



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MH924***
(optional, please check model specification)



MFL69283103

www.lg.com

ENGLISH

FRENCH

ARABIC

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

It is important not to tamper with the safety interlocks.

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

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

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

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point 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 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.

Contents

How the Microwave Oven Works

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

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

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

A very safe appliance

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

Precautions	2
Contents	3
Important Safety Instructions	4~8
Unpacking & Installing	9~10
Setting the Clock	11
Child Lock	12
Micro Power Cooking	13
Micro Power Level	14
Two Stage Cooking	15
Quick Start	16
Grill Cooking	17
Combination Cooking	18
Continental Menu	19~22
Arabian Menu	23~26
European Menu	27~30
Oriental Menu	31~34
Auto Defrost	35~36
Quick Defrost	37~38
Timer	39
Energy Saving	40
Microwave - safe Utensils	41
Food characteristics & Microwave cooking	42~43
Questions & Answers	44
Plug Wiring Information/Technical Specifications	— 45

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



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

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



WARNING

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



CAUTION

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



WARNING

1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.

Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high-electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.

2. Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)

It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.

3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and

understand the hazards involved.

- Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
They may get a burn.
- 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.
- Be certain to use proper accessories on each operation mode.
- Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.
They may get hurt.
- The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.

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 does 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

- 8.** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- 9.** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- 10.** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

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 interlocks.
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
- 2.** Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 3.** 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.
- 4.** Please ensure cooking times are correctly set, Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
 - Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
- 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, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
 - * Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
- 6.** An exhaust outlet is located on the top, 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.

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



CAUTION

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

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

 - They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.
- 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.**
 - Improper use could result in bodily injury and oven damage.
- 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.
- 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 unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flame.**
 - It can cause serious damage such as a fire or electric shock.
- 17. When food is heated or cooked in disposable containers made 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, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.
- 19. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.**

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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 does 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

20. Only use the temperature probe recommended for this oven.

- You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.

21. 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.

22. This appliance must be earthed.

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

BLUE ~ Neutral

BROWN ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

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

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

YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or \oplus .

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

- Improper use may cause serious electric damage.

23. This oven should not be used for commercial catering purposes.

- Improper use could result in damage to your oven.

24. The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.

25. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

26. The devices are not intended to be operated by an external timer or by separate remote-control system.

27. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

28. This microwave oven must not be placed in a cabinet.

29. This microwave oven is intended to be used freestanding.

30. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

31. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

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

⚠ CAUTION

32. 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

33. 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.

34. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.

35. According to the installation requirements set, otherwise the impact of heat, prone to danger.

36. 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

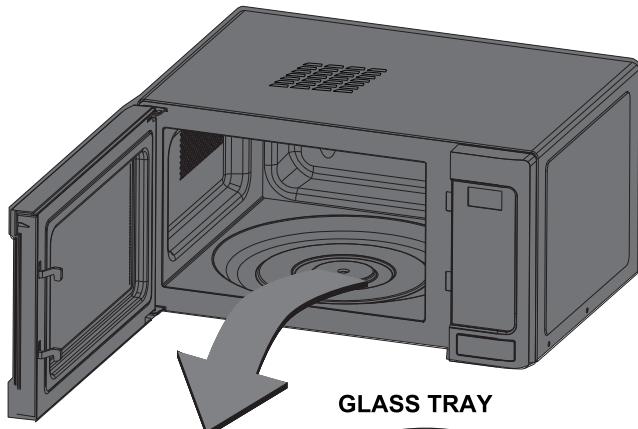
37. Steam cleaner is not to be used.

Unpacking & Installing

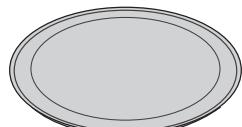
By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your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

1

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



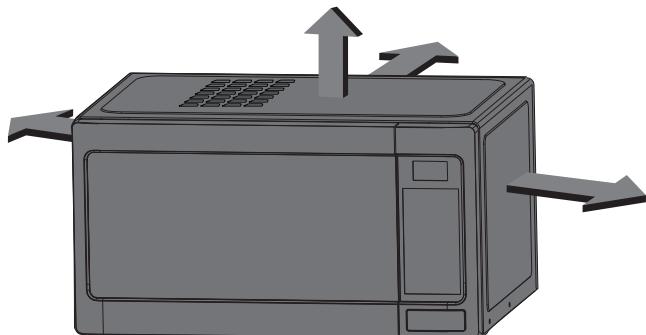
GRILL RACK



ROTATING RING

2

Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 20cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

3

Plug your oven into a standard household socket.

Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.

4

Open your oven door by pushing the Release Button. Place the ROTATING RING inside the oven and place the GLASS TRAY on top.

5

Fill a microwave safe container with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the GLASS TRAY and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 41.

**6**

Press the START button

once to set 30 seconds of cooking time. You will hear a BEEP when you press the button. Your oven will start after you have finished the press.

**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

Setting the Clock

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.

In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.

Make sure that you have removed all packaging from your oven.



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

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

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

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Clock** once.

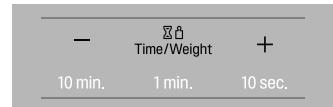
(If you want to use a 12 hour clock, Press **Clock** once more.
If you want to change different option after setting clock,
you have to unplug and plug it back in.)



Press **10 min.** fifteen times.

Press **1 min.** three times.

Press **10 sec.** five times.



Press **Clock** to set the time.

The clock starts counting.



Child Lock



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

Press **STOP/CLEAR**.



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

The **CHILD LOCK** is now set.

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



"L" remains on the display to let you know that **CHILD LOCK** is set.



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



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

Micro Power Cooking



Your oven has five microwave Power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the **MICRO** key will select a different power level.

POWER	Press MICRO	%	Power Output
HIGH	1 time	100%	1000W
MEDIUM HIGH	2 times	80%	800W
MEDIUM	3 times	60%	600W
MEDIUM LOW	4 times	40%	400W
LOW	5 times	20%	200W

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

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Micro** twice to select 80%(800W) power.
"800" appears on the display.



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



Press **START/Q-START**.



Micro Power Level

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

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
HIGH	* Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat	100%	1000W
MEDIUM HIGH	* All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs	80%	800W
MEDIUM	* Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup	60%	600W
MEDIUM LOW	* Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat	40%	400W
LOW	* Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough * All thawing	20%	200W



In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stage will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 400W.

Two stage Cooking



Press **STOP/CLEAR**.

1



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

At the end of stage1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **STOP/CLEAR** twice.

Set the power and the cooking time **for stage1**.
(You can omit this process for HIGH power.)

Press **Micro** once to select HIGH power.

Press **10 min.** once.

Press **1 min.** once.



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

Press **Micro** four times to select 400 power.

Press **10 min.** three times.

Press **1 min.** five times.



Press **START/Q-START**.

4



Quick Start

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



Press **STOP/CLEAR**.



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

Press **START/Q-START** four times to select 2 minutes on HIGH power.
Your oven will start before you have finished the fourth press.



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 10 minutes by repeatedly pressing the **START/Q-START** key.



Grill Cooking

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



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

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



GRILL RACK

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Grill**.



Set the cooking time.



Press **10 min.** once.

Press **1 min.** twice.

Press **10 sec.** three times.

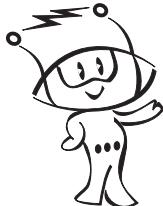


Press **START/Q-START**.



Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with combi mode Co-3 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.

The **quartz heater** grills the surface of the food while **microwave** heats inside. Moreover, preheating your oven is not necessary.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Combi.** three times.



Set the cooking time.

Press **10 min.** two times.

Press **1 min.** five times.



Press **START/Q-START**.

When cooking you can use MORE/LESS key to increase/decrease cooking time.

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



Continental Menu

In the following example I will show you how to cook 0.4 kg of Couscous.



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

Category	Press Continental Menu
Couscous	1 time
Jollof Rice	2 times
Fufu	3 times
Potato Gratin	4 times
Chicken Tagine	5 times

Press **STOP/CLEAR**.



ECO ON (e) STOP CLEAR

◊ START Q-START

Press **Continental** once.



GLOBAL MENU



Continental



European



Arabian



Oriental

Press **MORE(+)** four times to enter 0.4 kg.



— Time/Weight +
10 min. 1 min. 10 sec.

Press **START/Q-START**.



ECO ON (e) STOP CLEAR
◊ START Q-START

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions															
Couscous (Cc-1)	0.1~0.4kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients</p> <table border="1"> <tr> <td>Couscous</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>120 ml</td><td>260 ml</td><td>400 ml</td><td>540 ml</td></tr> <tr> <td>butter</td><td>1 Tablespoon</td><td>2 Tablespoons</td><td>3 tablespoons</td><td></td></tr> </table> <p>Vegetable mixture</p> <ol style="list-style-type: none"> Pour water, butter in a large bowl and mix well. cover with plastic wrap and vent. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. After cooking remove bowl from oven and cover, let stand for 15~20 minutes. With a fork, fluff the couscous and mix the couscous with some of the vegetable sauce. <p>* Vegetable mixture</p> <p>15 peeled pearl onions or 2 cups sliced onions \ 1 15oz Can chick peas 2 large boiled potatoes cubed \ 1 sliced carrot 1/2 cup chopped cilantro \ 1/4 cup chopped parsley 2 tablespoons minced garlic \ 1 teaspoon paprika 1/4 teaspoon nutmeg \ 1/2 teaspoon salt \ 1/2 teaspoon black pepper 2 cans tomato sauce \ 1 Chicken broth 1 1/2 cups water \ 2 tablespoons butter</p> <ol style="list-style-type: none"> Cook onions and butter for 5 minutes until caramelized. Add carrots and garbanzo beans and cook for another 5 minutes, and add garlic, cilantro, parsley, potatoes and 1/2 tsp salt and mix vegetables. In a large 4 quart sauce pan bring tomato sauce and 1 1/2 cups of water to a simmer. Add seasonings and spices to the sauce then add vegetable mixture to tomato sauce and simmer for 10~12 minutes. 	Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Water	120 ml	260 ml	400 ml	540 ml	butter	1 Tablespoon	2 Tablespoons	3 tablespoons	
Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg															
Water	120 ml	260 ml	400 ml	540 ml															
butter	1 Tablespoon	2 Tablespoons	3 tablespoons																

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions																									
Jollof Rice (Cc-2)	0.1~0.4 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients</p> <table border="1"> <tr> <td>Rice</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr> <tr> <td>Stock (meat or vegetable)</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td></tr> <tr> <td>Vegetable oil</td><td>1 tablespoon</td><td>2 tablespoons</td><td>3 tablespoons</td><td></td></tr> <tr> <td>Onion</td><td>1/2 onion</td><td>1 onion</td><td>2 onions</td><td></td></tr> <tr> <td>Tomato paste</td><td>1 1/2 teaspoons</td><td>3 teaspoons</td><td>6 teaspoons</td><td></td></tr> </table> <p>Some green chili, seeded and chopped</p> <ol style="list-style-type: none"> Cook onion, chili and tomato paste in a lightly oiled frying pan until lightly browned. Place the cooked tomato mixture into a deep and large bowl and add rice and stock. Cover with plastic wrap and vent. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking. 	Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Stock (meat or vegetable)	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml	Vegetable oil	1 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons		Onion	1/2 onion	1 onion	2 onions		Tomato paste	1 1/2 teaspoons	3 teaspoons	6 teaspoons	
Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																									
Stock (meat or vegetable)	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml																									
Vegetable oil	1 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons																										
Onion	1/2 onion	1 onion	2 onions																										
Tomato paste	1 1/2 teaspoons	3 teaspoons	6 teaspoons																										
Fufu (Cc-3)	0.5~1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients</p> <table border="1"> <tr> <td>Cassava or white yam</td><td>0.5 kg</td><td>0.75 kg</td><td>1.0 kg</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td><td>2 cups</td></tr> </table> <p>2 tablespoons of butter Salt and pepper</p> <ol style="list-style-type: none"> Place the unpeeled yams or cassava in a large bowl, and pour water. cover with plastic wrap and vent. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Drain the yams or cassava and let them cool. Peel the yams or cassava, chop them into large pieces and place them into a large bowl with the butter, salt and pepper. Mash with a potato masher until very smooth. Place the fufu into a large serving bowl. Wet your hands with water, form into a large ball and serve. You can also make smaller balls for individual servings. 	Cassava or white yam	0.5 kg	0.75 kg	1.0 kg	Water	1 cup	1 cup	2 cups																	
Cassava or white yam	0.5 kg	0.75 kg	1.0 kg																										
Water	1 cup	1 cup	2 cups																										

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Potato Gratin (Cc-4)	2.0 kg	Microwave-safe baking dish on the rack	Room	<p>Ingredients</p> <p>Potato mixture \ 250 ml heavy cream 350 g grated Gruyere cheese</p> <p>For Potato mixture :</p> <p>1 kg potatoes \ 400 ml milk \ 1 1/2 teaspoons salt Pinch ground nutmeg</p> <p>Slice potatoes into 3mm thickness. Combine all ingredients in a saucepan and simmer over medium heat until milk boils and thickness. Keep stirring potatoes and scraping bottom of pan regularly to prevent sticking.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Place half of the potato mixture into a greased 25*25 cm baking dish, pour half of heavy cream and sprinkle 100g Gruyere cheese. 2. Add the rest of potato mixture, pour remaining cream and finally sprinkle top with remaining Gruyere cheese. 3. Place baking dish on the rack. Choose the menu and weight, press start.
Chicken Tagine (Cc-5)	1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients</p> <p>2 tablespoons olive oil \ 8 skinless boneless chicken thighs , halved if large \ 150 ml water \ 1 onion , chopped \ 2 teaspoons grated fresh root ginger \ pinch saffron or tumeric \ 1 tablespoon honey \ 300 g carrots , cut into sticks \ small bunch parsley , roughly chopped \ lemon wedges, to serve</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Add all ingredients in a deep and large bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.

Arabian Menu

In the following example I will show you how to cook 0.4 kg of Saffron Rice.



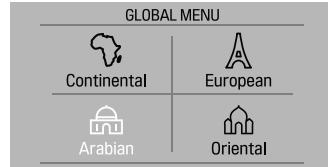
ARABIAN MENU allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press Arabian Menu
Grape Leaf	1 time
Saffron Rice	2 times
Kabsa	3 times
Kafta	4 times
Kebab	5 times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Arabian** twice.



Press **MORE(+)** four times to enter 0.4 kg.



Press **START/Q-START**.



Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions																									
Grape Leaf (Ac-1)	1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients</p> <p>1 pot of grape leaves \ 2 large onions, finely chopped 1/2 cup olive oil \ 1 garlic cloves, crushed \ 1 tomato, chopped 1 cup lemon juice \ 1 tablespoon tomato paste \ Kosher salt Freshly ground black pepper 300 g cooked rice \ 1/2 cup water \ 1/4 cup chopped dill</p> <ol style="list-style-type: none"> Cook onions, garlic, tomato, tomato paste, and lemon juice in a lightly oiled frying pan until lightly browned. Add cooked rice, vegetable mixture, salt and pepper in a bowl and mix well. Place grape leaf on a flat surface and place 1 1/2 spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf. Put all wrapped leaves in rows into a deep and large bowl and add water. Cover with plastic wrap. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. After cooking, serve with sour cream or as desired. 																									
Saffron Rice (Ac-2)	0.1~0.4 kg	Microwave-safe bowl (deep glass pot)	Room	<p>Ingredients</p> <table border="1"> <tr> <td>Rice</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td><td>1000 ml</td></tr> <tr> <td>Oil(liquid)</td><td>1 tablespoon</td><td>2 tablespoons</td><td>3 tablespoons</td><td></td></tr> <tr> <td>Saffron water</td><td>1 teaspoon</td><td>2 teaspoons</td><td>3 teaspoons</td><td></td></tr> <tr> <td>Salt</td><td colspan="4">To taste</td></tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> Wash rice and drain. Add rice, water, salt, liquid oil and saffron water into a deep glass bowl and mix them. Do not cover to vaporize whole water. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, stir rice and then cover with lid. Press start to continue cooking. After cooking, stir and stand covered for 5 minutes. 	Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Water	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml	Oil(liquid)	1 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons		Saffron water	1 teaspoon	2 teaspoons	3 teaspoons		Salt	To taste			
Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																									
Water	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml																									
Oil(liquid)	1 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons																										
Saffron water	1 teaspoon	2 teaspoons	3 teaspoons																										
Salt	To taste																												

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Kabsa (Ac-3)	2.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients</p> <p>1/4 cup butter 1.2 kg chicken, cut into 8-10 pieces 1 large onion, finely chopped 3 garlic cloves, minced 1/4 cup tomato puree 1 tomato, chopped 2 medium carrots, chopped 1 pinch grated nutmeg 1 pinch ground cumin 1 pinch ground coriander salt & freshly ground black pepper 2 cups hot water 1 chicken stock cube 200 g long grain rice (don't rinse or soak this) 1/4 cup raisins 1/4 cup slivered almond, toasted</p> <ol style="list-style-type: none"> Cook chicken, carrots, tomato sauce, garlic, onion and butter in a lightly oiled frying pan until lightly browned. Place the cooked chicken mixture into a deep and large bowl and add rice, water and spices. Cover with plastic wrap and vent. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Kafta (Ac-4)	0.2 ~ 0.4 kg	Rack on a drip dish	Refrigerated	<p>Ingredients for marinade</p> <p>460 g beef minced 1 cup parsley, chopped 1 onion, chopped 2 bread, sliced 1/2 teaspoon all-spices 1/4 teaspoon paprika powder 1/4 teaspoon cinnamon powder Salt and pepper as per taste</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine all ingredients in a large bowl and mix well. 2. Divide and shape into small sausages (100g / each one). 3. Place food on the rack on a drip dish. 4. Choose the menu and press start to cook. 5. When BEEP, turn over the food and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand.
Kebab (Ac-5)	0.2 ~ 0.4 kg	Rack on a drip dish	Refrigerated	<p>Ingredient</p> <p>400 g Beef, cut into cubes</p> <p>Ingredients for marinade</p> <p>2 onion juice 3 tablespoons olive oil 2 tablespoons saffron</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the ingredients of the marinade, cut meats under 1.5 cm thickness each and marinate the meats for 3-4 hours. 2. Skewer the pieces of vegetable with the skewer. 3. Place skewers on the rack on a drip dish. 4. Choose the menu and weight, press start. 5. When BEEP, turn over the food and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand.

European Menu

In the following example I will show you how to cook 1.0 kg of Spaghetti Bolognese.

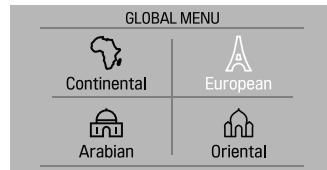


EUROPEAN MENU allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **European** once.



Press **START/Q-START**.



Category	Press European Menu
Spaghetti Bolognese	1 time
Spaghetti Carbonara	2 times
Stuffed Tomato	3 times
Apple Pie	4 times
Lasagna	5 times

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Spaghetti Bolognese (Sc-1)	1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients for bolognaise sauce 1 tablespoon olive oil \ 1 onion, chopped \ 1 garlic clove, crushed 400 g ground beef \ 100 g tomato paste \ 2 chopped tomatoes 1 tablespoon dried greens \ Salt and pepper to taste</p> <p>Ingredients for pasta 150 g pasta, cooked as package direction 1 tablespoon parmesan cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Add all ingredients of the bolognaise sauce in a deep and large bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking. 3. After cooking, stir and add bolognaise sauce to cooked pasta and garnish with parmesan cheese or as desired before serving.
Spaghetti Carbonara (Sc-2)	0.4 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients for carbonara sauce 100 g smoked bacon, chopped \ 1 garlic clove, crushed 1/2 cup cream \ 4 egg yolks \ 100 g parmesan cheese Salt and pepper to taste</p> <p>Ingredients for pasta 150 g pasta, cooked as package direction 1 tablespoon parmesan cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cook bacon in a lightly oiled frying pan with garlic until lightly browned and drain away excess fat. 2. Add cooked bacon, cream, egg yolks, parmesan cheese, salt and pepper in a deep and large bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 3. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. 4. After cooking, stir and add carbonara sauce to cooked pasta and garnish with parmesan cheese or as desired before serving.

