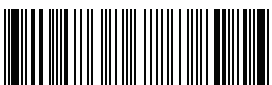


# OWNER'S MANUAL MICROWAVE OVEN "CONVECTION"

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MJ396 \*\*\*\*

(optional, please check model specification)



MFL69675401\_02

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

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. All Rights Reserved

## How the Microwave Function Works

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

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

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

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

## A very safe appliance

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

# CONTENTS

## 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

### 8 BEFORE USE

---

- 8 Unpacking & Installing
- 10 Control Panel (MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)
- 10 Display Picto
- 11 Control Panel (MJ3965BPS/BPH)
- 11 Display Picto
- 12 Setting Clock
- 12 Quick Start
- 12 More/Less
- 12 Energy Saving

### 13 HOW TO USE

---

- 13 Timed Cooking
- 13 Microwave Power Levels
- 14 Grill Cooking
- 14 Grill Combi. Cooking
- 15 Convection Preheat
- 15 Convection Cooking
- 16 Convection Combi. Cooking
- 16 Child Lock
- 17 Inverter Cook
- 17 Inverter Cook Menu Instructions
- 25 Roast & Bake
- 25 Roast & Bake Menu Instructions
- 27 Slow Cook
- 28 Slow Cook Menu Instructions
- 29 Healthy Cook
- 29 Healthy Fry & Steam Chef Menu Instructions
- 32 Healthy Fry
- 32 Healthy Fry Menu Instructions
- 34 Inverter Defrost
- 34 Inverter Defrost Menu Instructions

### 35 MICROWAVE-SAFE UTENSILS

---

### 36 FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

---

### 38 TO CLEAN YOUR OVEN

---

### 38 USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

---

### 39 QUESTIONS & ANSWERS

---

### 40 TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur.

Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

### WARNING

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

#### WARNING

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

#### CAUTION

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

### WARNING


- 1 **D**o not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. **D**o not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
  - Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.
- 2 **D**o not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. **O**perating 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 **T**his 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. **(Y**oung) **C**hildren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  - Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- 4 **A**ccessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
  - They may get a burn.
- 5 **L**iquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. **R**emove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. **N**ote though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
  - They could burst.
- 6 **B**e certain to use proper accessories on each operation mode .
  - Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.
- 7 **T**he children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.
  - They may get hurt.


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

## CAUTION

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

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

- 21 **T**his 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. **C**hildren shall not play with the appliance. **C**leaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- 22 **T**he microwave oven is intended for heating food and beverages. **D**rying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- 23 **T**he appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 24 **F**ollow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. **D**o not leave the oven unattended while the corn is being popped. **I**f corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. **N**ever use a brown paper bag for popping corn. **N**ever attempt to pop leftover kernels.
- **O**vercooking could result in the corn catching a fire.
- 25 **T**his appliance must be earthed.  
**T**he wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes  
**BLUE** ~ **N**eutral  
**BROWN** ~ **L**ive  
**GREEN & YELLOW** ~ **E**arth  
**A**s 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:  
**T**he wire which is coloured **BLUE** must be connected to the terminal which is marked with the letter **N** or coloured **BLACK**.  
**T**he wire which is coloured **BROWN** must be connected to the terminal which is marked with the letter **L** or coloured **RED**.  
**T**he wire which is coloured **GREEN & YELLOW** or **GREEN** must be connected to the terminal which is marked with the letter **G** or .  
**I**f the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **I**mproper use may cause serious electric damage.
- 26 **O**nly use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 27 **T**his oven should not be used for commercial catering purposes.
- **I**mproper use could result in damage to your oven.
- 28 **T**he microwave oven must not be placed in a cabinet.
- **T**he microwave oven is intended to be used freestanding.
- 29 **T**he connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **U**sing improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.
- 30 **T**he door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- 31 **K**eeep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 32 **T**he contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

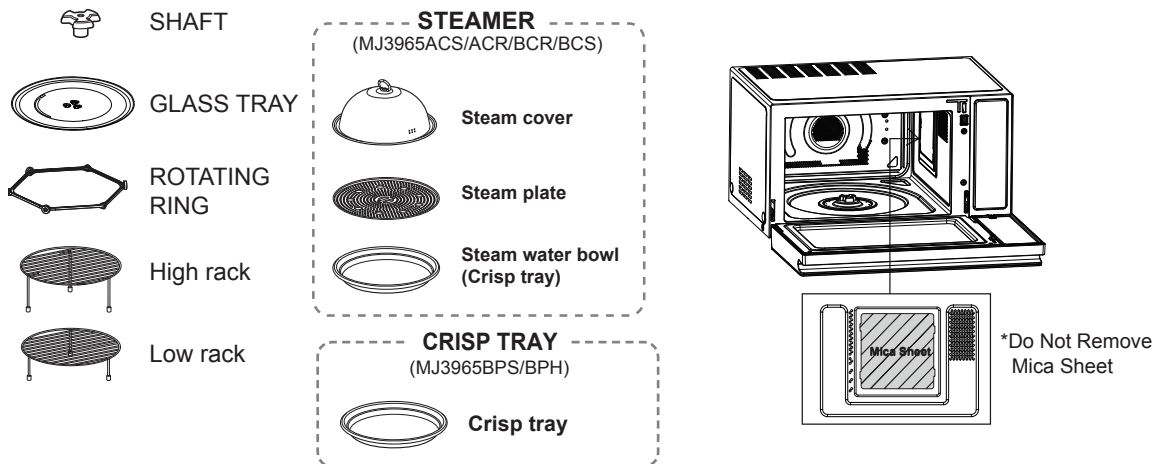
- 33 **K**eep the inside and outside of the oven clean. **T**he details of how to clean your oven pls reference above content " **T**o **C**lean **Y**our **O**ven ".
- 34 **A**ccording to the installation requirements set, otherwise the impact of heat, prone to danger.
- 35 **S**tream cleaner is not to be used.
- 36  **C**autution, hot surface
- W**hen the symbol is used, It means that the surfaces are liable to get hot during use.
- 37 **D**o not place an object(a book, a box, etc.) on the product. The product may overheat or catch fire or the object may fall, causing injury to persons.

# BEFORE USE

## Unpacking & Installing

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

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



**NOTE**

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

### Method to use Accessories As per Mode

	Microwave	Grill	Convection	Grill combi	Conv combi
Glass tray	○	○	○	○	○
High rack	-	○	○	○	○
Low rack	-	○	○	○	○
Crisp tray	○	○	○	○	○
Steamer	○	-	-	-	-

Caution: Use accessories in accordance with cooking guides!

○ Acceptable  
- Not Acceptable

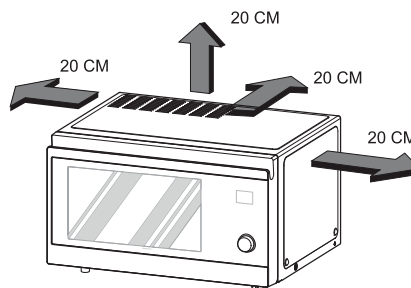
**NOTE**

- 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.

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

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

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



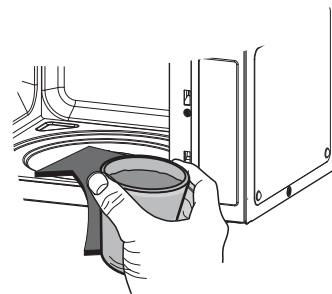
**! NOTE**

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

- 3 Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket.

**If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

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



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

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

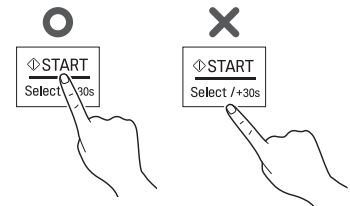


- 7 The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**  
**YOUR OVEN IS NOW INSTALLED**



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

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

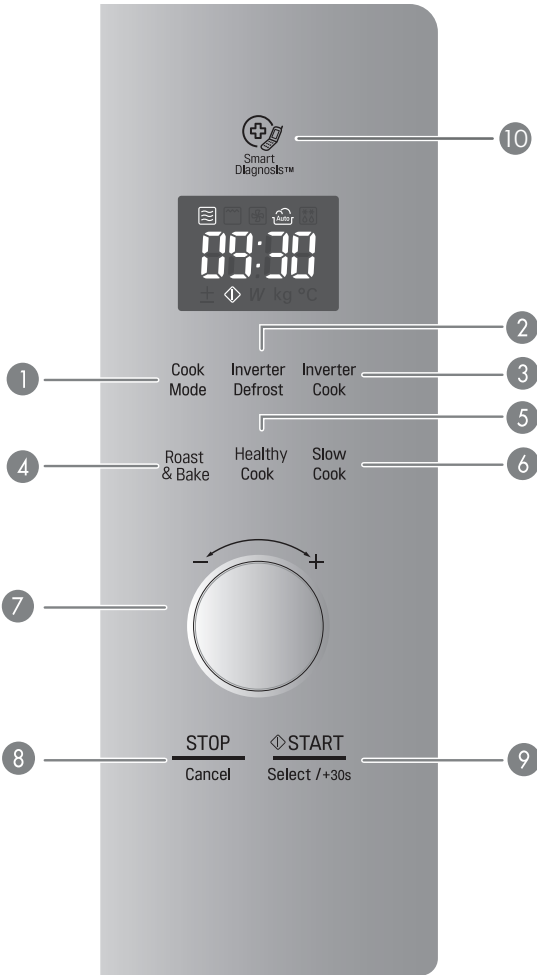
**! NOTE**

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

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

- 11 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 because overcooked food is ruined for good.

# CONTROL PANEL (MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)

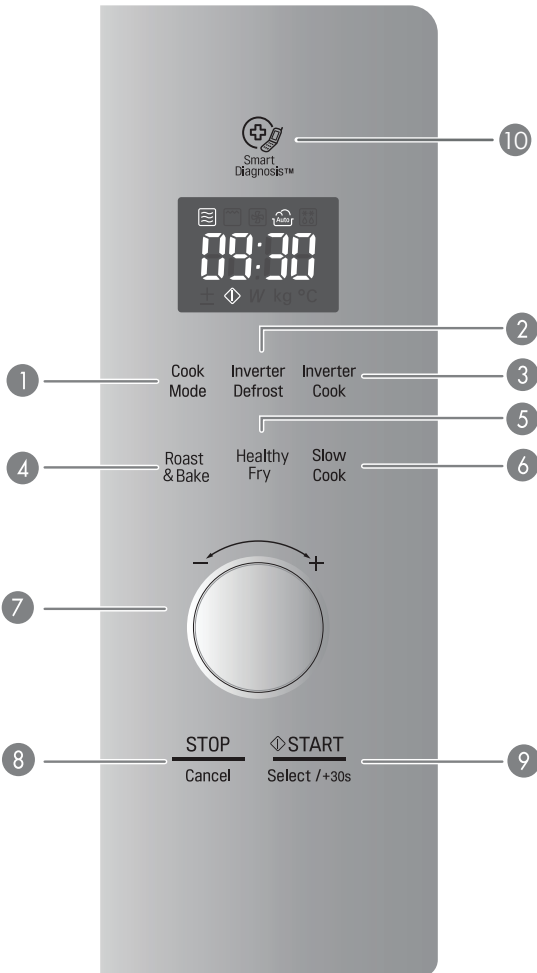


Part	
1	<b>COOK MODE</b> See page 13 "Microwave" See page 14 "Grill" See page 14 "Grill Combi(Microwave + Grill)" See page 15 "Convection" See page 16 "Conv Combi(Microwave + Conv)"
2	<b>INVERTER DEFROST</b> See page 34 "Inverter Defrost"
3	<b>INVERTER COOK</b> See page 17 "Inverter cook"
4	<b>ROAST &amp; BAKE</b> See page 25 "Roast & Bake"
5	<b>HEALTHY COOK</b> See page 29 "Healthy Cook"
6	<b>SLOW COOK</b> See page 27 "Slow Cook"
7	<b>DIAL (MORE / LESS)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Set cooking time, temperature and power level.</li> <li>• While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by turning the dial (except defrost mode).</li> </ul>
8	<b>STOP / CANCEL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stop over and clear all entries except time of day.</li> </ul>
9	<b>START</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In order to start cooking which is selected, press button one time.</li> <li>• The quick start feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a press of the START button.</li> </ul>
10	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Hold the mouthpiece of a phone up to this icon when directed to by service centre personnel, to help diagnose problems with the microwave oven when calling for service.

