

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MS202***

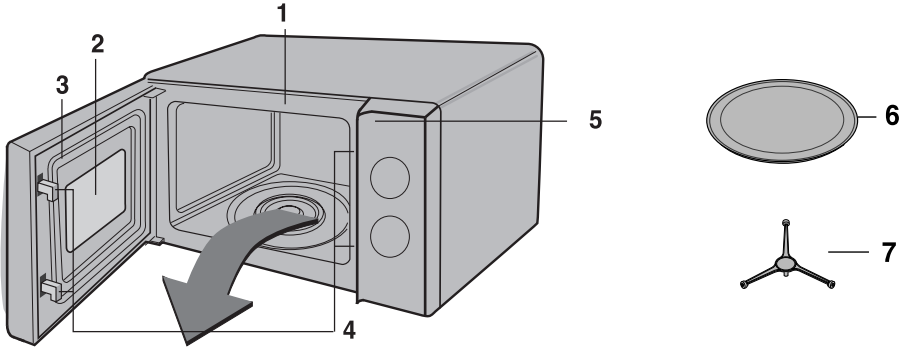
(optional, please check model specification)



MFL67457001

www.lg.com

Oven Parts/Forno/ أجزاء الفرن



(GB)

1. Front plate
2. Viewing window
3. Door seal
4. Safety lock system
5. Control panel
6. Glass tray
7. Roller rest

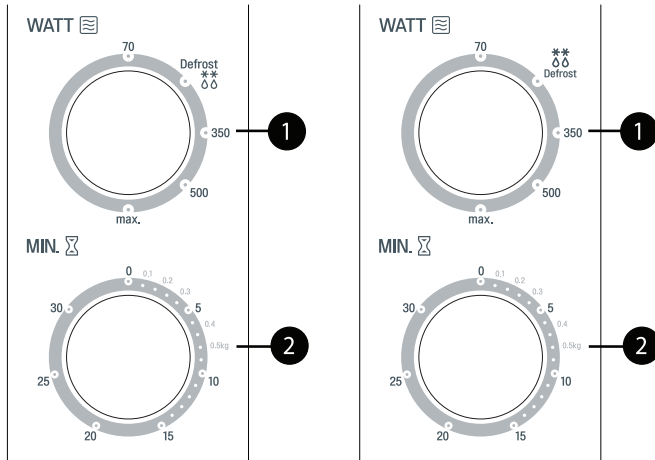
(F)

1. Plaque avant
2. Vitre
3. Joint de porte
4. Système de verrouillage de sécurité
5. Tableau de commande
6. Plateau en verre
7. Support rouleaux

(SA)

١. الصفيحة الأمامية
٢. نافذة العرض
٣. سدادة الباب
٤. نظام قفل الأمان
٥. لوحة التحكم
٦. الصينية الزجاجية

Control Panel/Tableau de commande/لوحة التحكم



MS202 ***



1 Power selector

Allows selection of desired power.

2 Timer

permits selection of the desired cooking time.



1 Sélecteur de puissance

Permet de choisir la puissance désirée.

2 Minuterie

Permet de choisir le temps de cuisson désiré.

1 مؤشر تحديد الطاقة (SA) يوفر إمكانية تحديد مستوى الطاقة المناسب.

2 الموقت يتيح إمكانية تحديد وقت الطهي المطلوب.

GB

P5

MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

F

P11

21NOTICE D'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Veillez lire avec attention cette notice d'utilisation avant la mise en fonction.

P17

SA

د دليل المالك

يرجى قراءة دليل المالك هذا بالكامل قبل التشغيل.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

The oven cannot be operated with the door open due to the safety interlocks built in the door mechanism which switch off cooking functions when the door is opened. Operating the oven with the door open could result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to tamper with the door mechanism.

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

Do not operate the 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.

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

WARNING

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

1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Do not overheat.
3. Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
4. After heating, allow to stand in the oven for a short time. Stir or shake the contents (especially feeding bottles and baby foods) and carefully check the temperature before use.

Installation

1. Remove all packing materials and accessories.
2. Place the oven on a level surface a minimum of 85cm above the floor with at least 30cm above and 10cm rear space to allow adequate ventilation. The side of the oven should be kept clear so there is air flow for ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping.
An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.
3. Plug your oven into a standard voltage household outlet. Ensure that the electrical circuit is at least 10 amps (13 amps for models MS202***) and that the oven is the only appliance on the circuit.

NOTE: • This appliance should not be used for commercial catering purposes.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Blue	- Neutral
Brown	- Live
Green and Yellow	- Earth

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

Cooking Utensils

COOKING UTENSILS

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave oven. The following chart summarises the proper use of cooking utensils in your oven:

Cooking utensils	Microwave	Grill
Heat resistant glass, glass ceramic	yes	yes
Ceramic, china	yes (Do not use china with gold or silver trim.)	yes
Metal cookware	no	yes
Non-heat resistant glass	no	no
Microwave plastic	yes	no
Plastic wrap	yes	no
Paper (cup, plates, towels)	yes	no
Straw, wicker and wood	no	no

Microwave

1. Most glass, glass ceramic, and heat resistant glassware utensils are excellent. Those with metal trim should not be used in a microwave oven.
2. Paper napkins, towels, plates, cups, cartons, and cardboard can be used in the microwave oven. Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
(Consult your cookbook for correct use of these products.)
3. Plastic dishes, cups, freezer bags, and plastic wraps may be used in the microwave oven. Follow the manufacturer's instructions or the information given in the cookbook when using plastics in the microwave oven.
4. Metal utensils and utensils with metallic trim should not be used in the microwave oven. For more information on the proper use of metal in your oven, please read the introduction section in the cookbook. If the use of aluminum foil, skewers, or utensils containing metal in the oven is specified in the recipe, allow at least 2.5cm clearance between the metal object and the interior oven wall. If arcing (sparks) occurs, remove immediately.

