



# OWNER'S MANUAL

# LIGHTWAVE OVEN™ "SolarDOM™"

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MA3884VC

MA3884NCR



MFL30374550\_01



[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2014 - 201J LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

# Contents

## How the Microwave Function Works

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

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

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

## A very safe appliance

Your oven, SolarDOM, 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	2
Important Safety Instructions	3 ~ 15
Precautions	16
Unpacking & Installing	17 ~ 18
Control Panel	19
Setting the Clock	20
Child Lock	21
Quick Start	22
Micro Power Cooking	23
Micro Power Level	24
Grill Cooking	25
Convection Cooking	26
Speed combi Cooking	27 ~ 29
Speed Auto Cook	30 ~ 33
Steam Cook	34 ~ 37
Auto Defrost	38
Auto Defrosting Guide	39
More or Less Cooking	40
Deodorize	41
Microwave - safe Utensils	42
Food characteristics & Microwave cooking	43 ~ 44
Questions & Answers	45
Technical Specifications	46

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## ***Important Safety Instructions***

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.



All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These word means :

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

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

# Important Safety Instructions

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## ⚠ 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 involves the removal of any cover which gives protection 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.
2. Unlike other appliances, the microwave oven is high-voltage and high-current equipment. Improper use or repair could

result in harmful exposure to excessive microwave energy or an electric shock.

2. Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.) 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.
3. It can be the cause of serious damage of safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## **Important Safety Instructions**

### **⚠ WARNING**

- 3. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**
- 4. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.**

- ⌚ Improper use may cause the damage of safety concerns such as a fire, an electric shock and a burn.
- 5. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
  - ⌚ They may get a burn.
- 6. Liquids or 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.

# **Important Safety Instructions**

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## **⚠ WARNING**

- 7. 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.**
- 8. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.**

- 9. 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.**

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## Important Safety Instructions

### ⚠ CAUTION

- 1. You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlock.**
  - ⌚ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
- 2. Do not place any object (such as kitchen towel, napkin, 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. Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.**
  - ⌚ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

# Important Safety Instructions

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## ⚠ CAUTION

- 4. Please ensure cooking times are correctly set small amounts of food require shorter cooking or heating time.**
  - ⇒ The over cooking may result in the food catching a fire and subsequent damage to your oven.
- 5. When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,**
  - \* **Avoid using straight sided containers with narrow necks.**
  - \* **Do not overheat.**
  - \* **Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.**

- \* **After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).**
- ⇒ Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## **Important Safety Instructions**

### **⚠ CAUTION**

#### **6. An exhaust outlet is located on top or bottom or side of the oven. Don't block the outlet.**

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

#### **7. 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.

**8. 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 be the cause of an explosion or a fire.

**9. Do not use wooden containers and ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.**

- ➲ They may heat-up and char. Especially metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.

# Important Safety Instructions

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## ⚠ CAUTION

- 10. Do not use recycled paper products.**
  - ⌚ They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 11. 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.
- 12. 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.**

- 13. Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.**
  - ⌚ They could burst.
- 14. Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled 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.

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## **Important Safety Instructions**

### **⚠ CAUTION**

#### **15. Do not attempt deep fat frying in your oven.**

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

#### **16. If smoke is observed (or emitted), switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.**

⌚ It can be the cause of serious damage of safety such as a fire, an electric shock.

#### **17. When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.**

- ⌚ Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.
- 18. 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, unless wearing thick oven gloves there is the danger of a burn.

# Important Safety Instructions

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## ⚠ CAUTION

- 19. The oven should be cleaned regularly and any food deposits 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.
- 20. Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).**
  - ⌚ You can not ascertain that the temperature is accurate with unsuitable temperature probe.

- 21. If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**
  - ⌚ There is the danger of a burn.
- 22. 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.

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## Important Safety Instructions

### ⚠ CAUTION

#### 23. This appliance must be earthed.

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes

BLUE ~ Neutral

BROWN ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

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

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is

marked with the letter N or Colored BLACK.

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

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

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

⌚ Improper use may cause serious electric damage.

# Important Safety Instructions

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## ⚠ CAUTION

- 24. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.**
  - ⌚ They can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 25. This oven should not be used for commercial catering purposes.**
  - ⌚ Improper use could result in damage to your oven.
- 26. This microwave oven is intended to be used freestanding or built-in. This microwave oven must not be placed in a cabinet.**

- 27. The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation 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.
- 28. (Young)Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

Please 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 do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## ***Important Safety Instructions***

### **⚠ CAUTION**

- 29. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**
- 30. 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.**
- 31. Steam cleaner is not to be used.**

- 32. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.**  
This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- 33. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.**

# Precautions

## Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

**It is important not to tamper with the safety interlocks.**

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

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

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

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

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

## ⚠ WARNING

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

## ⚠ WARNING

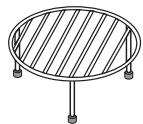
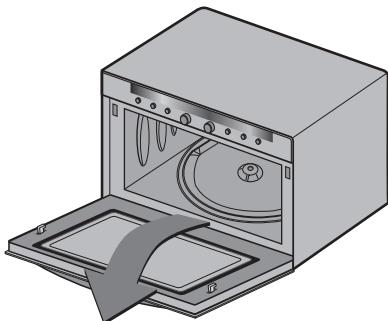
**Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.**

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

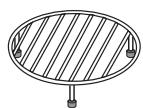
# Unpacking & Installing

1

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



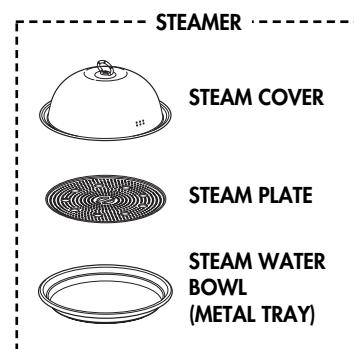
**HIGH RACK**  
(For grill mode)



**LOW RACK**  
(For microwave and convection mode)

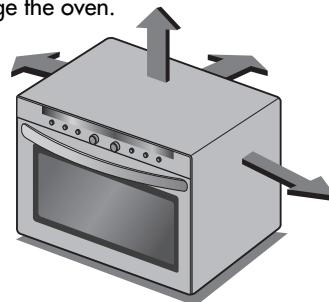


**METAL TRAY**



2

Place the oven in the level location of your choice with more than 85 cm height but make sure there is at least 20 cm of space on the top and 10 cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least min. 8 cm/max. 22 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.



## MODEL : MA3884VC

- \* THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES.
- \* THIS OVEN CAN BE USED AS BUILT-IN TYPE.
- \* MUST USE THE BUILT-IN KIT THAT IS MADE BY LG ELECTRONICS.

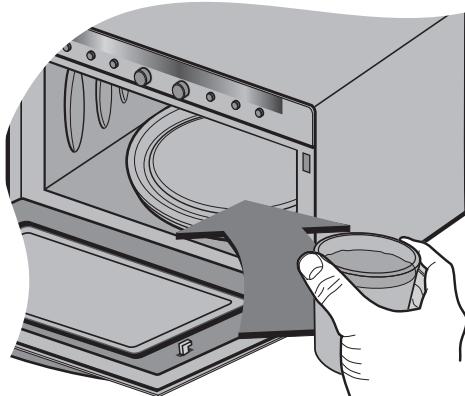
## MODEL : MA3884NCR

- \* THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES.
- \* THIS OVEN CAN NOT BE USED AS BUILT-IN TYPE.

**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 **METAL TRAY** inside the oven.

**5** Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **METAL TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 42.



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



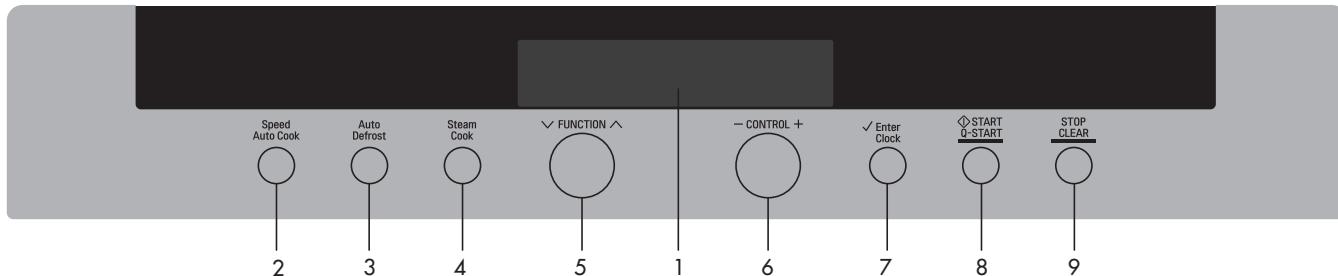
**7** The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound **BEEPS**. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



#### 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.

# Control Panel



**1. DISPLAY WINDOW:** You can show time of day, cooking time, power level and cooking categories.

**2. Speed Auto Cook:** Speed auto cook allows you to cook most of your favorite food quickly by selecting the food type and the weight of the food.

**3. Auto Defrost:** You can select the food type and the weight of the food

**4. Steam Cook :** Steam cook allows you to cook most of your favorite food quickly by selecting the food type and the weight of the food.

**5. FUNCTION DIAL:** You can select the operating function.

**6. CONTROL DIAL:**

- You can set cooking time, temperature, weight and cooking categories.
- You can lengthen or shorten the cooking time at any point by turning the dial knob(except defrost mode and deodorize mode).

**7. Enter/Clock:** You can determine the selected cooking category, microwave power level or temperature, and you can set the time of day.

**8. START/Q-START:**

- In order to start cooking which is selected, press button one time.
- The quick start feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the quick start button.

**9. STOP/CLEAR:** You can stop over and clear all entries except time of day.

# Setting the Clock

In the following example I will show you how to set the time for 14:35.  
Make sure that you have removed all packaging from your oven.



## NOTE: Information Blink

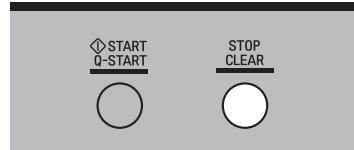
For mode setting, blink will guide to next step.

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, all of the display segments will be lit up for 15 seconds then '12:00' will be shown in the display; you will then need to reset the clock.

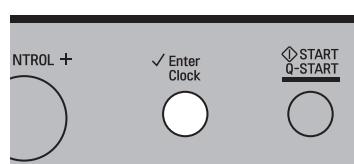
If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

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

Press **STOP/CLEAR**.

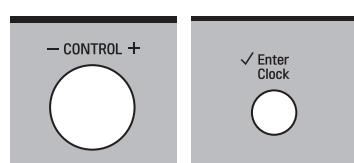


Press **Enter/Clock** once.



Turn **CONTROL** dial knob until display shows "14:00".

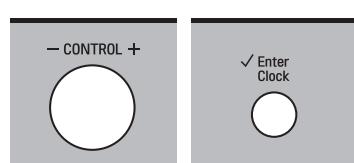
Press **Enter/Clock** for hour confirmation



Turn **CONTROL** dial knob until display shows "14:35".

Press **Enter/Clock**.

The clock starts counting.



# Child Lock



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

Press **STOP/CLEAR**.

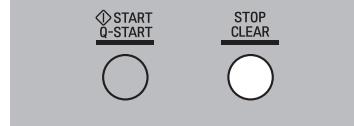


Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" and  appears on the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.

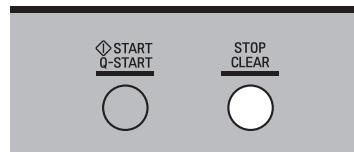
The time will disappear on the display but will reappear on the display a few seconds later.

If any button is pressed, "L" and  will appear on the display



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "L" and  disappears.

You will hear BEEP when it's released.



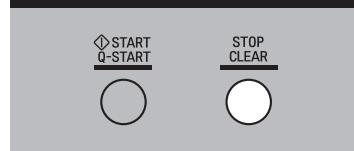
# Quick Start

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



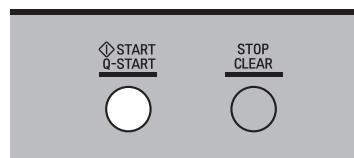
The **Quick Start** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power (900 W) cooking with pressing of the **START/Q-START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **START/Q-START** four times to select 2 minutes on HIGH power (900 W).

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



# Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 600 W power for 5 minutes and 30 seconds.



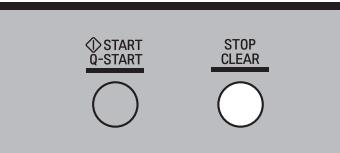
Your oven has five microwave Power settings. High power is automatically selected and turning of dial will select a different power level.

## POWER

<b>HIGH</b>	900 W
<b>MEDIUM HIGH</b>	600 W
<b>MEDIUM</b>	360 W
<b>DEFROST/ MEDIUM LOW</b>	180 W
<b>LOW</b>	90 W

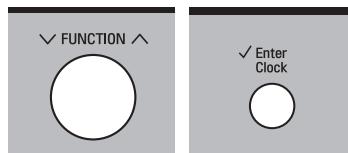
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.



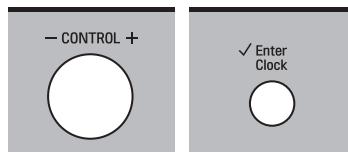
Turn **FUNCTION** dial to select micro (  $\approx$  ).

Press **Enter/Clock** for micro confirmation.

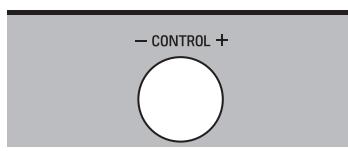


Turn **CONTROL** dial knob until display shows "600 W".

Press **Enter/Clock** for power confirmation.

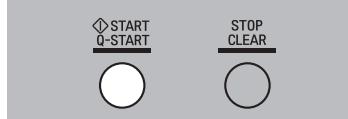


Turn **CONTROL** dial knob until display shows "5:30".



Press **START/Q-START**.

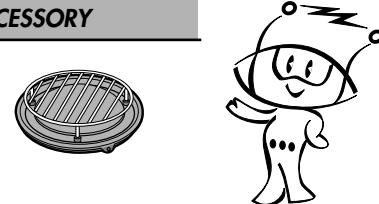
When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **CONTROL** dial.



# Micro Power Level

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

POWER LEVEL	OUTPUT	USE	ACCESSORY
HIGH	900 W	<ul style="list-style-type: none"><li>* Boil Water</li><li>* Cook poultry pieces, fish, vegetables</li><li>* Cook tender cuts of meat</li></ul>	Low Rack + Metal Tray
MEDIUM HIGH	600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>* All reheating</li><li>* Roast meat and poultry</li><li>* Cook mushrooms and shellfish</li><li>* Cook foods containing cheese and eggs</li></ul>	
MEDIUM	360 W	<ul style="list-style-type: none"><li>* Bake cakes and scones</li><li>* Prepare eggs</li><li>* Cook custard</li><li>* Prepare rice, soup</li></ul>	
DEFROST/ MEDIUM LOW	180 W	<ul style="list-style-type: none"><li>* All thawing</li><li>* Melt butter and chocolate</li><li>* Cook less tender cuts of meat</li></ul>	
LOW	90 W	<ul style="list-style-type: none"><li>* Soften butter &amp; cheese</li><li>* Soften ice cream</li><li>* Raise yeast dough</li></ul>	



In the following example I will show you how to use the Grill-1 to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.

# Grill Cooking



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

The grill rack is placed on the metal tray at the grill mode.

**The high rack must be used during grill cooking.**



Press **STOP/CLEAR**.



◊ START  
Q-START

STOP  
CLEAR

Turn **FUNCTION** dial to select grill ( ~ ).



◊ FUNCTION

✓ Enter Clock

Press **Enter/Clock** for grill confirmation.



Turn **CONTROL** dial knob until display shows "Gr-1".

Press **Enter/Clock** for category confirmation.