## DISPLAY PICTO













Icon			
	When operate Microwave, Show up the icon on the display.		When operate Auto cook, Show up the icon on the display.
	When operate Grill, Show up the icon on the display.		When operate Inverter defrost, Show up the icon on the display.
	When operate Convection, Show up the icon on the display.		When you can set More/Less, Show up the icon on the display.
	When you can set Conv. Temperature, Show up the icon on the display.		When you can set Cook Start, Show up the icon on the display.
	When operate Grill Combi, Show up the icon on the display.		When you can set Output Power, Show up the icon on the display.
	When operate Convection Combi, Show up the icon on the display.		When you can set Weight, Show up the icon on the display.

## CONTROL PANEL (MJ3965BPS/BPH)



Part	
1	<b>COOK MODE</b> See page 13 "Microwave" See page 14 "Grill" See page 14 "Grill Combi(Microwave + Grill)" See page 15 "Convection" See page 16 "Conv Combi(Microwave + Conv)"
2	<b>INVERTER DEFROST</b> See page 34 "Inverter Defrost"
3	<b>INVERTER COOK</b> See page 17 "Inverter cook"
4	<b>ROAST &amp; BAKE</b> See page 25 "Roast & Bake"
5	<b>HEALTHY FRY</b> See page 32 "Healthy Fry"
6	<b>SLOW COOK</b> See page 27 "Slow Cook"
7	<b>DIAL (MORE / LESS)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Set cooking time, temperature and power level.</li> <li>While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by turning the dial (except defrost mode).</li> </ul>
8	<b>STOP / CANCEL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stop over and clear all entries except time of day.</li> </ul>
9	<b>START</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>In order to start cooking which is selected, press button one time.</li> <li>The quick start feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a press of the START button.</li> </ul>
10	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Hold the mouthpiece of a phone up to this icon when directed to by service centre personnel, to help diagnose problems with the microwave oven when calling for service.

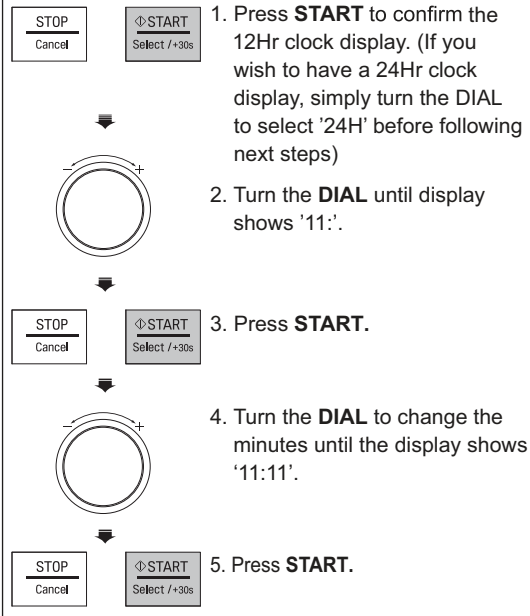
## DISPLAY PICTO

Icon			
	When operate Microwave, Show up the icon on the display.		When operate Auto cook, Show up the icon on the display.
	When operate Grill, Show up the icon on the display.		When operate Inverter defrost, Show up the icon on the display.
	When operate Convection, Show up the icon on the display.		When you can set More/Less, Show up the icon on the display.
	When you can set Conv. Temperature, Show up the icon on the display.		When you can set Cook Start, Show up the icon on the display.
	When operate Grill Combi, Show up the icon on the display.		When you can set Output Power, Show up the icon on the display.
	When operate Convection Combi, Show up the icon on the display.		When you can set Weight, Show up the icon on the display.

## SETTING CLOCK

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

### Example: To set 11:11 .



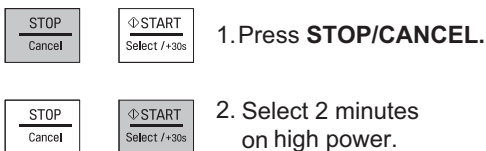
### NOTE

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

## QUICK START

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

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



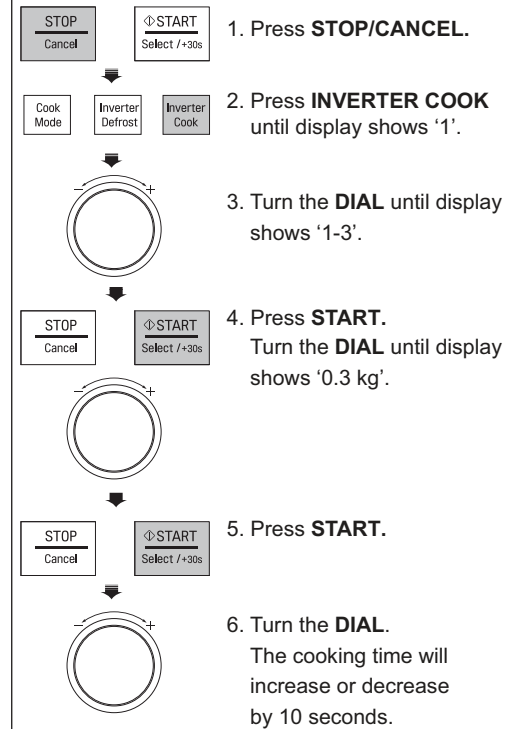
Press the **START** button four times  
The oven will start before you have finished the fourth press.

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

## MORE/LESS

By turning the Dial, TIMED COOK program can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Turning the dial will increase 10 seconds or decrease 10 seconds to the cooking time each time. The max time possible will be 99 min 59 sec.

### Example: To adjust the Inverter Cook (ex. 0.3kg chicken nuggets) cooking time for a longer time, or for a shorter time.



### NOTE

- If you find that your food is over or undercooked when using the preset COOK program, you can increase or decrease the cooking time by turning the **DIAL**.
- You can lengthen or shorten the cooking time (except defrost mode) at any point turning the **DIAL**.

## ENERGY SAVING

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

### NOTE






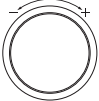


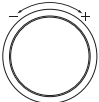


- When using clock mode, the display will remain on.

# HOW TO USE

## TIMED COOKING (MANUAL COOKING)

This function allows you to cook food for a desired time. There are 5 power levels available. The example below shows how to set power 900 W for the desired time.

### Example: To cook food on Power 900 W for 5 minutes 30 seconds

1. Press **STOP/CANCEL**.  
 
2. Press **COOK MODE** until display shows '1100 W'.  
 (1st time 1100 W appears in the display. This is to tell you that the oven is set on 1100 W unless a different power setting is chosen.)  
  
3. Turn the **DIAL** until display shows '900 W'.  

4. Press **START**.  
 
5. Turn the **DIAL** until display shows '5:30'.  

6. Press **START**.  
 

When cooking is complete, Tip will sound. The word End shows in the display window. 'End' remains in the display and Tip will sound every minute until the door is opened, or any button is pressed, before 5 minutes.

### NOTE:

If you do not select the power level, the oven will operate at power HIGH. To set HI-POWER cooking, skip step 3 above.

## MICROWAVE POWER LEVELS

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

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

### MICROWAVE POWER LEVEL CHART

Power Level	Use
High 1100 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boiling water.</li> <li>• Browning ground beef.</li> <li>• Making candy.</li> <li>• Cooking poultry pieces, fish, &amp; vegetables.</li> <li>• Cooking tender cuts of meat.</li> </ul>
900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating rice, pasta, &amp; vegetables.</li> <li>• Reheating prepared foods quickly.</li> <li>• Reheating sandwiches.</li> </ul>
700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking egg, milk and cheese dishes.</li> <li>• Cooking cakes and breads.</li> <li>• Melting chocolate.</li> <li>• Cooking veal.</li> <li>• Cooking whole fish.</li> <li>• Cooking puddings and custard.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thawing meat, poultry and seafood.</li> <li>• Cooking less tender cuts of meat.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taking chill out of fruit.</li> <li>• Keeping casseroles and main dishes warm.</li> <li>• Softening butter and cream cheese.</li> </ul>

### NOTE

- Do not use following accessories.



HIGH RACK



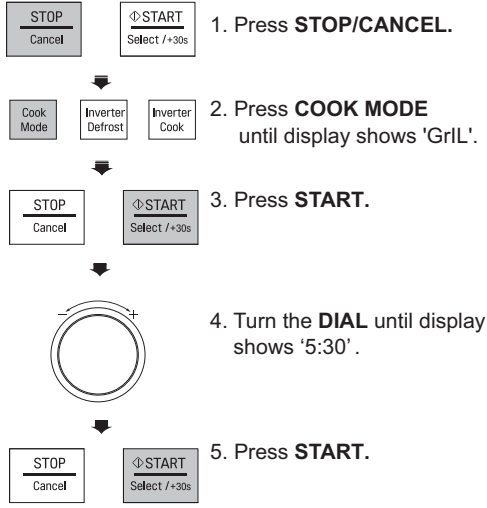
LOW RACK

## GRILL COOKING

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

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

### Example: Use Grill to cook food for 5 minutes 30 seconds



### CAUTION

- Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

### NOTE

- This feature will allow you to brown and crisp food quickly.
- For the best result use the following accessories.
- Do not use the following accessories.



HIGH RACK

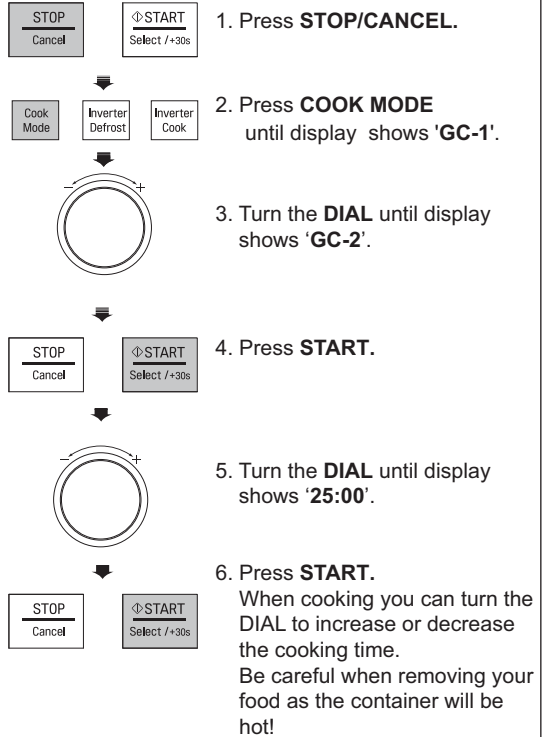


STEAMER

## GRILL COMBI. COOKING

Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave.

### Example: Programme your oven with micro power 330 W and grill for a cooking time of 25 minutes



### NOTE

- Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **Heater and Microwave**. This generally means it takes less time to cook your food.
- You can set three kinds of micro power level (GC-1: 220 W, GC-2: 330 W, GC-3: 440 W) in grill combi mode.
- For the best result use the following accessories.
- Do not use the following accessories.