Note:

Consult your cookbook, individual recipes, and charts for correct use of cooking containers, products, and other useful information.

Grill

1. Heat resistant glassware, ceramic and metal cookware can be used.
2. Paper napkins, towels, and plastics should not be used.

Notes:

- Care should be taken when removing utensils or the glass turntable, as they may become hot during cooking.
- Only use a thermometer that is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Ensure the turntable is in place when you operate the oven.

Other Helpful Instructions

For best results and more enjoyable cooking, please read these comments thoroughly.

For Best Results:

1. When determining the time for a particular food, begin by using minimum time and checking condition occasionally. It is easy to overcook food because microwaves cook very quickly.
2. Small quantities of food, or foods with low water content may dry out and become hard if cooked too long.

Defrosting Frozen Foods:

1. Foods that have been frozen can be placed directly in the oven for thawing. (Be certain to remove any metallic ties or wraps.)
2. Defrost according to the Defrosting Tips found in this Manual.
3. For areas of the food thawing faster than others, cover with small pieces of aluminium foil. This helps slow down or stop the defrosting process.
4. 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.

5. It may be necessary to increase or decrease the cooking time in some recipes, depending on the starting temperature of the foods.

NOTE:

Air from the vent may become warm during cooking.

Browning:

There are a few foods which are not cooked long enough in the microwave oven to brown and may need additional colour.

Coatings such as paprika, and browning agents such as Worcestershire sauce may be used on chops, meat patties or chicken pieces.

Roasts, poultry or ham, cooked for 10-15 minutes or longer, will brown without extra additives.

Cleaning and Care

BE SURE THE OVEN IS TURNED OFF BEFORE CLEANING.

Keep the oven interior surfaces clean and dry. As a general rule clean after each use.

INTERIOR WALLS

Remove any crumbs and food remains between the door and oven using a damp cloth. This area has to be particularly well cleaned to ensure the door will close properly. Remove any grease splashes with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use abrasives which may scratch and damage the painted surface of the oven.

NEVER POUR WATER INTO THE OVEN

ROLLER REST

The roller rest should be removed and cleaned in hot soapy water at least once a week to prevent grease restricting the rotation of the wheels.

DOOR

The door and door seals should be kept clean at all times. Use only warm, soapy water to 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.

EXTERIOR

Clean with mild soap and warm water, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive materials. Do not spill water in the vents. If the power lead becomes soiled wipe it with a damp cloth.

Operating Procedure

MICROWAVE COOKING

See page 3.

- 1 . Open the oven door, place the food on the turntable in the oven, and close the oven door.
- 2 . Set the power selector (❶) to the desired power level. There are five power levels from 70 Watts to max. The power selector can be set to any one of these positions.

MS202*** (Watt)
• Max • 500 • 350 • ❸❸ defrost • 70

- 3 . Set the timer (❷) to the desired cooking time. The turntable begins to rotate and cooking starts. At the end of cooking time the bell will ring, and the lamp is turned off.

Note:

- Each number on the scale represents one minute. To ensure accurate timing, it is advisable to turn the timer knob slightly past the desired cooking time and then back to the proposed setting.
- Press the door opener to check the cooking condition during oven operation. Opening the door during cooking automatically turns off the oven and stops the timer. If cooking is to continue, close the door - the oven will turn on and the timer will resume counting.
- The turntable may rotate in either direction.

WEIGHT DEFROST COOKING

See page 3.

Defrosting frozen food is one of the benefits of a microwave oven. Defrosting using a microwave oven is much faster than in the refrigerator and safer than at room temperature, as it does not promote the growth of harmful bacteria.

It is important to remember that defrosting takes longer than normal cooking. Check the food, turning it over at least once during defrosting.

- 1 . Turn the power select knob (❶) to set the defrosting mode. (❸❸)
- 2 . Turn the timer knob (❷) clockwise to set the weight (kg) of food.

NOTE: The oven starts working as soon as the timer knob is turned. Each number on the scale represents one **kg**.

Questions and Answers

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

- A. ■ Light bulb has blown.
■ Door is not closed.

Q. Why is steam coming out of the air exhaust vent and/or why is water dripping from the bottom of the door?

- A. Steam is normally produced during cooking operations. The microwave has been made to vent this steam out of the side vent, occasionally this steam condenses on the door and water then drips out at the bottom of the door. This is quite normal and safe.

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

- A. No. The metal screen reflects the energy to the oven cavity. The holes, or ports are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

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

- A. Yes. Never run it empty.

Q. Why do eggs sometimes pop?

- A. When baking or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build-up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a toothpick before cooking. Never cook eggs without piercing their shells.

Q. Why is standing time recommended after the cooking operation has been completed?

- A. Standing time is very important. With microwave cooking, the heat is in the food, not in the oven.

Many foods build up enough internal heat to allow the cooking process to continue, even after the food is removed from the oven. Standing time for joints of meat, large vegetables and cakes is to allow the inside to cook completely, without overcooking the outside.

Q. Why does my oven not always cook as fast as the microwave cooking guide says?

- A. Check your cooking guide again, to make sure you've followed directions exactly; and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, to help prevent over-cooking . . . the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape and weights and dimensions could require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to check whether the food has been properly cooked just as you would do with a conventional cooker.

Q. Why do sparks and crackling (arcing) occur in the oven?

- A. There may be several reasons why sparks and crackling (arcing) within cavity happens.
- You are using dishes with metal parts or trim (silver or gold).
 - You have left a fork or other metal utensil in the oven.
 - You are using a large amount of metal foil.
 - You are using a metal twist-tie.

