذات ضغط منخفض والتي تزود المباني السكنية.

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

## أسئلة وأجوبة

أسئلة	إجابة
ما المشكلة عندما لا يضيئ نور الفرن؟	هناك عد أسباب تؤدي إلى تعطل نور الفرن. إما احتراق المصباح أو عطل في الترحيل الكهربائي
هل تعبر طاقة الموجات الدقيقة من خلال الجزء الشفاف في الباب؟	لا، فالثقوب أو المنافذ مصممة بحيث تسمح بمرور الضوء وليس طاقة الموجات الدقيقة
لماذا يصدر صوت التنبيه عند لمس أحد أزرار لوحة التحكم؟	يصدر صوت التنبيه لضمان ضبط الإعدادات بشكل الصحيح.
هل يتسبب تشغيل الميكروويف وهو فارغ بالإضرار به؟	نعم. إياكي وتشغيله فارغاً.
لماذا ينفجر البيض أحياناً؟	عند شوي البيض أو قليه أو سلقه، قد ينفجر الصفار نتيجة تراكم البخار داخل غشائه. لتفادي حدوث ذلك، انقبي الصفار قبل طهيهِ. إياكي وطهي البيض بقشره في الميكروويف
لماذا يوصى بترك الطعام لفترة بعد انتهاء الطهي بالميكروويف؟	بعد استكمال الطهي بالميكروويف، يستكمل الطعام الطهي خلال تركه، وينضج الطعام بصورة متساوية خلال تلك المدة. يعتمد وقت ترك الطعام على كثافته.
لماذا لا يطهو فرني الطعام بالسرعة المحددة في دليل الطهي؟	تفقد دليل الطهي الخاص بك مجدداً لتتأكد من اتباعك للتعليمات بالشكل الصحيح، ولتطلع على الأمور التي تؤدي إلى اختلاف زمن الطهي. يعد كل من الزمن وإعدادات الحرارة المحددة في دليل الطهي مجرد اقتراحات لمساعدتك على تجنب الطهي الزائد، أكثر المشاكل شيوعاً في استخدام هذا الفرن. ويختلف زمن الطهي حسب حجم وشكل ووزن وأبعاد الطعام. استعيني بالاقتراحات الموجودة في دليل الطهي إلى جانب تقديرك الشخصي في طهي الطعام، تماماً كما تفعلين عند استخدام الفرن التقليدي.
لماذا تظهر كلمة "Cool" أو الوقت المتبقي على لوحة العرض مع صدور صوت المروحة بعد الانتهاء من الطهي بالميكروويف؟	بعد اكتمال الطهي، قد تعمل المروحة لتبريد الفرن. وستظهر كلمة "Cool" على الشاشة. إذا فتحت الباب أو ضغطي على زر إيقاف/مسح قبل انتهاء الطهي، سيظهر الوقت المتبقي للطهي على لوحة العرض. هذا ليس خطأ.

عند تشغيل فرن الميكروويف، وفي حال استخدمت جهاز كالأريو أو التلفاز أو شبكة محلية لاسلكية أو بلوتوث أو أجهزة طبية أو أجهزة لاسلكية ... إلخ، قد تستخدم هذه الأجهزة نفس تردد الفرن، وقد تتداخل الموجات مع هذه الأجهزة، إلا أن ذلك لا يشير إلى مشكلة في الفرن أو خلل فيه. لذلك، من الآمن استخدامها. قد تواجه الأجهزة الطبية تداخلاً، فاحذري استخدامها بالقرب من المنتج.

## تنظيف الفرن

### 1. حافظي على نظافة الفرن من الداخل

يلتصق الطعام المتناثر والسوائل المنسكبة بجدران الفرن وبين القفل وسطح الباب. ويُفضّل إزالة هذه البقع باستخدام قطعة قماشة مبللة على الفور، حيث تمتص هذه البقع والفئات طاقة الموجات الدقيقة وتزيد من زمن الطهي. استخدمي قطعة قماش مبللة لمسح الفئات العالق بين الباب والإطار. أزيل رذاذ الدهون بقطعة قماش وصابون ومن ثمّ اشطفي السطح وجفّفيه. لا تستخدمي المنظفات القاسية أو الكاشطة. يُمكن غسل الطبق المعدني يدوياً أو في الجالية.

### 2. حافظي على نظافة السطح الخارجي للفرن

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

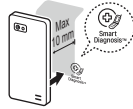
3. عند تراكم البخار داخل أو حول السطح الخارجي لباب الفرن، امسحي اللوحات بقطعة قماش ناعمة. قد يحدث ذلك عند تشغيل الفرن في ظروف عالية الرطوبة، ولا يشير ذلك إلى وجود خلل في الوحدة بأي حال من الأحوال.

4. يجب المحافظة على نظافة الباب وقفله. استخدمي فقط الماء الدافئ والصابون واشطفيهما ثمّ جفّفي هذه الأجزاء جيّداً. لا تستخدمي المواد الكاشطة كمساحيق التنظيف أو قطع المسح البلاستيكية والصلبة. تسهل المحافظة على الأجزاء المعدنية عند مسحها بانتظام بقطعة قماش رطبة.

## استخدام خاصة Smart Diagnosis™

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

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



### ملاحظة !

• رارزألأ نم يآ يسملت ال

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

ستتطلب نغمة بعد ذلك من وراء رمز التشخيص الذكي.

3. الرجاء إبقاء الهاتف في مكانه حتّى الانتهاء من إرسال النغمة. ستم عرض عد تنازلي.

4. بمجرد انتهاء العد التنازلي وتوقّف النغمة، استأنفي المحادثة مع موظف مركز الخدمة الذي سيتمكّن من مساعدتك باستخدام المعلومات المرسلة لتحليلها.

### ملاحظة !

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



## والطهي في الميكروويف

### وضع الأجزاء السميكة للخارج

بما أنَّ الموجات الدقيقة (الميكروويف) تخترق الأجزاء الخارجية للطعام فقط، يجبَ وضع الأجزاء السميكة من اللحوم والدواجن والأسماك للجهة الخارجية من الطبق. بهذه الطريقة، تتلقى الأجزاء السميكة معظم طاقة الموجات الدقيقة ويطهى الطعام بصورة متساوية.

### التغطية

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

### الرفع

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

### التنقيب

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

### اختبار الطهي

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

### مدة ترك الأطعمة

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

# والطهي في الميكروويف

## المراقبة

احرصي على مراقبة الطعام دائماً أثناء طهيهِ. إنَّ فرن الميكروويف مجهَّز بضوء يضيء تلقائياً أثناء عمل الفرن لتتمكني من رؤية ما بداخله ومراقبة مراحل نضج الطعام. اتَّبعي التعليمات المعطاة في الوصفة من رفع وتحريك الطعام ونحو ذلك باعتبارها الحد الأدنى من الخطوات الموصى بها. في حال بدا الطعام غير متجانس الطهي، ما عليك سوى أن تجري التعديلات التي تريبتها مناسبة ولازمة.

## العوامل التي تؤثر على زمن الطهي بالميكروويف

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

لا يعد ذلك خطأً، فعندما تتركين هذا الأطعمة، تستكمل نضجها خارج الفرن، حيث تنتقل الحرارة المحصورة في الأجزاء الخارجية منها تدريجياً للداخل. في حين إذا قمت بترك الطعام داخل الفرن حتى يتم طهيهِ بالكامل، تصبح الأجزاء الخارجية منه مطهية بشكل زائد أو يمكن حتى أن تحترق. ستزداد مهارتك في تقييم زمن الطهي وترك الطعام في العديد من الأطعمة.

## كثافة الطعام

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

## مستوى ارتفاع الطعام

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

## نسبة الرطوبة في الطعام

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

## محتوى الطعام من العظام والدهون

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

## كمية الطعام

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

## شكل الطعام

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

## التغطية

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

## التسمير

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

## التغطية بأوراق مقاومة للشحوم

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

## الترتيب والمسافة

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

## التحريك

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

## التقليب

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

## الأواني آمنة الاستخدام في الميكرويف

### لا تستخدمى أوعية معدنية أو مطلية بالمعادن عند استخدام الميكرويف

لا تستطيع الموجات الدقيقة (الميكرويف) اختراق المعادن. وبالتالي فهي ترتد عن أي سطح معدني في الفرن مسببة حدوث قوس كهربائي، وهي ظاهرة مقلقة تشبه البرق. وما عدا ذلك، فإن معظم أوعية الطهي غير المعدنية المقاومة للحرارة للاستخدام في الفرن، إلا أن بعضها يحتوي على مواد تجعل منها غير مناسبة للاستخدام في الميكرويف. في حال احترت في أمر إحدى الأوعية، فهناك طريقة سهلة للكشف عما إذا كان من الممكن استخدام هذه الأوعية عند الطهي بالميكرويف. ضعي الإناء المعني بجانب وعاء زجاجي مملوء بالماء في الميكرويف. ضعي الطاقة العالية لمدة دقيقة. في حال سخن الماء وبقي الوعاء بارداً عند لمس، فإن هذا الوعاء آمن للاستخدام في الميكرويف. لكن، في حال لم تتغير درجة حرارة الماء وارتفعت حرارة الوعاء، فإن الوعاء يمتص الموجات الدقيقة وهو غير آمن للاستخدام عند الطهي بالميكرويف. ربّما لديك العديد من العناصر المتوفرة في مطبخك الآن والتي يمكن استخدامها كأداة طهي عند استخدام وظيفة الميكرويف. ما عليك سوى أن تقرني القائمة المرجعية التالية.

#### أطباق الطعام

إن غالبية أنواع أطباق الطعام آمنة للاستخدام في الميكرويف. في حال راودك الشك، ارجعي إلى مادة المصنّع المطبوعة أو قومي بإجراء اختبار الميكرويف.

#### الأواني الزجاجية

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

#### أوعية التخزين البلاستيكية

يمكن استخدام هذه الأوعية لحفظ الأطعمة التي ترغبين بإعادة تسخينها سريعاً. ومع ذلك، يجب ألا تستخدمى هذه الأوعية لوضع الأطعمة التي ستسغرق زمناً طويلاً في الفرن إذ ستؤدي الأطعمة الساخنة إلى إذابة هذه الأوعية البلاستيكية أو تغيير شكلها.