Category	Display	Heater Operating
Grill-1	Gr-1	Upper Heater(1550 W)
Grill-2	Gr-2	Upper Heater(1100 W)
Grill-3	Gr-3	Lower Heater(700 W)

◊ CONTROL +

✓ Enter Clock

Turn **CONTROL** dial knob until display shows "12:30".



◊ CONTROL +

◊ START  
Q-START

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **CONTROL** dial.

**After cooking you must wear gloves and container to take metal tray out oven, because metal tray is very hot.**

# Convection Cooking

In the following example I will show you how to use the convection to cook some food for 50 minutes for 220 °C temp.

The convection oven has a temperature range.(40 °C, 100~230 °C)

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

It is available to extend the cooking time up to 9 hours in the condition of 40 °C at convection function for the operating microwave oven.

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

Once it has reached the correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature.  
Then place your food in your oven: then set your oven to start cooking.

The low rack is recommended for convection cooking.



**1. To Preheat**  
Press **STOP/CLEAR**.

Turn **FUNCTION** dial to select convection mode (  ).  
Press **Enter/Clock** for convection confirmation.  
Turn **CONTROL** dial knob until display shows "220 °C".

Press **Enter/Clock** for temp. confirmation.

Turn **CONTROL** dial knob until display shows "50:00".

Press **START/Q-START**.  
Display shows "Pr-H".

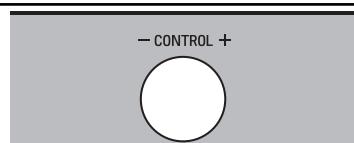
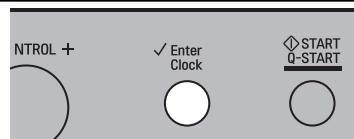
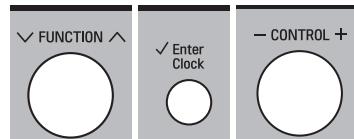
**2. To Cook**  
Press **STOP/CLEAR**.

Turn **FUNCTION** dial to select convection mode (  ).  
Press **Enter/Clock** for convection confirmation.  
Turn **CONTROL** dial knob until display shows "220 °C".

Press **Enter/Clock** for temp. confirmation.

Turn **CONTROL** dial knob until display shows "50:00".

Press **START/Q-START**.  
**After cooking you must wear gloves to take metal tray/ container out of oven since it is hot.**



# Speed combi Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 360 W and grill for a cooking time of 25 minutes.



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

You can set three kinds of micro power level(180 W, 360 W and 600 W) in speed combi mode.

## \* Speed combi Category

**Co-1** 1 Grill-1 + Microwave power

**Co-2** 2 Grill-2 + Microwave power

**Co-3** 3 Grill-3 + Microwave power

**Co-4** 4 Convection + Microwave power

**Co-5** 5 (Upper + Lower heater)  
+ Microwave power

\* Grill mode: Refer to page 25

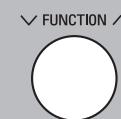
Speed Combi  
(Co-1, 2, 3)

Press **STOP/CLEAR**.



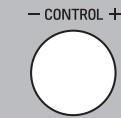
Turn **FUNCTION** dial speed combi (  ) to select grill combination mode(Co-1, 2, 3).

Press **Enter/Clock** for speed combi confirmation.



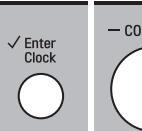
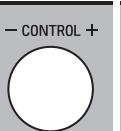
Turn **CONTROL** dial knob until display shows "Co-1".

Press **Enter/Clock** for grill-1 confirmation.



Turn **CONTROL** dial knob until display shows "360 W".

Press **Enter/Clock** for power confirmation.



Turn **CONTROL** dial knob until display shows "25:00".

Press **START/Q-START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **CONTROL** dial.

**After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.**



# Speed combi Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with:- micro power 360 W and at a convection temperature 200 °C for a cooking time of 25 minutes.



Speed Combi  
(Co-4)

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

You can set three kinds of micro power level(0 W, 180 W, 360 W, 600 W) in speed combi mode(Co-4).

## \* Speed Combi Category

**Co-1** 1 Grill-1 + Microwave power

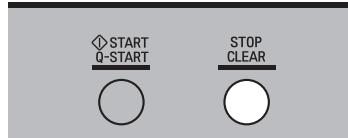
**Co-2** 2 Grill-2 + Microwave power

**Co-3** 3 Grill-3 + Microwave power

**Co-4** 4 Convection + Microwave power

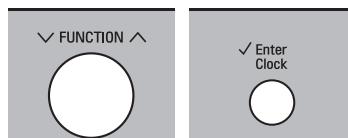
**Co-5** 5 (Upper + Lower heater)  
+ Microwave power

Press **STOP/CLEAR**.



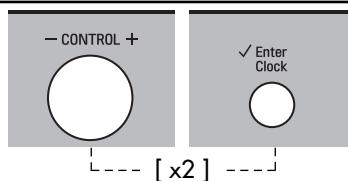
Turn **FUNCTION** dial speed combi (  ) to select convection combination mode(Co-4).

Press **Enter/Clock** for speed combi confirmation.



Turn **CONTROL** dial knob until display shows "Co-4".

Press **Enter/Clock** for convection confirmation.

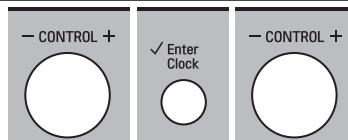


Turn **CONTROL** dial knob until display shows "200 °C".

Press **Enter/Clock** for temp. confirmation.

Turn **CONTROL** dial knob until display shows "360 W".

Press **Enter/Clock** for power confirmation.

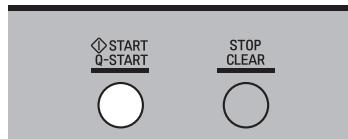


Turn **CONTROL** dial knob until display shows "25:00".

Press **START/Q-START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **CONTROL** dial.

**After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.**



# Speed combi Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 360 W and at a temperature 200 °C for a cooking time of 25 minutes.



## Speed Combi (Co-5)

You can set four kinds of micro power level(180 W, 360 W, 600 W) in speed combi mode(Co-5).

### \* Speed Combi Category

**Co-1** 1 Grill-1 + Microwave power

**Co-2** 2 Grill-2 + Microwave power

**Co-3** 3 Grill-3 + Microwave power

**Co-4** 4 Convection + Microwave power

**Co-5** 5 (Upper + Lower heater)  
+ Microwave power

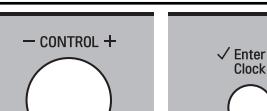
Press **STOP/CLEAR**.



Turn **FUNCTION** dial speed combi (  ) to select speed combination mode(Co-5).



Press **Enter/Clock** for speed combi confirmation.

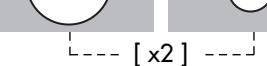


Turn **CONTROL** dial knob until display shows "Co-5".

Press **Enter/Clock** for speed combi confirmation.

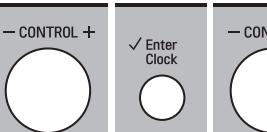
Turn **CONTROL** dial knob until display shows "200 °C".

Press **Enter/Clock** for temp. confirmation.



Turn **CONTROL** dial knob until display shows "360 W".

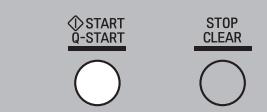
Press **Enter/Clock** for power confirmation.



Turn **CONTROL** dial knob until display shows "25:00".

Press **START/Q-START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **CONTROL** dial.



After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.

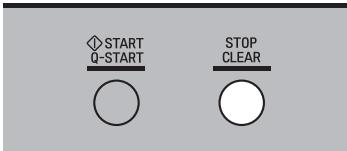
# Speed Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.4 kg of frozen pizza(Ac 1).

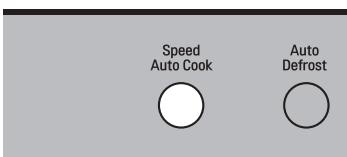


Speed auto cook menus are programmed.  
Speed auto cook allows you to cook most of your favorite food quickly by selecting the food type and the weight of the food.

Press **STOP/CLEAR**.

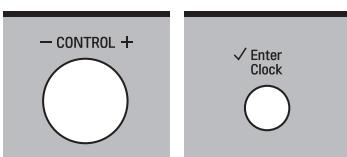


Press **Speed Auto Cook**( $\text{TAUTO}$ ).



Turn **CONTROL** dial knob until display shows "Ac 1".

Press **Enter/Clock** for category confirmation.

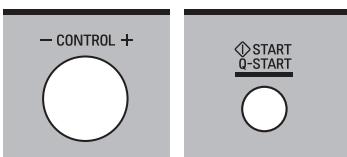


Turn **CONTROL** dial knob until display shows "0.4 kg".

Press **START/Q-START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **CONTROL** dial.

**After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.**



## SPEED AUTO COOK GUIDE

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Speed Auto Cook	Ac 1	Frozen Pizza	0.30 – 0.50 kg	Metal tray	Frozen	This function is for cooking frozen pizza. Remove all package and place on the metal tray. After cooking, stand for 1~2 minutes.
	Ac 2	French Fries	0.20 – 0.75 kg	Heatproof glass dish + High rack + Metal tray	Frozen	Spread frozen potato products out on a heatproof glass dish on the high rack. For the best results, cook in a single layer. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand for 1~2 minutes.
	Ac 3	Whole Chicken	0.80 – 1.80 kg	Low rack + Metal tray	Refrigerated	Brush whole chicken with melted margarine, butter or seasonings, if desired. Place the whole chicken breast-side down on the low rack. When BEEP, drain the juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking. After cooking, let stand covered with foil for 10 minutes.
	Ac 4	Chicken Pieces	0.20 – 0.80 kg	High rack + Metal tray	Refrigerated	Place the chicken pieces on the high rack. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 2-5 minutes.
	Ac 5	Beef Steaks	0.30 – 1.20 kg	High rack + Metal tray	Refrigerated	Place on the high rack. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, serve immediately.
	Ac 6	Roast Lamb	0.80 – 1.80 kg	Low rack + Metal tray	Refrigerated	Trim excess fat from lamb. Brush the lamb with melted margarine or butter. Place on the low rack. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.

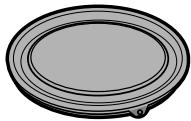
## SPEED AUTO COOK GUIDE

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Speed Auto Cook	Ac 7	Roast Beef	0.80 – 1.80 kg	Low rack + Metal tray	Refrigerated	Brush the beef with melted margarine or butter. Place on the low rack. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
	Ac 8	Jacket Potatoes	0.20 – 1.00 kg	High rack + Metal tray	Room	Choose medium sized potatoes. (200-220 g per each) Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with a fork. Place the potatoes on the High rack. Adjust weight and press start. When BEEP, turn food over. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.
	Ac 9	Frozen Dinners	0.40 – 1.00 kg	Low rack + Metal tray	Frozen	Place frozen dinner uncovered on low rack.
	Ac 10	Fresh Vegetables	0.20 – 1.00 kg	Low rack + Metal tray + Microwave-safe bowl with cover	Room	Cut vegetables into small pieces. **Broccoli : Cut into floweret-size **Carrot : Peel and slice 5 mm thick Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. When BEEP, stir once. After cooking, stir and allow to stand for 2-3 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.20 kg - 0.50 kg : 2 Tablespoons ** 0.55 kg - 1.00 kg : 4 Tablespoons
	Ac 11	Frozen Vegetables	0.20 – 1.00 kg	Low rack + Metal tray + Microwave-safe bowl with cover	Frozen	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. When BEEP, stir once. After cooking, stir and allow to stand for 2-3 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.20 kg - 0.50 kg : 2 Tablespoons ** 0.55 kg - 1.00 kg : 4 Tablespoons

## SPEED AUTO COOK GUIDE

Function	Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions																		
Speed Auto Cook	Ac 12	Rice / Pasta	0.10 – 0.30 kg Low rack +Metal tray + Microwave-safe bowl with cover	Room	<p>Place rice/pasta and boiling water with 1/4 to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl (3 L). When BEEP, stir once.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Weight</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Cover</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Water</td> <td>Rice</td> <td>300 ml</td> <td>600 ml</td> <td>900 ml</td> <td>Cover and vent with wrap</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pasta</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>Uncover</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.  ** Pasta - During the cooking, stir several times if required. After cooking, stand 1-2 minutes. Rinse pasta with cold water.</p>	Weight		100 g	200 g	300 g	Cover	Water	Rice	300 ml	600 ml	900 ml	Cover and vent with wrap		Pasta	400 ml	800 ml	1200 ml	Uncover
Weight		100 g	200 g	300 g	Cover																		
Water	Rice	300 ml	600 ml	900 ml	Cover and vent with wrap																		
	Pasta	400 ml	800 ml	1200 ml	Uncover																		

< Metal Tray >



< Low Rack + Metal Tray >



< High Rack + Metal Tray >



# Steam Cook

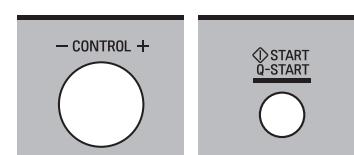
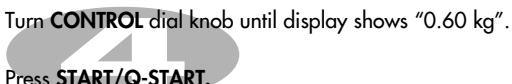
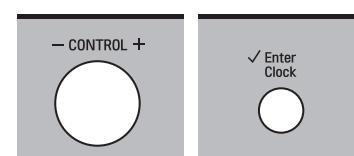
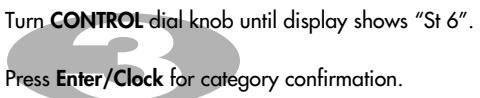
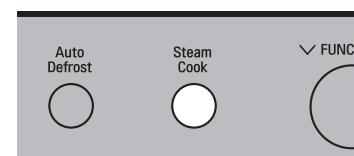
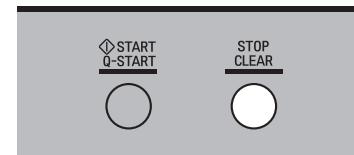
In the following example I will show you how to cook 0.6 kg of whole fish(St 6).



This feature allows you steamed cook.

## CAUTION:

1. Always use oven gloves when removing a STEAMER from the oven. It's very hot.
2. Do not put a hot STEAMER on a glass table or a place easy to be melted after cooking. Always make sure to use a pad or tray.
3. When you use this Steamer, pour at least 300 ml water before use. If the amount of water is less than 300 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
4. Be careful when you move the STEAMER with water.
5. When you use the STEAMER, the steam cover and steam water bowl should be set perfectly right. The eggs or the chestnut would be exploding without setting the steam cover and steam water bowl.
6. Never use this Steamer with a product of different model. it may cause a fire or fatal damage to the product.



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning CONTROL dial.