Technical Specifications

	MS202 ***	
Power Input	230V AC , 50 Hz	220V AC , 50 Hz
Output (IEC60705 Rating Standard)	700 Watts	
Microwave Frequency	2,450 MHz	
Outside Dimensions (W x H x D mm)	455 x 260 x 330	
Power Consumption	1,000 Watts	

- Dimensions shown are approximate.
- Because we continually strive to improve our products we may change specifications without prior notice.

PRECAUTIONS POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE EVENTUELLE AUX MICRO-ONDES

On ne peut pas faire marcher le four la porte étant ouverte, en raison des dispositifs de verrouillage de sécurité incorporés au mécanisme de la porte qui mettent hors circuit les fonctions de cuisson lorsque la porte est ouverte. Se servir du four, la porte ouverte, pourrait entraîner une exposition nocive à l'énergie à hyperfréquences. Il est important de s'abstenir de toucher au mécanisme de la porte. Ne pas placer d'objets entre la face avant du four et la porte, ni laisser s'accumuler de la saleté ou des résidus de produit de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.

Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'existe pas de dommage à (1) la porte (voilée), (2) aux charnières et loquets (brisés ou desserrés), (3) aux joints de porte et aux surfaces d'étanchéité.

Votre four ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque à l'exception du personnel d'entretien qualifié.

AVERTISSEMENT

Lors du chauffage de liquides dans votre four à micro-ondes, par ex. des potages, des sauces et des boissons, une ébullition à éruption avec retard peut se produire sans qu'il y ait des signes de bouillonnement. Un soudain débordement du liquide brûlant peut s'ensuivre. Afin d'éviter cette éventualité, les points suivants doivent être observés :

1. Eviter d'utiliser des conteneurs à bord droit et à col étroit.
2. Ne pas surchauffer.
3. Remuer le liquide avant de placer le conteneur dans le four et recommencer à la moitié environ du temps de réchauffement.
4. Après le chauffage, laisser reposer dans le four pendant un bref moment. Remuer ou agiter le contenu (en particulier les biberons et les aliments pour bébés) et vérifier la température avec soin avant l'utilisation.

Installation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et accessoires.
2. Placer le four sur une surface plane, à 85 cm au minimum au-dessus du sol, en laissant un espace d'au moins 30 cm au-dessus, et de 10 cm à l'arrière, pour permettre une ventilation adéquate. Le côté du four doit être maintenu dégagé, de manière à ménager un flux d'air pour la ventilation. L'avant du four doit être situé à 8 cm au moins du bord de la surface portante pour éviter qu'il ne bascule.

Une sortie d'échappement est située au sommet ou sur le côté du four. Obturer cette ouverture peut endommager le four.

3. Branchez votre four dans une prise de puissance normale. Assurez-vous que le courant électrique a une intensité de 10 A au moins (13 A pour les modèles MS202***) et que le four est le seul appareil électrique branché sur le circuit.

N.B. : • Cet appareil électrique ne doit pas être utilisé à des fins de restauration commerciale.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL ELECTRIQUE DOIT ETRE MIS A LA TERRE

Les câbles dans le conducteur réseau sont colorés conformément aux codes suivants :

- | | |
|---------------|----------------|
| Bleu | - Neutre |
| Brun | - Sous tension |
| Vert et jaune | - Terre |

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

Ustensiles de cuisson

USTENSILES DE CUISSON

Il convient de vérifier les ustensiles de cuisine pour s'assurer qu'ils conviennent à l'utilisation du four à micro-ondes. Le tableau suivant résume l'utilisation correcte d'ustensiles de cuisson dans votre four :

Ustensiles de cuisson	Micro-ondes	Grill
Verre résistant à la chaleur, vitrocéramique	oui	oui
Céramique, porcelaine	oui (Ne pas utiliser de porcelaine avec décor or ou argent.)	
Récipient en métal	non	oui
Verre non-résistant à la chaleur	non	non
Plastique micro-ondes	oui	non
Emballage plastique	oui	non
Papier (tasses, assiettes, papier de cuisine)	oui	non
Paille, osier et bois	non	non

Micro-ondes

1. La plupart des ustensiles en verre, en vitrocéramique verre, et en verre résistant à la chaleur convenant très bien à cet usage. Ceux comportant une décoration en métal ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.
2. Le papier de cuisine, les serviettes, assiettes, tasses, barquettes en papier et en carton ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Ne pas utiliser de produits en papier recyclé, car ils peuvent contenir des impuretés susceptibles de provoquer des étincelles et/ou des incendies lorsqu'ils sont employés pour la cuisson.
(Consultez votre livre de cuisine pour une utilisation correcte de ces produits.)
3. Les plats, tasses, sacs pour congélation en plastique et emballages plastiques peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Suivre les instructions du fabricant ou les renseignements donnés dans le livre de cuisine lorsque vous utilisez des plastiques dans le four à micro-ondes.
4. Les ustensiles en métal et les ustensiles avec décor métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Pour des renseignements plus complets sur l'utilisation correcte du métal dans votre four, lisez la section d'introduction du livre de cuisine. Si l'utilisation dans le four de feuilles d'aluminium, brochures ou ustensiles

contenant du métal est spécifiée dans la recette, laissez un espace d'au moins 2,5 cm entre l'objet en métal et la paroi intérieure du four. Si un arc (des étincelles) se produit, retirez immédiatement les objets.

N.B. :

Consultez votre livre de cuisine, vos recettes individuelles et tableau pour une utilisation correcte des conteneurs pour la cuisson, les produits et d'autres renseignements utiles.