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Stuffed Tomatoe (Sc-3)	1.2 kg	Heat-proof glass dish on the rack	Room	<p>Ingredients</p> <p>4 medium tomatoes Salt and pepper to taste 400 g ground beef 1/2 cup bread crumbs 2 garlic cloves, crushed 1 tablespoon Dijon mustard 1 tablespoon dried greens 1 tablespoon parmesan cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cut tops off tomatoes to form hats and remove seeds, taking care not to pierce flesh or skin. Then sprinkle each tomatoes with salt and pepper. 2. Add the rest of the ingredients in a bowl, mix well. 3. Stuff tomatoes with beef mixture. 4. Place stuffed tomatoes on a heat-proof dish on the rack. 5. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook.
Apple Pie (Sc-4)	1	Heat-proof glass dish on the rack	Room	<p>Ingredients</p> <p>1 baked pastry (baked on 21 cm baking dish) 80 g apple jam 1 apple (sliced)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Put baked pastry on a Heat-proof glass dish. 2. Spread 50 g of jam on the pastry and put sliced apples. Spread remaining jam on top. 3. Place food on the rack. 4. Place food in the oven. Choose the menu, press start.

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Lasagna (Sc-5)	1.2 kg	20x20 cm baking dish on the rack	Room	<p>Ingredients for meat sauce</p> <p>6 lasagna noodles, cooked as package direction 1 kg meat and tomato sauce 40 g grated cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Place 2 lasagna noodles side by side on bottom of a baking dish, covering bottom. Spread 1/3 of meat and tomato sauce on top. 2. Continue with 2 lasagna noodles and another 1/3 of meat and tomato sauce then finish with last 2 lasagna noodles and remaining meat and tomato sauce. 3. Sprinkle grated cheese on top. 4. Place food in the oven. Choose the menu, press start. <p>* Meat and tomato sauce</p> <p>1 celery stalk, chopped 1 onion, chopped 1 clove garlic, crushed 800 g well-ripe tomatoes, chopped 1 sprig thyme 1 bay leaf 300 g ground beef Salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cook celery, onions and garlic in a lightly oiled frying pan until soft. 2. Add tomatoes, thyme, bay leaf, salt and pepper. Stir and simmer for 30 minutes. 3. Cook ground meat in another lightly oiled frying pan for 5 minutes while stirring constantly. Pour tomato mixture into meat and cook for 5 minutes.

Oriental Menu

In the following example I will show you how to cook 1.5 kg of Curry Chicken.



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

Category	Press Oriental Menu
Curry Chicken	1 time
Dolma	2 times
Veg. Biryani	3 times
Chicken Tikka	4 times
Flapjack (Koutaba)	5 times

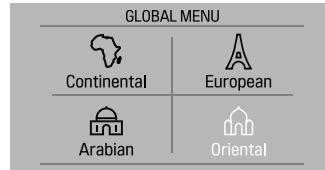
Press **STOP/CLEAR**.

1



Press **Oriental** once.

2



Press **START/Q-START**.

3



Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Curry chicken (Oc-1)	1.5 kg	Microwave-safe bowl	Refrigerated	<p>Ingredients</p> <p>400 g chicken breasts, cut into chunks \ 1/4 cup olive oil 2 onions, chopped \ 4 garlic cloves, crushed \ 1 ginger root, peeled 1 cinnamon stick \ 2 dried red chilies \ 1 teaspoon tumeric powder 400 g tomato sauce \ 1/2 cup water or stock \ 1/2 cup plain yogurt 1 tablespoon lemon juice Salt and pepper to taste</p> <p>1. Add all ingredients in a deep and large bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.</p>
Dolma (Oc-2)	1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients</p> <p>1 pot of grapes leaves \ 200 g cooked rice 500 g ground beef 1 onion, chopped Salt and pepper to taste 1/2 cup water 1/2 cup sour cream, to serve.</p> <p>1. Add cooked rice, ground beef, onion, salt and pepper in a bowl and mix well. 2. Place grape leaf on a flat surface and place 1 1/2 spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf. 3. Put all wrapped leaves in rows into a deep and large bowl and add water. Cover with plastic wrap. 4. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. 5. After cooking, serve with sour cream or as desired.</p>

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Veg. Biryani (Oc-3)	1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients</p> <p>1 ½ cups basmati rice 400 g water 2 cups chopped onions 1 tomato, chopped 1 cup vegetables (carrot, beans, peas, potato), chopped 2 green chillies, chopped 1 teaspoon ginger garlic paste 1 ½ teaspoons red chilly powder 1 teaspoon coriander powder 1 teaspoon cumin powder 1 tablespoon biryani masala 1 cinnamon 2 cardamoms 2 cloves 2 small bay leaves 1 teaspoon fennel seeds A bunch of finely chopped coriander leaves (cilantro) and mint leaves 1 tablespoon oil 2 tablespoons ghee or clarified butter Salt to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> Cook all vegetables and spices in a lightly oiled frying pan until lightly browned. Place the cooked vegetable mixture into a deep and large bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Chicken Tikka (Oc-4)	0.2 ~ 0.4 kg	Rack on a drip dish	Refrigerated	<p>Ingredients</p> <p>400 g chicken wings / 1 cup natural yogurt 1 tablespoon ground cumin / 1 tablespoon garam masala powder 1 teaspoon ground coriander / 1 teaspoon ground turmeric 1 tablespoon red chilli powder / 1 tablespoon lemon Juice 8 cloves garlic, finely chopped / 1 inch grated ginger, finely chopped 1/4 teaspoon red food color / 1 lemon</p> <p>1. Mix the spices, coloring, lemon juice, ginger and garlic up into a paste with a little water. 2. Stir in well with the yogurt to make a tandoori marinade. 3. Marinate the chicken in the marinade for 2-3 hours. 4. Shake off excess marinade and skewer the pieces of vegetable with the skewer. 5. Place skewers on the rack on a drip dish. 6. Choose the menu and weight, press start. 7. When BEEP, turn over the food and press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand.</p>
Flapjack (Koutaba) (Oc-5)	0.7 kg	Heat-proof glass dish on the Rack	Room	<p>Ingredients</p> <p>200 g butter / 114 g brown sugar / 4 tablespoons syrup 280 g porridge oats / 55 g plain flour</p> <p>1. Melt the butter, sugar and golden syrup over a low light until melted and combined. 2. Take off the heat and add the porridge oats and plain flour and mix well. 3. Pour the mixture into a heat-proof glass dish. 4. Place glass baking dish on the rack. Choose the menu and press start to cook. 5. After cooking, cool enough and cut into some pieces.</p>

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 centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4Kg of frozen poultry.

Auto Defrost



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

Category	Press Auto defrost
Meat	1 time
Poultry	2 times
Fish	3 times
Bread	4 times

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 in your oven and close the oven door.

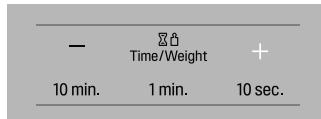


Press **Auto defrost** twice to select the **POULTRY** defrosting programme. "DEF2" appears on the display window.



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

Press **MORE(+)**fourteen times to enter 1.4 Kg.



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** to resume defrosting.

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

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

- * Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.
- * If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of 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 and lamb 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 Poultry Fish	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	<p>Meat Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Lamb chops, Rolled roast, Cutlets(2cm) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.</p> <p>Poultry Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes.</p> <p>Fish Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.</p>
Bread	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc.

Quick Defrost

Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly.

This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



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

Press **STOP/CLEAR**.

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



Press **Quick defrost**.

The oven will start automatically.



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

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

QUICK DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

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

<i>Category</i>	<i>Weight</i>	<i>Utensil</i>	<i>Instructions</i>
Minced Meat	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.

Timer

In the following example I will show you how to set the timer for 15 minutes.



Your oven also has a Timer that can be used for noncooking functions. When used as an independent timer, the oven is not running. The Timer is simply counting down in seconds.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Kitchen Timer**.



To enter amount of time you want to count down.

Press **10min.** once.

Press **1min.** five times.



Press **START/Q-START**.

The time will begin counting down in the display window with no cooking or heating in the oven. BEEP will sound and the word "End" will show in the display window at the end of the countdown period.



Energy Saving



The **ECO ON** feature allows you to save energy through display off during stand-by status, or after 5 minutes with door open or closing, display will off automatically.

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



Press **STOP /CLEAR(ECO ON)** or
After 5 minutes with door open or closing, display off.



During **ECO ON** status, if you press any key, display will on.



Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

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

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

Dinner plates

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

Glassware

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

Plastic storage containers

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

Paper

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

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

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

⚠ CAUTION

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

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

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

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

Factors affecting microwave cooking times

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

Density of food

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

Height of food

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

Moisture content of food

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

Bone and fat content of food

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

Quantity of food

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

Shape of food

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

Covering

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

Browning

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

Covering with greaseproof paper

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

Arranging and spacing

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

Food characteristics & Microwave cooking

Stirring

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

Turning over

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

Placing thicker portions facing outwards

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

Shielding

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

Elevating

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

Piercing

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

Testing if cooked

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

Standing time

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

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

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

2 Keep the outside of the oven clean

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

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.

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

Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

Q Why do eggs sometimes pop?

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

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

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

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

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

Plug wiring information/ Technical Specifications

Warning

This appliance must be earthed

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

BLUE ~ Neutral

BROWN ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

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

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

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

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

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;

For Singapore If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

Technical Specification

MH924***		
Power Input	230 V AC /50Hz	240 V AC /50Hz
Output	1000 W (IEC60705 rating standard)	
Microwave Frequency		2,450 MHz
Outside Dimension	608 mm(W) X 346 mm(H) X 492 mm(D)	
Power Consumption	1450 Watts	
Microwave	1150 Watts	
Grill	2600 Watts	
Combination		



MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

AVEC GRIL

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

MH924***

(Selon les modèles. Vérifiez les spécifications de votre modèle.)

FRENCH

www.lg.com

Précautions

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

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

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

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

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

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



Attention

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

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

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



Attention

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

Sommaire

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

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

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

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

Un appareil très sûr

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

Précautions	2
Sommaire	3
Instructions de sécurité importantes	4 ~ 8
Déballage de l'appareil et installation	9 ~ 10
Réglage de l'horloge	11
Sécurité enfant	12
Puissance de cuisson	13
Niveau de puissance	14
Deux étapes cuisine	15
Démarrage rapide	16
Cuisson gril	17
Cuisson combinée	18
Menu continental	19 ~ 22
Menu arabe	23 ~ 26
Menu européen	27 ~ 30
Menu oriental	31 ~ 34
Décongélation automatique	35 ~ 36
Décongélation rapide	37 ~ 38
Minuterie	39
Economie d'énergie	40
Ustensiles pour micro-ondes	41
Caractéristiques des aliments et cuisson micro-ondes	42 ~ 43
Questions et réponses	44
Avertissements et Spécifications techniques	45

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four.

Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles qui pourraient se produire. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.



Voici le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous alerte sur des risques potentiels pouvant vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte à la sécurité et les mots "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :



AVERTISSEMENT

Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant produire des blessures graves ou la mort.



ATTENTION

Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant produire des blessures graves ou des dégâts matériels.



AVERTISSEMENT

1. N'essayez pas de modifier ou d'entreprendre des ajustements ou des réparations de la porte, des joints des portes, du panneau de contrôle, des interrupteurs d'enclenchement de sécurité ni de toute autre pièce du four, qui impliquerait d'enlever des plaques qui protègent contre

l'exposition à l'énergie des micro-ondes. N'utilisez pas le four si les joints des portes et les parties adjacentes du four à micro-ondes sont endommagés. Les réparations ne doivent être réalisées que par un personnel qualifié.

○ À la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est du matériel à haut voltage et haut courant. Une utilisation ou une réparation inappropriée peut aboutir à une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou à un choc électrique.

2. N'utilisez pas le four pour déshumidifier. (Par ex., Utiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, des animaux ou des enfants, etc.)

○ Cela peut causer de graves périls à la sécurité, comme un incendie, une

brûlure ou une mort soudaine produite par un choc électrique.

3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants, âgés de plus de 8 ans, et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ayant peu d'expérience et de connaissances, si ceux-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées pour leur sécurité et comprennent les dangers impliqués.

○ Une utilisation incorrecte peut causer des dégâts comme un incendie, un choc électrique et une brûlure.

4. Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

○ Ils peuvent se brûler.

5. Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement, puisque ceux-ci peuvent éclater. Enlevez l'enveloppe en plastique des aliments avant de les cuire ou de les décongeler. Cependant, notez que dans certains cas les aliments doivent être couverts avec du film en plastique pour les chauffer ou les cuire.

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four.

Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles qui pourraient se produire. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

- Ils peuvent éclater.
- 6. Utilisez uniquement les accessoires appropriés à chaque mode de cuisson.
- Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre micro-ondes et ses accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.
- 7. Ne laissez pas les enfants jouer avec les accessoires ou se suspendre à la poignée de la porte.
- Ils pourraient être blessés.
- 8. Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.
- 9. Toute intervention ou réparation, impliquant la dépose d'un couvercle de protection contre les ondes de l'appareil, est dangereuse et doit être effectuée exclusivement par un technicien compétent.
- 10. Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne peuvent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.



ATTENTION

- 1. Vous ne pouvez pas utiliser votre four la porte ouverte à cause des verrouillages de sécurité intégrés dans mécanisme de la porte. Il est important de ne pas altérer les verrouillages de sécurité.
- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes

excessive. (Les verrouillages de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson si la porte du four est ouverte.)

- 2. Ne placez aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou de table, etc.) entre la face frontale du four et la porte et ne permettez aucune accumulation d'aliments ou de résidus de produits nettoyage sur les surfaces des joints.
- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive.
- 3. N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement se fermer correctement et il ne doit y avoir aucun dommage au niveau : (1) de la porte (déformation), (2) des charnières et des systèmes de verrouillage (cassés ou desserrés), (3) des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.
- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive.
- 4. Veuillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, des petites quantités d'aliments nécessitant un temps de cuisson ou de chauffage plus court.
- La cuisson excessive peut entraîner que les aliments prendront feu, et de ce fait des dégâts dans votre four.
- 5. Lors du réchauffage de liquides, soupes, sauces et boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition éruptive tardive peut se produire sans apparition de bulles. Cette condition peut entraîner un bouillonnement soudain sur le liquide chaud. Pour éviter ce risque, suivre les étapes ci-dessous:
 - * Éviter d'utiliser des récipients à bord droit et à col étroit.
 - * Ne pas surchauffer.
 - * Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four, agiter à

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four.

Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles qui pourraient se produire. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

ATTENTION

nouveau à mi-cuisson.

- * **A**près le réchauffage, laisser reposer dans le four quelques minutes, agiter ou secouer de nouveau les liquides (en particulier, le contenu des biberons et des récipients d'aliments pour nourrissons) et vérifier leur température avant consommation afin d'éviter les brûlures (biberons et récipients d'aliments pour nourrissons, notamment).

Faire attention en manipulant le récipient.

- * **S**oyez prudent lorsque vous manipuler le récipient. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement.

6. Il y a une évacuation sur le haut, le bas ou le côté du four. Ne la bloquez pas.

- C**ela peut aboutir à un endommagement de votre four et à une cuisson appauvrie.

7. Ne faites pas fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four, lorsqu'il n'est pas utilisé. L'eau absorbera toutes les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.

- U**ne utilisation incorrecte peut endommager votre four.

8. Ne cuisez pas les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. Et n'utilisez pas de papier journal au lieu des serviettes, pour préparer.

- U**ne utilisation incorrecte peut produire une explosion ou un incendie.

9. N'utilisez pas de récipients en bois ni des récipients en céramique

ayant des parties métalliques (par exemple, en or ou en argent).

Enlevez toujours les attaches en métal. Vérifiez que les ustensiles sont adaptés à un usage dans des fours à micro-ondes avant de les utiliser.

Les récipients en métal pour les aliments et les boissons sont interdits au cours de la cuisson à micro-ondes.

- O** Ils peuvent se réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber dans le four, ce qui peut produire des dégâts importants.

10. N'utilisez pas de produits en papier recyclés.

- O** Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou un incendie s'ils sont utilisés pour cuire.

11. Ne rincez pas le plateau et la grille en les mettant dans de l'eau juste après la cuisson. Ils pourraient se briser ou se casser.

- O** Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

12. Veillez à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.

- O** Une utilisation incorrecte peut aboutir à des blessures et à des dégâts pour votre four.

13. Avant la cuisson, percez la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.

- O** Ils peuvent éclater.

14. Ne cuisez pas d'œufs dans leurs coques. Il ne faut pas cuire les œufs dans leurs coques ni chauffer les œufs durs dans le four à micro-ondes car ils peuvent éclater, même une fois que le réchauffage est terminé.

- O** La pression augmentera à l'intérieur de l'œuf, et il peut éclater.

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four.

Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles qui pourraient se produire. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

ATTENTION

15. N'utilisez pas le four pour frire.

○ Cela peut aboutir à une ébullition soudaine du liquide chaud.

16. En cas de fumée, n'ouvrez pas la porte du four afin d'étoffer les flammes, éteignez ou débranchez le four de la prise de courant.

○ Cela peut nuire gravement à votre sécurité, en produisant un incendie ou un choc électrique.

17. Lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, en papier ou faits avec un autre matériel combustible, surveillez le four et jetez-y un coup d'œil de temps en temps.

○ Vos aliments peuvent être dénaturés à cause de la détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.

18. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité interne du four, ni les accessoires, ni les assiettes en modes gril, chaleur tournante et cuisson automatique; vérifiez qu'ils ne sont pas chauds avant d'enlever les aliments.

○ Comme ils se réchauffent, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas de gants épais.

19. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout dépôt alimentaire doit être enlevé.

○ Ne pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement provoquer une situation dangereuse.

20. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four.

○ Vous ne pouvez pas être sûr que la température est correcte avec une sonde à température non indiquée.

21. Suivre les instructions données par chaque fabricant de popcorn. Lors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance.

○ Si au terme des temps de cuisson indiqués le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. Ne jamais utiliser de sac papier marron pour préparer du popcorn. Ne jamais essayer de faire éclater les graines restantes.

○ Le fait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.

22. Cet appareil doit être relié à la terre.

Les codes des couleurs des fils électriques sont les suivants :

BLEU ~ Neutre

MARRON ~ Phase

VERT ET JAUNE ~ Terre

Si les couleurs des fils électriques de cet appareil ne correspondent pas aux repères de couleur qui identifient les bornes de votre prise, procédez comme suit :

Le fil BLEU doit être relié à la borne qui porte le repère N ou qui est en NOIR. Le fil MARRON doit être relié à la borne qui porte le repère L ou qui est en ROUGE. Les fils VERT ET JAUNE ou VERT doivent être reliés à la borne qui porte le repère E ou (⊕).

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent, ou par toute personne qualifiée, pour éviter tout danger.

○ Une utilisation incorrecte peut produire des dégâts électriques graves.

23. Ce four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles.

○ Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four.

Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles qui pourraient se produire. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

ATTENTION

- 24.** La connexion peut être établie en rendant le cordon accessible ou en intégrant un commutateur dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.
○ L'utilisation incorrecte d'une prise ou d'un interrupteur peut produire un choc électrique ou un incendie.
- 25.** Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans sans surveillance.
- 26.** Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande séparée.
- 27.** Utilisez uniquement des ustensiles pouvant être utilisés pour des fours à micro-ondes.
- 28.** Ce four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire.
- 29.** Ce four à micro-ondes est destiné à être utilisé de façon autonome.
- 30.** Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 31.** La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- 32.** Cet appareil est réservé à un usage domestique courant, ou à d'autres utilisations comme:

- Par les employés dans les cuisines des magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- Dans les domaines agricoles;
- Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
- Environnements de type gîte touristique

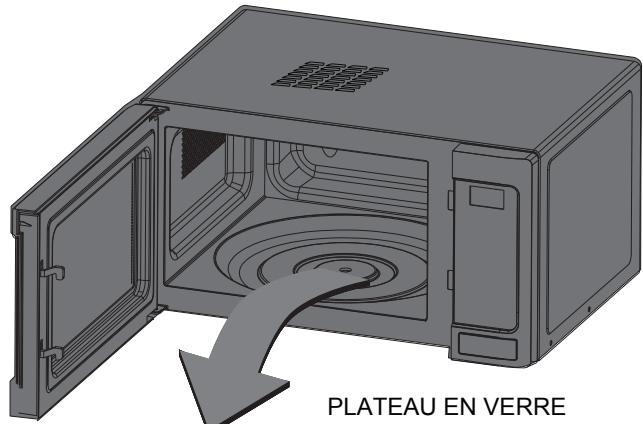
- 33.** Le four à micro-ondes est destiné à faire chauffer de la nourriture et des boissons.
Le séchage des vêtements des pantoufles, des éponges, des chiffons humides et similaire peut conduire à un risque de lésion, de flamme ou d'incendie.
- 34.** Les contenus des biberons et des petits pots pour bébés doivent être remués ou secoués et la température doit être vérifiée avec la consommation, afin d'éviter les brûlures.
- 35.** Le produit doit être installé selon les exigences définies d'installation, sinon l'impact de la chaleur peut constituer un risque.
- 36.** Cet appareil n'est pas prévu à l'usage par les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils aient été donnés la surveillance ou instruction au sujet de l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité. Des enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 37.** Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

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

Déballage de l'appareil et Installation

1

Déballez le four et posez le sur une surface plane.



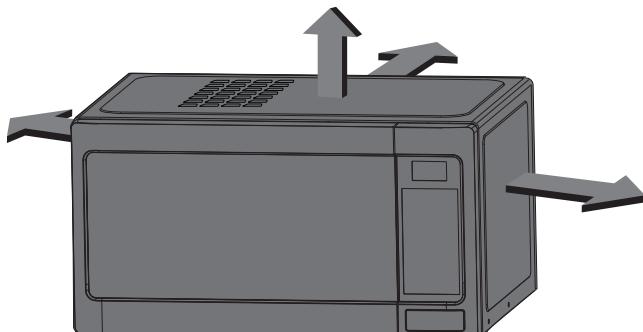
GRILLE HAUTE

SUPPORT ROULEAUX

2

Placer le four à l'emplacement de votre choix, à une hauteur supérieure à 85 cm, en s'assurant qu'il existe un espace d'au moins 30 cm en haut et 10 cm à l'arrière, pour assurer une ventilation correcte. L'avant du four doit se trouver à au moins 8 cm du bord de la surface pour éviter de basculer.

Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble. Une sortie d'évacuation est placée sur la partie supérieure ou latérale du four. Ne pas l'obstruer pour éviter d'endommager l'appareil.



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

3

Branchez le four dans une prise standard.

Vérifiez que le four est le seul appareil branché à cette prise.

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

4

Ouvrir la porte de votre four.

Placer le SUPPORT ROULEAUX à l'intérieur du four et le **PLATEAU EN VERRE** dessus.

5

Remplissez un **récipient pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le récipient à utiliser, veuillez vous reporter à la page 41 .

**6**

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

**7**

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



VOTRE FOUR EST PRÊT

Réglage de l'horloge

Vous pouvez régler l'horloge au format 12 ou 24 heures.

L'exemple suivant vous explique comment régler l'heure à 14h35 avec l'horloge au format 24 heures.

Vérifiez que vous avez retiré tous les matériaux d'emballage du four.



Lorsque votre four est branché pour la première fois, ou lorsque le courant revient après une panne, « 24H » s'affiche : vous devez alors régler à nouveau l'horloge.

Si l'horloge (ou l'affichage) montre des symboles étranges, débranchez votre four de la prise électrique, rebranchez-le et réglez à nouveau l'horloge.

Vérifiez que vous avez correctement installé votre four conformément aux instructions de ce manuel.

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



Appuyez une fois sur **Clock**.

(Si vous souhaitez utiliser une option différente, appuyez sur **Clock**.

Si vous souhaitez changer d'option après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher l'appareil puis le rebrancher.)



Appuyez sur **10 min.** quinze fois.

Appuyez sur **1 min.** trois fois.

Appuyez sur **10 sec.** cinq fois.



Appuyez sur **Clock** pour définir l'heure.

L'horloge commence à compter.



Sécurité

Enfant



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

Votre enfant peut toutefois encore ouvrir la porte !

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



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

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



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



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



Puissance de Cuisson

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



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

Appuyez
PIUSSANCE MICRO Puissance
MICRO % de Sortie

ELEVEE 1 fois 100% 1000W

MOYENNE A ELEVEE 2 fois 80% 800W

MOYENNE 3 fois 60% 600W

MOYENNE FAIBLE 4 fois 40% 400W

FAIBLE 5 fois 20% 200W

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



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

Appuyez deux fois sur **Micro**.

“**800**” apparaîsse dans la fenêtre d'affichage.



Appuyez sur **1min.** cinq fois.

Appuyez sur **10 sec.** trois fois.



Appuyez sur **START/Q-START (DEMARRAGE/DÉPART INSTANTANÉ)**.



Niveau de Puissance

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

PIUSSANCE	USAGE	POURCENTAGE	PIUSSANCE DE SORTIE
ELEVEE	* Faire bouillir de l'eau * Faire dorer du boeuf haché * Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes * Cuire des morceaux de viande tendre	100%	1000W
MOYENNE A ELEVEE	* Réchauffer toutes sortes d'aliments * Faire rôtir de la viande et de la volaille * Faire cuire des champignons et des fruits de mer * Faire cuire des aliments contenant du fromage et des œufs	80%	800W
MOYENNE	* Préparer des cakes et des brioches * Préparer des œufs * Préparer un flan * Préparer du riz, de la soupe	60%	600W
MOYENNE FAIBLE	* Faire fondre du beurre et du chocolat * Cuire des morceaux de viande moins tendre	40%	400W
FAIBLE	* Ramollir du beurre et du fromage * Ramollir de la glace * Faire lever de la pâte à la levure * Toute décongélation	20%	200W



Deux étapes Cuisine

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment cuisiner en deux étapes. La première étape va permettre de cuire vos aliments 11 minutes sur HIGH ; la seconde étape va cuire les aliments 35 minutes à 400W.



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



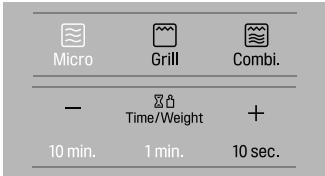
Réglez la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 1.**
(vous pouvez ignorer ce procédé pour un niveau de puissance ELEVÉ.)
Appuyez une fois sur **Micro** pour sélectionner la puissance élevée.



Appuyez une fois sur **10 min.**
Appuyez une fois sur **1 min.**

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

Appuyez quatre fois sur **Micro** pour sélectionner la puissance 400.



Appuyez trois fois sur **10 min.**
Appuyez cinq fois sur **1 min.**

Appuyez sur **START/Q-START (DEMARRAGE/DÉPART INSTANTANÉ).**



Démarrage Rapide

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

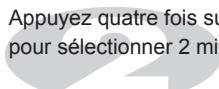


La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet d'introduire des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance maximale (HIGH) en utilisant la touche **DEMARRAGE**.

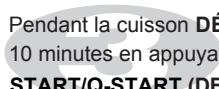
Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULER)**.



Appuyez quatre fois sur **START/Q-START (DEMARRAGE/DÉPART INSTANTANÉ)** pour sélectionner 2 minutes à puissance maximale (HIGH).



Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.



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

Cuisson Gril

Dans l'exemple qui suit, je vous montre comment utiliser le gril pour cuire des aliments pendant 12 minutes 30 secondes.



Ce modèle est équipé de **GRIL A QUARTZ**. Ainsi, on n'a pas besoin de préchauffage.

Cette fonction vous permet de dorer et gratiner les aliments rapidement.



Grille haute

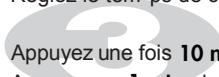
Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULER)**.



Appuyez sur **Grill**.



Réglez le temps de cuisson.



Appuyez une fois **10 min.**

Appuyez sur **1 min.** deux fois.

Appuyez trois fois **10 sec.**

Appuyez sur **START/Q-START (DEMARRAGE/DÉPART INSTANTANÉ)**.



Cuisson Combinée

Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment programmer votre four avec une puissance micro-ondes de 20% et le mode combi pour une durée de cuisson de 25 minutes.



Votre four possède une fonction de cuisson combinée, ce qui vous permet de faire cuire les aliments avec chauffage et micro-ondes en même temps ou en alternance. Cela signifie généralement qu'il faut moins de temps pour faire cuire vos aliments.

Les quarts du chauffage font griller la surface de la nourriture pendant que le micro-ondes chauffe l'intérieur. En outre, le préchauffage de votre four n'est pas nécessaire.

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



Appuyez sur **Combi.** pour sélectionner le mode combi Co-3.



Réglez le temps de cuisson.
Appuyez deux fois **10 min.**
Appuyez sur **1 min.** cinq fois.



Appuyez sur **START/Q-START (DEMARRAGE/DÉPART INSTANTANÉ)**.

Lors de la cuisson, vous pouvez utiliser la touche MORE (plus) / LESS (moins) pour augmenter / diminuer le temps de cuisson.

Soyez vigilant en sortant vos aliments car le récipient sera très chaud !



Menu Continental

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 0,4 kg de couscous.



Le **MENU CONTINENTAL** vous permet de cuire facilement la plupart de vos aliments favoris en indiquant le type et le poids des aliments.

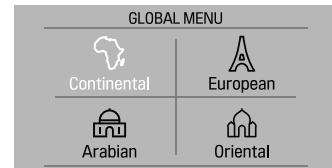
Catégorie	Tournez la molette
Couscous	1 fois
Riz wolof	2 fois
Fufu	3 fois
Gratin de pommes de terre	4 fois
Tajine de poulet	5 fois



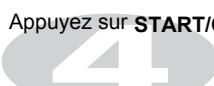
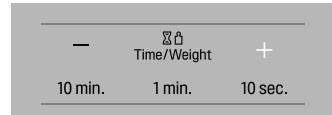
Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULER)**.



Appuyez une fois sur **Continental**.



Appuyez quatre fois sur la touche + pour sélectionner 0,4 kg.



Appuyez sur **START/Q-START (DEMARRAGE/DÉPART INSTANTANÉ)**.



Catégorie	Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions															
Couscous (Cc-1)	0,1~0,4 kg	Saladier pour micro-ondes	Ambiante	<p>Ingrédients</p> <table border="1"> <tr> <td>Couscous</td><td>0,1 kg</td><td>0,2 kg</td><td>0,3 kg</td><td>0,4 kg</td></tr> <tr> <td>Eau</td><td>120 ml</td><td>260 ml</td><td>400 ml</td><td>540 ml</td></tr> <tr> <td>Beurre</td><td>1 cuillère à soupe</td><td>2 cuillères à soupe</td><td>3 cuillères à soupe</td><td></td></tr> </table> <p>Mélange de légumes</p> <ol style="list-style-type: none"> Versez l'eau, le couscous et le beurre dans un grand saladier et mélangez bien. Recouvez avec un film étirable et percez quelques trous. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. Après la cuisson, sortez le saladier du four, couvrez et laissez reposer pendant 15 à 20 minutes. À l'aide d'une fourchette, aérez le couscous et mélangez avec un peu de sauce des légumes. <p>* Mélange de légumes</p> <p>15 petits oignons blancs pelés ou \ 2 tasses d'oignons émincés Boîte de conserve de 430 g de pois chiches \ 2 grosses pommes de terre cuites à l'eau et coupées en cubes \ 1 carotte coupée en morceaux 1/2 tasse de coriandre hachée \ 1/4 de tasse de persil haché \ 2 cuillères à soupe d'ail émincé \ 1 cuillère à café de paprika \ 1/4 de cuillère à café de noix de muscade \ 1/2 cuillère à café de sel \ 1/2 cuillère à café de poivre noir 2 boîtes de conserve de sauce tomate \ 1 bouillon de volaille 1tasse et demie d'eau \ 2 cuillères à soupe de beurre</p> <ol style="list-style-type: none"> Faites revenir les oignons dans le beurre pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Ajoutez la carotte et les pois chiches, puis laissez mijoter encore 5 minutes. Ajoutez ensuite l'ail, la coriandre, le persil, les pommes de terre et le sel, puis mélangez. Dans une grande casserole de 4 litres, portez à ébullition la sauce tomate et 1 tasse et demie d'eau. Ajoutez l'assaisonnement et les épices à la sauce, puis le mélange de légumes et laissez mijoter pendant 10 à 12 minutes. 	Couscous	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	Eau	120 ml	260 ml	400 ml	540 ml	Beurre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	
Couscous	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg															
Eau	120 ml	260 ml	400 ml	540 ml															
Beurre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe																

Catégorie	Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions																									
Riz wolof (Cc-2)	0,1~0,4 kg	Saladier pour micro-ondes	Ambiante	<p>Ingrédients</p> <table border="1"> <tr><td>Riz</td><td>0,1 kg</td><td>0,2 kg</td><td>0,3 kg</td><td>0,4 kg</td></tr> <tr><td>Bouillon (de viande ou de légumes)</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td></tr> <tr><td>Huile végétale</td><td>1 cuillère à soupe</td><td>2 cuillères à soupe</td><td>3 cuillères à soupe</td><td></td></tr> <tr><td>Oignon</td><td>1/2 oignon</td><td>1 oignon</td><td>2 oignons</td><td></td></tr> <tr><td>Concentré de tomates</td><td>1 cuillère à café et demie</td><td>3 cuillères à café</td><td>6 cuillères à café</td><td></td></tr> </table> <p>Du piment vert épépiné et haché</p> <ol style="list-style-type: none"> Faites cuire l'oignon, le piment et le concentré de tomates dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce qu'ils brunissent. Versez ce mélange dans un grand saladier profond, puis ajoutez le riz et l'eau. Recouvrez avec un film étirable et percez quelques trous. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. Remuez au moins deux fois pendant la cuisson. 	Riz	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	Bouillon (de viande ou de légumes)	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml	Huile végétale	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe		Oignon	1/2 oignon	1 oignon	2 oignons		Concentré de tomates	1 cuillère à café et demie	3 cuillères à café	6 cuillères à café	
Riz	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg																									
Bouillon (de viande ou de légumes)	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml																									
Huile végétale	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe																										
Oignon	1/2 oignon	1 oignon	2 oignons																										
Concentré de tomates	1 cuillère à café et demie	3 cuillères à café	6 cuillères à café																										
Fufu (Cc-3)	0,5~1,0 kg	Saladier pour micro-ondes	Ambiante	<p>Ingrédients</p> <table border="1"> <tr><td>Manioc ou igname</td><td>0,5 kg</td><td>0,75 kg</td><td>1,0 kg</td></tr> <tr><td>Eau</td><td>1 tasse</td><td>1 tasse</td><td>2 tasses</td></tr> </table> <p>2 cuillères à soupe de beurre / Sel et poivre</p> <ol style="list-style-type: none"> Placez le manioc ou les ignames non épluchés dans un grand saladier et versez l'eau. Recouvrez avec un film étirable et percez quelques trous. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. Égouttez le manioc ou les ignames et laissez-les refroidir. Épluchez le manioc ou les ignames, coupez-les en gros morceaux et placez-les dans un grand saladier avec le beurre, le sel et le poivre. Utilisez un presse-purée pour les réduire en une purée très onctueuse. Placez le fufu dans un grand saladier de service. Lavez-vous les mains à l'eau, formez une grosse boule avec le fufu et servez. Vous pouvez également en faire de petites boules pour faire des parts individuelles. 	Manioc ou igname	0,5 kg	0,75 kg	1,0 kg	Eau	1 tasse	1 tasse	2 tasses																	
Manioc ou igname	0,5 kg	0,75 kg	1,0 kg																										
Eau	1 tasse	1 tasse	2 tasses																										

Catégorie	Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Gratin de pommes de terre (Cc-4)	2,0 kg	Récipient pour micro-ondes sur le trépied	Ambiante	<p>Ingédients Mélange de pommes de terre \ 250 ml de crème fraîche épaisse 350 g de gruyère râpé Pour le mélange de pommes de terre: 1 kg de pommes de terre \ 400 ml de lait \ 1 cuillère à café et demie de sel Noix de muscade moulue Coupez les pommes de terre en lamelles de 3 mm d'épaisseur. Mélangez tous les ingrédients dans une casserole et laissez mijoter à température moyenne jusqu'à ébullition et épaississement. Continuez de remuer les pommes de terre en raclant régulièrement le fond de la casserole pour éviter qu'elles ne collent.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disposez la moitié du mélange de pommes de terre dans un plat de cuisson beurré de 25 x 25 cm, versez la moitié de la crème fraîche épaisse et parsemez de 100 g de gruyère. 2. Ajoutez le reste du mélange de pommes de terre, versez le reste de crème et parsemez l'ensemble du reste de gruyère. 3. Posez le plat de cuisson sur le trépied. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ.
Tajine de poulet (Cc-5)	1,0 kg	Saladier pour micro-ondes	Ambiante	<p>Ingédients 2 cuillères à soupe d'huile d'olive \ 8 cuisses de poulet désossées et sans peau, coupées en deux si elles sont grosses 150 ml d'eau \ 1 oignon haché \ 2 cuillères à café de racine de gingembre frais râpé / Une pincée de safran ou de curcuma 1 cuillère à soupe de miel \ 300 g de carottes coupées en morceaux \ Petit bouquet de persil ciselé grossièrement Quartiers de citron pour décorer</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ajoutez tous les ingrédients dans un grand saladier profond et mélangez bien. Recouvrez avec un film étirable et percez quelques trous. 2. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. Remuez au moins deux fois pendant la cuisson.

Menu Arabe

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 0,4 kg de riz safrané.



Le **MENU ARABE** vous permet de cuire facilement la plupart de vos aliments favoris en indiquant le type et le poids des aliments.

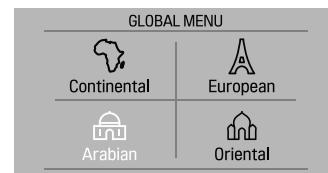
Catégorie	Tournez la molette
Feuilles de vigne	1 1 fois
Riz safrané	2 2 fois
Kabsa	3 3 fois
Kefta	4 4 fois
Kebab	5 5 fois

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULER)**



Appuyez deux fois sur **Arabian**.

2



Appuyez quatre fois sur la touche + pour sélectionner 0,4 kg.

3



Appuyez sur **START/Q-START (DEMARRAGE/DÉPART INSTANTANÉ)**.