## STEAM COOK GUIDE

Function	Food		Weight Range	Utensil	Initial Temperature	Instructions
Steam Cook	St 1	Vegetables (Small cut)	0.20 - 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Low rack Metal tray	Room	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean vegetables and cut into similar sized pieces.</li> <li>2. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover.</li> <li>3. Place the steam water bowl in the center of the low rack on metal tray.</li> <li>4. After steaming, stand for 1 minute in the oven.</li> </ol> <p>- Baby Carrot, Broccoli, Cauliflower, Zucchini, Spinach</p>
	St 2	Vegetables (Large cut)	0.20 - 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Low rack Metal tray	Room	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean vegetables and cut into quarters.</li> <li>2. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover.</li> <li>3. Place the steam water bowl in the center of the low rack on metal tray.</li> <li>4. After steaming, stand for 1 minute in the oven.</li> </ol> <p>- Cabbage, Potato</p>
	St 3	Tomato	0.20 - 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Low rack Metal tray	Room	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Choose small sized tomatoes. If the tomato is too big cut into half.</li> <li>2. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover.</li> <li>3. Place the steam water bowl in the center of the low rack on metal tray.</li> <li>4. After steaming, stand for 1 minute in the oven.</li> </ol>
	St 4	Chicken Legs	0.20 - 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Low rack Metal tray	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean the food and season as desired.</li> <li>2. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam tray. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover.</li> <li>3. Place the steam water bowl in the center of the low rack on metal tray.</li> <li>4. After steaming, stand for 1-2 minutes in the oven.</li> </ol>

**Note:** The cooking time may be adjusted by using the dial while the meal is cooking.

## STEAM COOK GUIDE

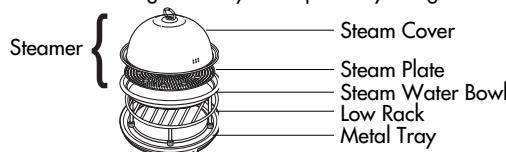
Function	Food		Weight Range	Utensil	Initial Temperature	Instructions
Steam Cook	St 5	Shellfish	0.10 - 1.00 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Low rack Metal tray	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean the food and season as desired.</li> <li>2. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover.</li> <li>3. Place the steam water bowl in the center of the low rack on metal tray.</li> <li>4. After steaming, stand for 1 minute in the oven.</li> </ol> <p>- Shrimp, Crab, Clam, Scallops, Cuttlefish. (under 25 cm length)</p>
	St 6	Whole Fish	0.10 - 0.60 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Low rack Metal tray	Refrigerated	<p>Same as above. (under 25 cm length and 3 cm thick)</p>
	St 7	Fish Fillet	0.10 - 0.60 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Low rack Metal tray	Refrigerated	<p>Same as above. (under 2.5 cm thick)</p>
	St 8	Chicken Breast	0.20 - 0.60 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Low rack Metal tray	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean the food and season as desired.</li> <li>2. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam tray. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover.</li> <li>3. Place the steam water bowl in the center of the low rack on metal tray.</li> <li>4. After steaming, stand for 1-2 minutes in the oven.</li> </ol>

**Note:** The cooking time may be adjusted by using the dial while the meal is cooking.

## STEAM COOK GUIDE

Function	Food		Weight Range	Utensil	Initial Temperature	Instructions
Steam Cook	St 9	Eggs	2-9 eggs	Steam cover Steam plate Steam water bowl Low rack Metal tray	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the eggs on the steam plate. Cover with the steam cover.</li> <li>2. Place the steam water bowl in the center of the low rack on metal tray.</li> <li>3. After steaming, stand for 1 minute in the oven.</li> </ol>
	St 10	Ground Meat	0.10 - 0.30 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Low rack Metal tray	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place damped cotton cloth or paper towel on the steam plate.</li> <li>2. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover.</li> <li>3. Place the steam water bowl in the center of the low rack on metal tray.</li> <li>4. After steaming, stand for 1 minute in the oven.</li> </ol>
	St 11	Sausage	0.10 - 0.60 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Low rack Metal tray	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover.</li> <li>2. Place the steam water bowl in the center of the low rack on metal tray.</li> <li>3. After steaming, stand for 1 minute in the oven.</li> </ol>
	St 12	Ham	0.10 - 0.60 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Low rack Metal tray	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare sliced ham.</li> <li>2. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover.</li> <li>3. Place the steam water bowl in the center of the low rack on metal tray.</li> <li>4. After steaming, stand for 1 minute in the oven.</li> </ol> <p>- Under 2.5 cm(1 inch) thick</p>

**Note:** The cooking time may be adjusted by using the dial while the meal is cooking.



# Auto Defrost

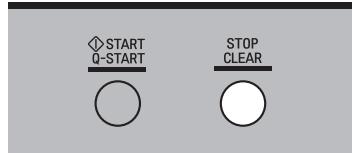
The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. For example fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin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



Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings.

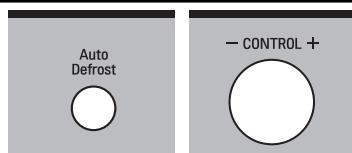
Press **STOP/CLEAR**.

Weigh the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food on microwave safe dish on the low rack on the metal tray and close the oven door.



Press **Auto Defrost** (\*\*).

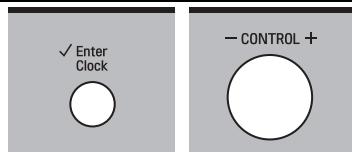
Turn **CONTROL** dial knob until display shows "dEF2".



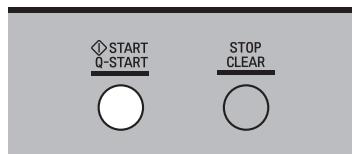
Press **Enter/Clock** for category confirmation.

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

Turn **CONTROL** dial knob until display shows "1.4 kg" for the weight of frozen food.



Press **START/Q-START**.



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

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

## Auto Defrosting Guide

- \* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and should be placed uncovered on the low rack on the metal tray.
- \* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
- \* Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon as soon as possible.

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

After defrosting, allow to stand until completely thawed.

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

Category	Weight Limit	Utensil	Food
Meat (dEF1)	0.1 – 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate), Low rack, Metal tray	<b>Meat</b> Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2 cm) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.
Poultry (dEF2)			<b>Poultry</b> Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0 kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes.
Fish (dEF3)			<b>Fish</b> Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
Bread (dEF4)	0.1 – 0.5 kg	Paper towel or flat plate, Low rack, Metal tray	<b>Bread</b> Sliced bread, Buns, Baguette, etc.

# More or Less Cooking

*In the following example I will show you how to change the preset Speed Auto Cook programmes for a longer or shorter cooking time.*

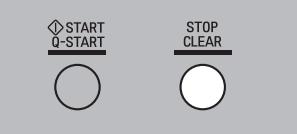


If you find that your food is over or undercooked when using the SPEED AUTO COOK programme, you can increase or decrease cooking time by turning the **CONTROL** dial knob.

You can lengthen or shorten the cooking time(except defrost mode and deodorize mode) by turning the **CONTROL** dial knob.

<i>Cooking time</i>	<i>Increases or Decrease time</i>
<i>0~3 min.</i>	<i>10 Sec.</i>
<i>3~20 min.</i>	<i>30 Sec.</i>
<i>20~30 min.</i>	<i>1 Min.</i>
<i>30~90 min.</i>	<i>5 Min.</i>

Press **STOP/CLEAR**.

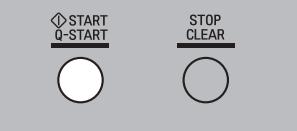


Set the required **Speed Auto Cook** programme.

\*See **Speed Auto Cook** guide.

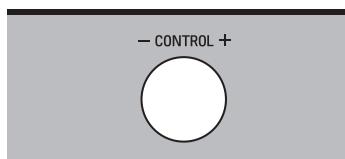
Select weight of food.

Press **START/Q-START**.



Turn **CONTROL** dial knob.

The cooking time will increase or decrease.



# Deodorize

In the following example I will show you how to remove smell in the oven.



The oven has a special function to remove the smell in the oven.

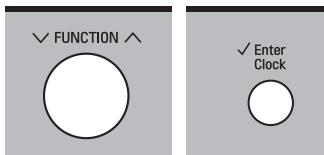
You can use the deodorize function without food in the oven.

Press **STOP/CLEAR**.



Turn **FUNCTION** dial to select deodorize (  ).

Press **Enter/Clock** for deodorize confirmation.



Press **START/Q-START**.

(Time counts down automatically)



# Microwave-safe Utensils

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

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

### Dinner plates

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

### Glassware

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

### Plastic storage containers

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

### Paper

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

### Plastic cooking bags

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

### Plastic microwave cookware

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

### Pottery, stoneware and ceramic

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

## CAUTION

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

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

# Food characteristics & Microwave cooking

## Keeping an eye on things

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

## Factors affecting microwave cooking times

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

## Density of food

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

## Height of food

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

## Moisture content of food

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

## Bone and fat content of food

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

## Quantity of food

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

## Shape of food

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

## Covering

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

## Browning

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

## Covering with greaseproof paper

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

## Arranging and spacing

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

# Food characteristics & Microwave cooking

## Stirring

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

## Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and center 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

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

## To Clean Your Oven

### 1 Keep the inside of the oven clean

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

### 2 Keep the outside of the oven clean

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

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

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

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

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

5 Do not use any steam cleaner.

# Questions & Answers

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

A There may be several reasons why the oven light will not glow.  
Light bulb has blown  
Relay is failed

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

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

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

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

## Q Will the microwave function be damaged if it operates empty?

A Yes Never run it empty or without the metal tray.

## Q Why do eggs sometimes pop?

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

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

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

## Q Is it possible to cook popcorn in this oven?

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

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

## CAUTION

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

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

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

# Technical Specifications

## Technical Specification

MA3884VC/MA3884NCR										
Power Input	230 V~ 50 Hz									
Output	900 W (IEC60705 rating standard)									
Microwave Frequency	2450 MHz									
Outside Dimension	527 mm(W) X 395mm(H) X 469 mm(D)									
Power Consumption	<table><tr><td>Microwave</td><td>1650 watt</td></tr><tr><td>Grill</td><td>max. 1600 watt</td></tr><tr><td>Combination</td><td>max. 2350 watt</td></tr><tr><td>Convection</td><td>2300 watt</td></tr></table>	Microwave	1650 watt	Grill	max. 1600 watt	Combination	max. 2350 watt	Convection	2300 watt	
Microwave	1650 watt									
Grill	max. 1600 watt									
Combination	max. 2350 watt									
Convection	2300 watt									

- **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 400GHz 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>.

# *Memo*



# *Memo*

# *Memo*



# *Memo*



# *Memo*

# *Memo*

# المواصفات التقنية

- تردد المايكرويف: 2450 ميجا赫رتز +/ - 50 ميجا赫رتز (مجموعة 2 / فئة B)  
\*\*جهاز من المجموعة 2: تشتمل المجموعة 2 على جميع أجهزة ISM RF التي تكون فيها طاقة التردد اللاسلكي في نطاق يتراوح من 9 كيلوهرتز إلى 400 جيجا هرتز حيث يتم توليده واستخدامه عن عدم أو استخدامه فقط، في صورة موجات كهرومغناطيسية، أو قاربات حشية أو مكثفة، لعالجة المواد أو لأغراض الفحص/التحليل. الجهاز من فئة B هو جهاز مناسب للاستخدام في المنازل وفي التجهيزات المتصلة مباشرة بشبكة مزود طاقة ذات جهد منخفض والتي تزود المبني بالطاقة المستخدمة للأغراض المنزلية.
- يمكنك تحميل دليل المالك عبر الموقع <http://www.lg.com>

## المواصفات التقنية

MA3884VC / MA3884NCR	
مصدر الطاقة	٢٢. فولت تيار متزد، ٥٠ هرتز
قدرة الخروج	٩٠٠ واط (تقدير نموذجي IEC60705)
تردد المايكرويف	٤٤٥ ميجا赫رتز
الأبعاد الخارجية	٤٦٩ ملم (عمق) * ٣٩٥ ملم (ارتفاع) * ٥٢٧ ملم (عرض)
المايكرويف	١٦٥ واط
الشواء	١٦٠ واط على الأقصى
استهلاك الطاقة	٢٢٥ واط على الأقصى
الطبخ الجماعي	٢٢٠ واط
الفرن الحراري	

# الأسئلة و الأجوبة

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

ج. نعم، اذا اجري استخدام احدى الطريقةين التاليتين.  
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام في فرن المايكروويف.

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

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

## ٤ تحذير

لا تستخدم ابدا اكياس الورق البنيه لعمل الفشار. لا تحاول ابدا عمل فشار من بقايا حبات الذرة.

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

ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتأكد بذلك قمت بتنفيذ الارشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مفترخات فقط لمنع حدوث احتراق او زيادة في التسخين .... المشكلة الاكثر حدوثا هي التعود على الطبخ في المايكروويف. الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والحكمك الذاتية الى جانب دليل الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟

ج. هناك بعض اسباب في عدم توهج ضوء الفرن.  
لمبة الضوء قد احترقت  
المتابع مغطى.

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

ج. لا. الشاشة المعدنية ترد الطاقة الى داخل الفرن. الفتحات او الشقوب معمولة للسماح بمرور الاضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

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

ج. صوت الصفاره يشير الى اكمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟

ج. نعم. لا تشغله فارغا ابدا او بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تتفق البيضات احيانا ؟

ج. اثناء قلي او تحميص او سلق البيض قد يتفق صفار البيض بسبب تراكم البحار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزن الصفار بتكلاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض ابدا بدون خرق القشرة.

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

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

# خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف

## تنظيف الفرن:

### ١. حفظ على نظافة الفرن من الداخل.

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

### ٢. حفظ على نظافة الفرن الخارجية.

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

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

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائمًا. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً.

لا تستخدم مواد حشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.

الجزاء العدني في الفرن يسهل الحفاظ عليها عند تنظيفها دائمًا بقطعة من القماش المبلول.

٥. لا تستخدم أي منظف يحتوي على بخار.

**قلب المواد الغذائية**  
المادة الغذائية الكبيرة الحجم والسميك مثل الدجاجة الكاملة يجب قلب عاليها سالفها حتى يسقى السطح الغلوبي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحوم المقطعة.

**وضع الأجزاء السميكة في الواقع المكشوفة**  
بما أن موجات المايكرو موجهة أولاً إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطرق من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل منتساوي.

**الوقت**  
صفائح الالمنيوم (الفوويل) الرقيقة التي تحجب موجات المايكروويف يمكن وضعها على زوايا وأطراف المادة الغذائية الرقيقة والمستطيلة لمنع نضوج هذه الأجزاء بسرعة قبل غيرها لا تستخدم صفائح الالمنيوم السميكة أو الكثيرة أبداً لأن ذلك يؤدي إلى ما يشبه البرق كذلك حافظ عليها محكمة تماماً عند الاستخدام.

**رفع المستوى**  
المادة الغذائية السميكة ذو الكثافة من الأفضل رفع مستوى وضعها حتى يمتص الجزء السفلي موجات المايكروويف مثل الأطراف والسطح.

**الثقب**  
المادة الغذائية بالقشرة ، الجلد أو الغشاء تكاد تندفع في الفرن إلا في حالة ثقب هذه المادة الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المادة الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقوعة والمالحة والخضروات والفووك الكاملة.

**اختبار الذوق عند الطبخ**  
نظراً لأن سرعة بليغ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار نون الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها اللحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فلتنتظر مدة لانتهاء الطبيع. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٢ مئوية) و ١٥ (٥ مئوية) أثناء وقت الانتظار.

**وقت الانتظار**  
اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٢ إلى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبي الأطعمة يغطي وقت الانتظار لاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تجفيفها لكي تتصب (مثل: بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

# خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن الميكروويف

## كمية الطعام

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

## شكل المواد الغذائية

موجات الميكروويف تخترق حوالي ٢.٥ سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع انتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل. وبع contrario آخر فقط تستوي الطبقة الخارجية بمسك ٢.٥ سم فقط فعلى موجات الميكروويف بينما يستوي الباقى عن طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل الرابع السميكة : تخترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائريّة الرقيقة.

## التفطيل

تفطيل الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي إلى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للميكروويف مع اطرافه المطوية لمنع شغّه.

## التحمير

اللحم والجاج عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستتحمّر بفعل الدهون الموجودة فيها. المواد الغذائية المطبوخة لفترة زمنية أقصر يمكن دهنها بمواد التحمير للحصول على اللون الرغوب.

ويمكن أن كمية قليلة من صلصة التحمير تضاف إلى المادة المطبوخة فإن النكهة الأصلية والمذاق المغوب لا يتاثر ولا يتغيران.

## التفطيل بالورق المضاد للدهن

التفطيل بالورق المضاد للدهن تمنع تلوث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندها قد يحدث تجفيف الطعام قليلاً لأنها تجعل القطاء رخوا.