#### الورق

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

#### أكياس الطهي البلاستيكية

تعتبر الأكياس البلاستيكية المصنّعة خصيصاً للطهي آمنة الاستخدام في الميكرويف. ومع ذلك، احرصي على إحداث شق في الكيس كمنفذ للبخار. إتّاكي واستخدام الأكياس البلاستيكية العادية للطهي بالميكرويف، لأنها ستندوب وتتمزّق.

#### أواني الميكرويف البلاستيكية

تتوفّر أواني الميكرويف بإلعداد من الأشكال والأحجام. بالنسبة للجزء الأكبر منها، ربّما يمكنك استخدام الأدوات التي تتوفّر لديك أصلاً بدلاً من شراء أدوات مطبخ جديدة.

#### الأواني الفخارية والخزفية

لا بأس عادةً في استخدام الأواني المصنوعة من هذه المواد عند استخدام الميكرويف، إلا أن من الضروري اختبارها للتأكد.

## تنبيه

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

## عاكس التذويب

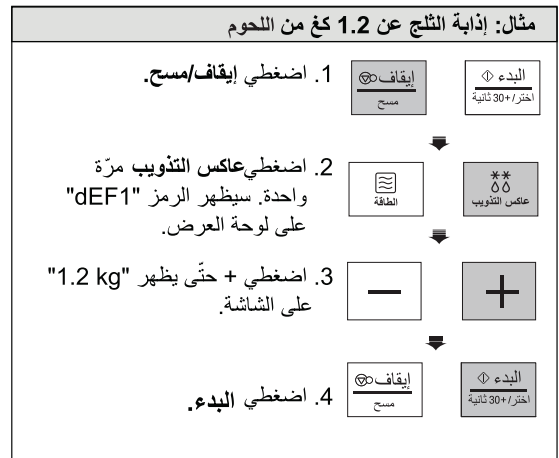
## عاكس التذويب

### تعليمات قائمة عاكس التذويب

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

يتوفر في الفرن أربع متسلسلات لإذابة الثلج. توفر ميزة عاكس التذويب أفضل طريقة لإذابة الثلج عن الطعام. سيشرح لك دليل الطهي التسلسل الموصى به لإذابة الثلج عن الطعام الذي تريد. لمزيد من الراحة، يتضمن عاكس التذويب آلية تنبيه تُذكرك بـلاتفقد أو إيقاف التشغيل أو الفصل أو إعادة الترتيب للحصول على أفضل نتائج التذويب. هناك أربع مستويات مختلفة لهذه الوظيفة.

### (اللحوم/الدواجن / الخبز/ الأسماك)



### ملاحظة

- عند الضغط على زر بدء/إدخال، يظهر التوقيت التنازلي لإذابة الثلج. يُصدر الفرن صوت تنبيه خلال دورة التذويب.
- عند صدور صوت التنبيه، افتحي باب الفرن وأخرجي الأجزاء الذائبة. أعيدي الأجزاء المجمدة إلى الفرن واضغطي زر بدء/إدخال لاستكمال التذويب.
- أزيلي التغليف أو الأغشية البلاستيكية عن الأسماك والمحار واللحوم والدواجن، إذ سيُبقي الغطاء البخار والعصارة قريبة من الطعام، مما قد يتسبب بطهي الجزء الخارجي من الطعام.
- ضعي الأطعمة في وعاء سطحي أو على رف التحميص للميكرويف لالتقاط القطرات المتساقطة.
- يجب إبقاء الطعام متجمدًا بعض الشيء في الوسط عند إخراجه من الفرن.
- تختلف مدة التذويب باختلاف صلابة الطعام المجمد.
- يؤثر شكل الطعام على كيفية تذويبه. يجري تذويب الطعام صغير الحجم بسرعة أكبر من الطعام الكبير الحجم.
- يمكن تذويب الثلج أكثر أو أقل بناءً على شكل الطعام.

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
3-4	الحبار المقلي مع بودرة الكاري	0.6 كغ	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>300 غ حَبَّار            ½ بصل، مقطع شرائح            2 فلفل حار أحمر، مقطع إلى شرائح            2 كرفس صيني، مقطع 2 إنش            2 بصل أخضر، مقطع 2 إنش            2 ملعقة طعام مسحوق الكاري            1 بيضة            3 ملاعق طعام حليب مكثف غير محلى            2 ملعقة طعام من صلصة المحار            2 ملعقة طعام من معجون الفلفل الحار            2 ملعقة طعام من زيت الطهي            2 ملعقة طعام سكر</p> <p>1. أزيل الرأس والمجسّات وكيس الحبر من الحَبَّار. اسحب البشرة المنقعة وتخلصي منها. شَرّحي اللحم وقطعيه إلى مكعبات ثم جفّفيها.</p> <p>2. اخطي جميع المكونات، ما عدا الخضراوات والزيت</p> <p>3. في وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف، ضعي الخليط والخضراوات والزيت والحبار</p> <p>4. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة واضغطي بدء. قلبي لمرتين على الأقل أثناء الطهي.</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف
4-4	برياني	1.0 كغ	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>2/1 كوب أرز بسمتي            400 غ من الماء            2 كوب بصل مفروم            1 طماطم، مفرومة            1 كوب من الخضراوات (جزر، فاصولياء، بازلاء، بطاطا)، مفروم            2 فلفل أخضر، مفروم            1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل والثوم            2/1 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر            1 ملعقة صغيرة مسحوق الكزبرة            1 ملعقة صغيرة مسحوق الكمون            1 ملعقة طعام برياني مسالا            1 قرفة            2 هال            2 قرنفل            2 أوراق غار صغيرة            1 ملعقة صغيرة من بذور الشمر            حفنة من أوراق الكزبرة المفرومة وأوراق النعنع            1 ملعقة طعام من زيت الزيتون            2 ملعقة طعام زيت            ملح حسب الرغبة</p> <p>1. قومي بطهي جميع الخضراوات والتوابل في وعاء قلي بالزيت خفيفاً حتى تحمر قليلاً.</p> <p>2. ضعي الخضار المطبوخة في وعاء عميق وكبير آمن للاستخدام في الميكرويف وأضيفي الأرز والماء. قومي تغطيته بغلاف بلاستيكي واتقبيه للتهوية.</p> <p>3. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة واضغطي على زر البدء. قلبي مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
4-3	ميلي باب (الدقيق) (المهروس)	0.6 كغ	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>250 غ ميلي (خبز أبيض ممكن) 300 مل ماء مغلي ملح حسب الرغبة</p> <p>1. اخلطي جميع المكونات في وعاء عميق وكبير آمن للاستخدام في الميكرويف وقلّبيها بالشوكة أو بملعقة خشبية للحصول على خليط متجانس.</p> <p>2. قومي بتغطيته بغلاف بلاستيكي واتقيبه للتهوية. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة واضغطي على زر البدء. قلّبي مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p> <p>3. بعد الطهي، حرّكيه بين الحين والآخر لمنع التكتّل.</p> <p>4. بعد الطهي، أبقِ الطعام مغطى لمدة 2 دقيقة.</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف
1-4	شورية الدجاج	1.0 كغ	مبردة	<p><b>المكونات</b></p> <p>300 غ أرجل دجاج ½ جزر، مقشر ومقطع إلى قطع كبيرة 1 بطاطا، مقشرة ومقطعة إلى قطع كبيرة ½ بصله مقطعة إلى قطع كبيرة 2 كرفس، قطع 1 إنش 3 أكواب مرقّة دجاج ½ ملعقة ملح صغيرة ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل</p> <p>1. نظّفي أرجل الدجاج وقطّعيها إلى قطع كبيرة وجفّفيها.</p> <p>2. في وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف، ضعي جميع المكونات.</p> <p>3. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة واضغطي بدء.</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف
2-4	دجاج بالكاري	1.5 كغ	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>400 غ صدور دجاج، مقطعة إلى قطع ¼ كوب زيت زيتون 2 بصل مفروم 4 فصوص ثوم، مهروس 1 جذر الزنجبيل، مقشّر 1 قطعة من القرقة 2 فلفل حار أحمر مجفّف 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم 400 غرام صلصة طماطم ½ كوب من الماء أو حصة ½ كوب زبادي عادي 1 ملعقة طعام من عصير الليمون الملح والفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. أضيفي جميع المكونات في وعاء عميق وكبير آمن للاستخدام في الميكرويف واخلطيه جيّداً وغطيه بغطاء بلاستيكي واتقيبه للتهوية.</p> <p>2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة، واضغطي على زر البدء.</p> <p>3. قومي بالتقليب مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة																									
2-3	فوفو (إيدام الدقيق)	0.5-1.0 كغ	الغرفة	<div>المكونات</div> <table><tr><td>الكسافا أو اليام الأبيض</td><td>0.5 كغ</td><td>0.75 كغ</td><td>1.0 كغ</td></tr><tr><td>ماء</td><td>1 كوب</td><td>1 كوب</td><td>2 كوب</td></tr></table> <p>2 ملعقة طعام من الزبدة والملح والفلفل</p> <p>1. ضعي البطاطا المقشرة أو الكسافا في وعاء كبير للميكرويف واسكبي الماء وغطيا بغطاء بلاستيكي مع ترك فتحة للتهوية.</p> <p>2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة واضغطي بدء.</p> <p>3. جفّفي اليام أو المنيهوت واتركها بارد.</p> <p>4. قشري البطاطا أو المنيهوت وقطّعها إلى قطع كبيرة وضعيها في وعاء كبير مع الزبدة والملح والفلفل.</p> <p>5. اهرسي بهراسة البطاطا حتّى تصبح ناعمة جدًا.</p> <p>6. ضعي فوفو في وعاء تقديم كبير. بللي يديك بالماء، شكلي على شكل كرة كبيرة وقدميها. يمكنك أيضا تقديم كرات صغيرة كحصى فردية.</p>	الكسافا أو اليام الأبيض	0.5 كغ	0.75 كغ	1.0 كغ	ماء	1 كوب	1 كوب	2 كوب	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف																	
الكسافا أو اليام الأبيض	0.5 كغ	0.75 كغ	1.0 كغ																											
ماء	1 كوب	1 كوب	2 كوب																											
3-3	الأرز الأحمر البحري	0.1-0.4 كغ	الغرفة	<div>المكوّنات</div> <table><tr><td>أرز</td><td>0.1 كغ</td><td>0.2 كغ</td><td>0.3 كغ</td><td>0.4 كغ</td></tr><tr><td>مرق (لحم أو خضار)</td><td>150 مل</td><td>300 مل</td><td>450 مل</td><td>600 مل</td></tr><tr><td>زيت نباتي</td><td>1 ملعقة كبيرة</td><td>2 ملعقة كبيرة</td><td>3 ملعقة كبيرة</td><td></td></tr><tr><td>بصل</td><td>½ بصل</td><td>1 بصل</td><td>2 بصل</td><td></td></tr><tr><td>معجون الطماطم</td><td>½1 ملعقة كبيرة</td><td>3 ملعقة كبيرة</td><td>6 ملعقة كبيرة</td><td></td></tr></table> <p>بعض الفلفل الأخضر الحار، مقطع أو مفروم</p> <p>1. اطهي البصل والفلفل الحار ومعجون الطماطم في مقلاة بالزيت الخفيف حتّى يحمرّ.</p> <p>2. ضعي خليط الطماطم المطبوخة في وعاء عميق كبير للميكرويف وأضيفي الأرز والماء. غطي بغطاء بلاستيكي مع وجود فتحة للتهوية.</p> <p>3. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة، واضغطي على زر البدء. قومي بتقليب مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p>	أرز	0.1 كغ	0.2 كغ	0.3 كغ	0.4 كغ	مرق (لحم أو خضار)	150 مل	300 مل	450 مل	600 مل	زيت نباتي	1 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة	3 ملعقة كبيرة		بصل	½ بصل	1 بصل	2 بصل		معجون الطماطم	½1 ملعقة كبيرة	3 ملعقة كبيرة	6 ملعقة كبيرة		وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف
أرز	0.1 كغ	0.2 كغ	0.3 كغ	0.4 كغ																										
مرق (لحم أو خضار)	150 مل	300 مل	450 مل	600 مل																										
زيت نباتي	1 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة	3 ملعقة كبيرة																											
بصل	½ بصل	1 بصل	2 بصل																											
معجون الطماطم	½1 ملعقة كبيرة	3 ملعقة كبيرة	6 ملعقة كبيرة																											