4



Catégorie	Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions																									
Feuilles de vigne (Ac-1)	1,0 kg	Saladier pour micro-ondes	Ambiante	<p>Ingédients</p> <p>1 pot de feuilles de vigne \ 2 gros oignons hachés finement 1/2 tasse d'huile d'olive \ 1 gousse d'ail écrasée \ 1 tomate coupée en dés 1 tasse de jus de citron \ 1 cuillère à soupe de concentré de tomate \ Sel casher Poivre noir fraîchement moulu 300 g de riz blanc \ 1/2 tasse d'eau \ 1/4 de tasse d'aneth haché</p> <ol style="list-style-type: none"> Faites cuire les oignons, l'ail, la tomate, le concentré de tomates et le jus de citron dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce qu'ils brunissent. Ajoutez le riz cuit, le mélange de légumes, le sel et le poivre dans un saladier et mélangez bien. Étalez une feuille de vigne sur une surface plane et disposez une cuillerée et demie du mélange de riz au centre de la feuille. Enveloppez le mélange dans la feuille. Disposez toutes les feuilles enroulées en rangées dans un grand saladier profond et ajoutez l'eau. Recouvrez avec un film étirable. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. Après la cuisson, servez avec de la crème aigre ou à votre goût. 																									
Riz safrané (Ac-2)	0,1~0,4 kg	Saladier pour micro-ondes (plat profond en verre)	Ambiante	<table border="1"> <tr> <td>Riz</td><td>0,1 kg</td><td>0,2 kg</td><td>0,3 kg</td><td>0,4 kg</td></tr> <tr> <td>Eau</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td><td>1000 ml</td></tr> <tr> <td>Huile (liquide)</td><td>1 cuillère à soupe</td><td>2 cuillères à soupe</td><td>3 cuillères à soupe</td><td></td></tr> <tr> <td>Eau de safran</td><td>1 cuillère à café</td><td>2 cuillères à café</td><td>3 cuillères à café</td><td></td></tr> <tr> <td>Sel</td><td colspan="4">Selon votre goût</td></tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> Lavez le riz et égouttez-le. Ajoutez le riz, l'eau, le sel, l'huile liquide et l'eau de safran dans un saladier profond en verre et mélangez. Ne couvrez pas pour que l'eau puisse s'évaporer totalement. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. Au signal sonore, remuez le riz et couvrez-le. Appuyez sur Départ pour poursuivre la cuisson. Après la cuisson, remuez, puis recouvrez et laissez reposer pendant 5 minutes. 	Riz	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	Eau	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml	Huile (liquide)	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe		Eau de safran	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café		Sel	Selon votre goût			
Riz	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg																									
Eau	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml																									
Huile (liquide)	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe																										
Eau de safran	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café																										
Sel	Selon votre goût																												

Catégorie	Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Kabsa (Ac-3)	2,0 kg	Saladier pour micro-ondes	Ambiante	<p>Ingédients</p> <p>1/4 de tasse de beurre 1,2 kg de poulet coupé en 8 à 10 morceaux 1 gros oignon haché finement 3 gousses d'ail émincées 1/4 de tasse de coulis de tomate 1 tomate coupée en dés 2 carottes moyennes émincées 1 pincée de noix de muscade râpée 1 pincée de cumin moulu 1 pincée de coriandre moulu Sel et poivre noir fraîchement moulu 2 tasses d'eau chaude 1 cube de bouillon de volaille 200 g de riz grain long (ne pas rincer ni tremper) 1/4 de tasse de raisins 1/4 de tasse d'amandes effilées grillées</p> <p>1. Faites cuire le poulet, les carottes, la sauce tomate, l'ail, l'oignon et le beurre dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce qu'ils brunissent. 2. Versez ce mélange dans un grand saladier profond, puis ajoutez le riz, l'eau et les épices. Recouvrez avec un film étirable et percez quelques trous. 3. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. Remuez au moins deux fois pendant la cuisson.</p>

Catégorie	Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Kefta (Ac-4)	0,2~0,4 kg	Trépied sur une lèchefrite	Refrigéré	<p>Ingrédients pour la marinade</p> <p>460 g de bœuf émincé 1 tasse de persil haché 1 oignon haché 2 tranches de pain 1/2 cuillère à café de mélange quatre épices 1/4 de cuillère à café de paprika moulu 1/4 de cuillère à café de cannelle moulue Sel et poivre selon votre goût</p> <p>1. Versez tous les ingrédients dans un grand saladier et mélangez bien. 2. Formez ensuite des petites saucisses d'environ 100 g chacune. 3. Placez les aliments sur la grille dans un plat d'égouttage. 4. Choisissez le menu et appuyez sur Start pour faire cuire 5. Lorsque vous entendez BEEP, retourner la nourriture et appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, retirer du four et du support.</p>
Kebab (Ac-5)	0,2~0,4 kg	Trépied sur une lèchefrite	Refrigéré	<p>Ingrédients</p> <p>400 g de bœuf, coupé en cubes</p> <p>Ingrédients pour la marinade</p> <p>2 oignons réduits en jus 3 cuillères à soupe d'huile d'olive 2 cuillères à soupe de safran</p> <p>1. Mélangez les ingrédients de la marinade. Coupez la viande en morceaux de 1,5 cm d'épaisseur et faites-les mariner pendant 3 à 4 heures 2. Disposez les morceaux de viande sur des brochettes. 3. Placez les aliments sur la grille dans un plat d'égouttage. 4. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. 5. Lorsque vous entendez BEEP, retourner la nourriture et appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, retirer du four et du support.</p>

Menu Européen

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 1 kg de spaghetti à la bolognaise.



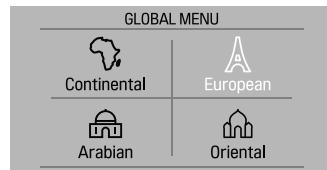
Le **MENU EUROPEEN** vous permet de cuire facilement la plupart de vos aliments favoris en indiquant le type et le poids des aliments.

Catégorie	Tournez la molette
Spaghetti à la bolognaise	1 1 fois
Spaghetti à la carbonara	2 2 fois
Tomates farcies	3 3 fois
Tarte aux pommes	4 4 fois
Lasagnes	5 5 fois

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



Appuyez une fois sur **European**.



Appuyez sur **START/Q-START (DEMARRAGE/DÉPART INSTANTANÉ)**.



Catégorie	Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Spaghettis à la bolognaise (Sc-1)	1,0 kg	Saladier pour micro-ondes	Ambiante	<p>Ingédients pour la sauce bolognaise 1 cuillère à soupe d'huile d'olive \ 1 oignon haché \ 1 gousse d'ail écrasée 400 g de viande hachée \ 100 g de concentré de tomate 2 tomates coupées en dés \ 1 cuillère à soupe de légumes verts séchés \ Sel et poivre selon votre goût</p> <p>Ingédients pour les pâtes 150 g de pâtes cuites selon les instructions sur le sachet 1 cuillère à soupe de parmesan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ajoutez tous les ingrédients de la sauce bolognaise dans un grand saladier profond et mélangez bien. Recouvrez avec un film étirable et percez quelques trous. 2. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. Remuez au moins deux fois pendant la cuisson. 3. Après la cuisson, remuez la sauce bolognaise et ajoutez-la aux pâtes cuites. Garnissez de parmesan ou autre selon votre goût avant de servir.
Spaghettis à la carbonara (Sc-2)	0,4 kg	Saladier pour micro-ondes	Ambiante	<p>Ingédients pour la sauce carbonara 100 g de lardons fumés \ 1 gousse d'ail écrasée 1/2 coupe de crème aigre \ 4 jaunes d'œuf \ 100 g de parmesan Sel et poivre selon votre goût</p> <p>Ingédients pour les pâtes 150 g de pâtes cuites selon les instructions sur le sachet 1 cuillère à soupe de parmesan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Faites revenir les lardons dans une poêle légèrement huilée avec l'ail jusqu'à ce qu'ils brunissent et retirez l'excès de graisse. 2. Ajoutez les lardons cuits, la crème, les jaunes d'œufs, le parmesan, le sel et le poivre dans un grand saladier profond et mélangez bien. Recouvrez avec un film étirable et percez quelques trous. 3. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. 4. Après la cuisson, remuez la sauce carbonara et ajoutez-la aux pâtes cuites. Garnissez de parmesan ou autre selon votre goût avant de servir.

Catégorie	Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Tomates farcies (Sc-3)	1,2 kg	Résistant à la chaleur Plat en verre Sur la grille	Ambiante	<p>Ingrédients</p> <p>4 tomates moyennes Sel et poivre selon votre goût 400 g de viande hachée 1/2 tasse de chapelure 2 gousses d'ail écrasées 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon 1 cuillère à soupe de légumes verts séchés 1 cuillère à soupe de parmesan</p> <p>1. Découpez le haut des tomates pour former des chapeaux, puis retirez les pépins en veillant à ne pas abîmer la chair ni à percer la peau. Saupoudrez ensuite chaque tomate de sel et de poivre. 2. Ajoutez le reste des ingrédients dans un saladier et mélangez bien. 3. Tomatesfarcies avec mélange de bœuf. 4. Mettre les tomates farcies, sur la grille, dans un plat résistant à la chaleur. 5. Mettre les aliments dans le four. Choisissez le menu et appuyez sur Start pour faire cuire.</p>
Tarte aux pommes (Sc-4)	1	Résistant à la chaleur Plat en verre Sur la grille	Ambiante	<p>Ingrédients</p> <p>Pâte cuite (dans un plat de cuisson de 21 cm) 80 g de compote de pommes 1 pomme coupée en lamelles</p> <p>1. Disposez la pâte cuite sur un moule peu profond en verre. 2. Répartir 50 g de confiture sur la pâte et mettre des tranches de pommes. Étendre le reste de la confiture dessus. 3. Placez les aliments sur le trépied. 4. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ.</p>

Catégorie	Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Lasagnes (Sc-5)	1,2 kg	20 x 20cm Plat de cuisson Sur la grille	Ambiante	<p>Ingrédients pour la sauce à la viande</p> <p>6 feuilles de lasagnes cuites selon les instructions sur le sachet 1 kg de sauce tomate et à la viande 40 g de fromage râpé</p> <p>1. Disposez 2 feuilles de lasagnes côté à côté au fond d'un plat de cuisson. Répartissez dessus 1/3 de la sauce tomate et à la viande. 2. Poursuivez avec deux feuilles de lasagnes, 1/3 de la sauce tomate et à la viande, puis terminez avec les deux dernières feuilles de lasagnes et le reste de sauce. 3. Parsemez le dessus de fromage râpé. 4. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ.</p> <p>*Sauce tomate et à la viande</p> <p>1 branche de céleri hachée 1 oignon haché 1 gousse d'ail écrasée 800 g de tomates bien mûres coupées en dés 1 branche de thym 1 feuille de laurier 300 g de viande hachée Sel et poivre selon votre goût</p> <p>1. Faites cuire le céleri, l'oignon et l'ail dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. 2. Ajoutez les tomates, le thym, le laurier, le sel et le poivre. Remuez et laissez mijoter pendant 30 minutes. 3. Faites cuire la viande hachée dans une autre poêle légèrement huilée pendant 5 minutes en remuant constamment. Versez le mélange de tomates sur la viande et faites cuire pendant 5 minutes.</p>

Menu Oriental

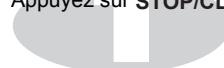
Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 1,5 kg de curry de poulet.



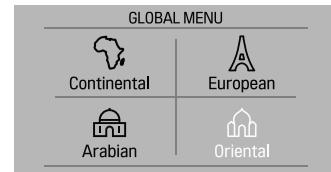
Le **MENU ORIENTAL** vous permet de cuire facilement la plupart de vos aliments favoris en indiquant le type et le poids des aliments.

Catégorie	Tournez la molette
Curry de poulet	1 fois
Dolma	2 fois
Biryani aux légumes	3 fois
Poulet tikka	4 fois
Flapjack	5 fois

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



Appuyez une fois sur **Oriental**.



Appuyez sur **START/Q-START (DEMARRAGE/DÉPART INSTANTANÉ)**.



Catégorie	Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Curry de poulet (Oc-1)	1,5 kg	Saladier pour micro-ondes	Refrigéré	<p>Ingédients</p> <p>400 g de blancs de poulet coupés en gros morceaux 1/4 de tasse d'huile d'olive \ 2 oignons hachés 4 gousses d'ail écrasées \ 1 racine de gingembre épluchée 1 bâton de cannelle \ 2 piments rouges séchés \ 1 cuillère à café de curcuma moulu \ 400 g de sauce tomate \ 1/2 tasse d'eau ou de bouillon \ 1/2 tasse de yaourt nature \ 1 cuillère à soupe de jus de citron \ Sel et poivre selon votre goût</p> <ol style="list-style-type: none"> Ajoutez tous les ingrédients dans un grand saladier profond et mélangez bien. Recouvrez avec un film étirable et percez quelques trous. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. Remuez au moins deux fois pendant la cuisson.
Dolma (Oc-2)	1,0 kg	Saladier pour micro-ondes	Ambiante	<p>Ingédients</p> <p>1 pot de feuilles de vigne \ 200 g de riz cuit 500 g de viande hachée 1 oignon haché Sel et poivre selon votre goût 1/2 tasse d'eau 1/2 coupe de crème aigre</p> <ol style="list-style-type: none"> Ajoutez le riz cuit, la viande hachée, l'oignon, le sel et le poivre dans un saladier et mélangez bien. Étalez une feuille de vigne sur une surface plane et disposez une cuillerée et demie du mélange de riz au centre de la feuille. Enveloppez le mélange dans la feuille. Disposez toutes les feuilles enroulées en rangées dans un grand saladier profond et ajoutez l'eau. Recouvrez avec un film étirable. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. Après la cuisson, servez avec de la crème aigre ou à votre goût.

Catégorie	Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Biryani aux légumes (Oc-3)	1,0 kg	Saladier pour micro-ondes	Ambiante	<p>Ingédients</p> <p>1 tasse et demie de riz basmati 400 g d'eau 2 tasses d'oignons hachés 1 tomate coupée en dés 1 tasse de légumes (carotte, haricots, pois, pomme de terre) coupés en dés 2 piments verts coupés en dés 1 cuillère à café de pâte d'ail 1 cuillère à café et demie de piment rouge moulu 1 cuillère à café de coriandre moulu 1 cuillère à café de cumin moulu 1 cuillère à soupe de biryani masala 1 bâton de cannelle / 2 graines de cardamome 2 gousses d'ail 2 petites feuilles de laurier 1 cuillère à café de graines de fenouil Un bouquet de feuilles de coriandre et de feuilles de menthe finement ciselées 1 cuillère à soupe d'huile 2 cuillères à soupe de beurre clarifié Sel selon votre goût</p> <p>1. Faites cuire tous les légumes et les épices dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce qu'ils brunissent. 2. Versez ce mélange dans un grand saladier profond, puis ajoutez le riz et l'eau. Recouvrez avec un film étirable et percez quelques trous. 3. Placez les aliments dans le four. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. Remuez au moins deux fois pendant la cuisson.</p>

Catégorie	Poids limite	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Poulet tikka (Oc-4)	0,2~0,4 kg	Saladier pour micro-ondes	Refrigéré	<p>Ingrédients</p> <p>400 g d'ailes de poulet \ 1 tasse de yaourt nature \ 1 cuillère à soupe de cumin moulu \ 1 cuillère à soupe de garam masala moulu \ 1 cuillère à café de coriandre moulue \ 1 cuillère à café de curcuma moulu \ 1 cuillère à soupe de piment rouge moulu \ 1 jus de citron \ 8 gousses d'ail hachées finement \ Racine de gingembre de 2,5 cm finement râpée \ 1/4 de cuillère à café de colorant alimentaire rouge \ 1 citron</p> <p>1. Mélangez les épices, le colorant, le jus de citron, le gingembre et l'ail en une pâte avec un peu d'eau. 2. Mélangez bien avec le yaourt pour faire une marinade tandoori. 3. Faites mariner le poulet dans la marinade pendant 2 à 3 heures. 4. Retirez l'excès de marinade et disposez les morceaux de viande sur des brochettes. 5. Placez les brochettes sur le trépied. 6. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. 7. Lorsque vous entendez BEEP, retourner la nourriture et appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, retirer du four et le support.</p>
Flapjack (Oc-5)	0,7 kg	Moule en verre résistant à la chaleur sur le trépied	Ambiante	<p>Ingrédients</p> <p>200 g de beurre \ 114 g de sucre brun \ 4 cuillères à soupe de sirop 280 g de bouillie d'avoine \ 55 g de farine sans levure</p> <p>1. Faites fondre le beurre, le sucre et le sirop à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient mélangés. 2. Laissez refroidir, puis ajoutez la bouillie d'avoine et la farine et mélangez bien. 3. Versez le mélange dans un plat de cuisson en verre beurré. 4. Posez le plat de cuisson sur le trépied. Choisissez le menu, puis appuyez sur Départ. 5. Après la cuisson, laissez refroidir complètement et coupez en morceaux.</p>

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



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

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

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

Décongélation Automatique



Appuyez deux fois sur la touche **Auto Defrost** pour sélectionner le programme de décongélation de **poulet (POULTRY)**.

La fenêtre d'affichage indique "dEF2".

Auto Defrost
**
○○
Auto
1. ⌂ Meat 2. ⌂ Poultry
3. ⌂ Fish 4. ⌂ Bread

Introduisez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Appuyez sur **MORE** quatorze fois pour entrer 1.4 kg.



Catégorie Appuyez sur

Meat (VIANDE) **1** fois

Poultr (POULET) **2** fois

Fish (POISSON) **3** fois

Bread (PAIN) **4** fois

Appuyez sur **START/Q-START (DEMARRAGE/DÉPART INSTANTANÉ)**.



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

GUIDE DE DECONGELATION

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

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

Décongélation Rapide

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



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

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

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



Appuyez sur la touche **Quick Defrost**.

pour sélectionner le programme de décongélation de viande .



Pendant la décongélation, le four émettra un "bip". Ouvrez le four, retournez la pièce et étalez les morceaux pour que la décongélation se fasse de manière uniforme. Sortez les parties qui ont décongelé ou protégez-les pour ralentir leur décongélation. Une fois la vérification terminée, refermez la porte du four et appuyez sur la touche **START** pour poursuivre la décongélation.

Le processus de décongélation continue (même lorsque le "bip" retentit) tant que vous n'ouvrez pas la porte.

GUIDE DE DECONGELATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la viande hachée.

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

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

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment régler la minuterie sur 15 minutes.

Minuterie



Le four comporte également une minuterie qui peut être utilisée pour des fonctions autres que la cuisson. Lorsqu'il est utilisé comme une minuterie indépendante, le four ne fonctionne pas. La minuterie exécute tout simplement un compte à rebours, en secondes.

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



Appuyez sur **Kitchen Timer**.



Pour régler le volume de temps du compte à rebours.



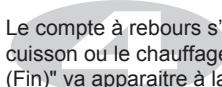
Appuyez une fois sur **10 min.**

Appuyez cinq fois sur **1 min.**



Appuyez sur **START/Q-START (DEMARRAGE/DÉPART INSTANTANÉ)**.

Le compte à rebours s'exécute dans la fenêtre d'affichage, pendant la cuisson ou le chauffage du four. On entendra BEEP et le mot "End (Fin)" va apparaître à la fenêtre d'affichage à la fin du compte à rebours.



Economie D'énergie



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

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



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



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



Ustensiles pour Micro-ondes

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

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

Assiettes

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

Verres

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

Récipients en plastique

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

Papier

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

Sacs de cuisson en plastique

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

Vaisselle plastique pour micro-ondes

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

Poterie, plats en pierre, céramique

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

ATTENTION

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

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

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

Les facteurs affectant le temps de cuisson

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

Densité des aliments

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

Hauteur des aliments

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

Teneur hydrique des aliments

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

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

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

Quantité d'aliments

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

Forme des aliments

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

Couvercle

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

Brunissage

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

Couverture avec un papier sulfurisé

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

Disposition et espacement

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

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

Retourner les aliments

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

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

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

Protection

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

Surélévation

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

Perçage

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

Test de cuisson

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

Temps de repos

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

Pour Nettoyer Votre Four

1. L'intérieur du four doit rester propre

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

2. L'extérieur du four doit rester propre

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

3. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les panneaux avec un chiffon doux. Cela peut arriver lorsque le micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et n'indique en aucun cas un mauvais fonctionnement de l'appareil.

4. La porte et les joints d'étanchéité de la porte du four doivent être propres. N'utiliser que de l'eau chaude et savonneuse, puis séchez complètement. NE PAS UTILISER DE MATÉRIAUX ABRASIFS TELS QUE LES POUDRES OU TAMPONS MÉTALLIQUES OU PLASTIQUES. Les pièces métalliques sont plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon humide.

Questions et Réponses

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

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :

L'ampoule a grillé.

La porte n'est pas fermée.