## الترتيب والمسافات

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

## التحريك

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

مراقبة الأعواد جيداً تم وضع الموصفات التالية لإعداد الطعام بعناية شديدة غير أن نجاحك في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائماً راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن الميكروويف مزود بزر خاص باللصانة الذي يستغل تلقائياً أثناء عمل فرن الميكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى تقدم عملية الطبخ. الإرشادات الموجدة في وصفات إعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب انتبارها أقل مما يوصي به من إجراءات. إذا بدأ أن الطعام لم يستوفي بشكل متساوٍ عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

**العامل المؤثر في فترة الطبخ في فرن الميكروويف**  
هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدمة في الزيادة المثلجة والحلب البارد والبيض يستغرق فترات طبخ أطول تنسى للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريرية للطبخ. بشكل عام ستحدّد أن الطعام يطبل غير كامل الطبع عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبع قد تختنق أحياً للطبخ فترة أطول قليلاً أكثر من الصد المقصى المعطى في الكتاب تبعاً لتفصيلات الطبع الشخصية. الفللسة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلاً من إعطاء فترات طبخ زائدة عند الحاجة. الألزم الطعام المطبوخ لفترة طويلة أكثر من يتألف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكلاستارد يوصى بريف الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام مستمرة تتضيّع بفعل الحرارة الموجدة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجياً إلى الأجزاء الداخلية. يستزدّ هامارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبع و وقت انتهائه.

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

**ارتفاع المادة الغذائية**  
الجزء العلوي من المواد الغذائية المرتفعة خاصة عند التحمير سيعطيها بسرعة أكبر من إسفلها. الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل تقليل المادة الكثيفة التي يتم طهيها عدة مرات أثناء الطبخ.

**نسبة الرطوبة في المواد الغذائية**  
يمكن موجات الميكروويف تجذب إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضروات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغطيتها حتى تتحفظ بالبخار.

**محتويات الطعام من الطعام والدهون**  
العظام موصولة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبوخة تجذب إليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيداً عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحومها في الفرن. حتى لا تتحفظ بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواه ببعضها عن الآخر.

# أواني الطبخ الألمانية بفرن المايكروريف

## الورق

الأوعية والأطباق الورقية نظيفة للاستخدام في فرن المايكروريف حيث أنها تكون فترة الطبخ قصيرة وإن تكون الأطعمة المنوية طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والدهون. المناظف الورقية مناسبة أيضاً للف الأطعمة ووضعها في أسفل الصواني التي يعترض طهي المواد الدهنية فيها. تجنب الأوراق الملونة لأن اللون قد يتخلل. وبعض الأوراق التي تم إعادة تورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي إلى اشتغال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروريف.

## أكياس الطبخ البلاستيكية

إذا كانت مصنوعة خصيصاً لعمليات الطبخ فإنها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تذكر أن تعلم شفاف في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم أكياس البلاستيك العالية أبداً في فرن المايكروريف لأنها ستذوب وتتمزق.

## أواني فرن المايكروريف البلاستيكية

يوجد أنواع عديدة وأشكال مختلفة وأحجام متعددة من أواني الطبخ في المايكروريف. ومن المحمّل أنك تستطيع استخدام ما لديك في فرن المايكروريف بدلاً من شراء أواني جديدة.

## الغزف والسيراميك والواني الحجرية :

الأواني الصنوعية من هذه المواد عادة مناسبة للاستخدام في فرن المايكروريف ومع ذلك يجب اختيارها أولاً.

## تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروريف. لا بد من فحص الأواني لضمان أنها مناسبة لاستخدامها بوظيفة المايكروريف.

لا تستخدم أبداً أواني معدنية أو يدخل في تركيبها معدن في فرن المايكروريف. موجات المايكروريف لا تخترق المعدن وإنما ترتد عنها - مثلاً ترتد عن جدران فرن المايكروريف المعدنية - وتتسرب في تشكيل "أقواس" كهربائية تشبه الصواعق أو البرق.

أواني الطبخ غير المعدنية مقاومة جداً للحرارة هي الأكثر أمناً للاستخدام في فرن المايكروريف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروريف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لتعرف ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروريف. اختبار سلامة الوعاء للاستخدام في فرن المايكروريف: ضع الوعاء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروريف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال بارداً فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروريف آمن. ولكن إذا لم تغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخناً فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروريف وليس مناسباً ولا أمنياً للاستخدام في فرن المايكروريف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروريف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

## أطباق الطعام

كثير من أنواع الأطباق يمكن استخدامها في الفرن؛ إذا كان لديك شك فانظر في دليل الإرشادات من المنتج أو اختبر الطبق في الفرن بنفسك.

## الواني الزجاجية

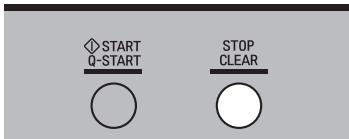
الواني الزجاجية مقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروريف. وهذا يتضمن أنواع الواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الأقداح الشفافة وكلاسات الخمرة وما شابهها في الفرن لأنها ستنكسر عندما يسخن الطعام.

## أواني الحفظ البلاستيكية

يمكن استخدامها للاطعمة سريعة التسخين غير أنه يجب عدم استخدامها لطبخ الأطعمة التي تحتاج إلى فترة في الفرن لأن الطعام الساخن سيذيب البلاستيك أو يلتقط به.

# مزيل الروائح

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة إزالة الروائح من الفرن.



اضغط على زر .STOP/CLEAR

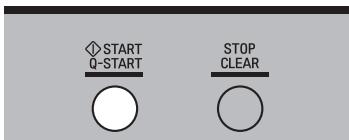


أول قرص **FUNCTION** لاختيار مزيل الروائح ( ).

اضغط على زر **Enter/Clock** لتنكيد وظيفة مزيل الروائح.

يشتمل الفرن على وظيفة خاصة لإزالة الروائح المكونة بداخله.

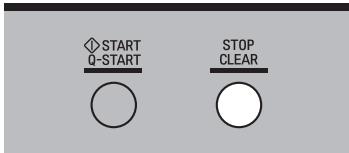
يمكنك استخدام وظيفة مزيل الروائح عندما لا يكون هناك طعام في الفرن.



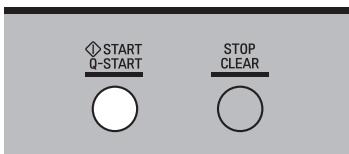
اضغط على زر .START/Q-START  
(يتم تشغيل العد التنازلي أوتوماتيكياً)

# الطبخ بالأكثـر أو الأقل

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية تغيير برامج الطبخ التلقائي السريع المسبق/الضبط لزيادة أو نقص وقت الطبخ.



اضغط على زر **STOP/CLEAR**.

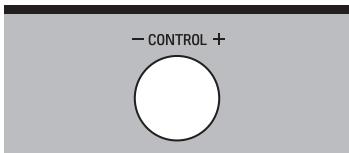


اضبط برنامج الطبخ التلقائي السريع المطلوب.

\* انظر دليل الطهي الآوتوماتيكي السريع.

اختر وزن الطعام.

اضغط على زر **START/Q-START**.



أبر مقبض قرص **CONTROL**.

يزيد أو ينقص وقت الطبخ.

إذ وجدت أن طعامك قد تم طهيه بشكل زائد أو لم يتم طهيه جيداً عند استخدام برنامج SPEED AUTO COOK، فيمكنك زيدـة أو خفض مدة الطهي عن طريق إدارة قرص **CONTROL**.

يمكنك إطالة أو تقصير مدة الطهي عن طريق إدارة مقبض قرص **CONTROL** (باستثناء وضع تسخين الطعام المجمد و مزيل الروائح).

وقت الطبخ	زيادة الوقت أو نقصه
٣-٢ دقائق	١. ثانية
٣-٢ دقيقة	٢. ثانية
٣-٢ دقيقة	١ دقيقة
٩٠-٥ دقائق	٥ دقائق

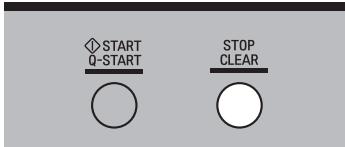
## دليل إذابة الثلج

- \* ينبع في وضع الطعام المجمد المراد إذابة التجمد عنه في حاوية مناسبة صامدة للميكروويف وينبغي وضعه بون تغطيته في الحامل السفلي فوق الصينية المعدنية.
- \* عند الحاجة، احجب الأجزاء الصغيرة من اللحم أو الدجاج برقاقة المنيومية . هذا يمنع المناطق الرقيقة من تدفيتها أثناء إذابة الثلج.
- تتأكد من أن رقائق الألミニوم لا تلامس جدران الفرن.
- \* افضل المواد مثل اللحم الطحون واللحم المفروم بسرعة على قدر الإمكان. عند انتطاق صفارة، قلب الطعام. واصل إذابة الثلج من الأجزاء الباقية. انتظر حتى تتم إذابة الثلج تماما.
- \* على سبيل المثال، وصلات اللحم والدجاجة الكاملة لا بد من الانتظار لمدة ساعة واحدة قبل الطبخ.

الصنف	حدود الوزن	الأناء	الطعام
اللحم (dEF1)	١٠٠-٤ كجم	أواني الميكروويف (الطبق المسطح)، رف منخفض، صينية معدنية	اللحم اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، اللحم المشوي ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، شوي لفائف اللحم من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انتطاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٥-٥ دقيقة.
الدجاجة (dEF2)			الدجاجة الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم) . عند انتطاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.
السمك (dEF3)			السمك شرائح لحم البقر، الدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انتطاق صفارة، قلب الطعام. بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-١٠ دقيقة.
الخبز (dEF4)	١٠-٥ كجم	منشفة ورقية أو طبق مسطح، رف منخفض، صينية معدنية	الخبز شرائح الخبز ، كعكة الشعر ، الباغيتية... الخ.

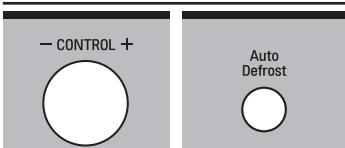
# التدويب التلقائي

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الأطعمة المختلفة، نوصي بأنك تفحص الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعينة الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الأطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الأسماك بسرعة أكثر أحياناً في حالة أن طبخ الأسماك التي لا تزال مجمدة قليلاً. وبرنامجه الخبز مناسب لإذابة الأجزاء الصغيرة من الخبز مثل رغيف صغير من الخبز. هذه العملية تحتاج إلى وقت الانتظار حتى تتم إذابة وسط الطعام. في المثال التالي، يعرف كيفية إذابة 1.4 كيلوجرام من الدجاج المجمد.



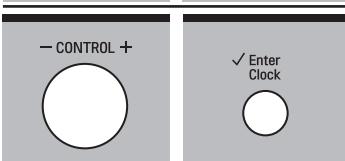
## اضغط على زر STOP/CLEAR.

زن الطعام المجمد الذي تريده تسخينه لإزالة التجمد عنه. تحقق من عدم إزالة أية أربطة أو لفافات تغليف معدنية: ثم ضع الطعام في طبق الميكروويف الآمن على الحامل السفلي فوق الصينية المعدنية وأغلق باب الفرن.



## اضغط على زر Auto Defrost (٤٤\*).

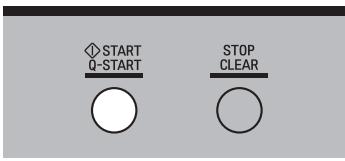
أثر مقبض قرص CONTROL حتى تعرض الشاشة "dEF2".



## اضغط على زر Enter/Clock لتأكيد الصنف.

ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريده إذابة الثلج منه.

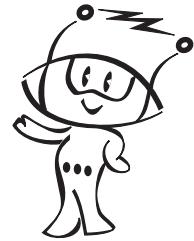
أثر مقبض قرص CONTROL حتى تعرض الشاشة "1.4kg" لوزن الطعام المجمد.



## اضغط على زر START/Q-START.

لا يتوقف الفرن عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفاره) باستثناء فتح الباب. أثناء إذابة الثلج، تتطاير "صفاره" من الفرن عند فتح باب الفرن، وقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. أزل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها إذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إذابة الثلج على زر START/Q-START لإذابة الثلج.

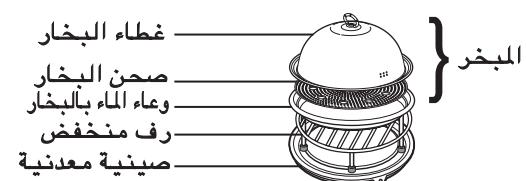
**الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلج (حتى في حالة انطلاق صفاره) باستثناء فتح الباب.**



يتميز الفرن بأربعة إعدادات لتسخين الطعام المجمد بالبيكروويف: وهي MEAT (اللحم)، POULTRY (الدجاجة)، BREAD (السمك)، و FISH (الخنزير). وتوجد إعدادات طاقة مختلفة لكل فئة من فئات تسخين الطعام المجمد.

الوظيفة	المقادير	الوزن	جهاز الطهي	درجة الحرارة قبل الطهي	طريقة الطهي
طبع بالبخار	لح مفروم St 10	٢٠..٠٠ كجم	وعاء الماء بالبخار صحن البخار غطاء البخار رف منخفض صينية معدنية	مبردة	١. صب ٣٠٠ مللي من ماء الصنبور في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي قطنة مبللة أو منشفة ورقية على طبق التبخير. ٢. ضعي الطعام المحضر على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بغطاء البخار. ٣. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة.
النافنق St 11		٦٠..٠٠ كجم	وعاء الماء بالبخار صحن البخار غطاء البخار رف منخفض صينية معدنية	مبردة	١. صب ٣٠٠ مللي من ماء الصنبور في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي الطعام المحضر على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بغطاء البخار. ٢. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٣. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة.
لح الفخذ St 12		٦٠..٠٠ كجم	وعاء الماء بالبخار صحن البخار غطاء البخار رف منخفض صينية معدنية	مبردة	١. جهزى شرائح لحم الفخذ. ٢. صب ٣٠٠ مللي من ماء الصنبور في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي الطعام المحضر على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بغطاء البخار. ٣. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة. - السمك أقل من ٢٥ سم (١ بوصة)

**ملاحظة:** يمكن ضبط مدة الطهي باستخدام القرص المدرج أثناء طهي الوجبة.



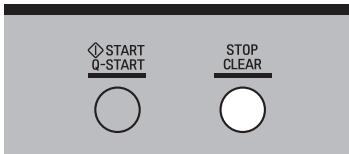
الوظيفة	المقادير	الوزن	جهاز الطهي	درجة الحرارة قبل الطهي	طريقة الطهي
الطبخ بالبخار	سمك المحار	١٠٠-١٠ كجم	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار رف منخفض صينية معدنية	مبردة	١. إغسلي الطعام وتتبيله حسب الحاجة. ٢. صبِّي ٣٠٠ مللي من ماء الصينير في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي الطعام المجهز على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بقطاء البخار. ٣. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة. - جبوري وكابوريا وسمك جاندوقي ومحار الاسكالوب والجبار (الطول أقل من ٢٥ سم)
وجبة سملك كاملة	St 5	٦٠-٦٠ كجم	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار رف منخفض صينية معدنية	مبردة	مثل السابق. (أقل من ٢٥ سم طول و ٣ سم سملك)
فيليه السملك	St 6	٦٠-٦٠ كجم	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار رف منخفض صينية معدنية	مبردة	مثل السابق. (السمك أقل من ٢٥ سم)
صدر فراخ	St 7	٦٠-٦٠ كجم	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار رف منخفض صينية معدنية	مبردة	١. إغسلي الطعام وتتبيله حسب الحاجة. ٢. صبِّي ٣٠٠ مللي من ماء الصينير في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على صينية الطهي بالبخار، ضعي الطعام المجهز على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بقطاء البخار. ٣. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة ١ إلى ٢ دقيقة.
البيض	St 8	٦٠-٦٠ كجم	غطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار رف منخفض صينية معدنية	مبردة	١. صبِّي ٣٠٠ مللي من ماء الصينير في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي البيض على طبق التبخير. غطيه بقطاء البخار. ٢. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٣. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة.
ملاحظة: يمكن ضبط مدة الطهي باستخدام القرص المدرج أثناء طهي الوجبة.		٩-٢ البيض	وعاء الماء بالبخار صحن البخار غطاء البخار رف منخفض صينية معدنية	مبردة	