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة																				
4-2	الطماطم المحشية	1.0 كغ	الغرفة	<p><b>المكوّنات</b></p> <p>4 حبّات بندورة متوسطة الحجم</p> <p>ملح وفلفل حسب الذوق</p> <p>300 غ لحم مفروم</p> <p>½ كوب فتات خبز</p> <p>2 فص ثوم، مهروس</p> <p>1 ملعقة طعام خردل ديجون</p> <p>1 ملعقة خضار مجفف</p> <p>1 ملعقة كبيرة جبنة بارميزان</p> <p>1. قَطّعي قمم الطماطم لتشكيل أغطية وإزالة البذور واحرصي على ثقبها والقشرة. رشي كلا منها بالملح والفلفل.</p> <p>2. أضيفي بقية المكوّنات في وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف واخليطيه جيّداً.</p> <p>3. احشي الطماطم بخليط اللحم البقري واستبدلي الرأس.</p> <p>4. ضعي الطماطم المحشية على طبق، وغطّيتها بغلاف بلاستيكي.</p> <p>5. ضعي الطعام في الميكرويف واختاري القائمة واضغطي على زر البدء.</p>	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف																				
1-3	الكسكس	0.4-1.0 كغ	الغرفة	<table><tr><th colspan="5">المكونات</th></tr><tr><td>الكسكس</td><td>0.1 كغ</td><td>0.2 كغ</td><td>0.3 كغ</td><td>0.4 كغ</td></tr><tr><td>ماء</td><td>120 مل</td><td>240 مل</td><td>360 مل</td><td>480 مل</td></tr><tr><td>الزبدة</td><td>1 ملعقة كبيرة</td><td>2 ملعقة كبيرة</td><td>3 ملعقة كبيرة</td><td></td></tr></table> <p><b>خليط الخضار</b></p> <p>1. ضعي الكسكس والماء والزبدة في وعاء كبير آمن للاستخدام في الميكرويف واخليطيه جيّداً. غطّيه بغلاف بلاستيكي واتّقيه للتهوية.</p> <p>2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن ثمّ اضغطي زر البدء.</p> <p>3. بعد الطهي، ابرقي الطعام مغطّى لمدة 15~20 دقيقة.</p> <p>4. حرّكي الكسكس بشوكة وامزجيه مع بعض صلصة الخضار.</p> <p>✳ <b>خليط الخضار</b></p> <p>15 بصلة مقشرة أو 2 كوب شرائح البصل</p> <p>15 أوقية حمص</p> <p>2 بطاطا كبيرة مسلوقة على شكل مكعبات</p> <p>1 شرائح جزر</p> <p>½ كوب معجون طماطم</p> <p>¼ كوب كزبرة مفرومة</p> <p>2 ملعقة طعام ثوم مفروم</p> <p>1 ملعقة صغيرة من البابريكا</p> <p>¼ ملعقة صغيرة جوزة الطيب</p> <p>½ ملعقة صغيرة ملح</p> <p>½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود</p> <p>2 علبه معجون الطماطم</p> <p>1 مرقة دجاج</p> <p>1½ كوب ماء</p> <p>2 ملعقة زبدة طعام</p> <p>1. اطبخي البصل والزبدة لمدة 5 دقائق حتّى تشكّل مزيجاً كريماً.</p> <p>2. أضيفي الجزر وحبوب الحمص واطهيها لمدة 5 دقائق، أضيفي الثوم والكزبرة والبقدونس والبطاطا والملح ½ ملعقة صغيرة واخليطها مع الخضار.</p> <p>3. في قدر كبير أضيفي 4 لتر لتُعَدّي صلصة الطماطم ثمّ ½ كوب من الماء للطهي.</p> <p>4. أضيفي التوابل والبهارات إلى الصلصلة ثمّ أضيفي خليط الخضار إلى صلصة الطماطم واتركيها على نار خفيفة لمدة 10-12 دقيقة</p>	المكونات					الكسكس	0.1 كغ	0.2 كغ	0.3 كغ	0.4 كغ	ماء	120 مل	240 مل	360 مل	480 مل	الزبدة	1 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة	3 ملعقة كبيرة		وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف
المكونات																									
الكسكس	0.1 كغ	0.2 كغ	0.3 كغ	0.4 كغ																					
ماء	120 مل	240 مل	360 مل	480 مل																					
الزبدة	1 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة	3 ملعقة كبيرة																						



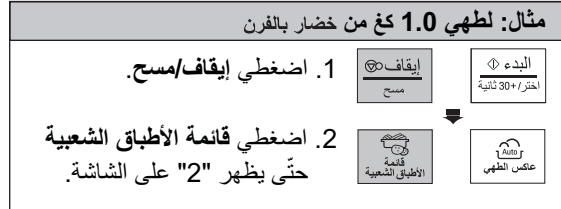
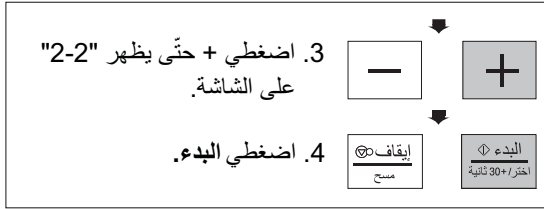
الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
2-2	خضار بالفرن	1.5 كغ	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>1 بصلة، مقطّعة إلى قطع  1 باذنجان، مقطّعة إلى قطع.  1 كوسا، مقطّعة إلى قطع  1 فلفل حلو، مقطّعة إلى قطع  3 طماطم مفرومة  1 ملعقة طعام معجون طماطم  2 فص ثوم، مهروس  1 ملعقة طعام من الخضر الطازجة، مفرومة  2 ملاعق طعام من الخل  1 ملعقة صغيرة من السكر  ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. أضيفي جميع المكونات في وعاء عميق وكبير آمن الاستخدام في الميكرويف واخلطيه جيّداً وغطيه بغطاء بلاستيكي واتقبيه للتهوية.  2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة، واضغطي على زر البدء. قومي بالتقليب مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p>	وعاء آمن الميكرويف
3-2	سباغيتي بولوني	1.0 كغ	الغرفة	<p><b>مكونات صلصة البولونيز</b></p> <p>1 ملعقة طعام من زيت الزيتون  1 بصل، مفرومة  1 فص ثوم مهروس  400 غ من اللحم المفروم  100 غ طماطم مفرومة  2 حبة بندورة مفرومة  1 ملعقة خضر مجففة  ملح وفلفل حسب الذوق  لمكونات المعكرونة  150 غ من المعكرونة المطبوخة حسب الإرشادات على العلبة  1 ملعقة كبيرة جبنة بارميزان</p> <p>1. أضيفي جميع المكونات عدا البارميزان في وعاء عميق وكبير آمن الاستخدام في الميكرويف واخلطها جيّداً وغطها بغطاء بلاستيكي واتقبيه للتهوية.  2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة، واضغطي على زر البدء. قومي بالتقليب مرتين على الأقل أثناء الطهي.  3. بعد الطهي، حرّكي وأضيفي صلصة البولونيز إلى المعكرونة المطبوخة والمقلّبات مع جبنة البارميزان أو حسب رغبتهم قبل التقديم.</p>	وعاء آمن الميكرويف