HIGH RACK

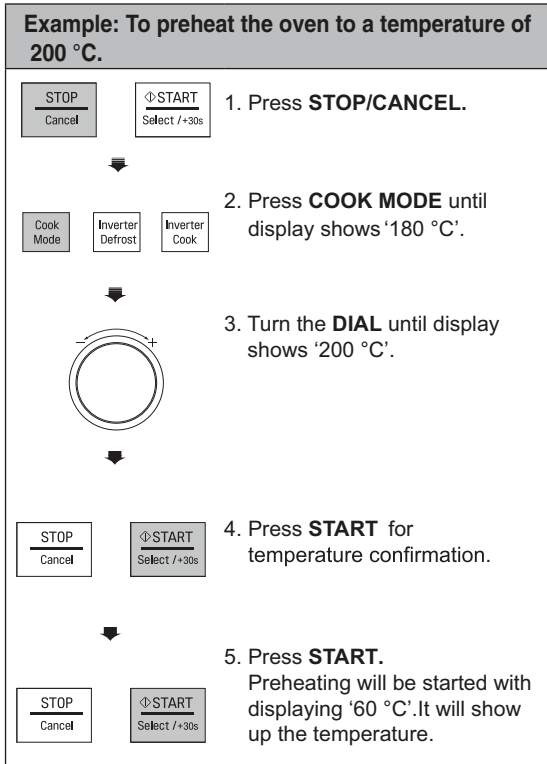


STEAMER

## CONVECTION PREHEAT

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

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

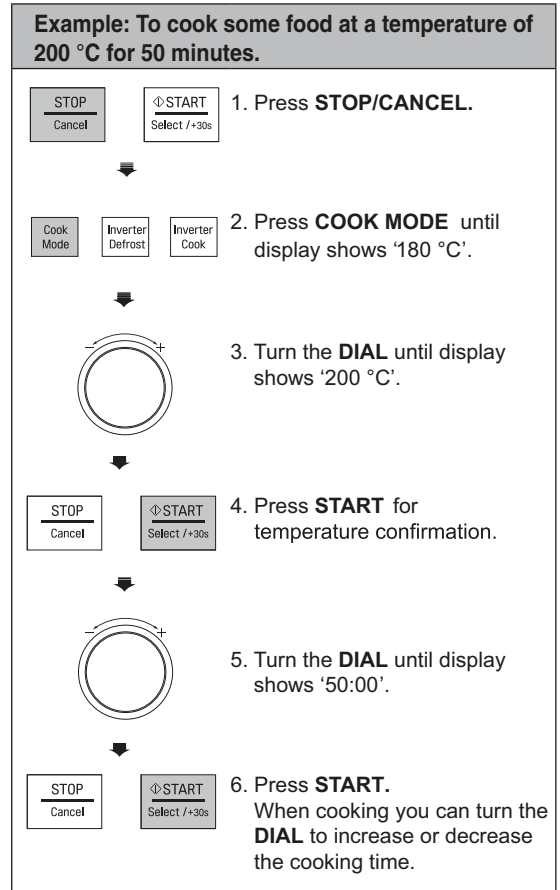


### NOTE

- The convection oven has a temperature range of 40~200 °C.
- The oven has a ferment function at the oven temperature of 40 °C. You may wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40 °C.
- Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.
- Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature.
- Then place your food in your oven and to start cooking.

## CONVECTION COOKING

The metal tray or metal rack must be used during convection cooking.



### CAUTION

- Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

### NOTE

- If you do not set a temperature your oven will automatically select 180 °C, the cooking temperature can be changed by turning the **DIAL**.
- If you need more than 200 degrees for following your cooking recipe or package direction, add the time at 200 degrees for your preference.
- For the best result please use the following accessories.



LOW RACK

## CONVECTION COMBI. COOKING

In the following example, show you how to program your oven at a microwave power of 330 W and at a convection temperature of 200 °C for a cooking time of 25 minutes.

**Example: To cook food at a convection combi. mode for 25 minutes.**

1. Press **STOP/CANCEL**.
2. Press **COOK MODE** until display shows 'CC-1'.
3. Turn the **DIAL** until display shows 'CC-2'.
4. Press **START**. Turn the **DIAL** until display shows '200 °C'.
5. Press **START**. Turn the **DIAL** until display shows '25:00'.
6. Press **START**. When cooking you can turn the **DIAL** to increase or decrease the cooking time. Be careful when removing your food as the container will be hot!

### CAUTION

- Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

### NOTE

- You can set three kinds of micro power level (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- For the best result use the following accessories.
- Do not use the following accessories.



LOW RACK



STEAMER

## CHILD LOCK

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

### To set the child lock

1. Press **STOP/CANCEL**.
2. Press and hold **STOP/CANCEL** until 'Loc' appears in the display and tip are heard. If the time of day was already set, the time of day will appear on the display window after 1sec.

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

### To cancel the child lock


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

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


## INVERTER COOK

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

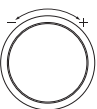
**Example: To cook 0.3 kg Cheese Sticks**



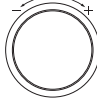
1. Press **STOP/CANCEL**.



2. Press **INVERTER COOK** until display shows '1'.




3. Turn the **DIAL** until display shows '1-2'.



4. Press **START**.

5. Turn the **DIAL** until display shows '0.3 kg'.



6. Press **START**.

## INVERTER COOK MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	<b>Baguette/ Croissant</b>	0.1 - 0.3 kg (50 - 100 g/ piece)	Frozen	1. Place frozen bread on the Low rack. Choose the menu and weight, press start.	Low rack
1-2	<b>Cheese Sticks</b>	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Brush cheese sticks with oil. 2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. 3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
1-3	<b>Chicken Nuggets</b>	0.2 - 0.3 kg	Frozen	1. Place chicken nuggets on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. 2. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack
1-4	<b>Frozen Lasagna</b>	0.3 kg	Frozen	1. Remove tray from outer carton and remove protective film. 2. Place food on the Low rack. Choose the menu, press start. After cooking, stand covered for 2 minutes.	Low rack
1-5	<b>Frozen Pizza (Thick)</b>	0.5 kg	Frozen	1. Remove thick-crust pizza from all packaging. 2. Place food on the Crisp tray on the Low rack. Choose the menu, press start.	Crisp tray on the Low rack
1-6	<b>Frozen Pizza (Thin)</b>	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Remove all packaging. 2. Place food on the Crisp tray on the Low rack. Choose the menu and weight, press start.	Crisp tray on the Low rack
1-7	<b>Salmon Fillets</b>	0.2 - 0.6 kg	Frozen	1. Choose salmon fillets of 200 g and 2,5 cm thick each. Brush salmon fillets with oil and season as desired. 2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start. 3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Crisp tray on the High rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-1	Grape leaf	1.0 kg	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 pot of grape leaves</li> <li>2 large onions, finely chopped</li> <li>½ cup olive oil</li> <li>1 garlic clove, crushed</li> <li>1 tomato, chopped</li> <li>1 cup lemon juice</li> <li>1 tablespoon tomato paste</li> <li>Kosher salt</li> <li>Freshly ground black pepper</li> <li>1 cup white rice</li> <li>½ cup water</li> <li>¼ cup chopped dill</li> </ul> <p>1. Cook onions, garlic, tomato, tomato paste, and lemon juice in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</p> <p>2. Add cooked rice, vegetable mixture, salt and pepper in a bowl and mix well.</p> <p>3. Place grape leaf on a flat surface and place 1 ½ spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf.</p> <p>4. Put all wrapped leaves in rows into a deep and large microwave-safe bowl and add water. Cover with plastic wrap.</p> <p>5. Place food in the oven. Choose the menu, press start. After cooking, serve with sour cream or as desired.</p>	Microwave-safe bowl
2-2	Kabsa	2.0 kg	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>¼ cup butter</li> <li>1.2 kg chicken, cut into 8-10 pieces</li> <li>1 large onion, finely chopped</li> <li>3 garlic cloves, minced</li> <li>¼ cup tomato puree</li> <li>1 tomato, chopped</li> <li>2 medium carrots, chopped</li> <li>1 pinch grated nutmeg</li> <li>1 pinch ground cumin</li> <li>1 pinch ground coriander</li> <li>Salt &amp; freshly ground black pepper</li> <li>2 cups hot water</li> <li>1 chicken stock cube</li> <li>200 g long grain rice(don't rinse or soak this)</li> <li>¼ cup raisins</li> <li>¼ cup slivered almond, toasted</li> </ul> <p>1. Cook chicken, carrots, tomato, tomato puree, garlic, onion and butter in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</p> <p>2. Place the cooked chicken mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice, spices, raisins, almond and water. Cover with plastic wrap and vent.</p> <p>3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.</p>	Microwave-safe bowl

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-3	Kafta	0.2~0.4 kg	Room	<p><b>Ingredients</b>            500 g beef minced            1 cup parsley chopped or grated            1 onion chopped            2 breads sliced            ½ teaspoon all-spices            ¼ teaspoon paprika powder            ¼ teaspoon cinnamon powder            Salt and pepper as per taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Combine all ingredients in a large bowl, and mix well.</li> <li>Divide and shape into small sausages(100 g/ each one, about 1.5 cm ).</li> <li>Place food in the Crisp tray on the High rack. Choose menu and weight, press start.</li> <li>When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> <li>After cooking, remove from the oven and stand.</li> </ol>	Crisp tray on the High rack
2-4	Rice Pudding	0.7 kg	Room	<p><b>Ingredients</b>            ½ cups short grain rice            600 g milk            Pinch of salt            ¼ cup granulated sugar            3 teaspoons rose water            ½ teaspoon ground cardamom            Honey for serving, optional</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mix all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>Place food in the oven. Choose the menu, press start.</li> <li>When BEEP, stir then cover with lid. Press start to continue cooking.</li> <li>After cooking, stir and stand covered for 5 minutes.</li> </ol>	Microwave-safe bowl (deep glass pot)
2-5	Lasagna	1	Room	<p><b>Ingredients</b>            9 lasagna sheets            500 g spaghetti sauce            600 g cheese sauce            300 g grated mozzarella cheese            30 g grated parmesan cheese</p> <p><b>For Cheese sauce :</b>            60 g butter            50 g plain flour            Pinch ground nutmeg            500 ml milk            20 g grated parmesan cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Melt butter in small saucepan. Add flour and nutmeg, stirring until smooth.</li> <li>Gradually add milk and stir until it boils and thickens.</li> <li>Reduce heat and add parmesan cheese. Stir until cheese melts well.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cook lasagna sheets according to package directions and drain.</li> <li>Spread about 125 g spaghetti sauce in a 26 x17 cm baking dish.</li> <li>Layer 3 lasagna sheets, 300 g cheese sauce, 125 g spaghetti sauce, 100 g mozzarella cheese. Repeat layering.</li> <li>Finally layer remaining lasagna sheets, spread 125 g spaghetti sauce, sprinkle with 100 g mozzarella cheese and 30 g parmesan cheese.</li> <li>Place baking dish on the Low rack. Choose the menu, press start.</li> </ol>	26 x 17 cm baking dish on the Low rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-6	Potato Gratin	1.5 kg	Room	<p><b>Ingredients</b>            1 kg potatoes            1 garlic clove            20 g butter            300 g cream            100 g grated cheese            Nutmeg, salt and pepper to taste</p> <p>1. Peel and wash potatoes then cut into 5 mm slices. Rub inside of a baking dish with garlic clove and butter.            2. Place half of potatoes in the baking dish and season. Fill with remaining potatoes and season as desired. Then pour cream and cheese over the top.            3. Place the baking dish on the Low rack. Choose the menu, press start.</p>	20 x 20 cm baking dish on the Low rack
2-7	Ratatouille	1.5 kg	Room	<p><b>Ingredients</b>            1 onion, cut into chunks            1 eggplant, cut into chunks            1 zucchini, cut into chunks            1 colored sweet pepper, cut into chunks            3 tomatoes, chopped            1 tablespoon tomato paste            2 garlic cloves, crushed            1 tablespoon fresh greens, chopped            2 tablespoons vinegar            1 teaspoon sugar            Salt and pepper to taste</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, press start. Stir at least twice during cooking.</p>	Microwave-safe bowl
2-8	Stuffed Zucchini	1.2 kg	Room	<p><b>Ingredients</b>            4 round zucchinis of about 200 g each            500 g ground beef            2 tablespoons olive oil            Salt and pepper to taste</p> <p>1. Cut tops off zucchini to form hats and seed them, taking care not to pierce flesh or skin. Then sprinkle each zucchini with salt and pepper.            2. Stuff zucchinis with ground beef and replace hats.            3. Place food on the Crisp tray on the Low rack and drizzle with olive oil. Choose the menu, press start.</p>	Crisp tray on the Low rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-9	Bobotie	1.3 kg	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <p>200 ml milk            2 slices of bread            750 g minced beef            1 chopped onion (medium size)            2 tablespoons grated fresh ginger            3 garlic cloves grated            1 tablespoon apricot jam            30 ml lemon juice            ¼ cup of blanched almonds            2 teaspoons medium (or hot) curry powder            1 teaspoon turmeric            2 teaspoons salt            4 bay or lemon leaves            3 eggs</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soak the bread in 100 ml milk. Mix it with the minced beef.</li> <li>2. Mix all the other ingredients except remaining milk, oil, eggs and bay leaves.</li> <li>3. Heat oil in a pan and cook mixture until turn lightly browned. Put them into a 1.5 L casserole and set aside.</li> <li>4. Beat eggs with remaining milk and pour over meat.</li> <li>5. Place casserole on the Low rack in the oven. Choose the menu, press start.</li> <li>6. After cooking, remove from the oven. Serve with plain or saffron rice.</li> </ol>	1.5 L casserole On the Low rack
2-10	Braai-Lamb Chops	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Choose lamb chops of 100-150 g weight and 1.5-2.0 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired.</li> <li>2. Place food on the High rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>	High rack on a drip dish
2-11	Braai-Steak	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Choose steak of 200 g weight and 2.5 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired.</li> <li>2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>	High rack on a drip dish