طريقة الطهي	درجة الحرارة قبل الطهي	جهاز الطهي	الوزن	المقادير	الوظيفة
١. إغسلي الخضروات وقطعيها إلى قطع متساوية الحجم. ٢. صبِّي ٣٠٠ مللي من ماء الصنفوري في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي الطعام المحضر على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بقطاء البخار. ٣. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة. - ثمار الجزء الصغيرة والبروكولي والقرنبيط والقرع الصيفي والسبانخ	درجة حرارة الغرفة	قطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار رف منخفض صينية معدنية	٠.٢٠-٠.٨.. كجم	خضروات (قطع صغيرة)	St 1
١. إغسلي الخضروات وقطعيها إلى قطع مربعة الشكل. ٢. صبِّي ٣٠٠ مللي من ماء الصنفوري في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي البيض على طبق التبخير. غطيه بقطاء البخار. ٣. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة. - الكرنب والبطاطس	درجة حرارة الغرفة	قطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار رف منخفض صينية معدنية	٠.٢٠-٠.٨.. كجم	خضروات (قطع كبيرة)	St 2
١. أختاري ثمار طماطم صغيرة. وإذا كانت ثمار الطماطم كبيرة للغاية، قطعيها إلى أنصاف. ٢. صبِّي ٣٠٠ مللي من ماء الصنفوري في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على وعاء بخار الماء. ضعي الطعام المحضر على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بقطاء البخار. ٣. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة دقيقة واحدة.	درجة حرارة الغرفة	قطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار رف منخفض صينية معدنية	٠.٢٠-٠.٨.. كجم	طماطم	St 3
١. إغسلي الطعام وتتبيله حسب الحاجة. ٢. صبِّي ٣٠٠ مللي من ماء الصنفوري في وعاء بخار الماء. ضعي طبق التبخير على صينية الطهي بالبخار. ضعي الطعام المجهز على طبق التبخير في طبقة واحدة. غطيه بقطاء البخار. ٣. ضعي وعاء بخار الماء في منتصف الرف السفلي على الصينية المعدنية. ٤. وبعد الطهي بالبخار، ضعيه في الفرن لمدة ١ إلى ٢ دقيقة.	مبردة	قطاء البخار صحن البخار وعاء الماء بالبخار رف منخفض صينية معدنية	٠.٢٠-٠.٨.. كجم	أرجل فراخ	St 4

**ملاحظة:** يمكن ضبط مدة الطهي باستخدام القرص المدرج أثناء طهي الوجبة.

# طبخ بالبخار

سوف أوضح لكم في المثال التالي طريقة طهي سمكة كاملة ٦ .. كجم (St 6).



اضغط على زر **STOP/CLEAR**.

هذه الوظيفة تسمح لك بالطبع الرقيق.

تنبيهات :

١. استخدم قفازات الفرن دائمًا عند إخراج المبخرة من الفرن. لأنها سلخنة جدا.

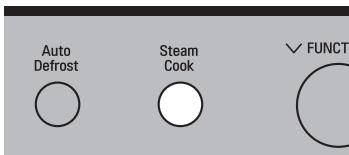
٢. لا تضع مبخرة ساخنة على طاولة زجاجية أو مكان سهلة الإذابة بعد الطبخ. وتأكد دائمًا من استخدام حشوة أو صينية.

٣. عند استخدام هذه المبخرة، صب ٣٠٠ ملليلتر من الماء على الأقل قبل الاستخدام، الأمر قد يؤدي إلى الطبع غير الناضج، أو قد يؤدي إلى إحداث حريق أو خلل كبير في الجهاز.

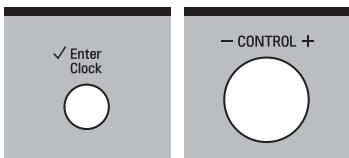
٤. خذ علية عند نقل المبخرة بالماء.

٥. عند استخدام المبخرة، لا بد من ضبط غطاء البخار ووعاء الماء للتغيير في مكانيهما تمامًا. وقد تتفجر البسيخات أو الجوزة بدون ضبط غطاء البخار ووعاء الماء للتغيير.

٦. لا تستخدم هذه المبخرة مع أجهزة من موبيل آخر. والأمر قد يؤدي إلى إحداث حريق أو خلل كبير في الجهاز.

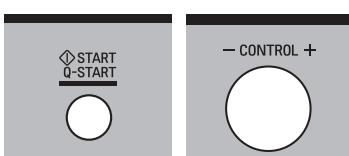


اضغط على زر **Steam Cook** (疔).



أثر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "St 6".

اضغط على زر **Enter/Clock** لتأكيد الصنف.



أثر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "0.60 kg".

اضغط على زر **START/Q-START**.

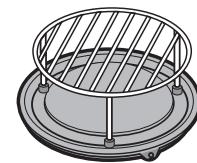
أثناء الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل مدة الطهي عن طريق إدارة قرص **CONTROL**.

الوظيفة	الفئة	حد الوزن	الوعاء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات														
طبخ تقائي سريع	Ac 12	٣٠..١٠ كجم	رف منخفض + صينية معدنية + سلطانية موقد الميكرويف الآمنة ذات الغطاء	حرارة الغرفة	<p>ضع الأرز / المعكرونة والماء المخلٍ مع ٤/١ إلى ملعقة شاي ملح في وعاء عميق وكبير (٢ لتر). عند صدور صوت، حركها مرة واحدة.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>الغطاء</th> <th>الوزن</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الماء</td> <td>١٠٠ جرام</td> </tr> <tr> <td>الأرز</td> <td>٢٠٠ جرام</td> </tr> <tr> <td>الغطيرة</td> <td>٤٠٠ مل</td> </tr> <tr> <td>بدون غطاء</td> <td>١٢٠٠ مل</td> </tr> <tr> <td>قم بالتفطية والتهوية باستخدام غطاء</td> <td>٣٠٠ مل</td> </tr> <tr> <td>٩٠٠ مل</td> <td>٦٠٠ مل</td> </tr> </tbody> </table> <p>**الأرز - بعد الانتهاء من عملية الطهي، اترك الطعام مغطى لمدة ٥ دقائق أو إلى أن يتم امتصاص الماء.</p> <p>**المعكرونة - أثناء عملية الطهي، قم بالقليل عدة مرات عند الحاجة. بعد الانتهاء من عملية الطهي، انتظر لمدة من ١ إلى ٢ دقيقة. قم بغسل المعكرونة باستخدام الماء البارد.</p>	الغطاء	الوزن	الماء	١٠٠ جرام	الأرز	٢٠٠ جرام	الغطيرة	٤٠٠ مل	بدون غطاء	١٢٠٠ مل	قم بالتفطية والتهوية باستخدام غطاء	٣٠٠ مل	٩٠٠ مل	٦٠٠ مل
الغطاء	الوزن																		
الماء	١٠٠ جرام																		
الأرز	٢٠٠ جرام																		
الغطيرة	٤٠٠ مل																		
بدون غطاء	١٢٠٠ مل																		
قم بالتفطية والتهوية باستخدام غطاء	٣٠٠ مل																		
٩٠٠ مل	٦٠٠ مل																		

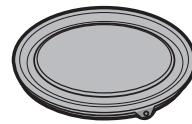
(رف منخفض + صينية معدنية)



(الرف المرتفع + صينية معدنية)



(صينية معدنية)

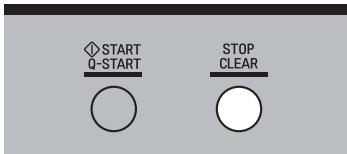


الوظيفة	الفئة	حد الوزن	الوعاء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
طبخ تقليدي سريع	Ac 7	١.٨٠-٠.٨٠ كجم	رف منخفض + صينية معدنية	مبرد	أدهن اللحم بالسمن الصناعي المذاب أو الزبد. ضع الطعام على الرف السفلي. عند صدور صوت، أقلب الطعام ثم اضغط على الزر بدء لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أبق الطعام مغطى بالرقيقة المعدنية لمدة ١٠ دقائق.
	Ac 8	١٠٠-٠.٢٠ كجم	الرف المرتفع + صينية معدنية	حرارة الغرفة	اختر ثمار البطاطس ذات الحجم المتوسط (٢٠٠-٢٢٠ جرام لكل ثمرة بطاطس) واغسلها وقفها. اطعن البطاطس عدة مرات باستخدام شوكة. ضع ثمار البطاطس على الحامل العلوي. اضبط الوزن واضغط على زر البدء (Start). اقلب الطعام على الوجه الآخر عندما تصدر الصافرة. أخرج البطاطس من الفرن بعد طهيها. اتركها وهي مغطاة بورق الرقائق المعدنية (الفوily) لمدة ٥ دقائق.
	Ac 9	١٠٠-٠.٤٠ كجم	رف منخفض + صينية معدنية	محمد	ضع العشاء المجمد بدون غطاء على الرف السفلي.
	Ac 10	١٠٠-٠.٢٠ كجم	رف منخفض + صينية معدنية + سلطانية موقد الميكروويف الآمنة ذات الغطاء	حرارة الغرفة	قم بقطيع الخضروات إلى قطع صغيرة. **البروكولي: قم بقطيعه إلى قطع في حجم الأهار الصغيرة. **الجزر: قم بقصيره وقطيعه إلى شرائح سُمكها ٥ مم. ضع الخضروات في سلطانية موقع الميكروويف الآمنة. أضف الماء. قم بتنعيمها ببطأ. عند صدور صوت، حركها مرة واحدة. بعد الانتهاء من عملية الطهي، حركها واتركها لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. أضف كمية من الماء حسب الكمية. ٢**، ٥-٠.٠ كجم: ملعقة طاولة ٥٥**، ٤-٠.٠ كجم: ملعقة طاولة
	Ac 11	١٠٠-٠.٢٠ كجم	رف منخفض + صينية معدنية + سلطانية موقد الميكروويف الآمنة ذات الغطاء	محمد	ضع الخضروات في سلطانية موقع الميكروويف الآمنة. أضف الماء. قم بتنعيمها ببطأ. عند صدور صوت، حركها مرة واحدة. بعد الانتهاء من عملية الطهي، حركها واتركها لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. أضف كمية من الماء حسب الكمية. ٢**، ٥-٠.٠ كجم: ملعقة طاولة ٥٥**، ٤-٠.٠ كجم: ملعقة طاولة

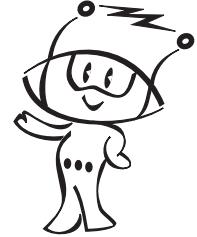
الوظيفة	الفئة	حد الوزن	الوعاء	درجة حرارة الطعام	الإرشادات
طبخ تقائي سريع	بيتزا مجمرة Ac 1	٢٠..٥٠ كجم	صينية معدنية	مجد	تستخدم هذه الوظيفة لطهي البيتزا المجمدة. أخرج العبوة بكمالها وضعيها في الدرج المعدني. بعد الانتهاء من عملية الطهي، انتظر لمدة من ١ إلى ٢ دقيقة.
مقليات فرنسيّة Ac 2	٧٥..٢٠ كجم	الطبق الزجاجي الصامد للحرارة + الرف المرتفع + صينية معدنية	مجد	الطبق الزجاجي الصامد للحرارة قم بالتقطي بوضع طبقة واحدة من الطعام للحصول على أفضل النتائج. عندما تصدر الصافرة، أقلّ الطعام على الوجه الآخر ثم اضغط على زر البدء (Start) لمواصلة الطهي. بعد الانتهاء الطهي، أخرج الطعام من الفرن وانتظر لمدة دقيقة أو دقيقتين.	
دجاجة كاملة Ac 3	١٨٠..٨٠ كجم	رف منخفض + صينية معدنية	مبرد	مجد	قم بدهان الدجاجة بالكامل بالسمن الصناعي المذاق أو الزيد أو التوابل عند الرغبة في ذلك. ضع الدجاجة الكاملة مع جعل جانب الصدر لأنفه على الرف السفلي. عند صدور صوت، قم بإفراغ الصهارة وأقلّ الطعام على الفور. ثم اضغط على الزر بدء لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أبق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ١٠ دقائق.
قطع دجاج Ac 4	٨٠..٢٠ كجم	الرف المرتفع + صينية معدنية	مبرد	مجد	ضع قطع الدجاج على الرف العلوي عند صدور صوت، أقلّ الطعام. ثم اضغط على زر البدء لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أبق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ٢ إلى ٥ دقائق.
شرائح اللحم Ac 5	١٢٠..٣٠ كجم	الرف المرتفع + صينية معدنية	مبرد	مجد	ضع الطعام على الرف العلوي. عند صدور صوت، أقلّ الطعام. ثم اضغط على الزر بدء لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، قم بتقديمه على الفور.
لحم ضأن Ac 6	١٨٠..٨٠ كجم	رف منخفض + صينية معدنية	مبرد	مجد	قم بإزالة الدهون الزائدة عن اللحم الضأن. أدهن اللحم بالسمن الصناعي المذاق أو الزيد. ضعي على الرف السفلي الموجود على الدرج المعدني. عند صدور صوت، أقلّ الطعام. ثم اضغط على الزر بدء لمتابعة عملية الطهي. بعد الانتهاء من عملية الطهي، أبق الطعام مغطى بالرقائق المعدنية لمدة ١٠ دقائق.

# طبخ تلقائي سريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية طبخ ٤.. كجم من البيتزا المجمدة (Ac 1).

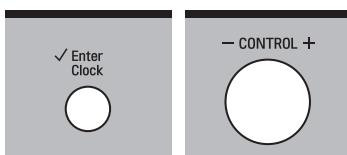


اضغط على زر .STOP/CLEAR



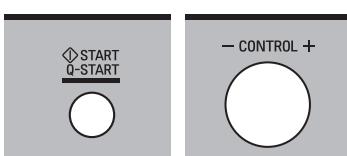
اضغط على زر .( <sup>Auto</sup> ) Speed Auto Cook

وظيفة الطبخ التلقائي السريع تسمح لك بطبخ معظم الأطعمة المفضلة بسرعة باختيار نوع الطعام ووزن الطعام.



أدر مقبض قرص CONTROL حتى تعرض الشاشة "Ac 1".

اضغط على زر Enter/Clock لتأكيد الصنف.



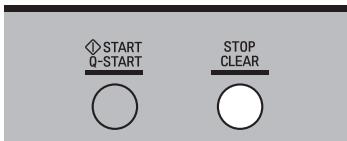
أدر مقبض قرص CONTROL حتى تعرض الشاشة "0.40 kg".

اضغط على زر START/Q-START

أثناء الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل مدة الطهي عن طريق إدارة قرص CONTROL وبعد الطهي، يجب ارتداء قفازات لخراج الصينية المعدنية/الوعاء من الفرن حيث أنها تكون ساخنة.

# الطبع الجمعي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة الميكروويف على ٣٦٠ واط ودرجة الحرارة على ٢٠٠ م لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.

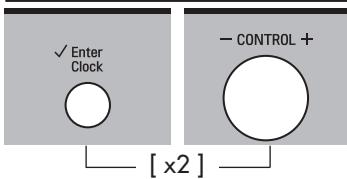


اضغط على زر **STOP/CLEAR**



أثر قرض **FUNCTION** الخاص بمجموعة السرعات ( ) لتحديد وضع مجموعة السرعات (Co-5).