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة																									
4-1	أرز بالزعفران	0.1-0.4 كغ	الغرفة	<div>المكونات</div> <table><tr><td>أرز</td><td>0.1 كغ</td><td>0.2 كغ</td><td>0.3 كغ</td><td>0.4 كغ</td></tr><tr><td>ماء</td><td>250 مل</td><td>500 مل</td><td>750 مل</td><td>1000 مل</td></tr><tr><td>زيت (السائل)</td><td>1 ملعقة طعام</td><td>2 ملعقة طعام</td><td>3 ملعقة طعام</td><td></td></tr><tr><td>ماء زعفران</td><td>1 ملعقة طعام</td><td>2 ملعقة طعام</td><td>3 ملعقة طعام</td><td></td></tr><tr><td>ملح</td><td colspan="4">للتذوق</td></tr></table> <div><div>1. اغسلي الأرز ثم جفّفيه. أضيفي الأرز والماء والملح والزيت السائل والماء والزعفران في وعاء عميق آمن الاستخدام في الميكرويف وامزجيهما.</div><div>2. لا تغطي لتبخّر الماء كله.</div><div>3. قومي بوضع الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية، ثم اضغطي على زر البدء لبدء الطهي.</div><div>4. عند سماع صوت التنبيه، حرّكي الأرز ثم غطي بغطاء. اضغطي زر البدء لمواصلة الطهي.</div><div>5. بعد الطهي، قومي بالتحريك واطهي الطعام مغطى لمدة 5 دقائق</div></div>	أرز	0.1 كغ	0.2 كغ	0.3 كغ	0.4 كغ	ماء	250 مل	500 مل	750 مل	1000 مل	زيت (السائل)	1 ملعقة طعام	2 ملعقة طعام	3 ملعقة طعام		ماء زعفران	1 ملعقة طعام	2 ملعقة طعام	3 ملعقة طعام		ملح	للتذوق				وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف (وعاء زجاجي عميق)
أرز	0.1 كغ	0.2 كغ	0.3 كغ	0.4 كغ																										
ماء	250 مل	500 مل	750 مل	1000 مل																										
زيت (السائل)	1 ملعقة طعام	2 ملعقة طعام	3 ملعقة طعام																											
ماء زعفران	1 ملعقة طعام	2 ملعقة طعام	3 ملعقة طعام																											
ملح	للتذوق																													
1-2	شورية البصل الفرنسية	1.5 كغ	الغرفة	<div>المكونات</div> <div>4 بصلات مقطّعة إلى شرائح رقيقة</div> <div>50 غ زبدة</div> <div>1 ملعقة صغيرة من السكر الأبيض</div> <div>1 ملعقة طعام من طحين جميع الأغراض</div> <div>3 أكواب مرقة لحم البقر</div> <div>½ كوب نبيذ أحمر</div> <div>8 شرائح من الخبز الفرنسي المحمص</div> <div>1 كوب جبن مبشور</div> <div><div>1. اطبخي البصل في مقلاة بالزبدة والسكر إلى أن يصبح بنياً ذهبياً.</div><div>2. أضيفي البصل المطبوخ والدقيق في وعاء عميق وكبير وآمن الاستخدام في الميكرويف واخلطيه جيّداً. أضيفي مرقة اللحم والنبيذ. غطي بغلاف بلاستيكي واتقيبه للتهوية.</div><div>3. ضعي الطعام في الميكرويف واختاري القائمة واضغطي على زر البدء. قلّبي لمرّتين على الأقل أثناء الطهي.</div><div>4. بعد الطهي، حرّكي الشورية وضعيها في أطباق التقديم.</div><div>5. ضعي شريحة خبز محمّصة أعلى الحساء في كل وعاء وانشري الجبن عليها. اطهي لمدة 1-2 دقيقة في الميكرويف على طاقة مرتفعة لتذويب الجبن.</div></div>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف (وعاء زجاجي عميق)																									

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
2-1	الكبسة	2.0 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>¼ كوب زبدة</p> <p>1.2 كغم دجاج، مقطعة إلى 8-10 قطع</p> <p>1 بصل كبيرة، مفرومة ناعم</p> <p>3 فص ثوم، مهروس</p> <p>¼ كوب معجون الطماطم</p> <p>1 طماطم، مفرومة</p> <p>2 جزر متوسطة الحجم، مفرومة</p> <p>1 رشة جوز الطيب المبشور</p> <p>1 رشة من الكمون المطحون</p> <p>1 رشة من الكزبرة المطحونة</p> <p>2 كوب ماء ساخن</p> <p>1 مكعب مرقة دجاج</p> <p>200 جرام من الأرز طويل الحبة (لا تشطفيه أو تنقعيه)</p> <p>¼ كوب زبيب</p> <p>¼ كوب لوز أرباع، محمص</p> <p>1. قومي بطهي الدجاج والجزر والطماطم ومعجون الطماطم والثوم والبصل والزبدة في مقلاة بزيوت خفيف حتى تصبح بنية اللون بعض الشيء.</p> <p>2. ضعي خليط الدجاج المطبوخ في وعاء عميق وكبير. أضيفي الأرز والبهارات والزبيب واللوز والماء. قومي بتغطيته بغلاف بلاستيكي وافتحي فيه ثقباً للتهوية.</p> <p>3. قومي بوضع الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية ثم اضغطي على زر البدء.</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف
3-1	أرز بالحليب	0.7 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>½ كوب أرز حبة قصيرة</p> <p>600 غرام من الحليب</p> <p>قليل من الملح</p> <p>¼ كوب من السكر</p> <p>3 ملاعق صغيرة من ماء الورد</p> <p>½ ملعقة صغيرة من الهال المطحون</p> <p>عسل للتقديم، اختياري</p> <p>1. اخلطي جميع المكونات في وعاء كبير. قومي بتغطيته بغطاء بلاستيكي واتقنيه للتهوية.</p> <p>2. قومي بوضع الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية، ثم اضغطي على زر البدء لبدء الطهي.</p> <p>3. عند سماع صوت التنبيه، حرّكي ثم غطي بغطاء.</p> <p>اضغطي زر البدء لمواصلة الطهي.</p> <p>4. بعد الطهي، قومي بالتحريك واطهي الطعام مغطى لمدة 5 دقائق</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف (وعاء زجاجي عميق)

## قائمة الأطباق الشعبية

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



## تعليمات قائمة الأطباق الشعبية

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-1	ورق العنب	1.0 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>1 وعاء من ورق العنب</p> <p>2 بصلة كبيرة، مفروم ناعم</p> <p>½ كوب زيت زيتون</p> <p>1 فص ثوم مهروس</p> <p>1 طماطم مفرومة</p> <p>1 كوب عصير ليمون</p> <p>1 ملعقة طعام من معجون الطماطم والملح الكوشير</p> <p>فلفل أسود مطحون طازج</p> <p>1 كوب من الأرز الأبيض</p> <p>½ كوب ماء</p> <p>¼ كوب شبت مفروم</p> <p>1. قومي بطهي البصل والثوم والطماطم ومعجون الطماطم وعصير الليمون في وعاء القلي بقليل من الزيت حتّى تكتسب احمراراً خفيفاً.</p> <p>2. أضيفي الأرز المطبوخ وخليط الخضار والملح والفلفل في وعاء وتخلّط جيّداً.</p> <p>3. ضعي ورقة العنب على سطح مستوٍ وضعي ½ 1 ملعقة من خليط الأرز في وسط الورق. لفي خليط الأرز بالورقة.</p> <p>4. ضعي كلّ الأوراق الملفوفة مصفوفة في وعاء عميق وكبير وأضيفي الماء وغطّيها بغلاف بلاستيكي.</p> <p>5. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية واضغطي زر البدء.</p> <p>6. بعد الطهي، قدّميه مع القشدة الحامضة أو كما تحبين.</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف

## قائمة تعليمات تصنيع الزبادي

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة												
4	الزبادي	0.6 كغ	فاتر	<div><div>المكونات</div><div>500 مل الحليب كامل الدسم مبستر</div><div>100 غ من اللبن الطبيعي</div></div> <div><div>1. اغسلي وعاء آمن للاستخدام بالميكرويف ذي حجم مناسب بالماء الساخن.</div><div>2. صبي 500 مل من الحليب في وعاء.</div><div>3. سخّنيه لقرابة 1.5-2.5 دقيقة بطاقة عالية للميكرويف عالية حتى 40-50 درجة مئوية.</div><div>4. أضيفي 100 مل من الزبادي في وعاء وحركيه جيّداً.</div><div>5. غطيه بغلاف بلاستيكي أو غطاء وضع الطعام في الفرن. اختاري القائمة، اضغطي على بدء/إدخال.</div><div>6. بعد التخمير، ضعه في الثلاجة لمدة 5 ساعات.</div><div>7. مذاقه رائع مع المربي أو السكر أو الفواكه.</div></div> <div>ملاحظة:</div> <div>• الأنواع التالية يمكن استخدامها مع الحليب والزبادي:</div> <table><tr><th colspan="2">لا تستخدم استخدم</th><th colspan="2">استخدم</th></tr><tr><th>زبادي</th><th>حليب</th><th>الزبادي</th><th>حليب</th></tr><tr><td><div>• زبادي متبقي</div><div>• زبادي منتهي الصلاحية</div></td><td><div>• 2%، 1%، أو حليب خالي الدسم</div><div>• حليب عالي الكالسيوم</div><div>• حليب الصويا</div><div>• الحليب المتبقي</div><div>• حليب منتهي الصلاحية</div></td><td><div>• الحليب كامل الدسم</div><div>• اللبن الطبيعي</div></td><td></td></tr></table> <div><div>• اغسلي جميع الأواني بالماء الساخن وجفّفيها قبل تخمير اللبن.</div><div>• تأكدي من أن الحليب فاتر (40-50 درجة مئوية) قبل التخمير.</div><div>• لا تهزيه أو تحركيه خلال التخمير فذلك سيؤثر على رسوخ الزبادي.</div><div>• إذا كانت كمية المكونات أكبر من المقترحة، مَددي وقت التخمير.</div></div>	لا تستخدم استخدم		استخدم		زبادي	حليب	الزبادي	حليب	<div>• زبادي متبقي</div> <div>• زبادي منتهي الصلاحية</div>	<div>• 2%، 1%، أو حليب خالي الدسم</div> <div>• حليب عالي الكالسيوم</div> <div>• حليب الصويا</div> <div>• الحليب المتبقي</div> <div>• حليب منتهي الصلاحية</div>	<div>• الحليب كامل الدسم</div> <div>• اللبن الطبيعي</div>		وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف
لا تستخدم استخدم		استخدم															
زبادي	حليب	الزبادي	حليب														
<div>• زبادي متبقي</div> <div>• زبادي منتهي الصلاحية</div>	<div>• 2%، 1%، أو حليب خالي الدسم</div> <div>• حليب عالي الكالسيوم</div> <div>• حليب الصويا</div> <div>• الحليب المتبقي</div> <div>• حليب منتهي الصلاحية</div>	<div>• الحليب كامل الدسم</div> <div>• اللبن الطبيعي</div>															

## الحفظ دافئاً

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

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

1. اضغطي إيقاف/مسح.