Grill

1. Les ustensiles en verre résistant à la chaleur, en céramique et les récipients de cuisson en métal peuvent être utilisés.
2. Les serviettes en papier, le papier de cuisine et le plastique ne doivent pas être utilisés.

Notes :

- Il faut agir prudemment, lorsque l'on retire des ustensiles ou le plateau tournant en verre, car ils peuvent devenir brûlants pendant la cuisson.
- N'utiliser un thermomètre que s'il est conçu ou recommandé pour utilisation dans le four à micro-ondes.
- S'assurer que le plateau tournant est en place lorsque le four est mis en marche.

Autres instructions utiles

Pour obtenir les meilleurs résultats et une cuisson plus agréable, lisez intégralement les présents commentaires.

Afin d'obtenir les meilleurs résultats :

1. Lorsque vous déterminez le temps de cuisson d'un aliment particulier, commencez par utiliser la durée minimale et vérifiez son état occasionnellement. Il est facile de trop cuire un aliment parce que la cuisson par micro-ondes est très rapide.
2. De petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent se dessécher et durcir s'ils sont cuits trop longtemps.

Décongélation des aliments congelés :

1. Les aliments qui ont été congelés peuvent être placés directement dans le four pour décongélation. (Assurez-vous que vous avez retiré les liens ou emballages métalliques.)
2. Décongeler en suivant les Conseils pour la Décongélation qui figurent dans le présent Manuel.
3. Pour les zones des aliments qui se décongelent plus rapidement que d'autres, couvrir avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. Ceci aide à ralentir ou à stopper le processus de décongélation.

4. Certains aliments ne doivent pas être complètement décongelés avant leur cuisson. Par exemple, le poisson cuit si rapidement qu'il est certaines fois préférable de commencer à le cuire alors qu'il est encore légèrement congelé.
5. Il peut s'avérer nécessaire d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson dans certaines recettes, en fonction des températures de départ des aliments.

NOTE :

L'air qui sort de l'orifice d'aération peut devenir chaud pendant la cuisson.

Pour dorer les aliments :

Un petit nombre d'aliments qui ne sont pas cuits assez longtemps dans le four à micro-ondes pour dorer peuvent avoir besoin d'une coloration supplémentaire.

Les revêtements tels que le paprika et les agents de brunissement tels que la Worcestershire sauce peuvent être utilisés sur des côtelettes, des petits pâtés de viande ou morceaux de poulet.

Les rôtis, volailles ou jambon cuits pendant 10 à 15 minutes ou davantage, doreront sans additifs supplémentaires.

Nettoyage et entretien

ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST ETEINT AVANT TOUT NETTOYAGE.

Maintenir les surfaces intérieures du four propres et sèches. En règle générale, nettoyer après chaque utilisation.

PAROIS INTERIEURES

Retirer toutes les miettes ou les restes d'aliments entre la porte et le four en utilisant un chiffon humide. Ce secteur doit être particulièrement bien nettoyé afin de garantir que la porte ferme correctement. Enlever toutes éclaboussures de graisse avec un linge humide et du savon, puis rincer et sécher. Ne pas utiliser d'abrasifs qui peuvent rayer ou endommager la surface peinte du four.

NE JAMAIS VERSER D'EAU DANS LE FOUR.

SUPPORT DE ROULEAUX

Le support de rouleaux doit être retiré et nettoyé dans une eau savonneuse chaude une fois au moins par semaine, afin d'éviter que de la graisse ne gêne la rotation des roues.

PORTE

La porte et les joints de porte doivent être maintenus propres à tout moment. N'utiliser que de l'eau chaude savonneuse pour rincer, puis sécher complètement.

N'UTILISEZ PAS DE MATÉRIAUX ABRASIFS, TELS QUE DES POUDRES DE NETTOYAGE OU DES TAMPONS MÉTALLIQUES OU PLASTIQUES À RÉCURER.

Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un linge humide.

EXTERIEUR

Nettoyer avec un savon doux et de l'eau chaude, rincer et sécher avec un linge doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs. Ne pas projeter d'eau dans les aérations. Si le cordon d'alimentation est souillé, l'essuyer avec un chiffon humide.

Procédure d'utilisation

CUISSON PAR MICRO-ONDES

Voir page 3.

1. Ouvrir la porte du four, placer les aliments sur le plateau tournant dans le four et fermer la porte du four.
2. Placer le sélecteur de puissance (❶) sur le niveau de puissance désiré. Il existe cinq niveaux de puissance allant de 70 Watts au maximum. Le sélecteur de puissance peut être réglé sur l'une quelconque de ces positions.

MS202*** (Watt)
• max • 500 • 350 • ⏏ décongelé • 70

3. Placer la minuterie (❷) sur le temps de cuisson désiré. Le plateau tournant commence à tourner et la cuisson commence. A la fin du temps de cuisson, la sonnerie retentira et la lampe s'éteindra.

Note :

- Chaque numéro sur l'échelle représente une minute. Pour s'assurer d'un temps de cuisson précis, il est conseillé de tourner le bouton de la minuterie légèrement au-delà de la durée de cuisson désirée et de le ramener ensuite sur le réglage souhaité.
- Appuyer sur le bouton d'ouverture de porte pour vérifier l'état de la cuisson pendant que le four fonctionne. L'ouverture de la porte au cours de la cuisson coupe automatiquement le four et arrête la minuterie. Si la cuisson doit continuer,

refermer la porte - le four se remettra en marche et la minuterie reprendra son décompte.

- Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

CUISSON DES ALIMENTS DECONGELES EN FONCTION DU POIDS

Voir page 3.