اضغط على **Enter/Clock** لتأكيد مجموعة السرعات.

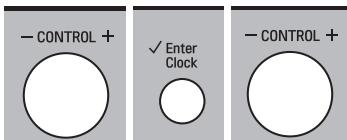


أثر مقبض قرض **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "Co-5".

اضغط على **Enter/Clock** لتأكيد مجموعة السرعات.

أثر مقبض قرض **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "200°C".

اضغط على زر **Enter/Clock** لتأكيد درجة الحرارة.

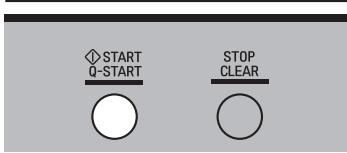


أثر مقبض قرض **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "360W".

اضغط على زر **Enter/Clock** لتأكيد الطاقة.

أثر مقبض قرض **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "25:00".

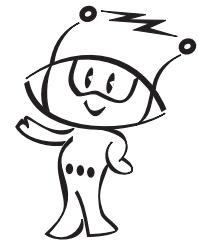
اضغط على زر **START/Q-START**



أثناء الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل مدة الطهي عن طريق إدارة قرض **CONTROL**.

وبعد الطهي، يجب ارتداء قفازات لإخراج الصينية المعدنية/الوعاء من الفرن حيث أنها تكون ساخنة.

الطبع الجمعي  
السريري  
(Co-5)



يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة الميكروويف (١٨٠ واط ، ٣٦٠ واط و ٦٠٠ واط) في وضعية الطبخ الجمعي السريع (Co-5).

## \* صنف الطبخ الجمعي السريع

١- شوائية + طاقة الميكروويف Co-1

٢- شوائية + طاقة الميكروويف Co-2

٣- شوائية + طاقة الميكروويف Co-3

٤- بالهواء الحار+طاقة الميكروويف Co-4

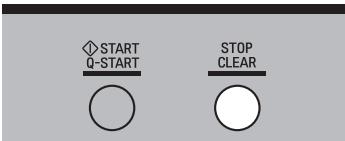
٥- (أداة التسخين الأمامي +

أداة التسخين الأسفل) +

طاقة الميكروويف Co-5

# الطبخ الجماعي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة المايكروويف على ٣٦٠ واط ودرجة الحرارة على ٢٠٠ ° م لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.

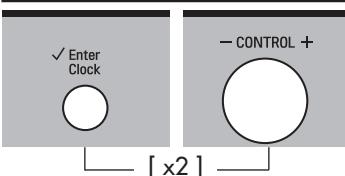


اضغط على زر STOP/CLEAR.



أثر قرص FUNCTION الخاص بمجموعة السرعات ( ) لتحديد وضع مجموعة التقليل الحراري (Co-4).

اضغط على زر Enter/Clock لتأكيد الطبخ بالهواء الحار.

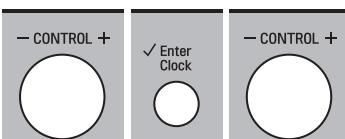


أثر مقبض قرص CONTROL حتى تعرض الشاشة "Co-4".

اضغط على زر Enter/Clock لتأكيد مجموعة السرعات.

أثر مقبض قرص CONTROL حتى تعرض الشاشة "200°C".

اضغط على زر Enter/Clock لتأكيد درجة الحرارة.

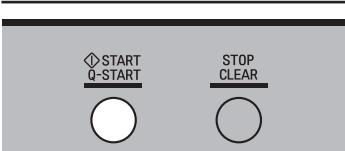


أثر مقبض قرص CONTROL حتى تعرض الشاشة "360W".

اضغط على زر Enter/Clock لتأكيد الطاقة.

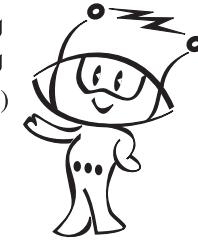
أثر مقبض قرص CONTROL حتى تعرض الشاشة "25:00".

اضغط على زر START/Q-START.



أشناء الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل مدة الطهي عن طريق إدارة قرص CONTROL. وبعد الطهي، يجب ارتداء قفازات لإخراج الصينية المعدنية/الوعاء من الفرن حيث أنها تكون ساخنة.

الطبخ الجماعي السريع (Co-4)



فرن المايكروويف مزود بوظيفة الطبخ الجماعي الذي يسمح لك بطبع الطعام بدرجات حرارة الهواء الحار والميكروويف في نفس الوقت أو بالتناوب. هذا يعني عادةً أن الوقت المستغرق أقصر لطبع الطعام. يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستويات طاقة المايكروويف (٠، ١٨٠ واط، ٣٦٠ واط و ٦٠٠ واط) في وضعية الطبخ الجماعي السريع (Co-4).

## \* صنف الطبخ الجماعي السريع

١- شواية + طاقة المايكروويف Co-1

٢- شواية + طاقة المايكروويف Co-2

٣- شواية + طاقة المايكروويف Co-3

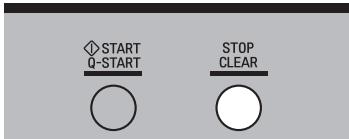
٤- طاقة المايكروويف + بالهواء الحار Co-4

٥- أداة التسخين الأعلى + أداة التسخين الأسفل Co-5

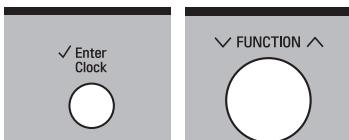
طاقة المايكروويف

# الطبخ الجماعي السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية برمجة فرنك بطاقة الميكروويف على ٣٦٠ واط والشواية لوقت الطبخ لمدة ٢٥ دقيقة.

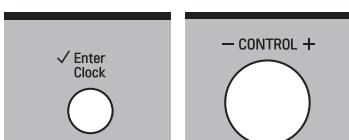


اضغط على زر **STOP/CLEAR**



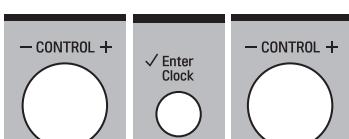
أبر قرص **FUNCTION** الخاص بمجموعة السرعات (🕒) لتحديد وضع مجموعة الشواية (Co-1, 2, 3).

اضغط على زر **Enter/Clock** لتأكيد مجموعة السرعات.



أبر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "Co-1".

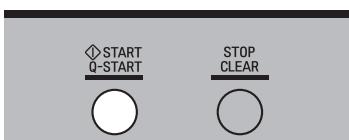
اضغط على زر **Enter/Clock** لتأكيد الشواية - ١.



أبر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "360W".

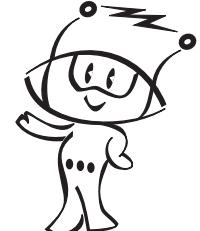
اضغط على زر **Enter/Clock** لتأكيد الطاقة.

أبر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "25:00".



أثناء الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل مدة الطهي عن طريق إدارة قرص **CONTROL**. وبعد الطهي، يجب ارتداء قفازات لإخراج الصينية المعدنية/الوعاء من الفرن حيث أنها تكون ساخنة.

الطبخ الجماعي السريع  
(Co-1, 2, 3)



فرن الميكروويف مزود بوظيفة الطبخ الجماعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بأداة التسخين والميكروويف في نفس الوقت أو بالتناوب. هذا يعني عادة أن الوقت يستغرق أقصر لطبخ الطعام.

يمكنك ضبط ثلاثة أنواع من مستوى الطاقة الميكروويف (١٠٠ واط ، ٣٦٠ واط و ٦٠٠ واط) في وضعية الطبخ الجماعي السريع.

## \* صنف الطبخ الجماعي السريع

١- شواية + طاقة الميكروويف Co-1

٢- شواية + طاقة الميكروويف Co-2

٣- شواية + طاقة الميكروويف Co-3

٤- بالهواء الحار+طاقة الميكروويف Co-4

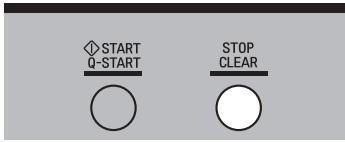
(أداة التسخين الأعلى +) Co-5

أداة التسخين الأسفل + طاقة الميكروويف

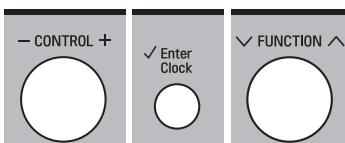
\* وضعية الشواية : راجع صفحة ٢٦

# لطبخ بالهواء الحار

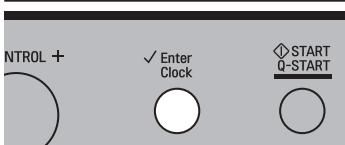
في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية استخدام وظيفة الطبخ بالهواء الحار من أجل طبخ بعض الأطعمة لمدة ٥٠ دقيقة على مستوى طاقة ٢٢٠ م.



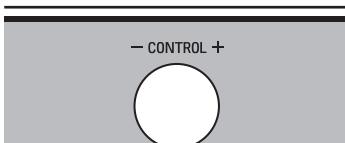
٢. للطبخ  
اضغط على زر .STOP/CLEAR



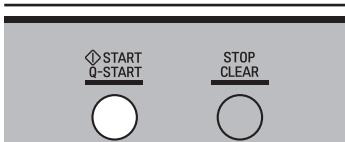
أبر قرص **FUNCTION** لتحديد وضع النقل الحراري (النقل الحراري).  
اضغط على **Enter/Clock** لتأكيد النقل الحراري.  
أبر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "220°C".



اضغط على زر **Enter/Clock** لتأكيد درجة الحرارة.



أبر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "50:00".



اضغط على زر **.START/Q-START**. وبعد الطهي، يجب ارتداء قفازات لخروج الصبّينة المعدنية/الوعاء من الفرن حيث أنها تكون ساخنة.

١. للتسخين المسبق  
اضغط على زر .STOP/CLEAR

أبر قرص **FUNCTION** لتحديد وضع النقل الحراري (النقل الحراري).  
اضغط على **Enter/Clock** لتأكيد النقل الحراري.  
أبر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "220°C".

يتسم فرن الانتقال الحراري بنطاق درجة حرارة (٤٠-٢٣٠) درجة مئوية، ١٠٠-٢٠٠ درجة مئوية.

يتميز هذا الفرن بوظيفة التحمير عندما تصل درجة حرارته إلى ٤٠ درجة مئوية. ينبغي أن تنتظر حتى يبرد الفرن لاتك لن تستطيع استخدام وظيفة التحمر إذا كانت درجة حرارة الفرن أكبر من ٤٠ درجة مئوية.

يتاح لك إطالة فترة الطهي لتصل إلى ٩ ساعات إذا وصلت درجة الحرارة إلى ٤٠ درجة مئوية مع تنشيط وظيفة النقل الحراري في فرن الميكروويف الموجود قيد التشغيل.

يستغرق الفرن بضع دقائق للوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

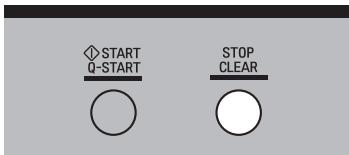
بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المناسبة، تنبئ من الفرن صافرة تتيح لك معرفة أنك قد وصلت إلى درجة الحرارة المناسبة. ثم ضع الطعام في الفرن: ثم اضبط الفرن لبدء الطهي.

يجب استعمال الحامل السفلي أثناء الطهي بالنقل الحراري.

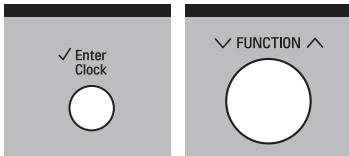
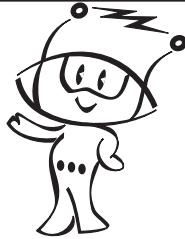


# الطبخ بالشواية

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية استخدام الشواية - 1 لطبخ بعض الأطعمة لمدة 12 دقيقة و 30 ثانية.

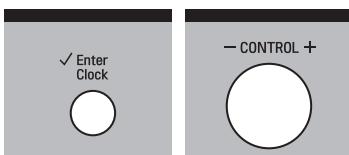


اضغط على زر **STOP/CLEAR**.



أبر قرص **FUNCTION** لتحديد الم Shawwa (三).

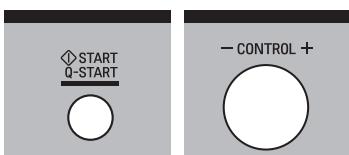
اضغط على زر **Enter/Clock** لتأكيد وظيفة الم Shawwa.



أبر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "Gr-1".

اضغط على زر **Enter/Clock** لتأكيد الصنف.

الصنف	العرض	التشغيل آلة التسخين
Gr-1	1- شواية ١٥٥. (واط)	آلة التسخين الأعلى (
Gr-2	٢- شواية ١١٠. (واط)	آلة التسخين الأعلى (
Gr-3	٣- شواية ٧٠٠. (واط)	آلة التسخين الأسفل (



أبر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "12:30".

اضغط على زر **START/Q-START**.

أثناء الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل مدة الطهي عن طريق إدارة قرص

**CONTROL**.

وبعد الطهي، يجب ارتداء قفازات لإخراج الصينية المعدنية/الوعاء من الفرن حيث أنها تكون ساخنة.

هذه الوظيفة تمكّنك من تحمير الطعام وطهيّه بسرعة.

ضع رف الشواية على الصينية المعدنية في وضعية الشواية.

لابد من استخدام الرف المرتفع أثناء الطبخ بالشواية.



# مستوى طاقة الميكروويف

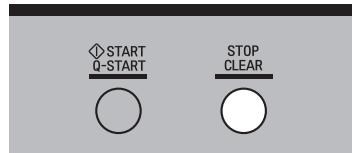
فرن الميكروويف مزود بخمس مستويات لطاقة الميكروويف لمنحك الخيار والمرونة في التحكم بتشغيله وعملية الطبخ. الجدول التالي يحتوى على بعض الأطعمة ومستوى طاقة الطبخ الموصى بها عند استخدام هذا الفرن.



مستوى الطاقة	قوة الخروج	الاستخدام	الملحقات
العالي	٩٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>غلي الماء</li> <li>طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضروات</li> <li>طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ</li> </ul>	 رف منخفض + صينية معدنية
المتوسط العالى	٦٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>إعادة جميع أنواع من الأطعمة</li> <li>شوي اللحم والدجاج</li> <li>طبخ الفطر والمحار</li> <li>طبخ الأطعمة المحتوية على الجبن والبيض</li> </ul>	
المتوسط	٢٦ واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدوره</li> <li>إعداد البيضات</li> <li>طبخ كاستارد</li> <li>إعداد الأرز، والحساء</li> </ul>	
إذابة الثلج / المتوسط المنخفض	١٨ واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>إذابة الثلج من جميع الأنواع من الأطعمة</li> <li>إذابة الزبدة والشوكولات</li> <li>طبخ اللحم المقطوع عسيرة المضغ الأقل</li> </ul>	
المنخفض	٩٠ واط	<ul style="list-style-type: none"> <li>تليين الزبدة والجبن</li> <li>تليين الأيسكريم</li> <li>تكثير خميرة في العجين</li> </ul>	

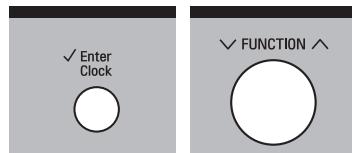
# الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك أن تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على طاقة ٦٠٠ واط لمدة ٥ دقائق و ٣٠ ثانية.



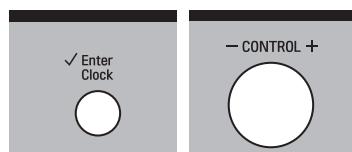
تأكد من أن تركيب فرن المايكروويف بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر **STOP/CLEAR**.