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

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

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

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

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

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

Q. Pourquoi les œufs éclatent-ils parfois?

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

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

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

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

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

1. Des ustensiles pour pop-corn spécialement conçus pour la cuisson au micro-ondes.

2. Du pop-corn pré-conditionné commercialisé qui recommande des durées et des niveaux de puissance spécifiques pour que le produit final soit acceptable.

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

Avertissements et Spécifications Techniques

Attention

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIE A LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:

BLUE : Neutre

MARRON : Phase

VERT OU JAUNE : Terre

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

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

Spécifications Techniques

MH924***		
Alimentation	230 V AC /50Hz	240 V AC /50Hz
Sortie	1000 W (IEC60705 rating standard)	
Fréquence micro-ondes	2,450 MHz	
Dimension extérieure	608 mm(W) X 346 mm(H) X 492 mm(D)	
Micro-ondes	1450 Watts	
Gril	1150 Watts	
Combinaison	2600 Watts	



ARABIC

دليـل المـالـك

إـل جـي فـرن المـيكـروـيف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.

MH924***

(انتخابي، لطفاً مدل دستگاه را چک کنید.)

الوقاية

الوقاية لتجنب التعرض لموجات الميكرويف الزائد

عند تسخين السوائل كالحساء والشوربة والمشروبات في فرن المایكروويف قد يحدث احياناً زيادة تسخين هذه السوائل فوق درجة الغليان دون مشاهدة الفقاقيع. هذا قد يؤدي الى انسكاب السائل منوعاً. لتجنب حدوث ذلك اتبع الخطوات التالية:

١. تجنب استخدام أوانٍ مستقيمة الأطراف برقية ضيقة.
 ٢. لا تسخنها فترة طويلة.
 ٣. حرّك السوائل قبل وضع الأناء في الفرن ومرة أخرى عند منتصف فترة التسخين.
 ٤. بعد التسخين دعه يبرد قليلاً في الفرن ثم حرّكه مرة أخرى وافحص درجة حرارة قبل الأكل لتجنب السعة (خاصة لجاجات الرضاعة ومرطبات أغذية الأطفال).
خذ عنابة عند تناول الوعاء.

تحذير!

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

لا يمكنك تشغيل الفرن والباب مفتوحاً بسبب وجود قفل أمن تشابكي في نظام الباب. قفل الأمان التشابكي يوقف عمل الفرن وعملية الطبخ تقليانياً عن فتح الباب. لذلك يجب عدم التللاع بـ**يُقْبَلُ** الأمان التشابكي حتى لا ينتج تعرض مؤذني للطاقة الناتجة عن فرن الماكرووف.

من المهم عدم العبث بقفل الأمان التشابكي.

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

باب الفرن بالحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل: (١) الباب (اللوبي)،
(٢) المفصلات والمزلاج (مسكورة أو مرخو)، (٣) أختام الباب
وأسطحها.

يجب عدم تعديل او اصلاح الفرن الا بواسطه خبير فنى متخصص

تحذير

الرجاء التأكد من الوقت المحدد للطبع جيدا لأن زيادة
الطبع قد يؤدي إلى احتراق الطعام وبالتالي إتلاف
الفرن.

المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٨ - ٤	تعليمات السلامة الهامة
١٠ - ٩	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
١١	كيفية ضبط الساعة
١٢	إغلاق الأطفال
١٣	الطبخ بطاقة المايكروويف
١٤	مستوى طاقة المايكروويف
١٥	الطبخ على خطوتين
١٦	التشغيل السريع
١٧	الطبخ بالشواية
١٨	الطبخ الجماعي
٢٢ - ١٩	قائمة الطعام الأوروبي (كونتيناتل)
٢٦ - ٢٣	القائمة العربية
٣٠ - ٢٧	القائمة الأوروبية
٣٤ - ٣١	قائمة الطعام الشرقي
٣٦ - ٣٥	إذابة الش裘 التلقائية
٣٨ - ٣٧	إذابة الش裘 السريعة
٣٩	المؤقت
٤٠	توفير الطاقة
٤١	أواني الطبخ الأمامية بفرن المايكروويف
٤٢ - ٤٢	خصائص المواد الغذائية
٤٤	والطبخ بفرن المايكروويف
٤٥	أسئلة وأجوبة
	تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

كيف يعمل فرن المايكروويف

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

موجات المايكرو تدخل منطقة الطبخ من خلال فتحات الفرن. صينية دوارة 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 فيفرن المايكروويف.

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

جهاز آمن تماماً

فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امناً. 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.

تعليمات السلامة الهامة

يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات للرجوع إليها في المستقبل. اقراء واتبع جميع التعليمات قبل استخدام الفرن الخاص بك لمنع حدوث الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الشخصية أو التلف عند استخدام الفرن.

لا يشتمل هذا الدليل على جميع الظروف التي قد تحدث. اتصل دائمًا بوكيل الخدمة الخاص بك أو الشركة المصنعة للاستفسار عن المشكلات التي لا تفهمها.

هذا هو رمز التنبية المتعلق بالسلامة. ينبهك هذا الرمز بالمخاطر المحتملة التي يمكن أن تتفاقم أو تصيبك أنت والآخرين.

سيتبع جميع رسائل السلامة رمز التنبية المتعلق بالسلامة أو إما كلمة "تحذير" أو "تنبيه". تعنى هذه الكلمات:



تحذير سينبهك هذا الرمز بالمخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي يمكن أن تسبب إصابة جسدية خطيرة أو الوفاة.



تنبيه سينبهك هذا الرمز بالمخاطر أو الممارسات غير الآمنة التي يمكن أن تسبب إصابات جسدية أو الأضرار التي قد تلحق بالممتلكات.



تحذير!

- قد يتسبب الاستخدام غير السليم في حدوث أضراراً مثل الحريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو الإصابة بحرق.
- قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام، ينبغي إبقاء الأطفال الصغار بعيداً عن الجهاز.
- يمكن أن يتعرض الأطفال الصغار للإصابة بالحرق.
- يجب لا يتم تسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار. قم بإزالة الغلاف البلاستيكي من الطعام قبل الطهي أو إزالة اللثاق، ومع ذلك، يلاحظ في بعض الحالات أنه ينبغي أن يتم تغطية الطعام بواسطة غطاء بلاستيك من أجل تسخين أو طهي الطعام.
- يمكن أن تنفجر.
- تأكد من استخدام الملحقات المناسبة في كل وضع تشغيل.
- يمكن أن يتسبب الاستخدام غير السليم في تلف الفرن أو الملحقات الخاصة بك أو يمكن أن يولد شرارة وحريق.
- ينفي الارسال للأطفال بالعتبر في الملحقات أو التعلق بعصبون الباب.
- يمكن أن يتعرض الأطفال للإصابة.

1. لا تحاول العث أو إجراء أي تعديلات أو إصلاحات على الباب أو إطارات إحكام الباب أو لوحة التحكم أو مفاتيح تعيق السلامة أو أي قطعة غير أخرى في الفرن قد تتفacci إزالة أي غطاء يحميك ضد التعرض لفرن الميكروويف وتحت جميع هذه الممارسات خاطئة. ينبغي فقط إجراء الإصلاحات من قبل فني خدمة مؤهل.
- فرن الميكروويف هو جهاز عالي الفطالية وعالي التيار الكهربائي خلافاً لغيره من الأجهزة الكهربائية الأخرى. يمكن أن يتسبب أعمال الاستخدام أو الإصلاح غير السليم في التعرض الضار لطاقة الميكروويف المفرطة أو التعرض لصدمة كهربائية.
2. لا تستخدم الفرن بغير إزالة الرطوبة. (مثل: تشغيل فرن الميكروويف لتجفيف الجراند المبللة أو الملابس المبللة أو لعب الأطفال المبللة أو الأجهزة الكهربائية المبللة أو الحيوانات الأليفة المبللة أو الطفل المبللة الخ.)
○ يمكن أن يكون ذلك سبباً في حدوث أضراراً خطيرة متعلقة بالسلامة مثل التسبب في حدوث حريق أو حرائق أو الموت المفاجئ بسبب التعرض لصدمة كهربائية.
3. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات وما فوق والأشخاص منخفضي القدرات الجسدية أو العقلية أو الذين يعانون من نقص الخبرة والمعرفة في حالة اعطائهم تعليمات أو اخضاعهم للإشراف بخصوص استخدام الجهاز بطريقة آمنة والتحقق من فهمهم للمخاطر المحتملة.

تعليمات السلامة الهامة

يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات للرجوع إليها في المستقبل. اقراء واتبع جميع التعليمات قبل استخدام الفرن الخاص بك لمنع حدوث الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الشخصية أو التلف عند استخدام الفرن. لا يشتمل هذا الدليل على جميع الظروف التي قد تحدث. اتصل دائمًا بوكيل الخدمة الخاص بك أو الشركة المصنعة للاستفسار عن المشكلات التي لا تفهمها.

3. لا تقم بتشغيل الفرن الخاص بك إذا كان تالقاً. من المهم جدًا أن يتم إغلاق باب الفرن بشكل صحيح وأن لا يكون هناك أي تلف يعتري: ((باب (عرض للثني)، (المفاصل) والمزاج (مسورة أو غير مربوطة باحكام)، (3) اطارات احكام الباب والاسطح العازلة.

4. يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض الضار لطاقة الميكروويف المفرطة. الرجاء التأكيد من تعيين أوقات الطهي بشكل صحيح، حيث تحتاج الكميات الصغيرة من الطعام إلى وقت أقصر للطهي أو التسخين.

5. يمكن أن يتسبب عملية المبالغة في الطهي إلى اشتعال النيران في الطعام وبالتالي تلف الفرن الخاص بك. عند تسخين السوائل، مثل الحساء والصلصة والمشروبات في فرن الميكروويف الخاص بك، تجنب استخدام الألوية المسطحة ذات الأعناق الضيقة.

6. حرك السائل بالملعقة قبل وضع الوعاء في الفرن وقم بذلك مرة أخرى في منتصف وقت التسخين. دع الإناء في الفرن لفترة قصيرة، ثم قم برجه أو تقليل السائل مرة أخرى بحرص وتحقق من درجة حرارته قبل استخدامه، وذلك لتجنب الحرق (خاصة محتويات رجات الرضاعة وبرطمانات الطعام الخاصة بالأطفال).

7. يمكن أن يتسبب تسخين المشروبات باستخدام الميكروويف في تأخير الغليان، لذلك ينبغي الحذر عند التعامل مع الوعاء. هناك منفذ بخار واقع أعلى أو أسفل أو جانب الفرن.

8. يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلف الفرن الخاص بك والحصول على نتائج طهي سيئة. لا تقم بتشغيل الفرن عندما يكون فارغاً. يفضل ترك كوبًا من الماء في الفرن عندما لا يكون قيد الاستعمال. سيقوم الماء بامتصاص كل طاقة الميكروويف، إذا تم تسخينه عن دون قصد.

9. يمكن أن يؤدي الاستخدام غير السليم إلى الحرق الضرر بالفرن الخاص بك.

تحذير !

8. ينبع الآلام تشغيل الفرن إذا كان الباب أو اطارات احكام الباب تالفة، حتى يتم إصلاحها من قبل شخص مختص.
9. من المفترض على أي شخص باستثناء الشخص المختص أن يقوم بإجراء أي من عمليات الصيانة أو الإصلاح التي قد تقتضي إزالة أي غطاء يمنع الحماية ضد التعرض لطاقة فرن الميكروويف.
10. يجب فقط أن يستخدم الأطفال الفرن تحت إشراف الكبار بسبب درجات الحرارة المتولدة، وذلك عندما يتم تشغيل الجهاز في وضع التركيب.

تنبيه !

1. لا يمكنك تشغيل الفرن الخاص بك أثناء إبقاء الباب مفتوحاً، وذلك بسبب مفاتيح تعقيم السلامة المتضمنة في الباب. من المهم عدم العبث بمفاتيح السلامة.
2. يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض الضار لطاقة الميكروويف المفرطة. (تقوم مفاتيح تعقيم السلامة تلقائياً بإيقاف أي نشاط خاص بالطهي عندما يتم فتح الباب).
2. لا تضع أي شيء (مثل خانشف المطبخ، المناشير، الخ) بين واجهة الفرن الأمامية والباب أو تسمح بترابك بقابها الطعام أو المنظفات على أسطح اطارات احكام الباب.
3. يمكن أن يؤدي ذلك إلى التعرض الضار لطاقة الميكروويف المفرطة.

تعليمات السلامة الهامة

يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات للرجوع إليها في المستقبل. اقراء واتبع جميع التعليمات قبل استخدام الفرن الخاص بك لمنع حدوث الحرائق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الشخصية أو التلف عند استخدام الفرن.

لا يشتمل هذا الدليل على جميع الظروف التي قد تحدث. اتصل دائمًا بوكيل الخدمة الخاص بك أو الشركة المصنعة للاستفسار عن المشكلات التي لا تفهمها.

14. لا تقم بطيهي البيض دوت تكسيره. يحظر سلق البيض غير المقشر أو تسخين البيض المسلوق جيداً دون تكسيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكررويف.
- سينثيا ضغطًا داخل البيضة يؤدي إلى انفجارها.
15. لا تحاول القلى العميق للدهون في الفرن الخاص بك.
- يمكن أن يؤدي ذلك إلى الفوران المفاجئ أثناء غليان السائل الساخن.
16. اغلق الجهاز أو ازعز القببس الكهربائي الخاص بالجهاز وابق البالب مغلقاً من أجل خنق أي لهب، إذا لوحظ وجود دخان (أو انبعاث).
- يمكن أن يسبب ذلك أضراراً جسيمة مثل الحرائق أو المدمادات الكهربائية.
17. راقب الفرن وتحقق منه بشكل متكرر، عندما يتم تسخين أو طهي الطعام في أو غية مصنوعة من البلاستيك وحيدة الاستخدام أو الورق أو غيرها من المواد القابلة للاحتراق.
- قد ينسكب الطعام الخاص بك نظراً لامكانية ثف الأوعية، والتي يمكن أيضًا أن تسبب اندلاع الحرائق.
18. قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها عالية عندما يكون الجهاز قد الت�헴ول لا تمس بباب الفرن، والخزانة الخارجية، والخزانة الخلفية، وتوجيف الفرن، والملحقات والأطباقي أثناء وضع الشواء، ووضع الحمل الحراري وتشغيلات الطهي التقليدي، قبل التأكد أنها ليست ساخنة.
- ويمكن أن تصبح ساخنة، فإن ذلك يضر بخطر الإصابة بالحرق ما لم يتم ارتداء قفازات الطهي السميكة.
19. يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي رواسب خاصة بمواد الغذائية.
- يمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن الحفاظ إلى تدهور سطحه مما قد يؤدي بشكل سلبي على الجهاز، وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.



8. لا تقم بطيهي الطعام الملحق في مناديل ورقية، إلا إذا كان كتاب الطهي الخاص بك يحتوى على إرشادات خاصة بالطعام الذي تقوم بطيهيه، لا تستخدم ورق الصحف بدلاً من المناديل الورقية للطهي.
- يمكن أن يسبب سوء الاستخدام انفجاراً أو حرقاً.
9. لا تستخدم أو غية ششهية أو أوغية السيراميك التي تحتوى على تعليم معدنى (مثل: الزخارف الذهبية أو الفضية)، فـ إنما بالالة الأطبة السلكية. تحقق من أن الأواني مناسبة للاستخدام في أفران الميكرويف قبل الاستخدام.
- لا يسمح باستخدام الأوعية المعدنية للأغذية والمشروبات أثناء الطهي باستخدام الميكرويف.
- يمكن أن تسخن الأوعية المعدنية وتتحطم، قد تتحطم الأجسام المعدنية بوجه خاص عند استخدامها في الفرن، ويمكن أن تسبب أضراراً جسيمة.
10. لا تستخدم المنتجات الورقية المعد تدويرها.
- قد تحتوى المنتجات الورقية على شوائب يمكن أن تسبب الشرر أو الحرائق عند استخدامها في الطهي.
11. لا تقم بشطف الصيغة والحامل عن طريق وضعها في الماء بعد الطيخ مباشرةً، يمكن أن يسبب ذلك حدوث كسر أو ضرر.
- يمكن أن يؤدي الاستخدام غير السليم إلى حدوث اصابات جسدية أو تلف الفرن.
12. تأكيد من وضع الفرن بحيث يكون الجزء الأمامي من الباب خلف السطح المثبت عليه بحوالى 8 سم أو أكثر، لتجنب انحراف الجهاز عن دون قص.
- يمكن أن تسبب قشرة البطاطس أو النفاح أو أي من هذه الفاكهة والخضروات قبل الطهي.
- يمكن أن تتفجر.

تعليمات السلامة الهامة

يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات للرجوع إليها في المستقبل. اقراء واتبع جميع التعليمات قبل استخدام الفرن الخاص بك لمنع حدوث الحرائق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الشخصية أو التلف عند استخدام الفرن.

لا يشتمل هذا الدليل على جميع الظروف التي قد تحدث. اتصل دائمًا بوكيل الخدمة الخاص بك أو الشركة المصنعة للاستفسار عن المشكلات التي لا تفهمها.

تنبيه !

23. يجب ألا يستخدم هذا الفرن في الأغراض التجارية لتقديم الطعام.
- يمكن أن يؤدي الاستخدام غير السليم إلى الحرق والضرر بالفرن الخاص بك.
24. يمكن تحقيق الاتصال بوجود قابس توصيل كهربائي من الممكن الوصول إليه أو بواسطة ادخال مفتاح في شبكة الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد التوصيل.
- يمكن أن يتسبب استخدام مفتاح أو مأخذ توصيل كهربائي غير مناسب في حدوث صدمة كهربائية أو حريق.
25. ينفي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينفي عدم إجراء عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال دون إخضاعهم للإشراف.
26. هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل التوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
27. استخدم الأوانى المناسبة للاستخدام فى أفران الميكروويف فقط.
28. يجب عدم وضع فرن الميكروويف هذا في خزانة.
29. هذا الميكروويف مخصوص للاستخدام في الوضع الحر.
30. احتفظ بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال لأقل من 8 سنوات.
31. قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخناً عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- استخدم فقط وحدة استشعار درجة الحرارة الموصى بها لهذا الفرن.
- لا يمكن التتحقق من دقة درجة الحرارة باستخدام وحدة استشعار درجة حرارة غير مناسبة.
21. اتبع التعليمات المقدمة من كل شركة مصنعة لمنتج جهاز طهي الفشار الخاص بهم، لا ترك الفرن دون مرافق إثناء فرقة حبوب الذرة، أفضل عملية الطهي إذا لم يفرقع الذرة بعد ضبط زمن الإعداد المفترض، لا تقم أبداً باستخدام الأقباس الورقية البنيّة لوضع الفشار، لا تحاول أبداً فرقة حبوب الذرة المنبوبة.
- يمكن أن يؤدي فرط الطهي إلى احتراق حبوب الذرة.
22. يجب أن يتم تاريف هذا الجهاز.
- يتم تزوين الأسلاك الرئيسية وفقاً للرموز التالية
- الأزرق ~ المحاذاة
- البنى ~ متصل بالكهرباء
- الأخضر و الأصفر ~ سلك التاريض
- و بما أن ألوان الأسلاك الكهربائية الرئيسية لهذا الجهاز قد لا تتوافق مع العلامات الملونة التي تحدد الأقطاب في الأقباس الخاص بك، امضي قفما على النحو التالي:
- يجب أن يكون السلك ذو اللون الأزرق موصلًا بطرف التوصيل المؤشر عليه بحرف N أو الملون باللون الأسود.
- يجب أن يكون السلك ذو اللون البنى موصلًا بطرف التوصيل المؤشر عليه بحرف L أو الملون باللون الأحمر.
- يجب أن يكون السلك الملون باللون الأخضر والأصفر أو الأخضر موصلًا بطرف التوصيل المؤشر عليه بحرف E
- (أو $\frac{1}{2}$).
- إذا تعرض سلك التيار الكهربائي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر المختلة.
- قد يؤدي الاستخدام غير السليم إلى حدوث أضراراً كهربائية.