La décongélation d'aliments congelés est l'un des avantages du four à micro-ondes. La décongélation en utilisant un four à micro-ondes est beaucoup plus rapide que dans le réfrigérateur et plus sûr qu'à la température ambiante, car elle ne favorise pas le développement de bactéries nocives.

Il est important de se rappeler que la décongélation demande plus de temps qu'une cuisson normale. Vérifier les aliments en les retournant une fois au moins pendant la décongélation.

1. Tourner le bouton sélecteur de puissance (❶) pour régler sur le mode décongélation. (⏏)
2. Tourner le bouton de minuterie (❷) dans le sens horaire, afin de régler le poids (kg) d'aliments.

N.B. : Le four commence à fonctionner dès que le bouton de minuterie est tourné. Chaque numéro sur l'échelle représente un **kg**.

Questions et réponses

- Q. Pourquoi l'éclairage du four ne s'allume-t-il pas ?
R. ■ L'ampoule est grillée.
■ La porte n'est pas fermée.

- Q. Pourquoi de la vapeur sort-elle de l'orifice d'aération et/ou pourquoi de l'eau coule-t-elle du bas de la porte ?

- R. Il se produit normalement de la vapeur pendant les opérations de cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour évacuer cette vapeur par l'orifice d'aération latéral, mais occasionnellement cette vapeur se condense sur la porte et l'eau s'égoutte ensuite au bas de la porte. Ceci est tout-à-fait normal et sans danger.

- Q. Les micro-ondes traversent-elles la vitre de la porte ?

- R. Non. L'écran métallique réfléchit l'énergie vers la cavité du four. Les trous ou orifices sont prévus pour laisser passer la lumière ; ils ne laissent pas passer les micro-ondes.

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

- R. Oui. Ne jamais le faire fonctionner à vide.

- Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils certaines fois ?

- R. Lorsque l'on cuit au four ou poche des oeufs, le jaune peut éclater sous l'effet de la vapeur qui s'accumule sous la membrane vitelline. Pour éviter cela, il suffit de percer la membrane avec un cure-dents avant cuisson. Ne jamais cuire les oeufs sans percer leur coquille.

- Q. Pourquoi un temps de repos est-il conseillé après l'achèvement de l'opération de cuisson ?

- R. Le temps de repos est très important. Avec la cuisson par micro-ondes, la chaleur est dans l'aliment et non dans le four.

De nombreux aliments accumulent assez de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se poursuivre même après que les aliments aient été retirés du four. Le temps de repos pour les rôtis, gros légumes et gâteaux est destiné à permettre à l'intérieur de cuire complètement, sans cuisson excessive de l'extérieur.

- Q. Pourquoi mon four ne cuit-il pas toujours aussi rapidement que ne l'indique le guide de cuisson par micro-ondes ?

- R. Vérifier à nouveau votre guide de cuisson, afin de vous assurer que vous avez suivi exactement les instructions et pour vérifier ce qui peut entraîner des variations dans le temps de cuisson. Les temps et réglages de chaleur du guide de cuisson sont des suggestions, destinées à vous aider à éviter un excès de cuisson ... le problème le plus courant dans l'accoutumance à l'utilisation d'un four à micro-ondes. Les variations de la taille, de la forme, des poids et dimensions peuvent exiger un temps de cuisson plus long. Utiliser votre propre jugement en même temps que les suggestions du guide de cuisson pour vérifier si les aliments ont été correctement cuits, exactement comme vous le feriez avec une cuisinière traditionnelle.

- Q. Pourquoi des étincelles et des craquages (arc) se produisent-ils dans le four ?

- R. Il peut y avoir plusieurs raisons à l'apparition d'étincelles et de craquages (arc) dans le four.

- Vous utilisez des plats avec des parties ou décorations métalliques (argent ou or).
- Vous avez laissé une fourchette ou un autre ustensile en métal dans le four.
- Vous utilisez une grosse quantité de papier d'aluminium.
- Vous utilisez une ligature métallique.

Spécifications techniques

	MS202***	
Puissance entrée	230V AC , 50 Hz	220V AC , 50 Hz
Puissance utile (IEC 60705 VOLTAGE STANDARD)	700 Watts	
Fréquence micro-ondes	2,450 MHz	
Dimensions extérieures (L x H x P mm)	455 x 260 x 330	
Consommation électrique	1,000 Watts	

- Les dimensions indiquées sont approximatives.
- Compte-tenu de ce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications sans préavis.

احتياطات تجنب التعرض المحتمل للطاقة الكهرومغناطيسية المفرطة

لا يمكن تشغيل الفرن أثناء فتح الباب بسبب أقفال الأمان المضمنة في آلية الباب الذي يعمل على إيقاف تشغيل وظائف الطهي عند فتح الباب. قد يؤدي تشغيل الفرن أثناء فتح الباب إلى التعرض لطاقة الميكروويف الضارة. من الأهمية بمكان ألا تعبت بآلية الباب.

لا تضع أي شيء بين الوجه الأمامي للفرن والباب ولا تسمح للأتربة أو مخلفات المنظفات أن تترسب على أسطح الإغلاق.

لا تعمل على تشغيل الفرن في حالة تلفه. من المهم أن يتم إغلاق باب الفرن جيدًا وألا يكون هناك أي تلف لكل من (١) الباب (الثني)، (٢) المفصلات والمزلاج (الكسر أو عدم الإحكام)، (٣) سدادات الباب وأسطح الإغلاق.

يجب تجنب التعديل أو إصلاح الفرن بواسطة أي شخص باستثناء أفراد الصيانة المؤهلين.