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil															
2-12	Couscous	0.1 - 0.4 kg	Room	<p data-bbox="609 208 728 237">Ingredients</p> <table border="1" data-bbox="609 243 1057 388"> <tr> <td data-bbox="609 243 710 282">Couscous</td> <td data-bbox="714 243 793 282">0.1 kg</td> <td data-bbox="797 243 879 282">0.2 kg</td> <td data-bbox="883 243 965 282">0.3 kg</td> <td data-bbox="970 243 1057 282">0.4 kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="609 287 710 326">Water</td> <td data-bbox="714 287 793 326">120 ml</td> <td data-bbox="797 287 879 326">240 ml</td> <td data-bbox="883 287 965 326">360 ml</td> <td data-bbox="970 287 1057 326">480 ml</td> </tr> <tr> <td data-bbox="609 332 710 380">Butter</td> <td data-bbox="714 332 793 380">1 Table- spoon</td> <td colspan="2" data-bbox="797 332 965 380">2 Tablespoons</td> <td data-bbox="970 332 1057 380">3 Table- spoons</td> </tr> </table> <p data-bbox="609 401 779 430">Vegetable mixture</p> <ol data-bbox="598 450 1061 653" style="list-style-type: none"> <li>Put couscous, water and butter in a large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>Place food in the oven. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>After cooking, stand for 15~20 minutes.</li> <li>With a fork, fluff the couscous and mix the couscous with some of the vegetable sauce.</li> </ol> <div data-bbox="598 678 1116 1387" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p data-bbox="609 681 813 710">※ Vegetable mixture</p> <p data-bbox="609 710 1053 739">15 peeled pearl onions or 2 cups sliced onions</p> <p data-bbox="609 739 813 768">15 oz can chick peas</p> <p data-bbox="609 768 893 797">2 large boiled potatoes cubed</p> <p data-bbox="609 797 755 826">1 sliced carrots</p> <p data-bbox="609 826 845 855">1/2 cup chopped cilantro</p> <p data-bbox="609 855 845 884">1/4 cup chopped parsley</p> <p data-bbox="609 884 879 913">2 tablespoons minced garlic</p> <p data-bbox="609 913 793 942">1 teaspoon paprika</p> <p data-bbox="609 942 813 971">1/4 teaspoon nutmeg</p> <p data-bbox="609 971 776 1000">1/2 teaspoon salt</p> <p data-bbox="609 1000 865 1029">1/2 teaspoon black pepper</p> <p data-bbox="609 1029 810 1058">2 cans tomato sauce</p> <p data-bbox="609 1058 755 1087">1 chicken broth</p> <p data-bbox="609 1087 762 1116">1 1/2 cups water</p> <p data-bbox="609 1116 806 1145">2 tablespoons butter</p> <ol data-bbox="609 1122 1112 1377" style="list-style-type: none"> <li>Cook onions and butter for 5 minutes until caramelized.</li> <li>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.</li> <li>In a large 4 quart sauce pan bring tomato sauce and 1 1/2 cup of water to a simmer.</li> <li>Add seasonings and spices to the sauce then add vegetable mixture to tomato sauce and simmer for 10-12 minutes.</li> </ol> </div>	Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Water	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml	Butter	1 Table- spoon	2 Tablespoons		3 Table- spoons	Microwave-safe bowl
Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																
Water	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml																
Butter	1 Table- spoon	2 Tablespoons		3 Table- spoons																

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-13	Chicken Tikka	0.2~0.4 kg	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <p>4 chicken breasts, cut into cubes            1 cup natural yogurt            1 tablespoon ground cumin            1 tablespoon garam masala powder            1 teaspoon ground coriander            1 lemon juice            8 garlic cloves, finely chopped            1 inch grated ginger, finely chopped            ¼ teaspoon red food color            1 lemon            Salt and pepper to taste</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. Skewer the pieces of chicken using wooden skewers. Note that the skewers pass the center of pieces.            5. Place skewers on the High rack on a drip dish.            6. Choose the menu and weight, press start.            7. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.            8. After cooking, remove from the oven and stand.</p>	High rack On a drip dish
2-14	Curry Chicken	1.5 kg	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <p>400 g chicken breasts, cut into chunks            ¼ cup olive oil            2 onions, chopped            4 garlic cloves, crushed            1 ginger root, peeled            1 cinnamon stick            2 dried red chilies            1 teaspoon turmeric powder            400 g tomato sauce            ½ cup water or stock            ½ cup plain yogurt            1 tablespoon lemon juice            Salt and pepper to taste</p> <p>1. Add all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.            2. Place food in the oven. Choose the menu, press start.            3. Stir at least twice during cooking.</p>	Microwave-safe bowl

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil																
2-15	Dal Tadka	0.2 - 0.4 kg	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Dal (soaked for 2 hours)</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> <td>0.4 kg</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>400 ml</td> <td>600 ml</td> <td>800 ml</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>2 Tablespoons</td> <td>2½ Tablespoons</td> <td>3 Tablespoons</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="3">To taste</td> </tr> </table> <p>Spices Cumin seed Chili powder Turmeric powder Curry leaves</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Combine all ingredients in a microwave-safe bowl and add spices to your preference.</li> <li>Place food in the oven. Choose menu and weight, press start. Stir at least twice during cooking.</li> </ol>	Dal (soaked for 2 hours)	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Water	400 ml	600 ml	800 ml	Oil	2 Tablespoons	2½ Tablespoons	3 Tablespoons	Salt	To taste			Microwave-safe bowl
Dal (soaked for 2 hours)	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																		
Water	400 ml	600 ml	800 ml																		
Oil	2 Tablespoons	2½ Tablespoons	3 Tablespoons																		
Salt	To taste																				
2-16	Veg. Biryani	1.0 kg	Room	<p><b>Ingredients</b></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 teaspoon red chili powder 1 teaspoon coriander powder 1 teaspoon cumin powder 1 tablespoon biryani masala 1 cinnamon 2 cardamoms 2 cloves 2 small bay leaves 1 teaspoon fennel seeds A bunch of finely chopped coriander leaves (cilantro) and mint leaves 1 tablespoon oil 2 tablespoons ghee or clarified butter Salt to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cook all vegetables and spices in a lightly oiled frying pan until lightly browned.</li> <li>Place the cooked vegetable mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent.</li> <li>Place food in the oven. Choose the menu, press start to cook. Stir at least twice during cooking.</li> </ol>	Microwave-safe bowl																

## ROAST & BAKE

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

**Example: To cook 1.0 kg Roast Beef**

1. Press **STOP/CANCEL**
2. Press **ROAST & BAKE** until display shows '1'.
3. Turn the **DIAL** until display shows '4'.

4. Press **START**.
5. Turn the **DIAL** until display shows '1.0 kg'.
6. Press **START**.  
When cooking you can increase or decrease the cooking time by turning the **DIAL**.

## ROAST & BAKE MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1	<b>Baked Potatoes</b>	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g/ each)	Room	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash potatoes and dry with a paper towel.</li> <li>2. Pierce each potato 8 times with a fork.</li> <li>3. Place food on the Low rack. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>4. After cooking, stand covered with an aluminum foil for 5 minutes.</li> </ol>	Low rack
2	<b>Cookies</b>	1	Room	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p><b>Ingredients</b>                      80 g brown sugar                      80 g butter, softened                      1 egg, lightly beaten                      180 g all - purpose flour, sifted                      1/2 teaspoon baking powder                      1/2 teaspoon baking soda                      100 g mini chocolate chips</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mix brown sugar and softened butter. Gradually add egg and stir until light and fluffy. Add flour, baking powder, baking soda and chocolate chips and mix well.</li> <li>2. Drop dough by tablespoon onto the High rack and Low rack covered with an aluminum foil. Cookies should be spaced 2 cm apart.</li> <li>3. Place the High rack and Low rack in the oven. Choose the menu, press start.</li> <li>4. After cooking, remove from the oven and let them cool.</li> </ol>	High rack + Low rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3	Fresh Pizza	1	Room	<p><b>Ingredients</b></p> <p>Dough:            120 g all - purpose or bread flour            1 teaspoon active dry yeast            1/3 teaspoon salt            1 teaspoon sugar            70 ml warm water            1 teaspoon extra-virgin olive oil, plus little for coating</p> <p>Topping:            3 tablespoons pizza sauce            30 g sausage, sliced            1/2 onion, sliced            2 fresh mushrooms, sliced            1/2 fresh pepper            100 g shredded mozzarella cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Combine all Ingredients for Dough in a large mixing bowl.</li> <li>2. Knead with an electric mixer to make smooth and elastic dough.</li> <li>3. Roll dough out and place dough on the Crisp tray. Spread pizza sauce. Top with toppings and cheese.</li> <li>4. Place the Crisp tray on the Low rack. Choose the menu, press start.</li> </ol>	Crisp tray on the Low rack
4	Roast Beef	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brush beef with melted butter or oil and season as desired.</li> <li>2. Place food on the Low rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking.</li> <li>4. After cooking, stand covered with an aluminum foil for 10 minutes.</li> </ol>	Low rack on a drip dish
5	Roast Chicken	0.8 - 1.8 kg	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brush chicken with melted butter or oil and season as desired.</li> <li>2. Place whole chicken breast-side down on the Low rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking.</li> <li>4. After cooking, stand covered with an aluminum foil for 10 minutes.</li> </ol>	Low rack on a drip dish
6	Roast Lamb	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brush lamb with melted butter or oil and season as desired.</li> <li>2. Place food on the Low rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking.</li> <li>4. After cooking, stand covered with an aluminum foil for 10 minutes.</li> </ol>	Low rack on a drip dish

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
7	Roast Vegetables	0.2 - 0.3 kg	Room	<p><b>Ingredients</b>                      Eggplants, cut into 1-2 cm thickness                      Zucchini, cut into 1-2 cm thickness                      Onions, cut into wedges                      Sweet peppers, cut in half lengthwise and discard seeds                      Whole cherry tomatoes                      Mushrooms, cut in half</p> <p>1. Brush vegetables with melted butter or oil and season as desired.                      2. Place food on the Crisp tray on High rack.                      Choose the menu and weight, press start.                      3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</p>	Crisp tray on the High rack
8	Small Cakes	1	Room	<p><b>Ingredients</b>                      120 g sugar                      120 g butter, softened                      2 egg, lightly beaten                      150 g all - purpose flour, sifted                      1 teaspoon baking powder                      10~13 ea paper muffin cups                      (50 mm base X 30 mm height)</p> <p>1. Mix sugar and softened butter. Gradually add eggs and stir until light and fluffy. Add flour and baking powder and mix well. Evenly fill paper muffin cups with batter. (25~30 g per each)                      2. Place muffin cups on the Crisp tray on the Low rack. Choose the menu, press start.                      3. After cooking, remove from the oven and let them cool.</p>	Paper muffin cups on the Crisp tray on the Low rack