تعليمات السلامة الهامة

يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات للرجوع إليها في المستقبل. اقراء واتبع جميع التعليمات قبل استخدام الفرن الخاص بك لمنع حدوث الحرائق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الشخصية أو التلف عند استخدام الفرن.

لا يشتمل هذا الدليل على جميع الظروف التي قد تحدث. اتصل دائمًا بوكيل الخدمة الخاص بك أو الشركة المصنعة للاستفسار عن المشكلات التي لا تفهمها.

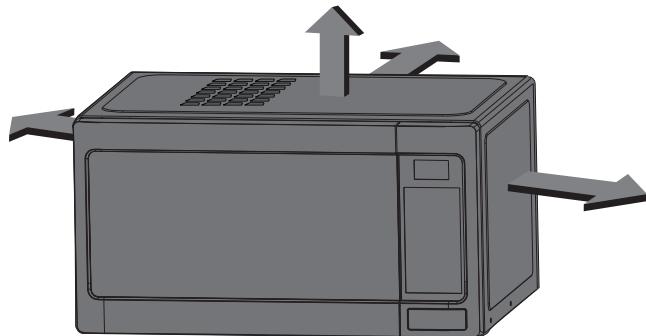


- .32. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط والتطبيقات المشابهة مثل المطاعم الموجودة في المتاجر، والمكاتب، وبينات العمل الأخرى - المنازل الملحقية بالمتاراجع - بواسطة نزلاء الفنادق، والاستراحات والبيبات السكنية الأخرى - أماكن التلويم وتناول القهوة
- .33. هذا الميكروويف مخصص لتسخين الطعام والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو الأقمشة وتسخين الواح التدفئة أو النعل القماشي، أو قطع الإسقاط أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.
- .34. يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات طعام الأطفال وتقطيبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.
- .35. وفقاً لمتطلبات التثبيت المحددة، وإلا فإن تأثير الحرارة سيعرضك للخطر.
- .36. هذا الجهاز غير معد للاستخدام من قبل الأشخاص (بما فيهم الأطفال) الذين يعانون من قصور في القرارات البدنية أو العقلية أو قصور في الخبرة والمعرفة، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف أو توجيه مخصص لاستخدام الجهاز من شخص مسؤول عن سلامتهم. يجب مراعاة الأطفال لضمان عدم عيّفهم بالجهاز.
- .37. يجب عدم استخدام جهاز تنظيف يعمل بالبخار.

إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

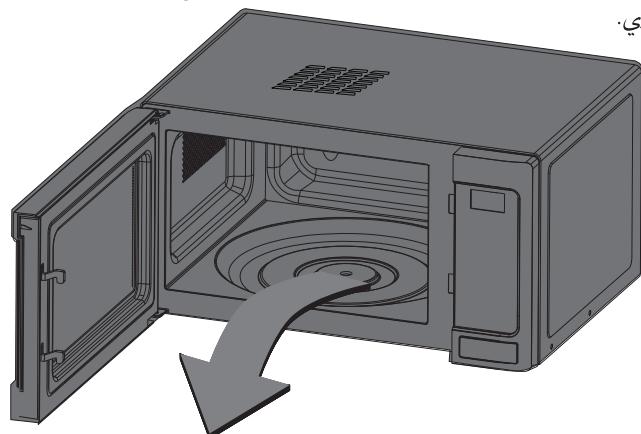
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الاهتمام جيداً بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تتأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور أثناء نقله.

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



هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

١ إخراج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوى.

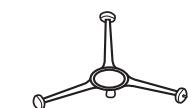


صينية زجاجية



رف عالي

حلقة دورانية



٤ افتح باب الفرن بسحب مقبض الباب. ضع الحلقة الدورانية داخل لفرن وضع فوقها الصينية الزجاجية.



جهاز الفرن الآن تم تركيبه

٣ تأكّد أن قابس الفرن وحده فقط في ذلك المخرج. اذا لم يعمل الفرن بشكل صحيح انزع القابس وادخله مرة أخرى في المخرج الكهربائي.

٧ شاشة العرض ستبدأ العد التنازلي ثلث دقائق. وعندما تصل الى صفر ستنطلق صفارة ثلث مرات. افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. اذا كان الفرن قد عمل جيدا سيكون الماء دافئا. احترس عند رفع الاناء لانه قد يكون ساخنا.

٦ اضغط على زر التشغيل ست مرات لتنظيف فترة الطبخ ثلث دقائق . ستسمع صفارة كل مرة تضغط فيها الزر. سيبدأ الفرن بالعمل قبل انتهاء الضغط السادس. لا تنزع من ذلك.



٥ املأ وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن باحكام. اذا كانت لديك شوكوك بنوع الآنية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٤١.



كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام 12 ساعة أو 24 ساعة.
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت 35:14 بعد الظهر عند استخدام 24 ساعة.
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.



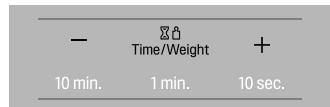
تأكد من انك ركبت الفرن بشكل صحيح كما هو مبين في الجزء السابق من هذا الدليل.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر ضبط الساعة مرة.

(إذا أردت استخدام الساعة بنظام 12 ساعة، اضغط على زر الساعة مرة واحدة.
إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واوصله اليه مرة اخرى.)



اضغط على زر ١٠ دقائق خمس عشرة مرة.
اضغط على زر ١ دقيقة ثلاثة مرات.
اضغط على زر ١٠ ثوان خمس مرات.



اضغط على زر ضبط الساعة لضبط الساعة.
وتبدأ الساعة بالعد.

عند توصيل قابس الفرن الى مخرج التيار الجداري لأول مرة أو عند عودة الكهرباء بعد انقطاعه، يظهر "0" على زجاج العرض؛ يجب عليك اعادة ضبط الساعة.

إذا كانت الساعة (زجاج العرض) تشير الى أي رمز غريب، افصل قابس تيار الفرن من مخرج التيار الجداري، ثم اوصل القابس مرة اخرى واعد ضبط الساعة.

أثناء ضبط الساعة، لا تظهر النقطتان على العرض ، وعند ضبط الساعة، تومض النقطتان.

إغلاق الاطفال

اضغط على زر إيقاف/مسح.



ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يظهر "L" على العرض وينطلق صفاراة مرة واحدة.
وعندها يتم ضبط وظيفة إغلاق الاطفال.



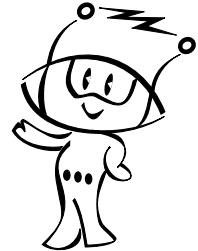
ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.



ويبقى س "L" على العرض لمعرفة ضبط إغلاق الاطفال.



إلغاء وظيفة إغلاق الاطفال، ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "L" ، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفاراة .



فرن المايكروويف له مميزة السلامة التي تمنع تشغيل الفرن المفاجئ. في حالة ضبط إغلاق الاطفال، لا يمكنك تشغيل أية وظيفة للفرن ولا يمكن أي طبخ. ولكن يمكن للأطفال فتح باب الفرن.

الطبخ بطاقة المايكروويف

في المثال التالي يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الاطعمة على ٨٠٪ من الطاقة لمدة خمس دقائق و ٣٠ ثانية.

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

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر طاقة مرتين لاختيار طاقة ٨٠٪. عندما يظهر "800" على العرض.

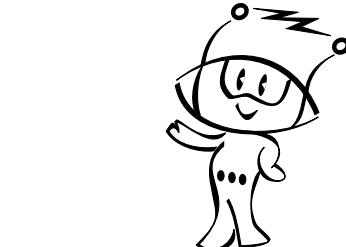


اضغط على زر ١ دقيقة واحدة خمس مرات.
اضغط على زر ١٠ ثوان ثالث مرات.



اضغط على زر تشغيل.

4



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

اضغط على

الطاقة زر طاقة
ال العالمي مرة

المتوسط مرتين

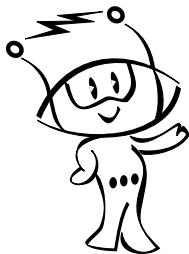
ال العالمي ٣ مرات

المتوسط ٤ مرات

المتوسط المنخفض ٥ مرات

مستوى طاقة المايكروويف

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



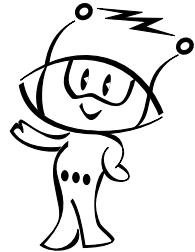
مستوى الطاقة	قوة الخروج	الاستخدام
العالي	%١٠٠	<ul style="list-style-type: none"> • تغليق الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضروات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ
المتوسط العالى	%٨٠	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة جميع أنواع من الأطعمة • تشوييه اللحم والدجاج • طبخ الفطر والحار • طبخ الأطعمة المحتوية على الجبن والبيضات
المتوسط	%٦٠	<ul style="list-style-type: none"> • خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدوره • إعداد البيضات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء
المتوسط المنخفض	%٤٠	<ul style="list-style-type: none"> • إزابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسيرة المضغ الأقل
المنخفض	%٢٠	<ul style="list-style-type: none"> • تلبيس الزبدة والجبن • تلبيس الإيسكريم • تكثير خميرة في الجبن • إزابة الثلج من جميع أنواع الأطعمة

الطبخ على خطوتين

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على خطوتين. يتم طبخ الطعام على الخطوة الأولى لمدة 11 دقيقة على الطاقة العالية ويتم الطبخ على الخطوة الثانية لمدة 35 دقيقة على .. الطاقة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ١.

اضغط على زر طاقة مرة لاختيار الطاقة العالية.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.

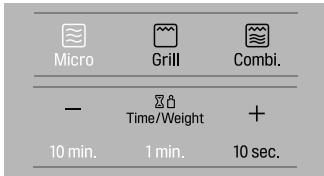


اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ٢.

اضغط على زر طاقة مرة لاختيار .. طاقة.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.



اضغط على زر تشغيل.

4



أثناء الطبخ على الخطوتين ، يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. اغلق باب الفرن واضغط على زر تشغيل ويستمر الطبخ على الخطوتين.

عند انتهاء الخطوة الأولى من الطبخ، تنطلق صفارة وتبدأ الخطوة الثانية من الطبخ.

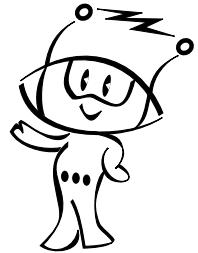
لإلغاء البرنامج، اضغط على زر إيقاف/مسح مرتين.

التشغيل السريع

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



اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر تشغيل اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دققتين على الطاقة العالية.

الفرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.



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

أثناء تشغيل سريع السريع، يمكنك تمديد وقت الطبخ حتى ١٠ دقائق
بالضغط على زر تشغيل عدة مرات.

الطبخ بالشواية

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية الطبخ بالشواية لطبخ بعض الأطعمة لمدة 12 دقيقة و 30 ثانية.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



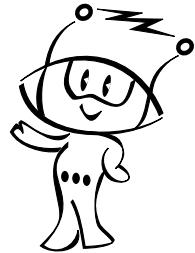
اضغط على زر شواية.



اضغط وقت الطبخ.
اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.
اضغط على زر ١ دقيقة مرتين.
اضغط على زر ١٠ ثوان٣ ثلاث مرات.



اضغط على زر تشغيل.



الفرن من هذا الموديل مزودة **بالشواية** من المرو ، فلا حاجة الى التسخين المسبق.

هذه الميزة تسمح لك بتنشيف الطعام وتحمير وترقيقه بسرعة.

يمكنك استخدام رف التشويفية في الموضع العالى أو الموضع المنخفض، وفقا لنوع وحجم من الطعام.



رف عالي

الطبخ الجمعي

في الأمثلة التالية، أقدم لكم كيفية برمجة الفرن مع الوضعية الجمعية Co-3 لوقت الطبخ بـ 25 دقيقة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر الجمعي ثلاث مرات.
وعندما يظهر "Co-3" على العرض.



اضغط وقت الطبخ.

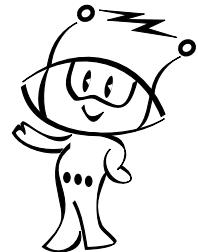
اضغط على زر 10 دقائق مرتين.
اضغط على زر 1 دقيقة خمس مرات.



اضغط على زر التشغيل.

عند الطبخ، يمكنك استخدام زر +/- لزيادة/خفض وقت الطبخ.

خذ عناء عند إخراج الطعام من الفرن لأن الوعاء يكون ساخنا جداً.



الفرن له وظيفة الطبخ الجمعي الذي يسمح لك بطبخ الطعام بواسطة السخانة والمایکروویف في نفس الوقت أو على التوالي. عادة هذا يعني استغراق الوقت الأقل لطبخ الطعام.

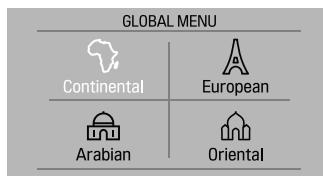
والسخانة من المروي يشوي أسطح الطعام أثناء تسخين داخلية الطعام بالمایکروویف. فوق من هذا، لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن.

قائمة الطعام الأوروبي (كونتينental)



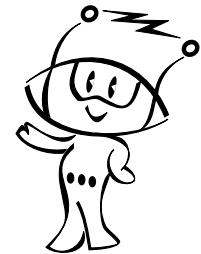
اضغط على زر إيقاف/مسح.

1



اضغط على زر قائمة الطعام الأوروبي (كونتينental) مرة.

2



اضغط على زر (الأكثر) خمس مرات لإدخال ٤ . . كجم.

3



اضغط على زر تشغيل.

4

الفئة	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	التعليمات															
الككسس (Cc-1)	0.1 إلى 0.4 كجم	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	الغرفة	<p>المكونات</p> <table border="1"> <tr> <td>كجم 0.4</td><td>كجم 0.3</td><td>كجم 0.2</td><td>كجم 0.1</td><td>ككسس</td></tr> <tr> <td>ملي 540</td><td>ملي 400</td><td>ملي 260</td><td>ملي 120</td><td>ماء</td></tr> <tr> <td>3 ملعقة كبيرة</td><td>2 ملعقة كبيرة</td><td>1 ملعقة كبيرة</td><td>زيدة</td><td></td></tr> </table> <p> الخليط خضروات</p> <ol style="list-style-type: none"> صبي الماء والزبدة في وعاء كبير واخلطي جيداً، قومي بتنفطته بشريط بلاستيك مخم. ضعى الطعام في الفرن، اختاري القافية واضغطي على بدء التشغيل للطهي. بعد الطهي، أخرجى الوعاء من الفرن وقومي بتنفطته، واتركيه يبرد لمدة 15 إلى 20 دقيقة. استخدمي شوكة في نفخ الككسس واخلطيه مع بعض من صلصة الخضروات. <p> الخليط خضروات</p> <p>15 حبة بصل صغيرة أو 2 كوب من شرائح البصل ١ علبة حمص 15 أونصة 2 حبة بطاطس كبيرة مسلوقة مقطعة إلى مكعبات ١ مثمرة جزر مقطعة إلى شرائح 2 كوب كربنة مفروم ١/١ ٤ كوب بقدونس مفروم ٢ ملعقة كبيرة ثوم مفروم ١ ملعقة صغيرة فلفل أحمر ١/٤ ملعقة صغيرة صغيرة جوزة الطيب ١ ١/٢ ملعقة صغيرة ملح ٢ ملعقة صغيرة فلفل أسود ٢ علبة صلصة طماطم ١ مكعب مرقة دجاج ١.٥ كوب ماء ٢ ملاعق كبيرة زبدة</p> <ol style="list-style-type: none"> اطهي البصل والزبدة لمدة 5 دقائق حتى تأخذ لون الكراميل. اضيفي الجزر وحبوب الحمص واطهي لمدة 5 دقائق أخرى، واضيفي الثوم والكريمة والبقدونس والبطاطس ٢/٢ ملعقة صغيرة ملح واخلطي الخضروات. ضعى صلصة الطماطم و ١.٥ كوب ماء في وعاء كبير ٤ كوارث وارفعيها على نار هادئة. اضيفي التوابل والبهارات إلى الصلصة ثم اضيفي خليط الخضروات إلى صلصة الطماطم واتركيها على نار هادئة لمدة 10 دقائق إلى 12 دقيقة. 	كجم 0.4	كجم 0.3	كجم 0.2	كجم 0.1	ككسس	ملي 540	ملي 400	ملي 260	ملي 120	ماء	3 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة	1 ملعقة كبيرة	زيدة	
كجم 0.4	كجم 0.3	كجم 0.2	كجم 0.1	ككسس															
ملي 540	ملي 400	ملي 260	ملي 120	ماء															
3 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة	1 ملعقة كبيرة	زيدة																

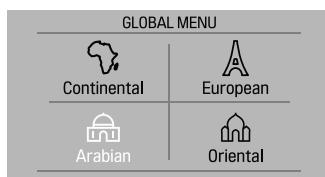
الفتة	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	التعليمات								
أرز الجلوف (Cc-2)	كجم 0.4 ~ 0.1	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	الغرفة	<p>بعض الفلفل الأخضر، منزوع البذر ومفروم</p> <p>1. اطهي البصل والفلفل ومعجون الطماطم في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً حتى تأخذ اللون البني الفاتح.</p> <p>2. ضعي خليط الطماطم المطهى في وعاء عميق وكبير وأضيفي الأرز وإليها، وقومي بتنطحطيته بشريط بلاستيك مخمّر.</p> <p>3. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على بده التشغيل للطهي. قلبِي مررتين على الأقل خلال الطهي.</p>								
الفوفو (Cc-3)	كجم 1.0 ~ 0.5	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	الغرفة	<p>المكونات</p> <table border="1"> <tr> <td>كجم 1.0</td><td>كجم 0.75</td><td>كجم 0.5</td><td>كسافا أو بطاطا بيضاء</td></tr> <tr> <td>كوب 2</td><td>كوب 1</td><td>كوب 1</td><td>ماء</td></tr> </table> <p>2 ملاعق صغيرة زبدة</p> <p>ملح وفلفل</p> <p>1. ضعي البطاطا غير المقشرة أو الكسافا في وعاء كبير، وصبي الماء. وقومي بتنطحطيته بشريط بلاستيك مخمّر.</p> <p>2. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على بده التشغيل للطهي.</p> <p>3. جففي البطاطا أو الكسافا، ودعها تبرد.</p> <p>4. قشري البطاطا أو الكسافا، وقطعيها إلى قطع كبيرة وضعها في وعاء كبير مع الزبدة والملح والفلفل.</p> <p>5. اهريسيها باستخدام مراسة بطاطس حتى يصبح القوام سلس جداً.</p> <p>6. ضعي الفوفو في وعاء خدمة كبير. بللي يديك بـ الماء، وقدميها في شكل كرة كبيرة. يمكنك أيضاً أن تقومي بعمل كرات أصغر حجماً للتقديم بشكل فردي.</p>	كجم 1.0	كجم 0.75	كجم 0.5	كسافا أو بطاطا بيضاء	كوب 2	كوب 1	كوب 1	ماء
كجم 1.0	كجم 0.75	كجم 0.5	كسافا أو بطاطا بيضاء									
كوب 2	كوب 1	كوب 1	ماء									

الفئة	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	التعليمات
بطاطس مقرمشة (Cc-4)	2.0 كجم	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	الغرفة	<p>المكونات</p> <p> الخليط بطاطس 250 ملي كريمة كثيفة القوام 350 جم جبن جرير مبشور</p> <p>بالنسبة لخليط البطاطس: 1 كجم بطاطس 400 ملي حليب 1.5 ملعقة صغيرة ملح مقدار ضئيل من جوزة الطيب المطحونة</p> <p>قطع البطاطس إلى شرائح بسمك 3 مم. ضعي كل المكونات في قدر صغير وضعيفها على نار متوسطة حتى يغلي الحليب وتتحبص ذات قوام كثيف. استمري في تقليل البطاطس وحک قاع المقلاة بانتظام لمنع الانفاس.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ضعي نصف خليط البطاطس في طبق بخز 25 × 25 سم مدهون بالزيت، وصبي نصف الكريمة الكثيفة القوام وتبلي 100 جم جبن جرير. 2. أضيفي المتبقي من خليط البطاطس، وصبي المتبقي من الكريمة وأخيراً قومي بتزيين السطح بالمتبقى من جبن جرير. 3. ضعي طبق البخار على الرف. اختاري القاعدة والوزن ثم اضغطي على بدء التشغيل.
طاجن دجاج (Cc-5)	1.0 كجم	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	الغرفة	<p>المكونات</p> <p> 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون 8 أوراك دجاج منزوعة الجلد والعظم، ومقسمة إلى نصفين إن كانت كبيرة الحجم 150 ملي ماء 1 بصلة، مفرومة</p> <p> 2 ملاعق صغيرة جذر زنجبيل طازج مبشور مقدار ضئيل من الزعفران والكركم 1 ملعقة كبيرة عسل</p> <p> 300 جم جزر مقطوع إلى أصابع مقدار ضئيل من البقدونس مقطوع إلى قطع كبيرة</p> <p>أعواد ليمون للتقديم</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. أضيفي كل المكونات في وعاء عميق وكبير واخطيجي جيداً. قومي بتحطيمه بشريطي بلاستيك مخرم. 2. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القاعدة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبي مررتين على الأقل خلال الطهي.