2. قومي بتدوير عاكس الطهي لحين ظهور "5" على لوحة العرض.



3. اضغطي البدء. تظهر "1h30" على لوحة العرض.

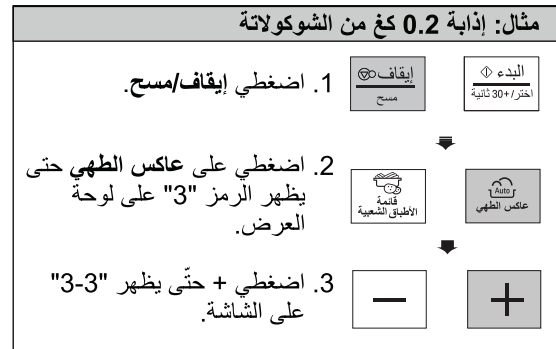
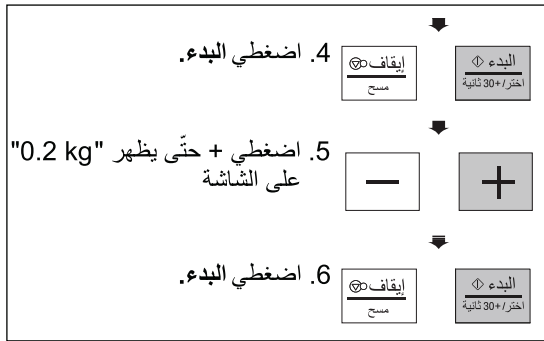


### ملاحظات:

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

## الإذابة

يستخدم الفرن الطاقة المنخفضة لتلين الأطعمة (الزبدة، الجبن، الشوكولاته). راجعي الجدول التالي.

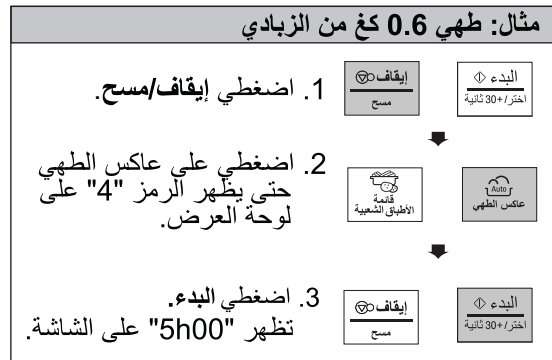


## تعليمات قائمة الإذابة

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-3	الزبدة	ea 3-1 (150-100) غ/كل شخص)	مبردة	1. ضعيها في وعاء. 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. بعد الطبخ، حرّكي لاستكمال الإذابة	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف
2-3	الجبن	0.4 - 0.2 كغ	مبردة	1. استخدم الجبن المطبوخ فقط. ابسطيه وقطّعه إلى مكعبات. 2. ضعيها على طبق قابل للاستخدام في فرن الميكرويف. 3. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 4. بعد الطهي، حرّكي لاستكمال الإذابة	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف
3-3	الشوكولاتة	0.3 - 0.1 كغ	الغرفة	1. يمكن استخدام رقائق الشوكولاته أو مربعات الخبز المصنوعة من الشوكولاتة. 2. ضعيها على طبق قابل للاستخدام في فرن الميكرويف. 3. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 4. بعد الطهي، حرّكي لاستكمال الإذابة	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف

## الزبادي

تسمح لك هذه الميزة بطهي الزبادي بواسطة الضغط على زر عاكس الطهي



الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
5-1	فطيرة	0.6-0.2 كغ (150-200 غ/قطعة)	مبرّد	1. فُطّعي الفطيرة إلى قطع. 2. ضعي الطعام على طبق آمن الاستخدام في الميكرويف. 3. ضعي الطعام في الفرن واختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء	طبق آمن الاستخدام في الميكرويف
6-1	بيتزا	0.5 - 0.2 كغ	مبرّدة	1. ضعي الطعام على طبق آمن الاستخدام في الميكرويف. 2. ضعي الطعام في الفرن واختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء	طبق آمن الاستخدام في الميكرويف
7-1	الأرز	0.3 - 0.1 كغ	مبرّدة	1. ضعي الطعام على طبق آمن الاستخدام في الميكرويف وغطيه بغلاف بلاستيكي واتقبيه للتهوية. 2. ضعي الطعام في الفرن واختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء 3. بعد الطهي، ابعي الطعام مغطّي لمدة 3 دقائق	طبق آمن الاستخدام في الميكرويف
8-1	الشورية	1.0-0.25 كغ (250 غ/حصة واحدة)	الغرفة	1. ضعي الطعام على طبق آمن الاستخدام في الميكرويف وغطيه بغلاف بلاستيكي واتقبيه للتهوية. 2. ضعي الطعام في الفرن واختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء 3. بعد الطهي، ابعي الطعام مغطّي لمدة 3 دقائق	طبق آمن الاستخدام في الميكرويف

## تليين

يستخدم الفرن الطاقة المنخفضة لتليين الأطعمة (الزبدة، والجبن، والآيس كريم). انظري الجدول التالي.

مثال: إذابة 0.2 كغ من الجبن الكريمي	
<p>1. اضغطي إيقاف/مسح.</p> <p>2. اضغطي على عاكس الطهي حتى يظهر الرمز "2" على لوحة العرض.</p> <p>3. اضغطي + حتّى يظهر "2-2" على الشاشة.</p>	<p>4. اضغطي البدء.</p> <p>5. اضغطي + حتّى يظهر "0.2 kg" على الشاشة.</p> <p>6. اضغطي البدء.</p>

## تعليمات قائمة التليين

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-2	الزبدة	1-3 ea (100-150 غ/كل شخص)	مبردة	1. ضعيها على طبق قابل للاستخدام في فرن الميكرويف. 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. بعد الطهي، حرّكي لاستكمال الإذابة	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف
2-2	الجبن الكريمي	0.3 - 0.1 كغ	مبرّدة	1. افرديها وضعيها على طبق قابل للاستخدام في فرن الميكرويف. 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. ستكون الجبنة الكريمة في درجة حرارة الغرفة وجاهزة للاستخدام في الوصفة.	وعاء آمن للاستخدام في الميكرويف
3-2	المتلجات	2 / 4 كوب	مجمّد	1. أزيلي الغلاف وغطيها 2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. تليين المتلجات لجعلها أسهل للغرف	

## قفل الأطفال

في حال تم ضبط قفل الأطفال بإفعل ولمست لوحة أخرى، تظهر الكلمة LOC في لوحة العرض.  
يمكنك إلغاء قفل الأطفال باتباع الخطوات التالية.

**إلغاء قفل الأطفال**

1. اضغطي مع الاستمرار على **إيقاف/مسح** حتى تختفي كلمة "LOC" من لوحة العرض.

بعد إلغاء قفل الأطفال، يعود الفرن للعمل بصورة طبيعية.

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

**لضبط قفل الأطفال**

1. اضغطي على **إيقاف/مسح**.  
2. اضغطي مع الاستمرار على **إيقاف/مسح** حتى يظهر الرمز "LOC" على الشاشة ويُسمع صوت طقة.  
إذا تم ضبط الوقت من اليوم مسبقاً سيظهر الوقت على الشاشة بعد ثانية واحدة.

## إعادة التسخين

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

**مثال: إعادة تسخين 0.3 كغ من البيتزا**

1. اضغطي **إيقاف/مسح**.  
2. اضغطي على عاكس الطهي حتى يظهر الرمز "1" على لوحة العرض.  
3. اضغطي + حتى يظهر "1-6" على الشاشة.  
4. اضغطي البدء.  
5. اضغطي + حتى يظهر "0.3 kg" على الشاشة.  
6. اضغطي البدء.

**تعليمات قائمة إعادة التسخين**

1. ضعي الطعام على طبق آمن الاستخدام في الميكرويف.  
2. ضعي الطعام في الميكرويف واختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء.  
3. ضعي الطعام على طبق آمن الاستخدام في الميكرويف وغطيه بغلاف بلاستيكي واتقيبه للتهوية.  
4. ضعي الطعام في الفرن واختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء.  
5. بعد الطهي، ابقِ الطعام مغطى لمدة 3 دقائق.

## تعليمات قائمة إعادة التسخين

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-1	المشروبات	2-1 كوب (200 مل)	الغرفة	1. ضعي الطعام على طبق آمن الاستخدام في الميكرويف. 2. ضعي الطعام في الميكرويف واختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء.	طبق آمن الاستخدام في الميكرويف
2-1	الطبق الخزفي	1.0-0.25 كغ (250 غ/حصة واحدة)	مبردة	1. ضعي الطعام على طبق آمن الاستخدام في الميكرويف وغطيه بغلاف بلاستيكي واتقيبه للتهوية. 2. ضعي الطعام في الفرن واختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء. 3. بعد الطهي، ابقِ الطعام مغطى لمدة 3 دقائق.	طبق آمن الاستخدام في الميكرويف
3-1	طبق العشاء	1	مبردة	1. ضعي الطعام (0.4-0.5 كغ لحوم ودجاج وبطاطا مهروسة وخضار ... إلخ) على طبق آمن الاستخدام في الميكرويف وغطيه بغلاف بلاستيكي واتقيبه للتهوية. 2. ضعي الطعام في الفرن واختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء. 3. بعد الطهي، ابقِ الطعام مغطى لمدة 3 دقائق.	طبق آمن الاستخدام في الميكرويف
4-1	مافن	1-4 ea (80-75 غ/كعكة)	مجمد	1. ضعي الطعام على طبق آمن الاستخدام في الميكرويف. 2. ضعي الطعام في الفرن واختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء.	طبق آمن الاستخدام في الميكرويف



## كيفية الاستخدام

## وقت الطهي (الطهي اليدوي)

تسمح لك هذه الوظيفة بطهي الطعام للفترة المرجوة. تتوفر 5 مستويات للطاقة. يوضّح المثال التالي كيفية تعيين الطاقة 800 واط للوقت المطلوب.