## SLOW COOK

Example : To show how to cook Food dry

1. Press **STOP/CANCEL**.

2. Press **SLOW COOK** until display shows '2'.

3. Turn the **DIAL** until display shows '60 °C'.

4. Press **START**. '10:00' will show in the display.

5. Turn the **DIAL** until display shows '5h00'.

6. Press **START**.  
 When cooking you can increase or decrease the cooking time by turning the **DIAL**.

## SLOW COOK MENU INSTRUCTIONS

Function	Range	Step	Default	Instructions	Utensil																																													
<b>1. Slow Cook</b>	130 °C (HIGH) / 110 °C (LOW)	-	130 °C (HIGH)	<p>This function maintains a relatively low temperature compared to other cooking methods (such as baking, boiling and frying) for many hours allowing unattended cooking of pot roast, stew and other suitable dishes.</p> <p><b>110 °C (LOW) Setting</b> The low setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting.</p> <p><b>130 °C (HIGH) Setting</b> The high setting will cook food in approximately half the time required for the low setting. Some foods may boil when cooked on the high setting, so it may be necessary to add extra liquid. Occasional stirring of stews and casseroles will improve flavour distribution. Searing and browning before slow cooking is not necessary, but this will help to seal in the juices and flavours and keeps the meat tender.</p> <p><b>Slow cook guide</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Traditional cooking time</th> <th>Slow cooker cooking time (without searing)</th> <th>Slow cooker cooking time (with searing)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>110 °C(Low)</td> <td>130 °C(High)</td> </tr> <tr> <td>35 to 60 minutes</td> <td>6 to 9 hrs</td> <td>3 to 4 hrs</td> </tr> <tr> <td>1 to 3 hours</td> <td>8 to 9 hrs</td> <td>4 to 6 hrs</td> </tr> <tr> <td></td> <td>110 °C(Low)</td> <td>130 °C(High)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4 to 6 hrs</td> <td>2 to 3 hrs</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5 to 6 hrs</td> <td>3 to 4 hrs</td> </tr> </tbody> </table>	Traditional cooking time	Slow cooker cooking time (without searing)	Slow cooker cooking time (with searing)		110 °C(Low)	130 °C(High)	35 to 60 minutes	6 to 9 hrs	3 to 4 hrs	1 to 3 hours	8 to 9 hrs	4 to 6 hrs		110 °C(Low)	130 °C(High)		4 to 6 hrs	2 to 3 hrs		5 to 6 hrs	3 to 4 hrs	Heatproof glass dish with cover on turntable																								
Traditional cooking time	Slow cooker cooking time (without searing)	Slow cooker cooking time (with searing)																																																
	110 °C(Low)	130 °C(High)																																																
35 to 60 minutes	6 to 9 hrs	3 to 4 hrs																																																
1 to 3 hours	8 to 9 hrs	4 to 6 hrs																																																
	110 °C(Low)	130 °C(High)																																																
	4 to 6 hrs	2 to 3 hrs																																																
	5 to 6 hrs	3 to 4 hrs																																																
<b>2. Food Drying</b>	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	<p>With this function, you can dry fruit, veggies, and beef into healthy and nutritional snacks and tasty jerky without chemicals and preservatives. Place baking paper on tray and spread food into a single layer.</p> <p><b>Food dry guide</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Food type</th> <th>Preparation</th> <th>Set temp</th> <th>Time</th> <th>Use</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananas</td> <td>Slice into 5-6 mm thick</td> <td>70 °C</td> <td>5-8hrs</td> <td>Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread</td> </tr> <tr> <td>Figs</td> <td>Remove stems and halve</td> <td>70 °C</td> <td>8-9hrs</td> <td>Fillings, cakes, puddings, breads and cookies</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Peel, slice into 8-12 mm thick</td> <td>70 °C</td> <td>5-8 hrs</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mangos</td> <td>Remove skin, slice into 6-10 mm thick</td> <td>70 °C</td> <td>6-9 hrs</td> <td>Snacks, cereals, baked goods</td> </tr> <tr> <td>Pineapple</td> <td>Peel, core, slice into 8-12 mm thick</td> <td>70 °C</td> <td>6-9 hrs</td> <td>Snacks, baked goods, baked granola</td> </tr> <tr> <td>Tomatoes</td> <td>Wash and slice 6mm circles</td> <td>70 °C</td> <td>6-9 hrs</td> <td>Soups, stews, paste or sauce</td> </tr> <tr> <td>Mushroom</td> <td>Clean with soft brush or cloth. Don't wash</td> <td>60 °C</td> <td>4-8 hrs</td> <td>Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying</td> </tr> <tr> <td>Beef jerky</td> <td>Marinate sliced meats (5-6 mm thick) in store-bought or your own recipe for 6 to 8 hours in the refrigerator</td> <td>80 °C</td> <td>6-9 hrs</td> <td>Snack</td> </tr> </tbody> </table>	Food type	Preparation	Set temp	Time	Use	Bananas	Slice into 5-6 mm thick	70 °C	5-8hrs	Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread	Figs	Remove stems and halve	70 °C	8-9hrs	Fillings, cakes, puddings, breads and cookies	Kiwi	Peel, slice into 8-12 mm thick	70 °C	5-8 hrs	Snacks	Mangos	Remove skin, slice into 6-10 mm thick	70 °C	6-9 hrs	Snacks, cereals, baked goods	Pineapple	Peel, core, slice into 8-12 mm thick	70 °C	6-9 hrs	Snacks, baked goods, baked granola	Tomatoes	Wash and slice 6mm circles	70 °C	6-9 hrs	Soups, stews, paste or sauce	Mushroom	Clean with soft brush or cloth. Don't wash	60 °C	4-8 hrs	Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying	Beef jerky	Marinate sliced meats (5-6 mm thick) in store-bought or your own recipe for 6 to 8 hours in the refrigerator	80 °C	6-9 hrs	Snack	Heatproof glass dish with cover on turntable
Food type	Preparation	Set temp	Time	Use																																														
Bananas	Slice into 5-6 mm thick	70 °C	5-8hrs	Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread																																														
Figs	Remove stems and halve	70 °C	8-9hrs	Fillings, cakes, puddings, breads and cookies																																														
Kiwi	Peel, slice into 8-12 mm thick	70 °C	5-8 hrs	Snacks																																														
Mangos	Remove skin, slice into 6-10 mm thick	70 °C	6-9 hrs	Snacks, cereals, baked goods																																														
Pineapple	Peel, core, slice into 8-12 mm thick	70 °C	6-9 hrs	Snacks, baked goods, baked granola																																														
Tomatoes	Wash and slice 6mm circles	70 °C	6-9 hrs	Soups, stews, paste or sauce																																														
Mushroom	Clean with soft brush or cloth. Don't wash	60 °C	4-8 hrs	Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying																																														
Beef jerky	Marinate sliced meats (5-6 mm thick) in store-bought or your own recipe for 6 to 8 hours in the refrigerator	80 °C	6-9 hrs	Snack																																														
<b>3. Proof</b>	40 °C	-	40 °C	<p><b>How to make yogurt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour a 1000 ml milk into a proper heat-resistant bowl with cover.</li> <li>• Boil it to proper temperature (up to 60~70 °C) and then cool down to about 40 °C</li> <li>• Add 150 ml natural yogurt into a bowl and stir well.</li> <li>• Place covered bowl in the oven.</li> <li>• Choose the menu, and set cook time 5-8 hours.</li> </ul> <p><b>How to raise yeast dough</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Place the dough in a proper heat-resistant bowl and cover with baking wrap or damp cloth.</li> <li>• Place the bowl in the oven.</li> <li>• Choose the menu, and set cook time to about 40 minutes until the dough has doubled in volume.</li> </ul>	Metal tray on Low rack																																													
<b>4. Keep Warm</b>	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	Heat from the top and bottom elements are used to maintain set temperature. You can use this function to keep food warm until ready to serve.	Heatproof glass dish on Low rack																																													

## HEALTHY COOK

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

For MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS

**Example: To cook 0.6 kg Carrot**

1. Press **STOP/CANCEL**.
2. Press **HEALTHY COOK** until display shows '2'.
3. Turn the **DIAL** until display shows '2-2'.
4. Press **START**.
5. Turn the **DIAL** until display shows '0.6 kg'.
6. Press **START**.

## HEALTHY FRY & STEAM CHEF MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	<b>Chicken Schnitzel</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	<p><b>Ingredients</b>                      Chicken breasts of 150 - 200 g each                      1 cup flour                      2 eggs, lightly beaten                      1 cup finely ground breadcrumbs                      Salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Season chicken breasts with salt and pepper or as desired, coat in flour and brush with beaten eggs, Coat with finely ground breadcrumbs and brush chicken schnitzel with oil.</li> <li>2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>	Crisp tray on the High rack
1-2	<b>Chicken Wings</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brush chicken wings with melted butter or oil and season as desired.</li> <li>2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>	Crisp tray on the High rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-3	<b>Cutlet</b>	0.2-0.4 kg	Refrigerated	<p><b>Ingredients</b>            500 g lean ground lamb or beef            500 g small potatoes, cooked and mashed            3 eggs, lightly beaten            2 onions, finely chopped            2 tablespoons chopped parsley            1 cup finely ground breadcrumbs            Salt and pepper to taste</p> <p>1. Mix meat, potatoes, eggs, onions and parsley. With meat mixture, make balls about 4-5 cm diameter. Coat with finely ground breadcrumbs and shape balls into ovals about 1 cm thick each. Brush cutlet with oil.            2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.            3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</p>	Crisp tray on the High rack
1-4	<b>Fish Schnitzel</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	<p><b>Ingredients</b>            Fish fillets of 150 - 200 g each            1 cup flour            2 eggs, lightly beaten            1 cup finely ground breadcrumbs            Salt and pepper to taste</p> <p>1. Season fish fillets with salt and pepper or as desired, coat in flour and brush with beat eggs. Coat with finely ground breadcrumbs and brush crumbled fish with oil.            2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.            3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</p>	Crisp tray on the High rack
1-5	<b>French Fries</b>	0.1 - 0.3 kg	Frozen	<p>1. Spread frozen potato products out on the Crisp tray on the High rack. For the best results, cook in a single layer. Choose the menu and weight, press start.</p>	Crisp tray on the High rack
1-6	<b>Hamburgers</b>	0.2 - 0.4 kg	Refrigerated	<p>1. Choose hamburgers of 100 g and 1 cm thick each. Brush hamburgers with oil.            2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.            3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</p>	Crisp tray on the High rack
1-7	<b>Sausages</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	<p>1. Remove all packaging and slit on the surface.            2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.            3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</p>	Crisp tray on the High rack
1-8	<b>Wedge Potatoes</b>	0.2 - 0.4 kg	Room	<p>1. Remove all packaging and slit on the surface.            2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.            3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</p>	Crisp tray on the High rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-1	<b>Broccoli/ Cauliflower</b>	0.2 - 0.6 kg	Room	1. Wash vegetables and cut into similar sized pieces. 2. Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with steam cover. 3. Place the steam bowl in the oven. Choose the menu and weight, press start. - Cut small florets. (12-15 g/piece)	Steam water bowl Steam plate Steam cover
2-2	<b>Carrot</b>	0.2 - 0.6 kg	Room	Same as above - Under 5 mm thickness	Steam water bowl Steam plate Steam cover
2-3	<b>Chicken Breasts</b>	0.2-0.6 kg	Refrigerated	Same as above - Under 2.5 cm thickness	Steam water bowl Steam plate Steam cover
2-4	<b>Eggs</b>	2 - 9 ea	Refrigerated	Same as above	Steam water bowl Steam plate Steam cover
2-5	<b>Fish Fillets</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	Same as above - Under 2.5 cm thickness	Steam water bowl Steam plate Steam cover
2-6	<b>Green Beans</b>	0.1 - 0.3 kg	Room	Same as above	Steam water bowl Steam plate Steam cover

### CAUTION

1. Always use oven gloves when removing a STEAMER from the oven. It's very hot.
2. Do not put a hot STEAMER on a glass table or a place that may melt after cooking. Always make sure a pad or tray is used.
3. When you use this Steamer, pour at least 300 ml water before use. If the amount of water is less than 300ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
4. Be careful when you move the STEAMER with water.
5. When you use the STEAMER, the steam cover and Steam water bowl should be set perfectly right. Eggs or chestnuts will explode if the steam cover and steam water bowl are not set.
6. Never use this STEAMER with a product from a different model. It may cause fire or fatal damage to the product.