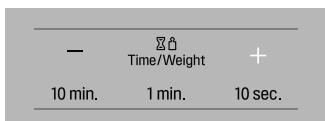
القائمة العربية



اضغط على زر إيقاف/مسح.



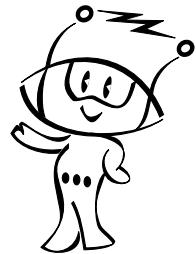
اضغط على زر القائمة العربية مرتين.



اضغط على زر (الأكثر) أربع مرات لإدخال كجم.



اضغط على زر تشغيل.



التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفترة																									
<p>المكونات</p> <p>1 قدر من ورق العنب 2 بصلات كبيرة، جيدة التقطيع 1 كوب زيت زيتون 1 فص ثوم مطحون 1 حبة طماطم مقطعة 1 كوب عصير ليمون 1 ملعقة كبيرة معجون طماطم ملح طعام فلفل أسود طازج مطحون 300 غرام ارز مطبوخ 1 كوب ماء 4 كوب شبت مفروم</p> <p>1. اطهوي البصل والثوم والطماطم ومعجون الطماطم وعصير الليمون في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً حتى تأخذ اللون البنى الفاتح. 2. أضيفي الأرز المطهي وخلط الخضروات والملح والفلفل في وعاء واخلطيها جيداً. 3. ضعي ورق العنب على سطح مستوٍ وضعي 1.5 ملعقة مملوئة من خليط الأرز في وسط الورقة. لفي الورقة على خليط الأرز. 4. ضعي كل الأوراق الملفوفة في صوف في وعاء عميق وكبيرة وأضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء من البلاستيك. 5. ضعي الطعام في الفرن، واختاري القائمة وأضخطي على بدء التشغيل للطهي. 6. بعد الطهي، قدميها مع الكريمة اللاذعة أو حسب الطلب.</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	1 كجم	ورق العنب (Ac-1)																									
<table border="1"> <tr> <td>أرز</td> <td>كجم 0.1</td> <td>كجم 0.2</td> <td>كجم 0.3</td> <td>كجم 0.4</td> </tr> <tr> <td>ماء</td> <td>ملي 250</td> <td>ملي 500</td> <td>ملي 750</td> <td>ملي 1000</td> </tr> <tr> <td>زيت (سائل)</td> <td>كوب كبيرة 1</td> <td>كوب كبيرة 2</td> <td>ملعقة كبيرة 3</td> <td>ملعقة كبيرة 3</td> </tr> <tr> <td>ماء العفران</td> <td>صغيرة 1</td> <td>صغيرة 2</td> <td>صغيرة 3</td> <td>صغيرة 3</td> </tr> <tr> <td>ملح لإضافة النكهة</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>1. إغسلي الأرز وانتعبيه، أضيفي الأرز والماء والملح والزيت السائل وماء الزعفران في إناء زجاجي عميق واخلطي. 2. لا ترمي بالنفخة لتبيخ الماء بالكامل، ضعي الطعام في الفرن. 3. اختار القائمة والوزن وأضغط بدء 4. بعد الطهي، قلبها واتركيها مغطاة لمدة 5 دقائق.</p>	أرز	كجم 0.1	كجم 0.2	كجم 0.3	كجم 0.4	ماء	ملي 250	ملي 500	ملي 750	ملي 1000	زيت (سائل)	كوب كبيرة 1	كوب كبيرة 2	ملعقة كبيرة 3	ملعقة كبيرة 3	ماء العفران	صغيرة 1	صغيرة 2	صغيرة 3	صغيرة 3	ملح لإضافة النكهة					الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف (قدر زجاجي عميق)	0.1 إلى 0.4 كجم	أرز بالزعفران (Ac-2)
أرز	كجم 0.1	كجم 0.2	كجم 0.3	كجم 0.4																									
ماء	ملي 250	ملي 500	ملي 750	ملي 1000																									
زيت (سائل)	كوب كبيرة 1	كوب كبيرة 2	ملعقة كبيرة 3	ملعقة كبيرة 3																									
ماء العفران	صغيرة 1	صغيرة 2	صغيرة 3	صغيرة 3																									
ملح لإضافة النكهة																													

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>المكونات</p> <p>كوب زبدة 1/4</p> <p>كجم دجاج مقطع إلى 8 - 10 قطع 1.2</p> <p>بصلة كبيرة، جيدة التقطيع 1</p> <p>فصوص ثوم مفرومة 3</p> <p>كوب عجينة طماطم 1/4</p> <p>حبة طماطم مقطعة 1</p> <p>حبات جزر متواسطة مقطعة 2</p> <p>مقدار ضئيل جوزة طيب مبشورة 1</p> <p>مقدار ضئيل كمون مطحون 1</p> <p>مقدار ضئيل كزبرة مطحونة 1</p> <p>ملح وفلفل أسود مطحون طازج 2 كوب ماء ساخن</p> <p>مكعب مرفقة دجاج 1</p> <p>أرذ طويل (غير مغسول أو منقوع) 200 جم</p> <p>كوب زبيب 1/4</p> <p>كوب كرات زنجبيل محمصة 1/4</p> <p>1. اطهي الدجاج والجزر وصلصة الطماطم والثوم والبصل والزيادة في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً حتى تأخذ اللون البني الفاتح.</p> <p>2. ضعي خليط الدجاج المطهي في وعاء عميق وكبير وأضيفي الأرز والماء والتوابل. قومي بتغطيته بشريريط بلاستيك مخرم.</p> <p>3. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبِي مرتين على الأقل خلال الطهي.</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	2.0 كجم	الكبسة (Ac-3)

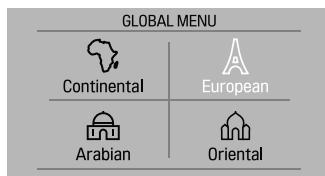
التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>مكونات ماء النقع</p> <p>460 جم لحم بقري مفروم</p> <p>1 كوب بقدونس مقطع</p> <p>1 بصلة، مفرومة</p> <p>2 رغيف خبز مقطعة إلى شرائح</p> <p>1/2 ملعقة صغيرة توابل كاملة</p> <p>1/4 ملعقة صغيرة مسحوق فلفل أحمر</p> <p>1/4 ملعقة صغيرة مسحوق قرفة</p> <p>ملح وفلفل حسب المذاق</p> <p>1. ضعي كل المكونات في وعاء، كبر واخلطيها جيداً.</p> <p>2. قصبيها وشكليها على شكل تناول صغيرة (100 جم لكل واحدة).</p> <p>3. ضع المطاعم على الرف على طبق التقشير.</p> <p>4. عند سماع صوت الصفاراة، قلبي الطعام.</p> <p>5. عند اتساع نفحة بيب، قم بتدوير الطعام وأضغطه لمواسلة الطهي. بعد الطبخ، قم ب拔 التهمة بالفرنو الحامل.</p>	المبردة	الرف على طبق التقشير	0.4 - 0.2 كجم	الكتفة (Ac-4)
<p>مكونات ماء النقع</p> <p>400 غرام من البارافر، مقطعة إلى مكعبات</p> <p>3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون</p> <p>2 ملاعق كبيرة زعفران</p> <p>1. ضعي مكونات ماء النقع مع بعضها البعض، وقطعي اللحم إلى قطع بسمك أقل من 1.5 سم للقطعة وانقعي اللحم لمدة 3 إلى 4 ساعات.</p> <p>2. ضعي قطع الخضروات في أسياخ.</p> <p>3. ضع الأسياخ على الرف على طبق التقشير.</p> <p>4. اختياري القائمة والوزن ثم أضغطي على بدء التشغيل.</p> <p>5. عند اتساع نفحة بيب، قم بتدوير الطعام وأضغطه لمواسلة الطهي. بعد الطبخ، قم ب拔 التهمة بالفرنو الحامل.</p>	المبردة	الرف على طبق التقشير	0.4 - 0.2 كجم	الكتاب (Ac-5)

القائمة الأوروبية



اضغط على زر إيقاف/مسح.

1



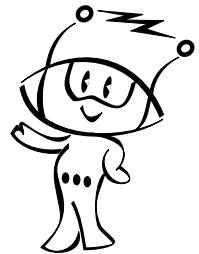
اضغط على زر القائمة الأوروبية مرة.

2



اضغط على زر تشغيل.

3



التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>مكونات صلصة البولوجينيز</p> <p>1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون 1 بصلة، مفرومة 1 فص ثوم، مسحوق 400 جم لحم بقري مفروم 100 جم معجون طماطم 2 ثمرة طماطم مفرومة 1 ملعقة كبيرة خضار مجفف ملح وفلفل لإعطاء نكهة</p> <p>مكونات المعكرونة</p> <p>150 جم معكرونة، مطهية حسب الإرشادات على العبوة 1 ملعقة كبيرة جبن بارميزان</p> <p>1. أضيفي كل مكونات صلصة البولوجيني في وعاء عميق وكبير واخلطي جيداً. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخم.</p> <p>2. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بده التشغيل للطهي. قلبِي مرتبًّا على الأقل خلال الطهي.</p> <p>3. بعد الطهي، قلبِي وأضيفي صلصة البولوجيني إلى المعكرونة المطهية وزينيها بجبن البارميزان أو حسب الرغبة قبل التقديم.</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	1.0 كجم	إساجيتي بولوجينيز (Sc-1)
<p>مكونات صلصة الكاربونara</p> <p>100 جم لحم مدخن مقطع 1 فص ثوم، مسحوق 1/2 كوب كرية صفار 4 بيضات 100 جم جبن بارميزان ملح وفلفل لإعطاء نكهة</p> <p>مكونات المعكرونة</p> <p>150 جم معكرونة، مطهية حسب الإرشادات على العبوة 1 ملعقة كبيرة جبن بارميزان</p> <p>1. اطهي اللحم في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً مع الثوم حتى يأخذ اللون البني الفاتح وجففيها من الدهن الزائد.</p> <p>2. أضيفي اللحم المطهي والكريمة وصفار البيض وجبن البارميزان والملح والفلفل في وعاء عميق وكبير واخلطي جيداً. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخم.</p> <p>3. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بده التشغيل للطهي.</p> <p>4. بعد الطهي، قلبِي وأضيفي صلصة الكاربونara إلى المعكرونة المطهية وزينيها بجبن البارميزان أو حسب الرغبة قبل التقديم.</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	0.4 جم	إساجيتي كاربونارا (Sc-2)

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>المكونات</p> <p>4 جبات طماطم متوسطة ملح وقليل لإعطاء نكهة 400 جم لحم بقري مفروم 1 كوب من قطع الخبز 2 فص ثوم مطحون 1 ملعقة كبيرة مسبردة دижون 1 ملعقة كبيرة خضار مجمف 1 ملعقة كبيرة جبن بارميزان</p> <p>1. قطعي الأجزاء العلوية من جبات الطماطم على شكل قبعات وقومي بإزالة البذر، مع الانتهاء لعدم نقب اللحم أو الجلد. بعدئذ تبلي كل جبة طماطم بالملح والفلفل. 2. أضيفي بقية المكونات في وعاء، واخلطي جيداً. 3. احشى جبات الطماطم بخلط اللحم البقري واستبدلي القبعات. 4. ضع محشيا الطماطم في طبق مقاور ملحرارة على الرف. 5. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p>	الغرفة	طبق جاجيمقاوم للحرارة على الرف	1.2 كجم	طماطم محسوسة (Sc-3)
<p>المكونات</p> <p>معجنات مخبوزة (مخبوزة على طبق خبز 21 سم) 80 جم مربة تفاح 1 غرة قفاص (مقطعة إلى شرائح)</p> <p>1. ضع خبز المعجنات على طبق جاجيمقاوم للحرارة. 2. انثر 50 غرام من المربى على العجينة وضعيها على القمة. 3. ضع العجينة على الرف. 4. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على START (بدء التشغيل).</p>	الغرفة	طبق جاجيمقاوم للحرارة على الرف	1	فطيرة بالتفاح (Sc-4)

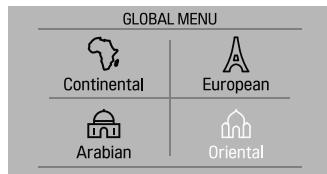
الفتة	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	التعليمات
لازانيا (Sc-5)	1.2 كجم	طبق خبز 20 × 20 سم	الغرفة	<p>مكونات صلصة اللحم</p> <p>6 شرائح لازانيا مطوية حسب الإرشادات الموضحة على العبوة.</p> <p>1 كجم لحم وصلصة طماطم</p> <p>40 جم جبن مبشور</p> <p>1. ضعي 2 شريحة لازانيا جنباً إلى جنب على قاع طبق خبز، بحيث تغطي القاع. افردي 1/3 مقدار اللحم وصلصة الطماطم على السطح.</p> <p>2. استمري مع استخدام شريحتين لازانيا 1/3 آخر من اللحم وصلصة الطماطم ثم انتهي باستخدام آخر شريحتين لازانيا والمتبقى من اللحم وصلصة اللازانيا.</p> <p>3. رشي الجبن المبشور على السطح.</p> <p>4. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على START (بدء التشغيل).</p>
				<p>لحم وصلصة طماطم *</p> <p>1 ساق كركف مقطع</p> <p>1 بصلة، مفرومة</p> <p>1 فص ثوم، مسحوق</p> <p>800 جم طماطم جيدة السواه مقطعة</p> <p>1 غصن زعتر</p> <p>1 ورقة غار</p> <p>300 جم لحم بقري مفروم</p> <p>ملح وفلفل لإعطاء نكهة</p> <p>1. اطهي الكركف والمصل والثوم في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً حتى تأخذ قوام ناعم.</p> <p>2. أضيفي الطماطم والزعتر وورقة الغار والملح والفلفل. قلي وارفعيها على النار لمدة 30 دقيقة.</p> <p>3. قومي بطهي اللحم المفروم في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً أخرى لمدة 5 دقائق مع التقليب باستمرار. صبي خليط الطماطم في اللحم وقومي بالطهي لمدة 5 دقائق.</p>

قائمة الطعام الشرقي



اضغط على زر إيقاف/مسح.

1



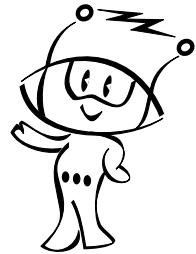
اضغط على زر قائمة الطعام الشرقي مرة.

2



اضغط على زر تشغيل.

3



التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>المكونات</p> <p>400 جم صدور دجاج مقطعة إلى قطع كبيرة 1 كوب زيت زيتون 2 بصلات مفرومة 4 فصوص ثوم مطحون 1 جدر زنجيل مقشر 1 عود قرفة 2 حبة فلفل أحمر محفف 1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم 400 جم صلصة طماطم 1/2 كوب ماء أو مربة 1/2 كوب زبادي سادة 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون ملح وفلفل لإعطاء نكهة</p> <p>1. أضيفي كل المكونات في وعاء عميق وكير واخلطي جيداً. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخمر. 2. ضعي الطعام في الفرن. واخترى القاعدة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبى مرتبين على الأقل خلال الطهي.</p>	المبردة	وعاء من الاستخدام في الميكروويف	1.5 كجم	دجاج بالكاردي (Oc-1)
<p>المكونات</p> <p>1 قدر من ورق العنب 200 جم أرز مطبوخ 500 جم لحم بقرى مفروم 1 بصلة، مفرومة ملح وفلفل لإعطاء نكهة 1/2 كوب ماء 1 كوب كريمة ليخمه</p> <p>1. أضيفي الأرز المطبوخ واللحم البقرى المفروم والبصل والملح والفلفل في وعاء واخلطيها جيداً. 2. ضعي ورق العنب على سطح مستوى وضعي 1.5 ملعقة مملوقة من خليط الأرز في وسط الورقة. لف الورقة على خليط الأرز. 3. ضعي كل الأوراق الملتفة في صنف في وعاء عميق وكير وأضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء من البلاستيك. 4. ضعي الطعام في الفرن. واخترى القاعدة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. 5. بعد الطهي، قدميها مع الكريمة اللاذعة أو حسب الطلب.</p>	الغرفة	وعاء من الاستخدام في الميكروويف	1.0 كجم	الدوطا (Oc-2)

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>المكونات</p> <p>1 كوب أرز بسمامي 400 جم ماء</p> <p>أكواب يصل مفروم 2 حبة طماطم مقطعة 1 كوب خضروات (جزر وفاصوليا وبازلاء وطماطم) مقطعة 2 حبة فلفل أخضر مقطعة 1 ملعقة صغيرة معجون زنجبيل وثوم 1.5 ملعقة صغيرة مسحوق فلفل أحمر 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة 1 ملعقة صغيرة مسحوق كمون 1 ملعقة كبيرة ماسالا برياني 1 قرفة 2 هال 2 فصوص ثوم 2 ورقة غار صغيرة 1 ملعقة صغيرة بذور شمار حفنة من أوراق الكزبرة المفرومة جيداً (كربرة) وأوراق نعناع 1 ملعقة كبيرة زيت 2 ملعقة كبيرة سمن أو زبدة مصفاة ملح لإعطاء النكهة</p> <p>1. اطهي الخضروات والتوابل في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً حتى تأخذ اللون البني الفاتح. 2. ضعي خليط الخضروات المطهى في وعاء عميق وكبير وأضيفي الأرز والماء، قومي بتحطيميه بشريط بلاستيك مخمر. 3. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبِي مررتين على الأقل خلال الطهي.</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	1.0 كجم	بريانی بالخضروات (Oc-3)

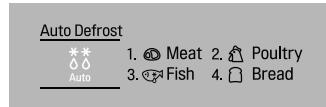
التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>المكونات</p> <p>4 صدور دجاج مقطعة إلى مكعبات 1 كوب زبادي طبيعي 1 ملعقة كبيرة كمون مطحون 1 ملعقة كبيرة مسحوق جرام ماسالا 1 ملعقة صغيرة كبيرة مطحونة 1 ملعقة صغيرة كركم مطحون 1 ملعقة كبيرة سوسوق فلفل أحمر عصير ليمونة واحدة 8 فصوص ثوم مقطعة جيداً 1 بوصة زنجيل مشور مقطع جيداً 1/4 ملعقة صغيرة لون طعام أحمر 1 أيامنة</p> <p>1. أخلطي التوابل ومكسيبات اللون وعصير الليمون والزنجبيل والثوم للحصول على معجون مع قليل من الماء. 2. قلبي جيداً مع الزبادي لعمل ماء نقع تندوري. 3. إنقلي الدجاج في ماء النقع لمدة 2 إلى 3 ساعات. 4. تخلصي من ماء النقع الزائد وضعني قطع الخضروات في أسياخ. 5. وضع العدسات بالفرن طبق التقطيف. 6. اختاري القائمة والوزن ثم اغطي على بدء التشغيل. 7. عدم اتساع نفحة بيب، قم بتدوير الطعام واضغط عليه على مصلحة الطهي. بعد الطبخ، قم باز التهمنا الفرنو الحامل.</p>	المبردة	رفعي طبق التقطيف	0.4 - 0.2 كجم	دجاج تيكا (Oc-4)
<p>المكونات</p> <p>200 جم زبدة 114 جم سكر أسمرا 4 ملاعق كبيرة شراب 280 جم عصيدة شوفان 55 جم دقيق أبيض</p> <p>1. قومي بإذابة السنن والسكر والشраб الذهبي على نار هادئة حتى تذوب وتحتاطل. 2. ارتفعها عن النار وأضيفي عصيدة الشوفان والشقيق الأبيض واخلطي جيداً. 3. صبي الخليط في طبق خيز زجاجي مدهون بالزيت. 4. ضعي طبق الخبز الزجاجي على الرف، واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. 5. بعد الطهي، قومي بتربيتها بدرجة كافية وقطعها إلى قطع صغيرة.</p>	الغرفة	طبق زجاج مقاوم للحرارة على الرف	0.7 كجم	فلايجاك (الكتاب) (Oc-5)

إذابة الثلوج التلقائية

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمه المختلفة، نوصي بأنك تفحض الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعينة الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدواجن. ولا بد من عدم إزاحة الثلوج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الأسماك بسرعة أكثر أحياناً في حالة أن طبخ الأسماك التي لا تزال مجمدة قليلاً. وبرنامج 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 ٤ كيلوجرام من الدجاج المجمد.