مثلاً لطهي الطعام على 800 واط لمدة 5 دقائق و30 ثانية.

1. اضغط على إيقاف/مسح.



2. اضغط زر الطاقة حتّى تظهر

القيمة "800 W" على الشاشة (في البداية تظهر القيمة



1000 W على الشاشة بما يعني أنّه تم تعيين الفرن على الطاقة 1000 W ما لم يتم اختيار وضع طاقة مختلف.)

3. أدخل المدة 5 دقائق و30 ثانية

عن طريق الضغط على "+" حتّى ظهور "5:30" على الشاشة.



4. اضغط على البعد.



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

## ملاحظة !

• في حال لم تقومي بتحديد مستوى الطاقة، سيعمل الفرن عند طاقة عالية. لتعيين الطهي بطاقة عالية، تخطي الخطوة رقم (2) أعلاه.

## مستويات الطاقة للميكرويف

قد تم تجهيز فرن الميكرويف بخمسة مستويات للطاقة، لتعطيك أقصى قدرًا من المرونة والتحكم بلاطهي. يعرض الجدول المجاور بعض الأفكار عن الأطعمة التي يتم تجهيزها بمستويات مختلفة من الطاقة.

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

## الرسم البياني لمستوى الطاقة للميكرويف

مستوى الطاقة	الإستخدام
عالي 1000 واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ماء مغلي.</li> <li>• إنضاج اللحم المفروم.</li> <li>• صنع الحلوى</li> <li>• طهي قطع الدجاج والسّمك والخضار</li> <li>• طهي قطع اللحم اللين.</li> </ul>
800 واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إعادة تسخين الأرز والمعكرونة والخضار.</li> <li>• إعادة تسخين الأطعمة الجاهزة بسرعة.</li> <li>• إعادة تسخين الساندويشات.</li> </ul>
600 واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• طهي أطباق البيض والحليب والجبن.</li> <li>• طهي الكعك والخبز.</li> <li>• إذابة الشوكولاتة.</li> <li>• طهي لحم العجل.</li> <li>• طهي سمكة كاملة.</li> <li>• طهي الحلويات والكاسترد.</li> </ul>
400 واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إذابة الثلج عن اللحوم والدواجن والمأكولات البحرية.</li> <li>• طهي قطع اللحم الأقل ليونة.</li> <li>• طهي وشواء شرائح لحم الخنزير.</li> </ul>
200 واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إزالة البرودة من الفواكه.</li> <li>• حفظ الأطعمة والأطباق الرئيسية دافئة.</li> <li>• تليين جبنه كريم والزبدة.</li> </ul>

## أكثر / أقل

## ضبط الساعة

عند توصيل الفرن لأول مرة أو عودة التيار الكهربائي بعد انقطاع، تعود الأرقام للضبط "12 H"

من خلال تدوير المفتاح أو الأزرار، يمكن تعديل توقيت الطهي لزيادة أو تقليل المدة. بالضغط على + سيزيد وقت الطهي 10 ثوانٍ في كل مرة. بالضغط على - سيقول وقت الطهي 10 ثوانٍ في كل مرة. الحد الأقصى للوقت هو 99 دقيقة و59 ثانية.

مثلاً لضبط عاكس الطهي  
(على سبيل المثال عشاء لشخص واحد)  
وقت الطهي لفترة أطول أو أقصر

1. اضغط على إيقاف/مسح.



2. اضغط على عاكس الطهي حتى يظهر الرمز "1" على لوحة العرض.



3. اضغط + حتى يظهر "1-3" على لوحة العرض.



4. اضغط البدء.



5. اضغط الزر (+) أو (-) يزد الوقت المتبقي أو ينقص بمقدار 10 ثوانٍ في كل ضغط.



## مثلاً لضبط الساعة عند 11:11

1. اضغط على البدء حتى ظهور 12H على لوحة العرض.



(يمكنك الضغط على + لاختيار وضع 24 ساعة)

2. اضغط + حتى يظهر الرقم "11:"



3. اضغط البدء.



4. اضغط + حتى يظهر الرقم "11:11"



5. اضغط البدء.



## ملاحظة !

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

## توفير الطاقة

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

## ملاحظة !

- عند استخدام وضع الساعة، سوف تبقى الشاشة تعمل.

## التشغيل السريع

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

## مثلاً ضبط دقيقتين من الطهي على طاقة عالية

1. اضغط على إيقاف/مسح.



2. اضبطي دقيقتين على الطاقة العالية



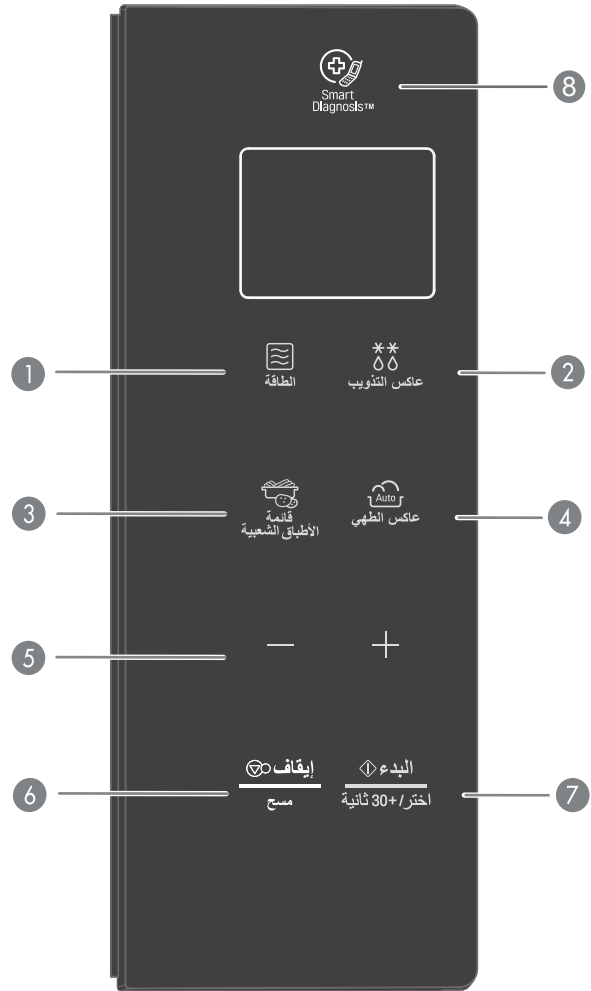
اضغطي على زر البدء لأربع مرات

سينتهي الفرن قبل انتهائك من الضغطة الرابعة.

أثناء الطهي باستخدام الطهي السريع يمكنك تمديد وقت الطهي حتى 99 دقيقة و59 ثانية ولذلك بتكرار الضغط على زر البدء.

## لوحة التحكم

الجزء
1 الطاقة انظري الصفحة 10 "وقت الطهي"
2 عاكس التدزيب انظري الصفحة 23 "عاكس التدزيب"
3 قائمة الأطباق الشعبية انظري الصفحة 15 "قائمة الأطباق الشعبية"
4 عاكس الطهي يسمح لك عاكس الطهي بطهي معظم الطعام المفضل لديك عن طريق تحديد نوع الطعام ووزنه. انظري الصفحة 11 "إعادة التسخين" انظري الصفحة 12 "تليين" انظري الصفحة 13 "الإذابة" انظري الصفحة 13 "الزبادي" انظري الصفحة 14 "الحفظ دافئاً"
5 أكثر / أقل اختاري قائمة الطهي. ضبط وقت الطهي والوزن خلال الطهي بالخاصية الأوتوماتيكية واليدوية، يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي في أي وقت عن طريق تدوير القرص (عدا وضع إزالة الثلج).
6 إيقاف/مسح • إيقاف ومسح كل المدخلات عدا الوقت من اليوم
7 البدء • لبدء الطهي الذي تم تحديده، اضغط على هذا الزر مرة واحدة. • ميزة التشغيل السريع تسمح لك بتحديد 30 ثانية كفترات طهي عالية الطاقة لمسة على زر البدء.
8 التشخيص الذكي قومي بتقريب سماعة الهاتف إلى الشعار عندما يطلب منك موظف مركز الخدمة المعتمد ذلك للمساعدة في تشخيص المشاكل التي طرأت على فرن الميكرويف والاتصال لطلب المساعدة.



## لوحة العرض

الايقونة
عند تشغيل فرن الميكرويف، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
عند تشغيل وضع عاكس الطهي/الطهي بالبخر، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
عند تشغيل وضع عاكس التدزيب، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
عند ضبط وضع أكثر/أقل، تظهر الأيقونة على الشاشة.
عند تشغيل وضع بدء الطهي، تظهر الأيقونة على الشاشة.
عند ضبط وضع أكثر/أقل، تظهر الأيقونة على الشاشة.
عند ضبط وضع الوزن، تظهر الأيقونة على الشاشة.



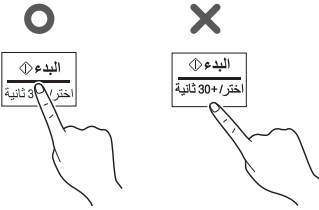
6. اضغطي زر إيقاف/مسح، ثم اضغطي زر البدء مرة واحدة لضبط زمن الطهي عند 30 ثانية.



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

لقد تم تركيب الفرن الآن

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



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

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

#### ملاحظة !

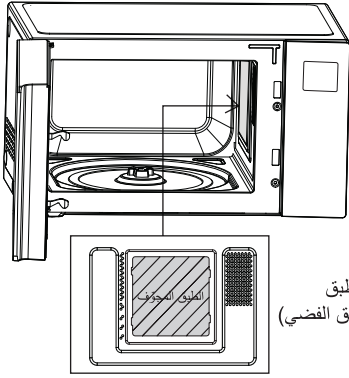
لا تستخدمي قفازات مطاطية أو تلك التي تُستعمل لمرة واحدة. عند مسح لوحة التحكم باللمس بمنشفة مبللة، تخلصي من الرطوبة الزائدة على اللوحة بعد الانتهاء.

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

## قبل الاستخدام إزالة التغليف والتركييب

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

1. ازيلتي غلاف الفرن وضعيه على سطح مستوٍ.