Steam cover



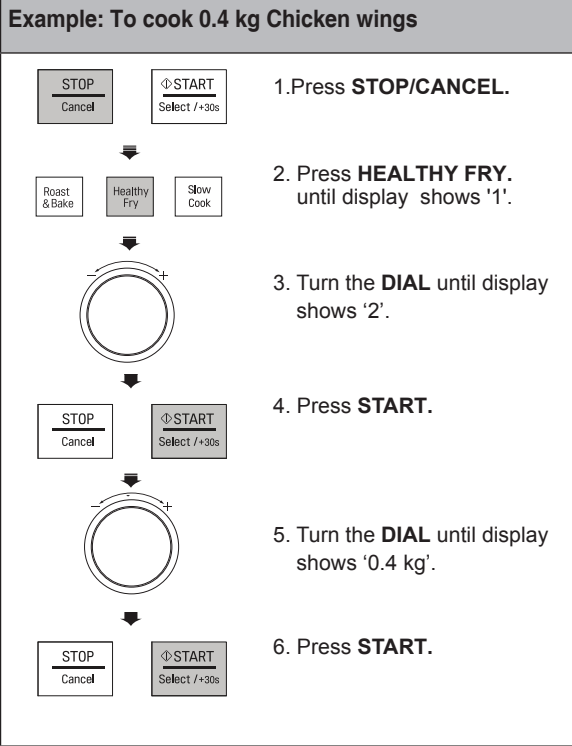
Steam plate

Steam water bowl  
(Crisp tray)

## HEALTHY FRY

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

For MJ3965BPS/BPH



## HEALTHY FRY MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1	<b>Chicken Schnitzel</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	<p><b>Ingredients</b>                      Chicken breasts of 150 - 200 g each                      1 cup flour                      2 eggs, lightly beaten                      1 cup finely ground breadcrumbs                      Salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Season chicken breasts with salt and pepper or as desired, coat in flour and brush with beaten eggs, Coat with finely ground breadcrumbs and brush chicken schnitzel with oil.</li> <li>2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>	Crisp tray on the High rack
2	<b>Chicken Wings</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brush chicken wings with melted butter or oil and season as desired.</li> <li>2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.</li> <li>3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</li> </ol>	Crisp tray on the High rack

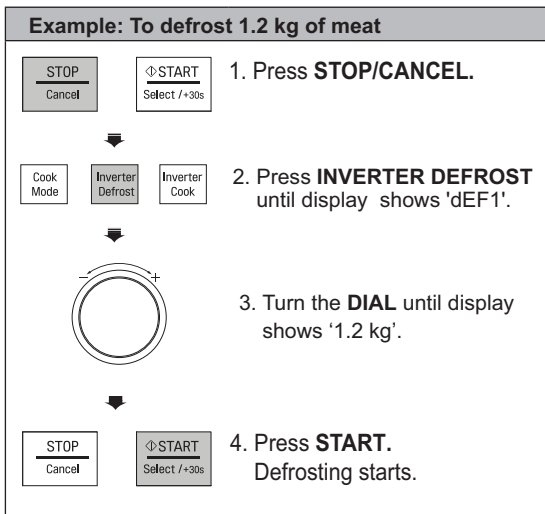
Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3	<b>Cutlet</b>	0.2-0.4 kg	Refrigerated	<p><b>Ingredients</b>            500 g lean ground lamb or beef            500 g small potatoes, cooked and mashed            3 eggs, lightly beaten            2 onions, finely chopped            2 tablespoons chopped parsley            1 cup finely ground breadcrumbs            Salt and pepper to taste</p> <p>1. Mix meat, potatoes, eggs, onions and parsley. With meat mixture, make balls about 4-5 cm diameter. Coat with finely ground breadcrumbs and shape balls into ovals about 1 cm thick each. Brush cutlet with oil.            2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.            3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</p>	Crisp tray on the High rack
4	<b>Fish Schnizel</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	<p><b>Ingredients</b>            Fish fillets of 150 - 200 g each            1 cup flour            2 eggs, lightly beaten            1 cup finely ground breadcrumbs            Salt and pepper to taste</p> <p>1. Season fish fillets with salt and pepper or as desired, coat in flour and brush with beat eggs. Coat with finely ground breadcrumbs and brush crumbled fish with oil.            2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.            3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</p>	Crisp tray on the High rack
5	<b>French Fries</b>	0.1 - 0.3 kg	Frozen	<p>1. Spread frozen potato products out on the Crisp tray on the High rack. For the best results, cook in a single layer. Choose the menu and weight, press start.</p>	Crisp tray on the High rack
6	<b>Hamburgers</b>	0.2 - 0.4 kg	Refrigerated	<p>1. Choose hamburgers of 100 g and 1 cm thick each. Brush hamburgers with oil.            2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.            3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</p>	Crisp tray on the High rack
7	<b>Sausages</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	<p>1. Remove all packaging and slit on the surface.            2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.            3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</p>	Crisp tray on the High rack
8	<b>Wedge Potatoes</b>	0.2 - 0.4 kg	Room	<p>1. Remove all packaging and slit on the surface.            2. Place food on the Crisp tray on the High rack. Choose the menu and weight, press start.            3. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.</p>	Crisp tray on the High rack

## INVERTER DEFROST

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

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

(MEAT / POULTRY / FISH / BREAD)



**NOTE:**

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

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

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

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

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

## INVERTER DEFROST MENU INSTRUCTIONS

Category	Food to be Defrosted
<b>MEAT (dEF1)</b> 0.1 - 4.0 kg	<b>Beef</b> Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty
	<b>Lamb</b> Chops, Rolled roast
<b>POULTRY (dEF2)</b> 0.1 - 4.0 kg	<b>Veal</b> Cutlets (0.5 kg, 20 mm thick) Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 5 - 15 minutes.
	<b>Poultry</b> Whole, Cut-up, Breast (boneless) <b>Cornish Hens</b> Whole <b>Turkey</b> Breast Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 30 - 60 minutes.
<b>FISH (dEF3)</b> 0.1 - 4.0 kg	<b>Fish</b> Fillets, Whole Steaks Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 5 - 10 minutes.
<b>BREAD (dEF4)</b> 0.1 - 0.5 kg	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.

# MICROWAVE-SAFE UTENSILS

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

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

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in using microwave function. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe.

However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in the microwave. Just read through the following checklist.

## Dinner plates

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

## Glassware

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

## Plastic storage containers

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

## Paper

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

## Plastic cooking bags

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

## Plastic microwave cookware

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

## Pottery, stoneware and ceramic

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



### CAUTION

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

# FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

## Keeping an eye on things

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

## Factors affecting microwave cooking times

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

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

## Density of food

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

## Height of food

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

## Moisture content of food

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

## Bone and fat content of food

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

## Quantity of food

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

## Shape of food

Microwaves penetrate only about 2 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square.

The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook most successfully in the microwave.

## Covering

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

# FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

## Browning

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

## Covering with greaseproof paper

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

## Arranging and spacing

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

## Stirring

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

## Turning over

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

## Placing thicker portions facing outwards

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

## Shielding

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

## Elevating

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

## Piercing

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

## Testing if cooked

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

## Standing time

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

## TO CLEAN YOUR OVEN

### 1 Keep the inside of the oven clean

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

### 2 Keep the outside of the oven clean

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

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

## USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

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

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

#### ! NOTE

- Do not touch any other buttons.



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

#### ! NOTE

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

## QUESTIONS & ANSWERS

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

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

MJ396****		
Power Input	240 V~ 50 Hz	
Microwave Output Power.	Max. 1100 watt (IEC60705 rating standard)	
Microwave Frequency	2450 MHz	
Outside Dimension	540 mm(W) X 325 mm(H) X 523 mm(D)	
Power Consumption	Microwave	1350 watt
	Grill	900 watt
	Convection	1750 watt
	Grill Combi.	1400 watt
	Convection Combi.	1800 watt

MJ396****		
Power Input	230 V~ 50 Hz	
Microwave Output Power.	Max. 1100 watt (IEC60705 rating standard)	
Microwave Frequency	2450 MHz	
Outside Dimension	540 mm(W) X 325 mm(H) X 523 mm(D)	
Power Consumption	Microwave	1350 watt
	Grill	950 watt
	Convection	1850 watt
	Grill Combi.	1450 watt
	Convection Combi.	1900 watt

\* In 1100 W and 900 W, output power will gradually be reduced to avoid overheating.

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

**Group 2 equipment:** group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400 GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic

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

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



## المواصفات الفنية

MJ396****	
مدخلات الطاقة	240 فولت - 50 هرتز
مخرجات الطاقة	الحد الأقصى 1100 واط (معياري تصنيف IEC60705)
تردد الموجات الدقيقة	2450 ميجاهرتز
الأبعاد الخارجية	540 ملم (عرض) × 325 ملم (ارتفاع) × 523 ملم (طول)
استهلاك الطاقة	الميكروويف
	1350 واط
	الثوابية
	900 واط
	الحمل الحراري
المزج مع الثوابية	1750 واط
المزج مع الحمل الحراري	1400 واط
	1800 واط

MJ396****	
مدخلات الطاقة	230 فولت - 50 هرتز
مخرجات الطاقة	الحد الأقصى 1100 واط (معياري تصنيف IEC60705)
تردد الموجات الدقيقة	2450 ميجاهرتز
الأبعاد الخارجية	540 ملم (عرض) × 325 ملم (ارتفاع) × 523 ملم (طول)
استهلاك الطاقة	الميكروويف
	1350 واط
	الثوابية
	950 واط
	الحمل الحراري
المزج مع الثوابية	1850 واط
المزج مع الحمل الحراري	1450 واط
	1900 واط

في 1100 واط و900 واط، سيتم تخفيض الطاقة تدريجياً لتفادي ارتفاع درجة الحرارة.

تردد الموجات الدقيقة: 2450 ميجاهرتز +/- 50 ميجاهرتز (مجموعة 2 / الفئة ب) \*\*  
 \*\* أجهزة المجموعة (2): تحتوي المجموعة (2) على كافة الأجهزة العاملة ضمن نطاقات التردد الصناعية والعلمية والطبية، والتي تقوم بإنتاج واستخدام (أو مجرد استخدام) طاقة موجات لاسلكية تتراوح بين 9 كيلوهرتز و400 جيجاهرتز على شكل إشعاع كهرومغناطيسي و/أو تقارن موسعي و/أو حثي لمعالجة المواد أو لغايات الفحص/ التحليل.  
 بينما أجهزة الفئة (ب) مناسبة للاستخدام المنزلي وللاستخدام المنشآت المرتبطة مباشرة بشبكة توريد كهرباء ذات ضغط منخفض والتي تزود المباني السكنية.

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

## أسئلة وأجوبة

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

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

## تنظيف الفرن

### 1. حافظي على نظافة الفرن من الداخل

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

### 2. حافظي على نظافة السطح الخارجي للفرن

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

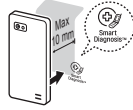
3. عند تراكم البخار داخل أو حول السطح الخارجي لباب الفرن، امسحي اللوحات بقطعة قماش ناعمة. قد يحدث ذلك عند تشغيل الفرن في ظروف عالية الرطوبة، ولا يشير ذلك إلى وجود خلل في الوحدة بأي حال من الأحوال.

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

## استخدام خاصية Smart Diagnosis™

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

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



### ملاحظة !

• رارزألا نم يآيسملت ال

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

سنتطلق نغمة بعد ذلك من وراء رمز التشخيص الذكي.