اضغط على زر **إيقاف/مسح**.
قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلوج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو
ملفوف، ثم ضع الطعام في الفرن وأغلق باب الفرن.



اضغط على زر **إذابة الثلوج التلقائية** مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلوج
للدواجن. وعندتها تظهر "DEF2" في زجاج العرض.



ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلوجه.
اضغط على زر (+) الأكثر أربع عشرة مرة لإدخال ١,٤ كجم.



اضغط على زر **تشغيل**.



فرن المايكرويف له ثلاثة مستويات
الإذابة: - اللحم والدواجن والسمك
والخبز: كل صنف للإذابة له
مستويات الطاقة المختلفة. اضغط
على زر **إذابة الثلوج التلقائية** عدة
مرات لاختيار مستويات الطاقة
المختلفة.

الصنف اضغط على
زر إذابة الثلوج

لحم	مرة
دواجن	مرتين
سمك	٣ مرات
خبز	٤ مرات

اثناء إذابة الثلوج، تنطلق « صفاره » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وافصله للتتأكد من إذابة الثلوج
بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلوجه أو أحجبها بإذابة الثلوج لها ببطء. بعد التتأكد من إغلاق باب الفرن اضغط
على زر **تشغيل** لإذابة الثلوج.
الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلوج (حتى في حالة انطلاق صفاره) باستثناء فتح الباب.

دليل الإزابة الثالثية حسب الوزن

- * الطعام الذي تزيد إزابته الثلوج منه لا بد من وضعه في الوعاء الأماني لطاقة الماكيرورويف وضعه في الصينية الزجاجية بدون غطاء.
- * عند الحاجة، احجب المناطق القليلة اللحم أو الدجاجة برقاقة من الألومنيوم . هذا الأمر يحمي المناطق الرفيعة من تسخينها أثناء إزابة الثلوج. تتأكد من عدم ملامسة الرقاقة من الألومنيوم بالجدران في الفرن.
- * افصل المواد مثل المطحون من اللحم والمفروم منه والمقطوع من اللحم على قدر الإمكان.
- * عند انطلاق صفارة قلب الطعام. وازيل الأجزاء المذابة.
- * واصل إزابة الأجزاء الباقية. بعد عملية إزابة الثلوج، اترك حتى يذاب تماماً.
- * على سبيل المثال، لا بد من ترك الوصلات من اللحم والدجاجة الكاملة لمدة ساعة واحدة على الأقل قبل الطهو.

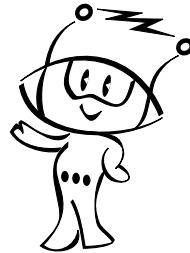
الصنف	حدود الوزن	الأنان	الطعم
لح دجاج سمك	١ - ٤٠ كجم	وعاء مناسب للماكيرورويف (صحن ، طبق)	اللحم اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشويه اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم) عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إزابة الثلوج، انتظر لمدة ١٥-٥ دقيقة.
			الدجاجة الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر، صدر الدجاجة التركية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إزابة الثلوج، انتظر لمدة ٣٠ - ٢٠ دقيقة.
			السمك شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. بعد إزابة الثلوج، انتظر لمدة ٢٠ - ١٠ دقيقة.
خب	١ - ٥ كجم	فوطة ورقية أو صحن مسطح	شرائح الخبز ، كعكة الشعر ، الباغيتيه... الخ.

إذابة الثلوج السريعة

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلوج من .. ٥ . كلج من اللجم المفروم ، الدجاج المقطوع والسمك المسرح بسرعة .
هذه الوظيفة تحتاج إلى وقت الانتظار لإذابة الوسط . في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة .. ٥ . كلج من الدجاج المجمد .



اضغط على زر **إيقاف/مسح**.
فس وزن الطعام الذي تريده إذابة الثلوج منه . تأكد من إزالة آية رابطة أو
ملفوظ: ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن .



اضغط على زر **إذابة ثلوج سريعة مرة**.
(ضع .. ٥ . كجم من اللحم .)

يببدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

فرن الماليكرويف له ثلاثة مستويات
الإذابة: - اللحم والدجاج والسمك؛
كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة
المختلفة . اضغط على زر **إذابة الثلوج**
السريعة عدة مرات لاختيار أوضاع
الضبط المختلفة .

أثناء إذابة الثلوج، تنطلق « صفاره » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وأفصله للتأكد من إذابة الثلوج بالتساوي . ازل أي أجزاء تم إذابة ثلوجها أو أحجبها لإذابة الثلوج لها ببطء . بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر **تشغيل إذابة الثلوج**.
الفرن لا يتوقف عن إذابة الثلوج (حتى في حالة انطلاق صفاره) باستثناء فتح الباب .

قائمة إذابة الثلج التلقائية

اسحب اللحم تماماً من تغليفه. ضع اللحم المفروم على صينية أمانية للمايكروويف.

عند إنطلاق صفارات، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف، قلب اللحم المفروم واعد وضعه في فرن المايكروويف.

اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. عند نهاية البرنامج، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف، غطيه برقاقة معدنية وانتظر لمدة ١٥-٥ دقيقة أو حتى تتم الإذابة تماماً.

التعليمات	الأواني	الوزن	الصنف
لحم مفروم قلب الطعام عن انطلاق صفارة. بعد الإذابة، انتظر لمدة ١٥ - ٥ دقيقة.	أواني خاصة للمايكروويف (صحن مسطح)	٥ . كجم	اللحم المفروم

المؤقت

في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية ضبط المؤقت لمدة 15 دقيقة.



اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر مؤقت الطبخ.



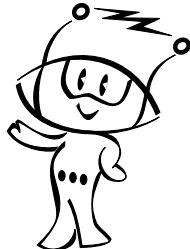
إدخال وقت تريده تنازله.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.
اضغط على زر دقيقة واحدة خمس مرات.



اضغط على زر تشغيل.

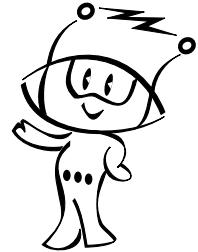
الوقت يبدأ بتنازله على شاشة العرض بدون طبخ أو تسخين في الفرن.
تنطلق صفارة وتظهر كلمة "النهاية".
على شاشة العرض في نهاية تنازل الوقت.



الفرن له وظيفة مؤقت يمكن استخدامها بدون طبخ.
عند استخدام المؤقت كصفته مؤقت
مستقل فقط، لا يعمل الفرن.
يتنازل المؤقت فقط بثوان.

توفير الطاقة

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



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



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



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

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

الورق

الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وان تكون الاطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء، المناظف الورقية مناسبة أيضاً للف اطعمة ووضعها في أسلف الصوانى المنوى فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لأن اللون قد يتخلل. وبعض الاوراق التي تم إعادة دورتها قد تحتوى على مادة غير صافية قد تؤدى الى اشتعال أو احتراق أشلاء استخدامها في فرن المايكروويف.

أكياس الطبخ البلاستيكية

اذا كانت مصنوعة خصيصاً لعمليات الطبخ فانها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تأكيد ان تعمل شفافاً في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم اكياس البلاستيك العاديّة أبداً في فرن المايكروويف لأنها ستذوب وتتمزق.

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

يوجد أنواع عديدة واشكال مختلفة واجهات متعددة من اواني الطبخ في المايكروويف. ومن المحتمل انك تستطيع استخدام ما لديك في فرن المايكروويف بدلاً من شراء أواني جديدة.

الخزف والسيراميك والواواني الحجرية :

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

تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كاواني طبخ في فرن المايكروويف.
لا تبد فحص الأواني للتتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

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

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

أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جداً للحرارة هي الأكثر أمناً للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوى بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. اذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف.

اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الانتاء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي الملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. اذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينما الوعاء ما زال بارداً فان استخدام الوعاء في فرن المايكروويف أمني. ولكن اذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخناً فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا أمنياً للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من الماء في المطبخ التي يمكنك استخدامها الان كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

اطباق الطعام

كثير من انواع الاطباق يمكن استخدامها في الفرن : اذا كان لديك شك فانتظر في دليل الارشادات من المنتج او اختبر الطبق في الفرن بنفسك.

الاواني الزجاجية

الاواني الججاجية المقاومة للحرارة يمكن استخدامها في فرن المايكروويف. وهذا يتضمن جميع انواع الاواني الزجاجية بدرجة حرارة الفرن. ولكن لا تستخدم الاقداح الشفافة وكاسات الخمرة وما شابهها في الفرن لأنها ستتكسر عندما يسخن الطعام.

أواني الحفظ البلاستيكية

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

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

مراقبة الأمور جيداً

الوصفات التالية إعداد الطعام جري وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائمًا راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود خاص للإضافة الذي يشعل تلقائياً أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى تقدم عملية الطبخ. الإرشادات الموجودة في وصفات إعداد الطعام مثل التحرير والرفع وغير ذلك يجب اغتنارها أقل ما يوصي به من إجراءات. إذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات الازمة التي تمتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

العامل المؤثر في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والحلب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبياً للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريرية للطبخ. يشكل عام ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحياناً للطبخ فترة أطول قليلاً أكثر من الدقيقى المعطى في الكتاب تبعاً لفضائل الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محايدة بدلاً من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبخ فترة طويلة أكثر من اللازم يتلف وغير قابل للستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاستارو يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام مستمرة تتحسّن فجعل الحرارة الموجدة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجياً إلى الأجزاء الداخلية. سترداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهاءه.

كتافة المادة المطبخة

الأطعمة الخفيفة مثل الكعك والخبز تستوي بسرعة أكبر من مواد الطبخ الكثيفة مثل اللحم والمجاج المحمر. يجب الاعتناء عند طبخ المواد الغذائية الخفيفة أن لا تجف أطرافها.

ارتفاع المادة الغذائية

الجزء العلوي من المواد الغذائية المرتفعة خاصة عند التحمير سينطبح بسرعة أكبر من إستواء الأجزاء السفلية. لذلك من الأفضل قلب مادة الطبخ الكبيرة عدة مرات أثناء الطبخ.

خصائص المواد الغذائية

الطبخ بفرن المايكروويف

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تنجذب إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الحافة مثل تمرين اللحم أو الدجاج وبغضّ انواع الخضراء يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغطيتها حتى تختنق بالبخار.

محتويات الطعام من العظام والدهون

العظام موصلة للحرارة والكبيبات الكبيرة من الدهون في المادة المطبخة تجذب إليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيداً عند وضع اللحوم والدواجن بعظامها وشحومها في الفرن حتى لا تنطبع بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواها بعضاً عن الآخر.

كتبة الطعام

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

شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تختلف حوالى ٢.٥ سم داخل المواد الغذائية : القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع انتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسمك ٢ سم فقط فعلياً بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقى عند طرفي التحريك الحراري. ومن هنا كان أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبخة هي الشكل المربع السبسات : تحرق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائريات الرقيقة.

التقطيع

تقطيع الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي إلى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكنك استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع اطرافه المنفوحة لمنع شقة.

التحمير

للحوم والدواجن عند طبخها خمس عشر دقيقة أو أكثر ستتحمر بفعل الدهون الموجودة فيها المواد الغذائية المطبخة لفترة زمنية أقصر يمكن دهنها بمواد التحمير للحصول على اللون المرغوب. بينما أن كمية قليلة من صلصة التحمير تضاف إلى المادة المطبخة فإن النكهة الأصلية والمذاق المرغوب لا يتأثران ولا يتغيران.

التقطيع بالورق المضاد للدهن

التقطيع بالورق المضاد للدهن تمنع تلوث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندما قد يحدث تجفيف الطعام قليلاً لأنها تجعل الطعام 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.

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.
بقع الطعام أو السوائل تلتصق بجدران الفرن وبين الباب ومغلقه. من الأفضل مسحها فوراً بمنشفة مبلولة ببقع الوسائل في الفرن تمتتص حرارة المايكروويف لذلك تحتاج عملية الطبخ إلى فترة أطول. استخدم قطعة قماش مبلولة لتنظيف داخل الفرن وتحت الباب وإطار الباب. من الضروري المحافظة على نظافة هذه المنطقة من أجل احكام غلاق الباب. انزع البقع المتجمدة بمقاش مبلول ثم جفف المكان. لا تستخدم قماش خشن أو سلك التنظيف. الصينية الزجاجية يمكن تنظيفها بالماء.
٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.
نظف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجففه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء والفعالة في الفرن يجب عدم السماح بتتسرب الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. لتنظيف لوح القيادة افتح باب الفرن لتمتنع تشغيل غير المقود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقاف بعد عملية التنظيف.
٣. اذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حول الباب من الخارج فان هذا لا يدل على تعطل الفرن دائماً توجد ستة رطوبة عالية في الجو. امسح البخار بقطعة قماش عن لوحة القيادة.
٤. الباب ومحاليل الباب يجب أن تظل نظيفة دائماً. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً.
لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.
الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائماً بقطعة من القماش المبلول.

التحريك

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

قلب المواد الغذائية

المواد الغذائية الكبيرة الحجم والسميك مثل الدجاجة الكاملة يجب قلب عاليها سالفتها حتى يستوي السطح العلوي والسطح السفلي بالتساوي. كذلك من الأفضل قلب أجزاء الدجاجة المقطعة واللحوم المقطعة.

وضع الأجزاء السميكية في الموضع المكشوفة

يمكن أن موجات المايكرو موجهة أولاً إلى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكية كاللحم والدجاج والسمك عند الأطراف المكشوفة لوعاء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكية أكثر الطاقات من موجات المايكرو ويستوي الطعام بشكل متتساوي.

الوقاية

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

رفع المستوى

المواد الغذائية السميكية ذو الكثافة من الأفضل رفع مستوى وضعها حتى يتمتص الجزء السفلي موجات المايكروويف مثل الأطراف والسطح.

الثقب

الماء الغذائية بالقشرة ، الجلد أو الغشاء تکاد تتدفق في الفرن الا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقلعه والمارأة والخضروات والفواكه الكاملة.

اختبار الذوق عند الطهي

ن ora لا ان سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار ذوق الطعام كثيراً. بعض الاطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الاطعمة بما فيها المحمول الدجاج مخروقة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق إلى طبخها فانتظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٣٥ مئوية) و ١٥ فـ (٨) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

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

أسئلة وأجوبة

- س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكرورويف ؟
ج. نعم، اذا أجري استخداماً أحدي الطريقةين التاليتين.
١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصاً للاستخدام في فرن المايكرورويف.
٢. فشار مصنوع مسبقاً خاص بفرن المايكرورويف يحتوي على مزايا معينة مناسبة للتنفسن النهائي.
- نفذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ الفشار بعد اتباع التعليمات المعطاة فوق عن العمل. الاستمرار في محاولة اضيائه قد يؤدي الى احتراقه.
- تحذير**
لا تستخدمن ابداً اكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابداً عمل فشار من بقايا حبات الذرة.
- س. لماذا لا يتطبع فرن المايكرورويف الاطعمة في الوقت المحدد في دليل الطبخ ؟
ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتأكد بذلك قمت بتنفيذ الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقتراحات فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين المشكلة الأكثر حدوثاً هي التعود على الطبخ في المايكرورويف. الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والبعد قد تتطلب فترة طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

- س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟
ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.
• لبلبة الضوء قد احترق
• باب الفرن غير مغلق
- س. هل تمر موجات طاقة فرن المايكرورويف من خلال نافذة العرض ؟
ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا تسمح بمرور طاقة المايكرورويف.
- س. لماذا ينطلق صوت الصفاراة عند لمس الزر على لوحة التحكم ؟
ج. صوت الصفاراة يشير الى اكمال البرمجة.
- س. هل يتلف فرن المايكرورويف عند تشغيله فارغا ؟
ج. نعم. لا تشغله فارغاً أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.
- س. لماذا تتفق البيضات احيانا ؟
ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يففع صفار البيض بسبب تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخرق الصفار بنكاشة اسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبداً بدون خرق القشرة.
- س. لماذا تحتاج الى وقت الانتظار بعد انتهاء عملية الطبخ ؟
ج. بعد انتهاء الطبخ في فرن المايكرورويف يستمر الطعام في الطبخ خلال فترة الانتظار. هذه الفترة يجعل الطعام ينضج بالتساوي. فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

المواصفات الفنية

MH924***	
٢٣.	مصدر الطاقة فولت تيار متعدد/٥٠ هرتز
٢٤.	فولت تيار متعدد/٥٠ هرتز
١٠٠.. واط (تقدير معايير ومقاييس IEC60705)	فوة الخروج
٢٤٥.	تردد المايكروويف ميغاهرتز
٦٠.٨	الأبعاد الخارجية ٦٠ ملم(عرض) × ٣٤٦ ملم(ارتفاع) × ٤٩٢ ملم(عمق)
١٤٥.	استهلاك المايكروويف ١٤٥. واط
١١٥.	الطاقة الشواية ١١٥. واط
٢٦٠.	الجمعى ٢٦٠. واط

التوجيهات !

لا بد من تأريض الجهاز

الأسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعاً للرموز التالية
أزرق أو أبيض - محاید
بني أو أسود - موصل بالكهرباء
أخضر وأصفر أو أخضر- أرضي

إذا لا تتطابق الألوان لأسلاك هذا الجهاز مع الألوان التعريفية في
المقبس الكهربائي بمنزلك ، اتبع الخطوات التالية :

السلك باللون أزرق أو أبيض - محاید يجب وصله بمخرج المقبس
المكتوب عليه حرف اللغة الإنجليزية N أو لونه أسود.

السلك باللون بني أو أسود - موصل بالكهرباء يجب وصله بمخرج
المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الإنجليزية L أو لونه أحمر.

السلك باللون الأخضر أو اللون الأصفر يجب وصله بمخرج المقبس
المكتوب عليه حرف اللغة الإنجليزية E أو عليه رمز الأرض ⓧ .

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