تحذير:

عند تسخين السوائل، مثل الشوربة والصلصة والمشروبات في فرن الميكروويف، قد يحدث التسخين المتأخر الثائرون ظهور الفقاقيع. قد يؤدي ذلك إلى انسكاب السائل الساخن على نحو مفاجئ. لمنع هذا الاحتمال، يجب اتخاذ الخطوات التالية:

١. تجنب استخدام الأواني ذات الجوانب المستقيمة والمقدمة الضيقة.

٢. لا تفرط في التسخين.

٣. حرك السائل قبل وضع الإناء في الفرن وقم بنفس الإجراء مرة أخرى في منتصف وقت التسخين.

٤. بعد التسخين، اترك الإناء لفترة قصيرة في الفرن. حرك أو قم بهز المحتويات (وخصوصًا زجاجات التغذية وأطعمة الأطفال) وافحص درجة الحرارة جيدًا قبل الاستخدام.

التركيب

١. استخراج كل مواد التغليف والملحقات.

٢. ضع الفرن على سطح مستو بحد أدنى ٨٥ بعيدًا عن الأرض مع ترك مسافة قدرها ٣٠ سم إلى أعلى ومسافة خلفية قدرها ١٠ سم للسماح بالتهوية المناسبة. يجب المحافظة على نظافة جانب الفرن لضمان توفر تيار الهواء اللازم للتهوية الكافية. يجب أن تبتعد مقدمة الفرن ما لا يقل عن ٨ سم عن حافة السطح لمنع السقوط.

يوجد منفذ إخراج العادم أعلى أو على جانب الفرن. قد يؤدي انسداد المنفذ إلى تلف الفرن.

٣. قم بتوصيل الفرن إلى أحد مآخذ الكهرباء القياسية في المنزل.

ملاحظة: تجنب استخدام هذا الجهاز في الأغراض التجارية.

تحذير: يجب تأريض هذا الجهاز

تم تلوين أسلاك التيار الرئيسي وفقًا للرموز التالية:

أزرق - أحادي

بنّي - مباشر

أخضر وأصفر - أرضي

في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله بواسطة المصنع أو مندوب الصيانة الخاص به أو شخص آخر يتمتع بنفس المؤهلات تفاديًا للخطر المحتمل.

أنوات الطهي

أنوات الطهي

يجب فحص الأنوات لضمان إمكانية استخدامها في الفرن الميكروويف.
يلخص التخطيط البياني التالي الاستخدام الجيد لأنوات الطهي في الفرن:

المشواة	الميكروويف	أنوات الطهي فرن
نعم	نعم	الزجاج المقاوم للحرارة
نعم	نعم (لا تستخدم أنوات الصيني المزودة بأشكال الزينة الذهبية أو الفضية).	الخزف، الصيني
نعم	لا	أنوات الطهي المعدنية
لا	لا	الزجاج غير المقاوم للحرارة
لا	نعم	البلاستيك الميكروويف
لا	نعم	الغطاء البلاستيكي
لا	نعم	الورق (فنجان، أطباق، أنوات)
لا	لا	القش والألومود المجدول والخشب

الميكروويف

٤. تجنب استخدام الأنوات المعدنية والأنوات التي تشتمل على مواد الزينة المعدنية في فرن الميكروويف. لمزيد من المعلومات حول الاستخدام الملائم للمعدن في الفرن، يرجى قراءة جزء المقدمة في كتاب فن الطهي الخاص بك. إذا تم تحديد استخدام رقائق الألومونيوم أو الأسياخ أو الأنوات التي تشتمل على المعدن في الفرن ضمن وصفة الطهي، فيجب تخصيص ما لا يقل عن ٢,٥ سم كمسافة فاصلة بين عنصر المعدن والجدار الداخلي للفرن. في حالة صدور الشرر، أخرج هذه المادة مباشرةً.

ملاحظة:

استشر كتاب فن الطهي الخاص بك والوصفات الفردية والتخطيطات البيانية للتعرف على الاستخدام الصحيح للأواني والمنتجات وغيرها من المعلومات المفيدة.

١. تعتبر معظم الأنوات المصنوعة من الزجاج والخزف الزجاجي والأنوات الزجاجية المقاومة للحرارة من الخيارات الممتازة. أما الأنوات ذات الزينة المعدنية، فيجب تجنب استخدامها في فرن الميكروويف.

٢. يمكن استخدام الفوط الورقية والأواني والأطباق والفناجين والورق المقوى وورق البطاقات في الفرن الميكروويف. لا تستخدم منتجات الورق التي تمت إعادة تدويرها لأنها قد تشتمل على شوائب التي قد تحدث شرارًا و/أو النيران عند استخدامها في الطهي.

(استشر كتاب فن الطهي الخاص بك لمعرفة طريقة الاستخدام الصحيح لهذه المنتجات.)

٣. يمكن استخدام الأطباق البلاستيكية والفناجين وحقائب جرة التجميد والأغلفة البلاستيكية في فرن الميكروويف. اتبع تعليمات جهة التصنيع أو المعلومات الموضحة في كتاب فن الطهي عند استخدام المواد البلاستيكية في فرن الميكروويف.

تعليمات أخرى مفيدة

٤. لا تحتاج بعض الأطعمة إلى إزالة الثلج المتراكم عليها بالكامل قبل الطهي. فعلى سبيل المثال، يتم طهي الأسماك بسرعة شديدة بحيث يكون من الأفضل في بعض الحالات أن يبدأ الطهي مع استمرار تجمد الأسماك بعض الشيء.

٥. قد يكون من الضروري العمل على زيادة أو إنقاص وقت الطهي في بعض الوصفات، وذلك على حسب درجة حرارة البداية الخاصة بالأطعمة.