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

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

### ملاحظة !

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

## والطهي في الميكروويف

### وضع الأجزاء السميكة للخارج

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

### التغطية

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

### الرفع

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

### التثقيب

من المحتمل أن تتفجر الأطعمة المغطاة بقشور أو جلود أو أغشية في الفرن ما لم يتم تثقيبها قبل الطهي. وتشمل مثل هذه الأطعمة صفار وبياض البيض، والبطيخ والمحمار، والخضروات والفواكه الكاملة.

### اختبار الطهي

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

### مدة ترك الأطعمة

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

## والطهي في الميكروويف

### المراقبة

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

### العوامل التي تؤثر على زمن الطهي بالميكروويف

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

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

### كثافة الطعام

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

### مستوى ارتفاع الطعام

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

### نسبة الرطوبة في الطعام

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

### محتوى الطعام من العظام والدهون

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

### كمية الطعام

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

### شكل الطعام

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

### التغطية

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

### التسمير

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

### التغطية بأوراق مقاومة للشحوم

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

### الترتيب والمسافة

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

### التحريك

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

### التقليب

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

## الأواني آمنة الاستخدام في الميكرويف

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

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

### أطباق الطعام

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

### الأواني الزجاجية

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

### أوعية التخزين البلاستيكية

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

### الورق

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

### أكياس الطهي البلاستيكية

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

### أواني الميكرويف البلاستيكية

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

### الأواني الفخارية والخزفية

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

## تنبيه

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

- تختلف مدة التذويب باختلاف صلابة الطعام المجمد.
- يؤثر شكل الطعام على كيفية تذويبه. يجري تذويب الطعام صغير الحجم بسرعة أكبر من الطعام الكبير الحجم.
- يمكن تذويب الثلج أكثر أو أقل بناءً على شكل الطعام.

## عكس التذويب

### تعليمات قائمة عاكس التذويب

الأطعمة	الفئة
<p><b>لحم بقري</b> اللحم المفروم، شرائح اللحم، مكعبات لحم للحساء، شريحة لحم الخاصرة، لحم مشوي بلا قدر، ضلع مشوي، ورك مشوي، برجر اللحم البقري.</p> <p><b>لحم الضأن</b> شرائح اللحم، الفائف المشوية</p> <p><b>لحم العجل</b> الضلوع (0.5 كغ، 20 ملم) اقلبي الطعام عند التنبيه بعد إذابة الثلج، اتركي الطعام لمدة 5-15 دقيقة.</p>	<p><b>اللحوم</b> (def1) 4.0 - 0.1 كغ</p>
<p><b>الدواجن</b> دجاجة كاملة، مقطّع، صدور (دون عظم) <b>الدجاج الكورنيه</b> كاملة <b>ديك رومي</b> صدور اقلبي الطعام عند التنبيه بعد إذابة الثلج، اتركي الطعام لمدة 30-60 دقيقة.</p>	<p><b>الدواجن</b> (def2) 4.0 - 0.1 كغ</p>
<p><b>الأسماك</b> فيليه، شرائح، سمكة كاملة اقلبي الطعام عند التنبيه بعد إذابة الثلج، اتركي الطعام لمدة 5-10 دقيقة.</p>	<p><b>الأسماك</b> (def3) 4.0 - 0.1 كغ</p>
<p><b>الخبز</b> شرائح الخبز، رغيف، الخبز الفرنسي... إلخ. افصلي الشرائح وضعيها بين منشفة ورقية أو عاء منبسط. اقلبي الطعام عند التنبيه بعد إذابة الثلج، اتركي الطعام لمدة 1-2 دقيقة.</p>	<p><b>الخبز</b> (def4) 0.5 - 0.1 كغ</p>

## عكس التذويب

يتوفر في الفرن أربع متسلسلات لإذابة الثلج. توفر ميزة عاكس التذويب أفضل طريقة لإذابة الثلج عن الطعام. سيشرح لك دليل الطهي التسلسل الموصى به لإذابة الثلج عن الطعام الذي تريد.

لمزيد من الراحة، يتضمّن عاكس التذويب آلية تنبيه تُذكرك بالتفقد أو إيقاف التشغيل أو الفصل أو إعادة الترتيب للحصول على أفضل نتائج التذويب. هناك أربع مستويات مختلفة لهذه الوظيفة.

### (اللحوم/الدواجن/الأسماك/الخبز)

**مثال: إذابة الثلج عن 1.2 كغ من اللحم**

1. اضغطي **STOP/CANCEL**.
2. اضغطي **INVERTER DEFROST** مرة واحدة. سيظهر الرمز "def1" على لوحة العرض.
3. أدبري المفتاح لحين ظهور "1.2 kg" على الشاشة.
4. اضغطي **START**. ستبدأ إذابة الثلج.

#### ملاحظة:

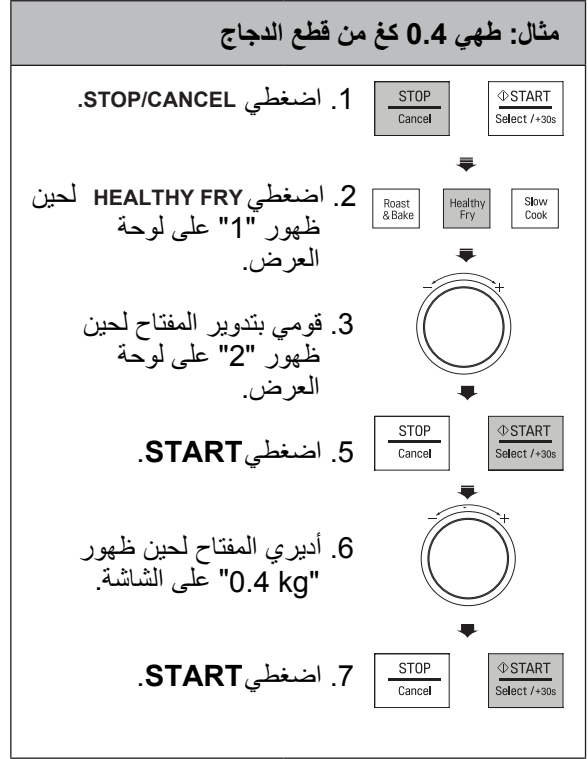
- عند الضغط على زر بدء/إدخال، يظهر التوقيت التنازلي لإذابة الثلج. يُصدر الفرن صوت تنبيه خلال دورة التذويب.
- عند صدور صوت التنبيه، افتحي باب الفرن وأخرجي الأجزاء الذائبة. أعيدي الأجزاء المجمدة إلى الفرن واضغطي زر بدء/إدخال لاستكمال التذويب.
- أزيل التغليف أو الأغشية البلاستيكية عن الأسماك واللحوم والدواجن، إذ سيُبقى الغطاء البخار والعصارة قريبة من الطعام، مما قد يتسبب بطهي الجزء الخارجي من الطعام.
- ضعي الأطعمة في وعاء سطحي أو على رف التحميص للميكرويف لالتقاط القطرات المتساقطة.
- يجب إبقاء الطعام متجمدًا بعض الشيء في الوسط عند إخراجه من الفرن.

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	تعليمات	الأداة
3	شريحة لحم	0.4-0.2 كغ	مبردة	<p>المكوّنات 500 غ من لحم الضأن الخالي من الدهون أو اللحم البقري 500 غ بطاطا صغيرة مطبوخة ومهروسة 3 بيض، مخفوق قليلاً 2 بصل كبير، مفروم ناعماً 2 ملعقة طعام من البقدونس المفروم 1 كوب فئات خبز مطحون ناعماً ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. اخلطي اللحم والبطاطا والبيض والبصل والبقدونس. اصنعي كرات بقطر 4-5 من خليط اللحم. غطيها بفئات الخبز المطحون وشكليها ببيضاوية بسماكة 1 سم لكل منها. ادھنيها بالزيت باستخدام الفرشاة. 2. ضعي الطعام على صينية الطهي المقرمش على الرف العالي. 3. عند سماع التنبية، قلبّي الطعام، واضغطي البدء.</p>	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي
4	شريحة السمك	0.6 - 0.2 كغ	مبردة	<p>المكوّنات شرائح السمك 150-200 غ لكل منها 1 كوب طحين 2 بيض، مخفوق قليلاً 1 كوب من فئات الخبز المطحون ناعماً ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. تبلي شرائح السمك بالملح والفلفل أو كما تُحبّين. غطيها بالدقيق وضعيها بالبيض المخفوق ثمّ بالدقيق الناعم وفئات الخبز وضعي الشرائح بالزيت. 2. ضعي الطعام على صينية القلي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء. 3. عند سماع صوت التنبية، قلبّي الطعام وواصل الطهي بالضغط على زر البدء.</p>	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي
5	البطاطس المقلية	0.3 - 0.1 كغ	مجمدة	<p>1. ضعي البطاطا المجمدة على طبق الطهي المقرمش على الرف العالي. للحصول على أفضل النتائج، اطهيها بطبقة واحدة. اختاري القائمة والوزن واضغطي البدء.</p>	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي
6	الهمبرجر	0.4 - 0.2 كغ	مبردة	<p>1. اختاري همبرجر 100 غ بسماكة 1 سم لكل قطعة. ادھنيه بالزيت. 2. ضعي الطعام على صينية القلي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء. 3. عند سماع صوت التنبية، قلبّي الطعام وواصل الطهي بالضغط على زر البدء.</p>	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي
7	السجق	0.6 - 0.2 كغ	مبردة	<p>1. أزيلي التغليف وشقي السطح 2. ضعي الطعام على صينية القلي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء. 3. عند سماع صوت التنبية، قلبّي الطعام وواصل الطهي بالضغط على زر البدء.</p>	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي
8	البطاطا المحشية	0.4 - 0.2 كغ	الغرفة	<p>1. أزيلي التغليف وشقي السطح 2. ضعي الطعام على صينية القلي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء. 3. عند سماع صوت التنبية، قلبّي الطعام وواصل الطهي بالضغط على زر البدء.</p>	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي

## القلي الصحي

MJ3965BPS / BPH

تمت برمجة الفرن الخاص بك مسبقاً لطهي الطعام تلقائياً. أخبري الفرن ما تريدين طهييه وعدد القطع التي ترغب بطهيها. ثم دعي فرن الميكرويف الخاص بك يطهو اختياراتك.



## تعليمات قائمة القلي الصحي

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	تعليمات	الأداة
1	الدجاج شرائح	0.2 - 0.6 كغ	مبردة	<p><b>المكونات</b></p> <p>صدور الدجاج من 150-200 غ كل قطعة</p> <p>1 كوب دقيق</p> <p>2 بيض مخفوق قليلاً</p> <p>1 كوب فئات الخبز المطحون ناعماً</p> <p>ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. تبلي صدور الدجاج بالملح والفلفل أو كما تُحبين. غطيها بالدقيق وضعيها بالبيض المخفوق ثم بالدقيق الناعم وفئات الخبز وضعي الشرائح بالزيت.</p> <p>2. ضعي الطعام على صينية القلي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن، اضغطي على البدء.</p> <p>3. عند سماع صوت التنبيه، قلبَي الطعام واصلِي الطهي بالضغط على زر البدء.</p>	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي
2	اجنحة الدجاج	0.2 - 0.6 كغ	مبردة	<p>1. ادھني اجنحة الدجاج بالزبدة المذابة أو الزيت والتوابل كما تفضلين.</p> <p>2. ضعي الطعام على صينية الطهي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن، اضغطي على البدء.</p> <p>3. عند سماع صوت التنبيه، قلبَي الطعام واضغطي البدء لمواصلة الطهي.</p>	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	تعليمات	الأداة
1-2	بروكلي / قرنبيط	0.2 - 0.6 كغ	الغرفة	1. اغسلي الخضراوات وقطعيها بأحجام متماثلة. 2. صبّي 300 مل ماء في وعاء بخار الماء. ضعي صحن البخار في وعاء بخار الماء. ضعي الطعام على صحن البخار في طبقة واحدة. غطي بغطاء البخار. 3. ضعي وعاء البخار في الفرن. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على البدء. - قطعي إلى زهيرات (12-15 غ/قطعة)	وعاء بخار الماء صحن البخار غطاء البخار
2-2	جزر	0.2 - 0.6 كغ	الغرفة	كما في الأعلى - تحت سمك 5 سم	وعاء بخار الماء صحن البخار غطاء البخار
3-2	صدور الدجاج	0.2 - 0.6 كغ	مبردة	كما في الأعلى - تحت سمك 2.5 سم	وعاء بخار الماء صحن البخار غطاء البخار
4-2	بيض	ea 9-2	مبردة	كما في الأعلى	وعاء بخار الماء صحن البخار غطاء البخار
5-2	شرائح السمك	0.2 - 0.6 كغ	مبردة	كما في الأعلى - تحت سمك 2.5 سم	وعاء بخار الماء صحن البخار غطاء البخار
6-2	فاصوليا خضراء	0.1 - 0.3 كغ	الغرفة	كما في الأعلى	وعاء بخار الماء صحن البخار غطاء البخار