الصينية الزجاجية



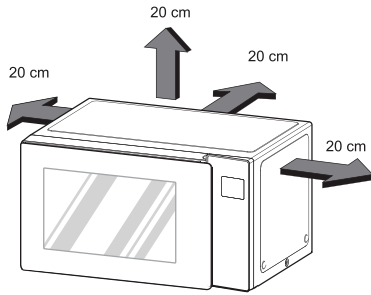
حلقة التدوير



المحور القابل للدوران

### ملاحظة !

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



2. ضعي الفرن في مكانٍ مستوٍ من اختيارك، واحرصي على أن يكون

بارتفاع 85 سم، وعلى ترك مسافة 20 سم من الأعلى و20 سم من الخلف والجانبين لتوفير تهوية مناسبة للفرن. هذا ويجب أن تبعد الواجهة الأمامية للفرن عن حافة السطح بمسافة 8 سم كحدٍ أدنى لتفادي انزلاقه. يحتوي الفرن على منفذ للبخار في الأسفل أو في أحد الجوانب. قد يؤدي سد هذا المنفذ إلى الإضرار بالفرن.

قد يؤدي استخدام الميكروويف في مكان مغلق أو خزانة لمنع تدفق الهواء وبالتالي عدم تبريد المنتج، مما قد يؤدي إلى تراجع الأداء أو تقصير عمر الجهاز. يرجى وضع الميكروويف على سطحٍ عالٍ إن أمكن.

### ملاحظة !

• ينبغي ألا يُستخدم هذا الفرن لأغراض تجارية.

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

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

5. املئي وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف بما مقداره 300 ملم (2/1

باينت) من الماء. ضعيه على الصينية الزجاجية وأغلقي باب الفرن. في حال احتريت في اختيار نوع الوعاء الذي ستستخدمينه، ارجعي إلى القسم الخاص بالأواني الآمنة للاستخدام في الميكروويف.



- قد تُصبح ساخنة، مما قد يعرّضك لخطر الحرق ما لم ترتدي قفازات الفرن السميكة.
- 18 يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة بقايا الطعام العالقة فيه.
- قد يؤدي عدم المحافظة على نظافة الفرن إلى تردي السطح مما قد يؤثر سلباً على فترة حياة الجهاز، وربما تؤدي أيضاً إلى حدوث حالات خطرة.
- 19 استخدمي فقط مسبار الحرارة الموصى به لهذا الفرن.
- لا يُمكنك التأكد من دقة درجة الحرارة باستخدام مسبار حرارة غير مناسب.
- لا يحتوي هذا الطراز على مرفق لاستخدام مسبار الحرارة.
- 20 هذا الجهاز مخصص للاستخدام داخل التطبيقات المنزلية والمشابهة مثل:
- مناطق المطبخ المخصصة للموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛
- البيوت الزراعية؛
- بواسطة النزلاء في الفنادق والشقق الفندقية وغيرها من البيئات السكنية؛
- النزلاء في البيئات الفندقية بشكل عام.
- 21 هذا الجهاز غير مصمم لاستخدام الأطفال دون سن الثامنة والضعاف بدنياً أو عقلياً أو حسيّاً أو لاستخدام الأشخاص الذين تنقصهم المعرفة والخبرة دون إشراف أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الفرن بطريقة آمنة وفهمهم لمخاطر الاستخدام غير الصحيح. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. لا يجوز القيام بأعمال التنظيف والصيانة الخاصة بالمستخدم من قبل الأطفال دون سن الثامنة ودون إشراف.
- 22 الميكرويف مخصص لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الأطعمة أو الملابس وتسخين الخرق والنعال والاسفنج والقماش المبلل وما شابه إلى خطر الإصابة أو اشتعال حريق.
- 23 الجهاز غير مصمم للعمل بواسطة وسائل توقيت خارجية أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- 24 اتّبعي تعليمات المصنّع بحذافيرها لمنتجات الفشار. لا تتركي الفرن دون مراقبة أثناء فرقة الفشار. في حال عدم نضج الفشار بعد انقضاء الزمن المقترح، توقّفي عن الطهي. إياكي استخدام الأكياس الورقية البنية لإعداد الفشار. لا تحاول طهي الحبوب المتبقية أبداً.
- قد تؤدي المبالغة في الطهي إلى احتراقها.
- 25 يجب تأريض هذا الجهاز.
- الأسلاك في سلك التوصيل الرئيسي ملوّنة بالشكل التالي:
- أزرق ~ حيادي
- بنّي ~ حي
- أخضر وأصفر ~ أرضي
- نتيجةً لاحتمال عدم توافق ألوان أسلاك سلك التوصيل الرئيسي لهذا الجهاز مع العلامات الملونة المحددة على أطراف القابس بالمنفذ اتّبعي ما يلي:
- يجب توصيل السلك الأزرق بالمنفذ الذي يحمل علامة N أو الملون بالأسود.
- يجب توصيل السلك البني بالمنفذ الذي يحمل علامة L أو الملون بالأحمر.
- يجب توصيل السلك الملون بالأخضر والأصفر أو بالأخضر بالمنفذ الذي يحمل الحرف G أو الرمز (⊕).
- في حال تلف السلك، يجب استبداله بواسطة المصنّع أو وكيل خدماته أو شخص مؤهل مماثل لتفادي المخاطر.
- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بضرر كهربائي خطير.
- 26 استخدمي أدوات الطهي الملائمة للطهي في أفران الميكرويف فقط.
- 27 ينبغي ألا يُستخدم هذا الفرن في خدمات تقديم الطعام التجارية.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى تضرّر الفرن.
- 28 يجب ألا يوضع هذا الميكرويف في خزانة.
- هذا الميكرويف مخصص للاستخدام منفصلاً عن أي تركيب.
- 29 يمكن توصيل الجهاز بجعل القابس بالمتناول أو من خلال إضافة مفتاح في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التوصيل الكهربائي.
- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح للقابس أو المفتاح بصعق كهربائي أو حريق.
- 30 قد يسخن الباب أو السطح الخارجي للجهاز أثناء تشغيله.
- 31 احرصي على إبعاد الجهاز وسلّكه عن متناول الأطفال دون سن الثامنة.
- 32 يجب تحريك أو رج محتويات زجاجات الرضاعة أو عبوات أطعمة الأطفال الرضع، كما ويجب التأكد من حرارتها قبل استهلاكها لتفادي الحروق.
- 33 حافظي على نظافة الفرن من الداخل والخارج. يُشار إلى تفاصيل طريقة تنظيف فرنك في المحتوى أعلاه بعبارة "التنظيف الفرن الخاص بك"
- 34 وفقاً لمتطلبات التركيب، وإلا فإن هناك تأثير للحرارة وعرضة للخطر.
- 35 لا ينبغي استخدام التنظيف بالبخار
- 36 احذري، سطح ساخن.
- عند استخدام هذا الرمز، فهذا يعني أن الأسطح عرضة لأن تُصبح ساخنة أثناء الاستخدام.
- 37 لا تضعي شيئاً أعلى المنتج (كتاب، صندوق ... إلخ). قد ترتفع درجة حرارة المنتج أو يشتعل الجسم أو يسقط مما يتسبب بإصابة جسدية.

- 14 يسخن الجهاز وأجزاءه التي يمكن الوصول إليها أثناء استخدام الفرن، وبالتالي يجب تجنب لمس الأجزاء الساخنة، وإبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات عنه ما لم يخضعوا للإشراف المستمر.
- 15 يسخن الجهاز أثناء استخدامه. وبالتالي يجب تجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- 16 لا تستخدم منظفات الكشط القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة في تنظيف الباب الزجاجي للفرن؛ فقد تتسبب في خدش السطح، مما قد يؤدي إلى تكسر الزجاج.