ملاحظة:

قد يتعرض الهواء المتصاعد من فتحة التهوية إلى السخونة أثناء الطهي.

الطهي حتى اللون البني:

هناك بعض الأطعمة القليلة التي لا يتم طهيها بما يكفي في فرن الميكروويف وتحتاج إلى لون إضافي. يمكن استخدام الطبقات الخارجية مثل الفلفل وعوامل إكساب اللون البني مثل صلصة فول الصويا على القطع أو فطائر اللحوم أو قطع الدجاج. تكتسب قطع اللحم المشوية أو الدجاج أو اللحوم التي يتم طهيها لمدة ١٥-١٠ دقيقة أو أكثر اللون البني بون الحاجة إلى مادة إضافية.

الحصول على أفضل النتائج والاستمتاع بالطهي بشكل أكبر، يرجى قراءة هذه التعليقات بالكامل.

لتحقيق نتائج أفضل:

١. عند تحديد الوقت اللازم لطعام معين، ابدأ باستخدام الحد الأدنى من الوقت وافحص الحالة بشكل متكرر. من السهل أن يحدث الطهي المفرط للأطعمة نتيجة سرعة فرن الميكروويف في عملية الطهي.

٢. قد تتعرض كميات الطعام الصغيرة أو الأطعمة التي تشتمل على نسب منخفضة من المياه إلى التجفيف وتصبح صلبة في الطهي لفترة طويلة.

إزالة ثلج الأطعمة المجمدة:

١. يمكن وضع الأطعمة التي تم تجميدها مباشرة في الفرن لإزالة الثلج المتراكم عليها. (تأكد من إزالة أي روابط أو أغلفة معدنية.)

٢. قم بعملية إزالة الثلج وفقاً لنصائح إزالة الثلج الواردة في هذا الدليل.

٣. أما أجزاء الطعام التي تتعرض لإزالة الثلج بسرعة أكبر من غيرها، قم بتغطيتها باستخدام قطع صغيرة من رقائق الألومنيوم. يساعد ذلك على إبطاء أو إيقاف عملية إزالة الثلج.

التنظيف والعناية

الباب

يجب المحافظة على نظافة الباب والسدادات الخاصة به بصورة دائمة. استخدم المياه الدافئة المزودة بصابون فقط لإجراء عملية المسح ثم التجفيف الكامل.

لا تستخدم المواد الكاشطة، مثل مساحيق التنظيف أو وسائل الصلب والبلاستيك.

سيكون من السهل صيانة الأجزاء المعدنية في حالة مسحها باستخدام قطعة القماش المبلل بشكل متكرر.

السطح الخارجي

نظف باستخدام الصابون البارد والمياه الدافئة وقم بعملية المسح والتجفيف بمساعدة قطعة القماش الناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة. لا تسكب المياه في فتحات التهوية. إذا تلوّث سلك التيار الكهربائي، فامسحه باستخدام قطعة قماش مبللة.

تأكد من إيقاف تشغيل الفرن قبل التنظيف.

احتفظ بالأسطح الداخلية للفرن نظيفة وجافة. بوجه عام، قم بالتنظيف بعد كل مرة من مرات الاستخدام.

الجدران الداخلية

قم بإزالة أي مقادير ضئيلة وبقيايا الطعام بين الباب والفرن باستخدام قطعة قماش مبللة. يجب تنظيف هذه المنطقة على وجه الخصوص بعناية لضمان إغلاق الباب بشكل جيد. قم بإزالة أي بقع شحوم باستخدام قطعة قماش مبللة في الصابون ثم قم بالمسح والتجفيف. لا تستخدم المواد الكاشطة التي قد تؤدي إلى خدش أو تلف الأسطح المطلية في الفرن. تجنب سكب المياه داخل الفرن.

مسند الحامل

يجب فك مسند الحامل وتنظيفه في مياه مزودة بالصابون ساخنة بما لا يقل عن مرة واحدة في الأسبوع لمنع إعاقة تدوير العجلات بسبب الشحوم.

إجراء التشغيل

الطهي بإزالة الثلج والوزن انظر الصفحة ٣.

تمثل عملية إزالة ثلج الطعام المجمد أحد مزايا فرن الميكروويف.

يمكن إزالة ثلج الأطعمة باستخدام فرن الميكروويف بشكل أسرع من الشلاجة وأكثر أمانًا من درجة حرارة الغرفة، لأن ذلك لا يساعد على نمو البكتيريا الضارة.

من المهم تذكر أن إزالة الثلج تستغرق وقتًا أطول من الطهي العادي. افحص الطعام وقم بقلبه بما لا يقل عن مرة واحدة أثناء إزالة الثلج.

١. قم بتدوير مفتاح تحديد الطاقة (1) لضبط وضع إزالة الثلج. (88)

٢. قم بتدوير مفتاح الموقت (2) باتجاه عقارب الساعة لضبط وزن (كجم) الأطعمة.

ملاحظة:

يبدأ تشغيل الفرن فور تدوير المفتاح مباشرةً. يشير كل رقم موجود على المقياس المدرج إلى كيلو جرام واحد.

الطهي في فرن الميكروويف انظر الصفحة ٣.

١. افتح باب الفرن، وضع الطعام على الطاولة الدوارة داخل الفرن ثم أغلق باب الفرن.

٢. اضبط مؤشر تحديد الطاقة (1) على المستوى المطلوب. يشتمل الفرن على خمسة مستويات طاقة تبدأ من ٧٠ واط وحتى الحد الأقصى. يمكن ضبط مؤشر تحديد الطاقة على أي وضع من هذه الأوضاع.