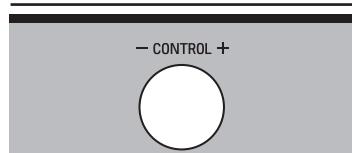
أبر قرص **FUNCTION** لتحديد وظيفة المايكروويف (≈).

اضغط على زر **Enter/Clock** لتأكيد وظيفة المايكروويف.

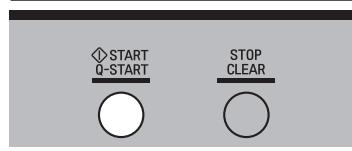


أبر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "600W".

اضغط على زر **Enter/Clock** لتأكيد الطاقة.

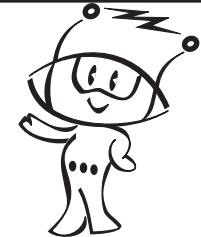


أبر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرض الشاشة "5:30".



اضغط على زر **START/Q-START**.

أثناء الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل مدة الطهي عن طريق إدارة قرص **CONTROL**.



فرن المايكروويف له خمسة مستويات من طاقة المايكروويف. ويتم اختيار مستوى الطاقة العالية تلقائياً ويمكنك اختيار مستويات مختلفة من الطاقة بتدوير الحلقة.

## الطاقة

العالي ٩٠٠ واط

المتوسط العالي ٦٠٠ واط

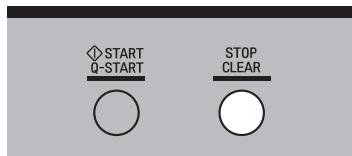
المتوسط ٣٦٠ واط

إذابة الثلج /  
المتوسط المنخفض ١٨٠ واط

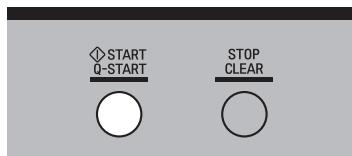
المنخفض ٩٠ واط

# التشغيل السريع

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية ضبط دقيقتين من الطبع على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط).



اضغط على زر STOP/CLEAR.

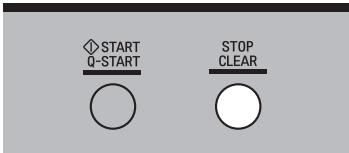


اضغط على زر START/Q-START مرات لاختيار دقيقتين على مستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط).

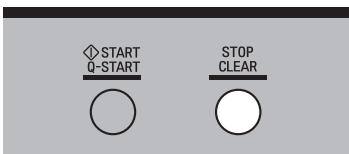
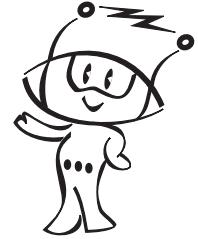
عندما يبدأ الفرن بالتشغيل قبل الضغط الرابع على الزر.

وظيفة التشغيل السريع تسمح لك بضبط فترة ٣٠ ثانية لمستوى الطاقة العالي (٩٠٠ واط) بالضغط على زر START/Q-START

# الإشراف العائلي

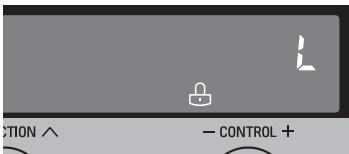


اضغط على زر .STOP/CLEAR

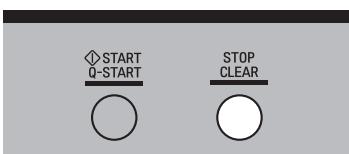


اضغطي مع الاستمرار على STOP/CLEAR حتى تظهر "L" و  على الشاشة ويسمع صوت صفارة. الأن تم ضبط القفل الآلي.

سوف يختفي الوقت من الشاشة لكن سيظهر مرة أخرى على الشاشة لبعض ثواني في وقت لاحق.



إذا قمت بالضغط على أي زر، سوف تظهر "L" و  على الشاشة.



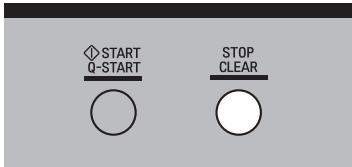
وإلغاء إيقاف/الفأء اضغط على الاستمرار على STOP/CLEAR حتى تختفي "L" و  . سوف تسمع صوت صفارة عند تحرير الزر.

فرن المايكروويف مزود بوظيفة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ.

في حالة ضبط الإشراف العائلي، لا يمكنك تشغيل أية وظيفة للفرن ولا يمكنك القيام بالطبخ. ولكن يمكن للأطفال فتح باب الفرن!

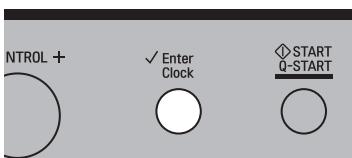
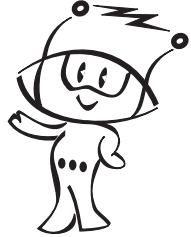
# كيفية ضبط الساعة

سأوضح لك في المثال التالي طريقة ضبط الوقت على 14:35.  
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



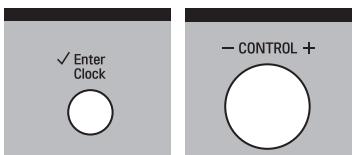
تأكد من أنك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر **STOP/CLEAR**.



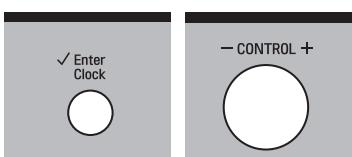
اضغط على زر **Enter/Clock** مرة.

**ملاحظة : وميض المعلومات**  
عند ضبط الوضعيّة، توّضّح  
إرشادات الخطوة التالية.



أدر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرّض الشاشة "14:00".

اضغط على زر **Enter/Clock** لتأكيد الساعة.



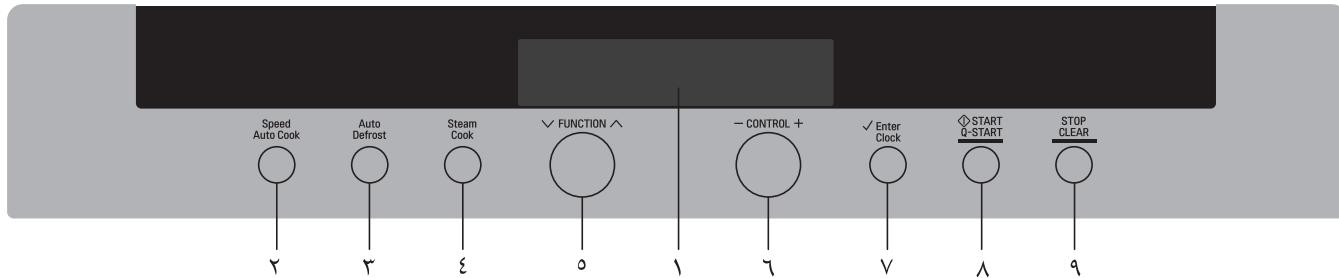
أدر مقبض قرص **CONTROL** حتى تعرّض الشاشة "14:35".

اضغط على زر **Enter/Clock**  
وعندئذ تبدأ الساعة بعدها.

عندما يتم توصيل قابس الفرن للمرة الأولى بالقبس الكهربائي أو عندما يعود التيار الكهربائي بعد انقطاعه، ستضيء جميع أجزاء شاشة العرض لمدة 15 ثانية ثم تعرّض الشاشة "12:00" وستحتاج بعد ذلك إلى إعادة ضبط الساعة.

إذا كانت الساعة (أو زجاج العرض) يشير إلى أي رمز غريب، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة أخرى واعد ضبط الساعة.

# لوحة التحكم



١. **شاشة العرض** : يمكنك عرض وظيفة الأوضاع، والوقت، ومدة الطهي، ومستوى الطاقة، وتصنيفات الطهي.

٢. **Speed Auto Cook** : يتيح لك الطهي التلقائي السريع طهي معظم

مأكولاتك المفضلة بشكل سريع من خلال اختيار نوع الطعام وزنه.

٣. **Auto Defrost** : يمكنك تحديد نوع الطعام وزنه.

٤. **Steam Cook** : يسمح لك الطهي بالبخار بطيئاً معظم أكلاتك المفضلة عن طريق الاختيار السريع لنوع الطعام وزنه.

٥. **FUNCTION** : يمكنك تحديد الوظيفة المطلوب تشغيلها.

٦. **CONTROL** :

• يمكنك تحديد مدة الطهي، ودرجة الحرارة، والوزن، وتصنيفات الطهي.

• يمكنك إطالة أو تقصير مدة الطهي في أي وقت عن طريق إدارة مقبض الفرسق المدرج (باستثناء وضع تسخين الطعام المجمد و مزيل الروائح).



٦ اضغط على زر إيقاف/إلغاء ، واضغط على زر تشغيل/تشغيل سريع مرة لضبط ٢. ثانية من وقت الطبخ.



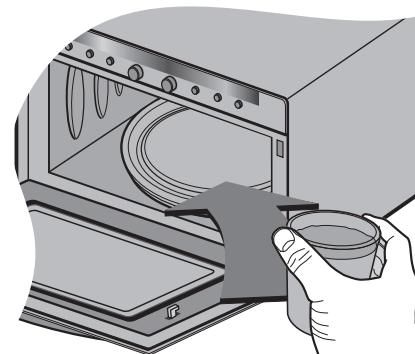
الآن جهاز العرض تم تركيبه.

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

٩ قم بتوصيل قابس الفرن في مخرج التيار الكهربائي العادي في المنزل. تأكد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج. إذا لم ي يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابس وادخله مرة أخرى في المخرج الكهربائي.

٤ افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب ضع الصينية المعدنية داخل الفرن.

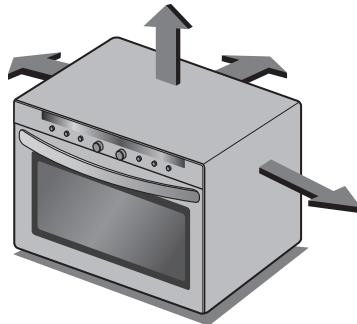
٥ املأ وعاء أمان الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ ملليلتر من الماء. ضعه فوق الصينية المعدنية واغلق باب الفرن باحكام. اذا كانت لديك شوكو بنوع الآنية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع صفحة ٤٣.



# فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن

عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيداً بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكّد من رفع كافة القطع الملحة بالفرن وغيرها. تأكّد أنّ الفرن غير مكسور أو مضرور نتيجة الشحن والتحميل.

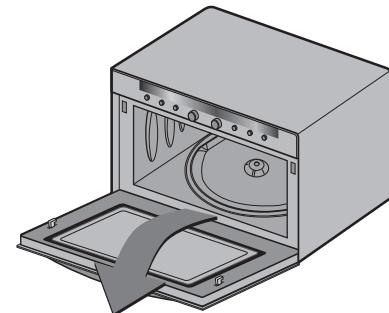
٢ وضع الفرن في المستوى والمكان الذي تريده بارتفاع يزيد عن ٨٥ سم ولكن تأكّد من وجود على الأقل ٢٠ سم فراغ فوقه و حوالي ١٠ سم فراغ وراءه من أجل التهوية المناسبة. مقدمة الفرن يجب أن تكون داخله على الأقل ٨ سم / ٢٢ سم على الأقصى عن حافة السطح لموضع فوّقه حتى لا يقع. مخرج حرارة الغازات موجود على السطح وجانب الفرن يجب عدم إغلاقه أو وضع أي شيء عليه.



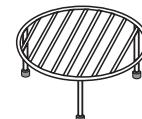
الموديل: MA3884VC  
 \* ينافي عدم استخدام هذا الفرن في الأغراض التموينية التجارية.  
 \* يمكن استخدام هذا الفرن كنوع مدمج.  
 \* يجب استخدام المجموعة المدمجة التي يتم تضمينها بواسطة شركة LG ELECTRONICS.

الموديل: MA3884NCR  
 \* ينافي عدم استخدام هذا الفرن في الأغراض التموينية التجارية.  
 \* لا يمكن استخدام هذا الفرن كنوع مدمج.

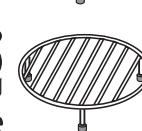
١ أخرج الفرن من صندوق الكرتون ووضعه على أرض مستوية.



الرف المرتفع  
(لوضعية الشواية)



رف منخفض  
(لوضعية المايكروويف والطبخ  
بالهواء الحار)



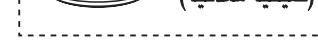
المبخر



غطاء البار



صحن البار



وعاء الماء بالبار  
(صينية معدنية)



صينية معدنية  
(إذابة الثلج)

# التنبيهات

## التنبيهات لتجنب التعرض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

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

١. تجنب استخدام أواني مستقيمة الأطراف برقية ضيقة
٢. عدم التسخين لفترة طويلة
٣. حرك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة أخرى عند منتصف فترة التسخين
٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلاً في الفرن ثم حركه مرة أخرى وافحص درجة الحرارة قبل الأكل لتجنب السعة ( خاصة لجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال). كن على حذر عند تناول الوعاء.

### تحذير !

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

لا يمكنك تشغيل الفرن والباب مفتوحاً بسبب وجود قفل أمن تشابكي في نظام الباب. قفل الأمان التشابكي يوقف عمل الفرن وعملية الطبخ تلقائياً عن فتح الباب. لذلك يجب عدم التلاعب بقفل الأمان التشابكي حتى لا ينتج تعرض مؤذن للطاقة الناتجة عن فرن المايكروويف

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

لا تشغل الفرن إذا كان تالفاً أو متعطلاً. ومن الضروري أن يُغلق باب الفرن بحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل في الباب أو سطوه.

يجب عدم تعديل أو تصليح الفرن إلا بواسطة خبير فني مختص.

### تحذير !

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

## تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. أتغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعدى عليك فهمها.

٣٢ لا يسمح للحاويات المعدنية للأغذية والمشروبات  
أثناء الطهي بالمايكرويف.

لا ينطبق هذا الشرط اذا حدد المصنع الموصفات  
في حجم والشكل للحاويات المعدنية المناسبة للطهي  
بالميكرويف

٣٣ يجب عدم تركيب أو تثبيت الجهاز خلف باب مز  
خرف وذلك تجنباً لإرتفاع درجة الحرارة.

### ! تحذير

٢٩. هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل  
باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم  
عن بعد منفصل.

٣٠. حرك محتويات الزجاجات وجرعات  
أغذية الأطفال الرضع وقم بفحص درجة  
حرارتها قبل استخدامها من أجل تجنب  
الاحتراق.

٣١. يحظر استخدام منظف البخار.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. يُغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعرّض لكitchenware. يتعذر عليك فهمها.

٢٨. ينبعي الإشراف على الأطفال (الصغار) لضمان أنهم لا يعبثون بالجهاز.

## تحذير !

٢٦. يتم تصنيع فرن الميكروويف هذا كي يستخدم في الوضع المستقل بذاته أو في الحالة المدمجة. يجب وضع فرن الميكروويف في خزانة.

٢٧. يمكن إجراء التوصيل عن طريق نزع القابس أو عن طريق دمج أحد المفاتيح في الوصلة السلكية الثابتة وفقاً للقواعد توصيل الأسلاك.

● يمكن أن يتسبّب استخدام قابس أو مفتاح غير مناسب إلى الصدمة الكهربائية أو الحريق.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. أُيغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتغدر عليك فهمها.

**٢٤. لا تستخدمي المنظفات الكاشطة القوية  
أو الأنواع الكاشطة المعدنية الحادة في  
تنظيف زجاج باب الفرن.**

حيث يمكن أن تتسبب في كشط السطح،  
مما قد يؤدي إلى انكسار الزجاج.

**٢٥. لا يجب استخدام هذا الفرن في أغراض  
إعداد الطعام للأغراض التجارية.**

يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى  
تلف الفرن.