## تنبيه !

- 1 لا يمكنك تشغيل الفرن والباب مفتوح لاحتواء آلية الباب على قفل أمان. تفادي العبث بقفل الأمان.
- قد يؤدي ذلك إلى خطر التعرض إلى طاقة موجات دقيقة مفرطة. (يعمل قفل الأمان تلقائياً على إيقاف تشغيل أي نشاط طهي أثناء فتح الباب).
- 2 لا تضعي شيئاً (كمنشفة مطبخ، أو منديل، أو ما إلى ذلك) بين الواجهة الأمامية للفرن والباب أو تسمحي بتراكم بقايا الطعام أو المنظف على الأسطح العازلة.
- قد يؤدي ذلك إلى خطر التعرض لطاقة موجات دقيقة مفرطة.
- 3 يرجى التأكد من ضبط زمن الطهي بالشكل الصحيح، حيث تتطلب كميات الطعام الصغيرة زمناً أقل للطهي والتسخين.
- قد يؤدي الطهي الزائد للأطعمة إلى اشتعالها وبالتالي إلحاق الضرر بالفرن.
- 4 عند تسخين السوائل، كالحساء والصلصة والمشروبات في فرن الميكروويف؛
- \* تجنب استخدام أوعية مسطحة الجوانب بعنق ضيق.
- \* لا تسخينها أكثر من اللازم.
- \* حرّكي السائل قبل وضع الوعاء في الفرن وأعيدي تحريكها مجدداً في منتصف زمن الطهي.
- \* بعد التسخين، دعي الوعاء داخل الفرن لوقت قصير وحركيه أو رجيه مجدداً بحذر، وتأكد من درجة حرارة السائل قبل استهلاكه لتفادي الإصابة بحروق (لا سيما، محتويات زجاجات الرضاعة وعبوات أطعمة الأطفال).
- احذري عند التعامل مع الوعاء. قد يصل تسخين المشروبات بالميكروويف إلى درجات تتجاوز الغليان دون تكوّن فقاعات، وبالتالي يجب توخي الحذر عند التعامل مع الوعاء.
- 5 يحتوى الفرن على منفذ للبخار في الأعلى أو الأسفل أو الجوانب. لا تسدي هذا المنفذ.
- قد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالفرن أو إلى نتائج طهي سيئة.
- 6 لا تشغلي الميكروويف وهو فارغ. من الأفضل أن تترك كاس من الماء في الفرن عند عدم استخدامه، حيث سيمتص الماء جميع طاقة الموجات الخفيفة، في حال تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى الإضرار بالفرن.
- 7 لا تطهي طعاماً ملفوفاً بمناشف ورقية، ما لم يحتو كتاب الطهي الخاص بك على تعليمات كهذه للأطعمة التي تقومين بطهيها. ولا تستخدمى الصحف بدلاً من المناشف الورقية في الطهي.
- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بانفجار أو حريق.
- 8 لا تستخدمى أوعية خشبية أو خزفية تحتوي على تطعيمات معدنية (كالذهب أو الفضة). تخلصي دائماً من أربطة الأسلاك المعدنية. تحققى من أنّ الأواني آمنة للاستخدام في الميكروويف قبل استخدامها. لا يُسمح باستخدام الأوعية المعدنية للأطعمة أو المشروبات أثناء الطهي في الميكروويف.
- قد تسخن وتحترق. وقد تنفّس الأجسام المعدنية الموجودة داخل الفرن، ما قد يحدث أضراراً جسيمة.
- 9 لا تستخدم منتجات الورق المعاد تدويره.
- قد تحتوي على شوائب يمكن أن تشتعل و/أو تحترق عند استخدامها في الطهي.
- 10 لا تقومي بشطف الطبق والحامل بوضعهما في الماء بعد الانتهاء من الطهي مباشرة. قد يتسبب ذلك في كسرهما أو تلفهما.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى الإضرار بالفرن.
- 11 تأكد من تثبيت الفرن في وضع يكون الباب الأمامي فيه خلف أو يبعد عن حافة السطح المثبت عليه الفرن بمقدار 8 سم أو أكثر لتفادي انزلاق الجهاز بشكل غير مقصود.
- قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى حدوث إصابة جسيمة أو تضرر الفرن.
- 12 قومي بإحداث ثقب في البطاطس أو التفاح أو الخضروات أو الفواكه المشابهة قبل طهيها.
- قد تنفجر.
- 13 لا تطهي البيض غير المقشر. لا يجوز تسخين البيض غير المقشر أو البيض المسلوق في الميكروويف، فقد ينفجر حتى بعد الانتهاء من التسخين في الميكروويف.
- سيزداد الضغط داخل البيض ويؤدي إلى انفجاره.
- 14 لا تجزّبي القلي العميق في الفرن.
- قد يؤدي هذا إلى غليان مفاجئ للسائل الساخن.
- 15 في حال لاحظت وجود (أو انبعاث) دخان، قومي بإيقاف تشغيل أو فصل الفرن عن التيار الكهربائي وأبقي الباب مغلقاً لمنع تسرب الدخان.
- قد يتسبب ذلك بإحداث أضرار جسيمة كالحرق أو الصعق الكهربائي.
- 16 عند تسخين أو طهي الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، راقبي الفرن وتقديه باستمرار فهي قابلة للاشتعال.
- قد ينسكب الطعام نتيجة احتمال تردّي هذه الأوعية، مما قد يتسبب في إحداث حريق أيضاً.
- 17 قد تكون درجات حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها عالية عند تشغيل الجهاز. لا تلمس باب الفرن، والسطح الخارجي، والسطح الخلفي، وتجويف الفرن، والملحقات والأطباق خلال وضع الشواء ووضع الحمل الحراري وعمليات الطهي التلقائية وتأكد من أنها ليست ساخنة قبل تنظيفها.

# تعليمات السلامة الهامة

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

اقرني واتبعي كافة التعليمات قبل استخدام الفرن لتفادي خطر الاشتعال أو الصعق الكهربائي أو الإصابة الجسدية، ولتخاشي التسبب بأضرار نتيجة استخدام الفرن. لا يُعطى هذا الدليل كافة الحالات المحتمل حدوثها. اتصلي دائماً بوكيل الخدمات أو المصنّع عند مواجهتك لمشكلات يصعب عليك فهمها.

### ⚠ تحذير

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

### ⚠ تحذير

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

### ⚠ تنبيه

ينبهك هذا الرمز إلى المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي قد تتسبب بإصابة جسدية أو إضرار بالملمتلكات.

### ⚠ تحذير

- لا تحاولي العبث في أو تعديل أو إصلاح الباب أو قفل الباب أو لوحة التحكم أو مفاتيح القفل الداخلي الآمن أو أية أجزاء أخرى من الفرن، كأن تحاولي إزالة أي غطاء يوفر الحماية ضد التعرّض لطاقة الموجات الدقيقة. لا تُشغلي الفرن في حال كان قفل الباب أو الأجزاء المجاورة لفرن الميكروويف في وضع خاطئ. لا يجوز أن يُصلح الفرن سوى فني خدمة مؤهل.
- على عكس الأجهزة الكهربائية الأخرى، يعدّ فرن الميكروويف عالي الفولتية والتيار. لذا، قد يؤدّي استخدامه أو إصلاحه بطريقة غير سليمة إلى خطر التعرّض إلى طاقة موجات دقيقة مفرطة أو إلى الإصابة بصعق كهربائي.
- لا تستخدم فرن الميكروويف في إزالة الرطوبة. (على سبيل المثال، تشغيل فرن الميكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس أو الألعاب أو الأجهزة الإلكترونية أو الحيوانات الأليفة أو الأطفال أو ما إلى ذلك).
- قد يتسبب ذلك بتهديد السلامة على نحوٍ خطير فقد يتسبب بالحريق أو الاحتراق أو الموت المفاجئ نتيجة صعق كهربائي.
- هذا الجهاز غير مصمّم لاستخدام الضعاف بدنياً أو عقلياً أو حسيّاً (بما في ذلك الأطفال) أو لاستخدام الأشخاص الذين تنقصهم المعرفة والخبرة دون إشراف أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الفرن من قبل المسؤولين عن سلامتهم. يجب الإشراف على الأطفال (الصغار) لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بأضرار كالاحتراق أو الصعق الكهربائي أو الاحتراق.
- قد تسخن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء استخدام الفرن، وبالتالي يجب إبعاد الأطفال عنه.
- قد يصابوا بحروق.
- يجب عدم تسخين السوائل وغيرها من الأطعمة في عبوات مختومة، فهي عرضة للانفجار. أزيل الغلاف البلاستيكي عن الأطعمة قبل الطهي أو إذابة الثلج، رُغم أنّه في بعض الحالات يجب تغطية الأطعمة بغشاء بلاستيكي عند تسخينها أو طهيها.
- قد تنفجر.
- احرصي على استخدام الملحقات المناسبة لكل وضع تشغيل.
- قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بأضرار لفرنك أو الملحقات أو قد يُنتج شرارة أو يحترق.
- يجب ألا يُسمح للأطفال بالعبث بالملحقات أو التعلّق بمقبض الباب.
- قد يتسبب ذلك بالأذى لهم.
- من الخطر قيام أي شخص غير الشخص المختص بأعمال الخدمة أو الإصلاحات التي تنطوي على إزالة الغطاء الذي يؤمّن حماية ضد التعرّض لطاقة الميكروويف.
- يجب ألا يُسمح للأطفال باستخدام الفرن عند تشغيله بوضع المزج إلا تحت إشراف شخص بالغ نتيجة درجات الحرارة الناتجة عنه.
- لا تُشغلي الفرن إذا كان معطلاً. فمن المهم جداً أن يتم إغلاق باب الفرن تماماً وعدم وجود ضرر بكل من: (1) الباب (انحناء)، (2) المفصلات والصمامات (كسر أو ارتخاء)، (3) أقفال الباب والأسطح العازلة.
- قد يؤدّي ذلك إلى خطر التعرّض لطاقة موجات دقيقة مفرطة.
- في حال تضرّر الباب أو أقفال الباب، يجب عدم تشغيل الفرن حتّى إصلاحها من قبل فني مختص.
- الفرن مزود بسلك توصيل أو منفذ كهربائي محمول، يجب توصيل وصلة السلك بالمنفذ الكهربائي المحمول بطريقة تحول دون تعرّضه لرذاذ أو رطوبة.
- يجب ألا يُسمح للأطفال باستخدام الفرن إلا تحت الإشراف أو بتزويدهم بالتعليمات الكافية التي تمكّن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة وتفهمه الأخطار الناتجة عن الاستخدام غير المناسب.



## المحتويات

### كيف تعمل وظيفة الموجات الدقيقة (ميكروويف)

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

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

لا تُسخِّن الموجات الدقيقة مستلزمات الطهي، رُغم أن أواني الطهي تسخن في النهاية نتيجة الحرارة المتولدة عن الطعام.

### جهاز كهربائي آمن للغاية

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

### 3 تعليمات السلامة الهامة

#### 6 قبل الاستخدام

6 إزالة التغليف والتركيب

8 لوحة التحكم

8 لوحة العرض

9 ضبط الساعة

9 التشغيل السريع

9 أكثر / أقل

9 توفير الطاقة

#### 10 كيفية الاستخدام

10 وقت الطهي ( الطهي اليدوي)

10 مستويات الطاقة للمايكرويف

11 قفل الأطفال

11 إعادة التسخين

11 تعليمات قائمة إعادة التسخين

12 تليين

12 تعليمات قائمة التليين

13 الإذابة

13 تعليمات قائمة الإذابة

13 الزبادي

14 قائمة تعليمات تصنيع الزبادي

14 الحفظ دافئاً

15 قائمة الأطباق الشعبية

15 تعليمات قائمة الأطباق الشعبية

23 عاكس التدوير

23 عاكس التدوير

23 تعليمات قائمة عاكس التدوير

24 الأواني آمنة الاستخدام في الميكروويف

25 والطهي في الميكروويف

27 تنظيف الفرن

27 استخدام خاصية Smart Diagnosis™

28 أسئلة وأجوبة

29 المواصفات الفنية

# دليل المالك فرن وميكروويف

يرجى قراءة كافة تعليمات دليل المالك قبل التشغيل.  
كيفية قراءة شهر وسنة الإنتاج في الرقعة اللاصقة على اللوحة الخلفية للجهاز

مثلا ( 2 0 5 T A ? ? 0 0 0 0 1 )  
سنة الانتاج ( الرقم الأخير )  
شهر الانتاج  
رمز الجهاز  
الخوارزمية  
الرقم المسلسل

MS253\*\*\*\* MS233\*\*\*\*  
( اختياري، يرجى التحقق من خصائص الموديل )