MS202 *** (الواط)
* حد أقصى ٥٠٠ *
* ٣٥٠ *
* (88) إزالة الثلج
* ٧٠ *

٣. اضبط الموقت (2) على وقت الطهي المطلوب. تبدأ الطاولة الدوارة في الدوران وتبدأ عملية الطهي. عند انتهاء وقت الطهي، يصدر الجرس صوت رنين ويتم إيقاف تشغيل المصباح.

ملاحظة:

* يشير كل رقم موجود على المقياس المدرج إلى دقيقة واحدة. لضمان التوقيت الدقيق، ينصح بتدوير مقبض الموقت قليلًا إلى ما بعد التوقيت المطلوب ثم إلى الوراء حيث الإعداد المطلوب.

* اضغط على فاتح الباب لفحص حالة الطهي أثناء عمل الفرن. يؤدي فتح الباب أثناء الطهي إلى إيقاف الفرن تلقائيًا وإيقاف عمل الموقت. في حالة الحاجة إلى استمرار الطهي، أغلق الباب - سيتم تشغيل الفرن وسيعاود الموقت العد من جديد.

* قد تدور الطاولة الدوارة في أي من الاتجاهين.

أسئلة وأجوبة

تستطيع العديد من الأطعمة تجميع الحرارة الكافية لاستمرار عملية الطهي، حتى بعد إخراج الطعام من الفرن.

يتمثل وقت الانتظار لقطع اللحم الكبيرة وكميات الخضراوات الكبيرة والكعك في إنتاج الفرصة للجزء الداخلي أن يتم طهوه بالكامل بون فرط طهي الجزء الخارجي.

س. لماذا لا يعمل الفرن الخاص بي على الطهي السريع دائماً مثلما هو موضح في دليل الطهي بفرن الميكروويف؟

ج. افحص دليل الطهي مرة أخرى لكي تتأكد من اتباع التوجيهات بدقة شديدة؛ ولكي تتعرف على ما قد يسبب هذه الاختلافات في وقت الطهي. ليست إعدادات أوقات الطهي والحرارة إلا مجرد اقتراحات لكي تساعد على منع فرط الطهي. تتمثل أكثر المشكلات شيوعاً في العودة على استخدام فرن الميكروويف. قد تحتاج الاختلافات الخاصة بالحجم والشكل والأوزان والأبعاد إلى وقت الطهي الأطول. استخدم تقديرك الشخصي بالإضافة إلى اقتراحات دليل الطهي لفحص مدى الطهي الجيد للطعام تماماً كما هو الحال مع الطباخ التقليدي.

س. لماذا تصدر بعض الشراطات والفرقعات في الفرن؟

ج. قد يكون هناك عدة أسباب لصدور الشراطات والفرقعات في تجويف الفرن.

■ تستخدم الأطباق ذات الأجزاء أو أشكال الزينة المعدنية (الفضة أو الذهب)

■ لقد تركت شوكة أو إحدى الأدوات المعدنية الأخرى في الفرن.

■ إنك تستخدم كمية كبيرة من الرقائق المعدنية.

■ إنك تستخدم رباط معدني.

س. ما الخطأ حينما لا يومض مصباح الفرن؟
ج. ■ تعرضت لمبة المصباح للانفجار.
■ لا يتم إغلاق الباب.

س. لماذا يخرج البخار من فتحة عادم الهواء و/أو لماذا يخرج الماء من الجزء السفلي بالباب؟

ج. يتم إنتاج البخار بشكل طبيعي أثناء عمليات الطهي. تم تصنيع الميكروويف بحيث يطرد البخار من الفتحة الجانبية وأحياناً ما يتكاثف هذا البخار على الباب ثم تتسرب المياه إلى خارج الجزء السفلي من الباب. هو أمر طبيعي وآمن للغاية.

س. هل تمر طاقة الميكروويف عبر شاشة العرض في الباب؟

ج. لا. تعكس الشاشة المعدنية الطاقة إلى تجويف الفرن. تم تصميم الفتحات أو الأجزاء بحيث تسمح للضوء بالمرور؛ ولكنها لا تتيح ذلك للطاقة الكهرومغناطيسية.

س. هل يتلف فرن الميكروويف إذا تم تشغيله وهو فارغ؟

ج. نعم. تجنب تشغيل الفرن فارغاً.

س. لماذا ينفجر البيض في بعض الأحيان؟

ج. عند سلق البيض، قد ينفجر صفار البيض نتيجة تجمع البخار داخل غشاء صفار البيض. لمنع ذلك، قم ببساطة بوخز الصفار باستخدام عيدان تنظيف الأسنان قبل الطهي. تجنب طهي البيض بون وخز طبقة الغشاء.

س. لماذا يوصى بوقت الانتظار بعد استكمال عملية الطهي؟

ج. يخطوي وقت الانتظار على أهمية بالغة. باستخدام الطهي بالطاقة الميكروويف، تتجمع الحرارة في الطعام وليس في الفرن.

المواصفات الفنية

MS202***		
إدخال الطاقة	٢٢٠ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز	٢٢٠ فولت تيار متردد ٥٠ هرتز
الإخراج (مقياس المعدل IEC ٦٠٧٠٥)	٧٠٠ واط	
موجات تردد الميكروويف	٢,٤٥٠ ميغا هرتز	
الأبعاد الخارجية (العرض × الارتفاع × العمق ملم)	٢٣٠ × ٢٦٠ × ٤٥٥	
استهلاك الطاقة	١,٠٠٠ واط	

* الأبعاد الموضحة تقريبية فقط.

* لأننا نسعى دائماً إلى إضافة التحسينات على منتجاتنا، قد يتم تغيير المواصفات دون إشعار مسبق.