## ! تحذير

السلك الأخضر والأصفر (GREEN & YELLOW) أو الأخضر (GREEN) يجب توصيله بالوصلة الطرفية المميزة بحرف G أو 

في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله عن طريق المصنع أو وكيل الخدمة التابع له أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي المخاطر. يمكن أن يتسبب الاستخدام غير الملائم في أضرار كهربائية جسيمة.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. يُغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعرّض لكitchenware لها.

## ٢٣. يجب تأريض هذا الجهاز.

الأسلاك في سلك التيار الرئيسي هذا ملونة وفقاً للأكواذ التالية  
أزرق ~ مُحَايد  
بني ~ كهرباء  
أخضر وأصفر ~ أرضي

حيث أن ألوان أسلاك سلك التيار الرئيسي الخاص بهذا الجهاز يمكن أن لا تتوافق مع العلامات اللونية المحددة للوصلات الطرفية في القابس، اتبعي ما يلي:

السلك الأزرق (BLUE) يجب توصيله بالوصلة الطرفية المميزة بحرف N أو ذات اللون الأسود (BLACK). السلك البني (BLACK) يجب توصيله بالوصلة الطرفية المميزة بالحرف L أو ذات اللون الأحمر (RED).

## تحذير !

٢١. إذا كانت هناك عناصر تسخين، يصبح الجهاز ساخناً خلال الاستخدام. يجب الانتباه وتجنب لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

● توجد مخاطر الحرق.

٢٢. اتبعي التوجيهات الدقيقة المقدمة من كل مصنع بالنسبة لمنتجات الفشار الخاصة بهم. لا تتركي الفرن دون مراقبة أثناء عمل الفشار. وإذا لم يتكون الفشار خلال المدة المقترنة، توقفي عن الطهي. لا تستخدمي كيس ورقى بني لعمل الفشار. لا تحاولي عمل الفشار من حبوب المتبقي.

● يمكن أن يؤدي الطهي الزائد إلى احتراق حبوب الذرة.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. أبغضي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتذرع عليك فهمها.

## ١٩. يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي بقایا للطعام.

يمكن أن يؤدي عدم الاحتفاظ بالفرن في حالة نظيفة إلى تأكل السطح، مما قد يؤثر بشكل عكسي على عمر الجهاز ويمكن أن يؤدي إلى وضع خطر.

٢٠. فقط استخدمي أداة اختبار درجة الحرارة التي يوصى بها مع هذا الفرن (بالنسبة للأجهزة التي توجد بها ميزة استخدام أداة استشعار درجة الحرارة).

لا يمكنك التأكد من دقة درجة الحرارة باستخدام أداة غير ملائمة لاختبار درجة الحرارة.

## تحذير !

١٨. قد تصبح درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها عالية أثناء عمل الجهاز. لا تلمسي باب الفرن والجحيرة الخارجية والجحيرة الخلفية وتجويف الفرن والملحقات والأطباق خلال وضع الشواء ووضع الحمل الحراري وعمليات الطهي التلقائي قبل التحقق من أنها ليست ساخنة.

وحيث أنها تصبح ساخنة، يمكن التعرض لخطر الحرق في حال عدم ارتداء قفازات مطبخ سميكة.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحرائق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. يُغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعرّض لكitchen فهمها.

١٧. عند تسخين الطعام أو طهيه في أوعية ممكّن التخلص منها مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو المواد القابلة للاحتراق الأخرى، راقبي الفرن وقومي بفحصه بشكل متكرر.

يمكن أن ينسكب الطعام بسبب إمكانية تأكل الوعاء، مما يمكن أن يتسبّب أيضًا في الحرائق.

## تحذير !

١٥. لا تحاولي القيام بالتحمير العميق بالزيت في الفرن.

يمكن أن يؤدي ذلك إلى الغليان المفاجئ للسائل الساخن.

١٦. وفي حالة ملاحظة إنبعاث دخان، أوقفي تشغيل الفرن أو إفصاله من التيار الكهربائي وتأكد من إغلاق باب الفرن لإخماد أي ألسنة لهب.

يمكن أن يتسبّب ذلك في الأضرار الجسيمة للسلامة مثل الحرائق أو الصدمة الكهربائية.

## تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. يُغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعرّض لها الفرن. يتعذر علىك فهمها.

١٣. **و قبل الطهي، قومي بثقب قشر البطاطس أو التفاح أو أي من هذه الفواكه أو الخضروات.**

⇨ حيث يمكن أن تنفجر.

١٤. **لا تقومي بطهي البيض بقشره. لا يجب تسخين البيض بقشره والبيض الكامل المغلي بشدة في أفران الميكروويف حيث يمكن أن تنفجر، حتى بعد انتهاء التسخين في الميكروويف.**

⇨ سوف يتكون الضغط دخل البيضة ثم تنفجر.

### ! تحذير

١١. **لا تشطفِي الصينية والرف بوضعها في الماء بعد الطهي مباشرة. يمكن أن يتسبّب ذلك في الكسر أو التلف.**

⇨ يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى تلف الفرن.

١٢. **تأكدِي من وضع الفرن بحيث يكون الجزء الأمامي من الباب على بعد ٨ سم أو أكثر خلف حافة السطح الموضوع عليه، لتجنب إنقلاب الجهاز بشكل غير مقصود.**

⇨ يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى الإصابة الجسدية وتلف الفرن.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحرير أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. يُغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعرّض لكitchenware.

٩. لا تستخدمي أوعية خشبية وأوعية خزفية تحتوي على طبقات داخلية معدنية (مثل الذهب أو الفضة). احرصي دائمًا على إزالة الأربطة المعدنية اللوكيبيّة تأكدي من أن أواني المطبخ مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف قبل الاستخدام.

⇨ حيث يمكن أن تسخن وتتحفم. ويمكن أن تتعرض الألوات المعدنية للتقوس في الفرن على وجه الخصوص، مما يمكن أن يتسبّب في أضرار جسيمة.

١٠. لا تستخدمي المنتجات الورقية المعدّة تدويرها.

⇨ حيث يمكن أن تحتوي على شوائب قد تتسبّب في الشرر و/أو الحرير عند استخدامها في الطهي.

## ! تحذير

٧. لا تشغلي الفرن وهي فارغة من الأفضل أن تتركي كوب ماء في الفرن إذا لم يكن مستخدماً. سوف يقوم الماء بامتصاص كل طاقة الميكروويف بأمان، في حالة تشغيل الفرن بدون قصد.

⇨ يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الملائم إلى تلف الفرن.

٨. لا تقومي بطيhi الأطعمة الملفوفة في فوط ورقية، مالم يكن كتاب الطهي الخاص بك يحتوي على تعليمات خاصة بالطعام الذي تقومين بطيhiه. ولا تستخدمي الجرائد بدلاً من الفوط الورقية في الطهي.

⇨ يمكن أن يتسبّب الاستخدام غير الملائم في الانفجار أو الحرير.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. أبغضي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعذر عليك فهمها.

☞ انتبهي عند التعامل مع الوعاء. يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات في الميكروويف إلى تأخير الغليان الفوار دون ظهور فقاعات. يمكن أن يؤدي ذلك إلى الغليان المفاجئ للسائل الساخن.

٦. توجد فتحة لإخراج العادم في الجزء العلوي أو السفلي من الفرن أو على جانبه. لا تسدِي فتحة الإخراج.

☞ يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلف الفرن والحصول على نتائج طهي ضعيفة.

## ! تحذير

- ٥. عند تسخين السوائل، مثل الحساء والصلصة والمشروبات في فرن الميكروويف الخاص بك،
  - \* تجنبي استخدام الأوعية ذات الجوانب المستقيمة والرقب الضيقة.
  - \* لا تقومي بالتسخين الزائد عن اللزوم.
  - \* قلبيي السائل قبل وضع الوعاء في الفرن وقلبيه مرة أخرى في منتصف وقت التسخين.
- \* وبعد التسخين، اتركيه في الفرن لفترة قصيرة، ثم قومي بتنقيبه أو رجه مرة أخرى بحرص وتحقق من درجة حرارته قبل الاستخدام لتجنب التعرض للحرائق (خاصة فيما يتعلق بمحتويات زجاجات التغذية وبرطمانات طعام الأطفال).

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. يُغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعرّض لكitchen لها.

٣. لا تستخدمي الفرن إذا كان به تلف. من الهام على وجه الخصوص غلق باب الفرن بالشكل الملائم وعدم وجود أي تلفيات في العناصر التالية: (١) الباب (مثنى) و(٢) المفصلات والمزاليل (مكسورة أو مقوكة) و(٣) موائع التسرب الخاصة بالباب وأسطح منع التسرب.

يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكروويف الزائدة.

٤. يرجى التأكد من الضبط الصحيح لأوقات الطهي، حيث تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام أوقات أقصر للطهي أو التسخين.

يمكن أن يؤدي الطهي الزائد إلى احتراق الطعام والتلف اللاحق للفرن الخاص بك.

## تحذير !

١. لا يمكنك تشغيل الفرن عندما يكون الباب مفتوحًا بسبب أقفال الأمان المدمجة في آلية الباب. من الهام أن لا تعيشي بقفل الأمان.

يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكروويف الزائدة. (تقوم أقفال الأمان بالغلق التلقائي لأي نشاط للطهي عند فتح الباب).

٢. لا تضعي أي أدوات (مثل فوط المطبخ ومناديل المائدة... الخ) في مابين الواجهة الأمامية للفرن والباب أو السماح بترابك بقایا الطعام أو المخلفات على أسطح منع التسرب.

يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض بشكل ضار لطاقة الميكروويف الزائدة.

## تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنبي مخاطر الحرائق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. يُغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. اهرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعرّض عليك فهمها.

٧. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، مالم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
٨. هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنزل والاستعمالات المشابهة مثل:
  - \* مطابخ العاملين في المتاجر والمكاتب
  - \* وبيئات العمل الأخرى؛
  - \* المزارع؛
  - \* بـ"واسطة العملاء في الفنادق والاستراحات والأماكن السكنية الأخرى؛
  - \* الأماكن التي تقدم خدمات المبيت والإفطار؛

### ! تحذير

٦. لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوّعية مغلقة حيث أنها تكون عرضة للانفجار. قومي بإزالة الغلاف البلاستيك من الطعام قبل الطهي أو إذابة الثلج. وعلى الرغم من ذلك، لاحظي أنه في بعض الحالات يجب تغطية الطعام بشريحة بلاستيك، للتسخين أو الطهي، حيث يمكن أن تنفجر.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحرائق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. يُغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعرّض لها فرنوك.

- يمكن أن يتسبّب الاستخدام غير الملائم في الأضرار المتعلقة بمخاوف السلامة مثل الحرائق أو الصدمة الكهربائية.
- ٥. يمكن أن تسخن الأجزاء القابلة للفك خلال الاستخدام. يجب الحرص على إبعاد الأطفال الصغار.
- حيث يمكن أن يتعرّضوا للحرائق.

## تحذير !

٣. يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن الجهاز ما لم تتم مراقبتهم باستمرار.
٤. هذا الجهاز غير مُخصص للاستخدام عن طريق الأطفال الصغار أو الأشخاص الضعاف بدنيًا. لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات الكافية حتى يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير الملائم.

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحرائق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. أبغضي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتذرع عليك فهمها.

الاستخدام أو الإصلاح بشكل غير ملائم إلى التعرض الضار لطاقة الميكروويف الزائدة أو إلى الصدمة الكهربائية.

٢. لا تستخدمي فرن الميكروويف لأغراض تجفيف الرطوبة. (مثل تشغيل الفرن على الصحف المبتلة أو الملابس أو لعب الأطفال والأجهزة الإلكترونية المبتلة أو ما شابه) فرن الميكروويف مصنوع بغرض تسخين الطعام والمشروبات. وتجفيف الطعام أو الملابس تسخين وسائد التدفئة، والخفين، والقطع الإسفنجية، والملابس المبللة، والأشياء المشابهة قد يؤدي إلى خطر التعرض للإصابة أو الاشتعال أو نشوب حريق. لتسخين الأطعمة والمشروبات.

## ! تحذير

١. لا تحاولي العبث بالباب أو موانع التسرب الخاصة بالباب أو لوحة التحكم أو مفاتيح قفل الأمان أو أي أجزاء أخرى من الفرن، أو إجراء أي عمليات ضبط أو إصلاح عليها. وهو ما يشمل إزالة أي غطاء مزود للحماية من التعرض لطاقة الميكروويف. لا تشغلي الفرن إذا كانت موانع التسرب الخاصة بالباب والأجزاء القريبة منه في فرن الميكروويف معيبة. يجب إجراء الإصلاحات عن طريق فني صيانة مؤهل فقط.

وعلى عكس الأجهزة الأخرى، فرن الميكروويف من الأجهزة عالية الفولتية وعالية التيار. يمكن أن يؤدي

# تعليمات هامة للسلامة

احتفظي به للرجوع إليه في المستقبل. يرجى قراءة واتباع جميع التعليمات قبل استعمال الفرن الخاص بك لتجنب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الجسدية أو التلف عند استعمال الفرن. يُغطي هذا الدليل جميع الظروف محتملة الوقوع. احرصي دائمًا على الاتصال بوكيل الخدمة أو المصنع الخاص بك فيما يتعلق بالمشكلات التي يتعرّض لها فرنوك.

هذا هو رمز تنبيه الأمان. يُستخدم هذا الرمز للتنبيه من المخاطر المحتملة التي يمكن أن تؤدي إلى وفاته أو إيذائه أو الآخرين.

**!** جميع رسائل الأمان سوف تتبع رمز تنبيه الأمان وأي من كلمة "تحذير" أو "انتبه". يُقصد بهذه الكلمات ما يلي:

**!** **تحذير** يُستخدم هذا الرمز في تنبيهك من المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي يمكن أن تسبب في الأضرار الجسدية الخطيرة أو الوفاة.

**!** **تحذير** يُستخدم هذا الرمز في تنبيهك من المخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي يمكن أن تسبب في الأضرار الجسدية أو تلف الممتلكات.

# المحتويات

المحتويات .....	٢
تعليمات هامة للسلامة .....	١٦ - ٣
التنبيهات .....	١٧
فتح صندوق الكرتون وتركيب الفرن .....	١٩ - ١٨
لوحة التحكم .....	٢٠
كيفية ضبط الساعة .....	٢١
الإشراف العائلي .....	٢٢
التشغيل السريع .....	٢٣
الطبخ بطاقة المايكروويف .....	٢٤
مستوى طاقة المايكروويف .....	٢٥
الطبخ بالشواية .....	٢٦
الطبخ بالهواء الحار .....	٢٧
الطبخ الجماعي السريع .....	٣٠ - ٢٨
طبخ تلقائي سريع .....	٣٤ - ٣١
طبخ بالبخار .....	٣٨ - ٣٥
التذويب التلقائي .....	٣٩
دليل إذابة الثلوج .....	٤٠
الطبخ بالأكثر أو الأقل .....	٤١
مزييل الروائح .....	٤٢
أواني الطبخ الأمامية بفرن المايكروويف .....	٤٣
خصائص المواد الغذائية و الطبخ بفرن المايكروويف .....	٤٤ - ٤٥
الأسئلة والأجوبة .....	٤٦
المواصفات التقنية .....	٤٧

## كيف يعمل فرن المايكروويف

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

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

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

## جهاز أمان تام

فرن المايكروويف، سولاريوم واحد من أكثر الأجهزة المنزلية ماناً. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائياً ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول إلى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.



# دليل المستخدم فرن الميكروويف الخفيف “SolarDOM™”

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل.

MA3884VC  
MA3884NCR

[www.lg.com](http://www.lg.com)

إل جي للإلكترونيات. كل الحقوق محفوظة 2014-J201 حقوق النشر



MFL30374550\_05