## تنبيه



- دائما استخدام قفازات الفرن عند إزالة قدر الطبخ بـلابخار من الفرن. انها ساخنة جدا.
- لا تضع قدر الطبخ بـلابخار على طاولة زجاجية أو المكان الذي قد تنوب بعد الطبخ. تأكد من استخدام وسادة أو صينية دائما.
- عند استخدام قدر الطبخ بـلابخار، صب 300 مل على الأقل من الماء قبل الاستخدام. إذا كانت كمية المياه أقل من 300 مل، فقد يسبب الطبخ غير مكتمل، أو قد يتسبب في نشوب حريق أو ضرر فادح للمنتج.
- كن حذرا عند نقل قدر الطبخ بـلابخار الطب بـلاماء.
- عند استخدام قدر الطبخ بـلابخار، يجب وضع غطاء البخار وعاء الماء الصحيح تماما. البيض أو الكستناء تنفجر إذا لم يتم تغطيته بغطاء البخار لوعاء الماء.
- لا تستخدم قدر الطبخ بـلابخار مع منتج من موديل مختلف. قد يسبب حريق أو ضرر فادح للمنتج.

غطاء البخار



طبق البخار

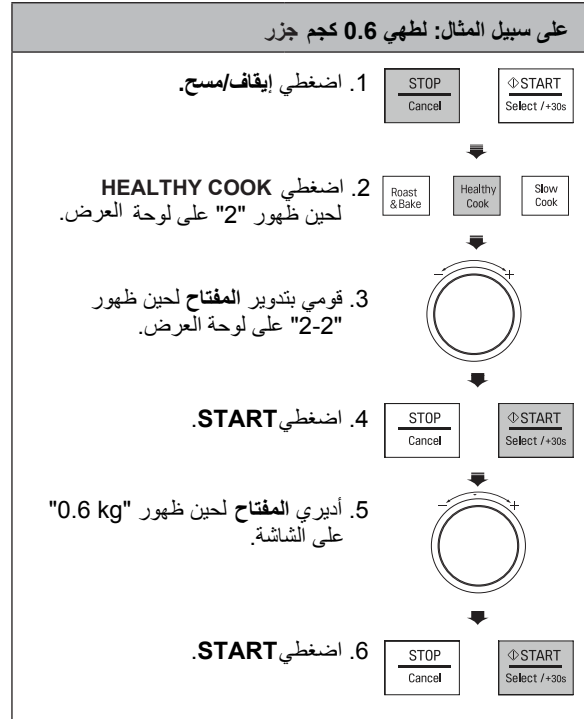
وعاء بخار الطهي  
(طبق الطهي المقرمش)

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	تعليمات	الأداة
3-1	شريحة لحم	0.2-0.4 كغ	مبردة	<p><b>المكونات</b></p> <p>500 غ من لحم الضأن الخالي من الدهون أو اللحم البقري 500 غ بطاطا صغيرة مطبوخة ومهروسة 3 بيض، مخفوق قليلاً 2 بصل كبير، مفروم ناعماً 2 ملعقة طعام من البقدونس المفروم 1 كوب فتات خبز مطحون ناعماً ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. اخلطي اللحم والبطاطا والبيض والبصل والبقدونس. اصنعي كرات بقطر 4-5 من خليط اللحم. غطيها بفتات الخبز المطحون وشكليها ببيضاوية بسماكة 1 سم لكل منها. ادهنيها بالزيت باستخدام الفرشاة. 2. ضعي الطعام على صينية الطهي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. عند سماع التنبيه، قلبى الطعام، واضغطي البدء لمواصلة الطهي.</p>	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي
4-1	شريحة السمك	0.2 - 0.6 كغ	مبردة	<p><b>المكونات</b></p> <p>شرائح السمك 150-200 غ لكل منها 1 كوب طحين 2 بيض، مخفوق قليلاً 1 كوب من فتات الخبز المطحون ناعماً ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. تبلي شرائح السمك بالملح والفلفل أو كما تحبين. غطيها بالدقيق وضعيها بالبيض المخفوق ثم بالدقيق الناعم وفتات الخبز وضعي الشرائح بالزيت. 2. ضعي الطعام على صينية القلي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن، اضغطي على البدء. 3. عند سماع صوت التنبيه، قلبى الطعام وواصل الطهي بالضغط على زر البدء.</p>	طبق الكريست على الرف العالي
5-1	البطاطس المقلية	0.1 - 0.3 كغ	مجمدة	<p>1. ضعي البطاطا المجمدة على طبق الطهي المقرمش على الرف العالي. للحصول على أفضل النتائج، اطهيها بطبقة واحدة. اختاري القائمة والوزن واضغطي البدء.</p>	طبق الكريست على الرف العالي
6-1	الهمبرجر	0.2 - 0.4 كغ	مبردة	<p>1. اختاري همبرجر 100 غ بسماكة 1 سم لكل قطعة. ادهنيه بالزيت. 2. ضعي الطعام على صينية القلي المقرمش على الرف العالي. 3. اختاري القائمة والوزن، اضغطي على البدء. 3. عند سماع صوت التنبيه، قلبى الطعام وواصل الطهي بالضغط على زر البدء.</p>	طبق الكريست على الرف العالي
7-1	السجق	0.2 - 0.6 كغ	مبردة	<p>1. أزيلي التغليف وشقي السطح 2. ضعي الطعام على صينية القلي المقرمش على الرف العالي. 3. اختاري القائمة والوزن، اضغطي على البدء. 3. عند سماع صوت التنبيه، قلبى الطعام وواصل الطهي بالضغط على زر البدء.</p>	طبق الكريست على الرف العالي
8-1	البطاط المحشي	0.2 - 0.4 كغ	الغرفة	<p>1. أزيلي التغليف وشقي السطح 2. ضعي الطعام على صينية القلي المقرمش على الرف العالي. 3. اختاري القائمة والوزن، اضغطي على البدء. 3. عند سماع صوت التنبيه، قلبى الطعام وواصل الطهي بالضغط على زر البدء.</p>	طبق الكريست على الرف العالي

# القلي الصحي والتهي بالبخار

MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS

تمت برمجة الفرن الخاص بك مسبقاً لتهي الطعام تلقائياً. أخبري الفرن ما تريد تهييه وعدد القطع التي ترغب بتهيها. ثم دعي فرن الميكرويف الخاص بك يتهي اختياراً لك.



## تعليمات قائمة القلي الصحي والتهي بالبخار

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	تعليمات	الأداة
1-1	الدجاج شرائح	0.2 - 0.6 كغ	مبردة	<p><b>المكونات</b></p> <p>صدر الدجاج من 150-200 غ كل قطعة</p> <p>1 كوب دقيق</p> <p>2 بيض مخفوق قليلاً</p> <p>1 كوب فتات الخبز المطحون ناعماً</p> <p>ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. تبلي صدر الدجاج بالملح والفلفل أو كما تحبين. غطيها بالدقيق وضعيها بالبيض المخفوق ثم بالدقيق الناعم وفتات الخبز وضعي الشرائح بالزيت.</p> <p>2. ضعي الطعام على صينية القلي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن، اضغطي على البدء.</p> <p>3. عند سماع صوت التنبيه، قلبي الطعام وواصلي التهي بالضغط على زر البدء.</p>	طبق التهي المقرمش على الرف العالي
2-1	أجنحة الدجاج	0.2 - 0.6 كغ	مبردة	<p>1. ادھني أجنحة الدجاج بالزبدة المذابة أو الزيت والتوابل كما تفضلين.</p> <p>2. ضعي الطعام على صينية التهي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن، اضغطي على البدء.</p> <p>3. عند سماع صوت التنبيه، قلبي الطعام واضغطي البدء لمواصلة التهي.</p>	طبق التهي المقرمش على الرف العالي

## تعليمات قائمة طهي بطيء

الأداة	تعليمات	الوضع الافتراضي	خطوة	النطاق	الوظيفة
صحن زجاجي مقاوم للحرارة مع غطاء قابل للتدوير	تحتفظ هذه الوظيفة بدرجة حرارة منخفضة نسبياً بالمقارنة بغيرها من أساليب الطهي (كالخبز، والغليان والقلي) لعدة ساعات مما يسمح بالطهي غير المراقب لأطباق الشواء والحساء وغيرها. إعدادات °110 (منخفض) على إعدادات منخفضة، يوضح الطعام بتأني لفترة طويلة من الزمن دون إفراط أو احتراق. لا يلزم التحريك عن استخدام هذا الإعداد. إعدادات °130 (عال) تطهو الإعدادات العالية الطعام فيما يقارب نصف الوقت اللازم للإعدادات المنخفضة. بعض الأطعمة سيغلي عند الطهي على إعدادات عالية مما يتطلب إضافة سائل إضافي. حركي الطعام من حين إلى آخر. تحسّن الأواني المقاومة للحرارة من توزيع النكهة. تحمير الطعام قبل الطهي البطيء غير مطلوب، إلا أنه يُساعد في إبقاء العصارة والنكهة وبأن يبقى اللحم طرياً. <b>دليل الطهي البطيء</b> وقت الطهي البطيء (مع تحمير) °130 وقت الطهي البطيء (دون تحمير) °110 وقت الطهي البطيء (منخفض) °130 وقت الطهي البطيء (منخفض) °110 3 - 2 ساعات (عال) 6 - 4 ساعات (منخفض) 4 - 3 ساعات (عال) 9 - 6 ساعات (منخفض) 60 - 35 دقيقة 3 - 1 ساعات (منخفض) 4 - 3 ساعات (منخفض) 6 - 5 ساعات (منخفض) 6 - 4 ساعات (منخفض) 9 - 8 ساعات (منخفض)	°130 (عالي)	-	°130 (عالي) / °110 (منخفض)	1. طهي بطيء
صحن زجاجي مقاوم للحرارة مع غطاء قابل للتدوير	باستخدام هذه الخاصية، يمكنك تجفيف الفواكه والخضار ولحم البقر لإعداد وجبات صحية وغذائية ولحم مجفف لذيق دون مواد كيميائية وحافظة. ضعي ورق الخبز على صينية وضعي الطعام في طبقة واحدة. <b>دليل الطعام الجاف</b> نوع الطعام التحضير الحرارة الوقت الاستخدام موز قطّعي إلى شرائح 70 5 ~ 8 وجبات خفيفة وأغذية للأطفال، وجرانولا، والبسكويت، وخبز الموز تين قم بنزع الساق و تقسيم إلى نصفين 70 8 ~ 9 الحشو والكعك والبونج والخبز والبسكويت كيري قشري وقطّعي إلى شرائح 70 5 ~ 8 وجبات خفيفة بسماكة 12-8 ملم مانجر قشري، وقطّعي إلى شرائح بسماكة 10-6 ملم 70 6 ~ 9 الوجبات الخفيفة والحبوب والمخبوزات أتاناس قشري، انزعي البذور، قشّمي إلى شرائح 12-8 70 6 ~ 9 الوجبات الخفيفة والمخبوزات والجرانولا طماطم اغسلي وقطّعي إلى شرائح 70 6 ~ 9 الحساء، والبندان، والعجينة، والصلصة الفطر نظّفي بفرشاة ناعمة أو قطعة قماش، لا تغسليه 60 4 ~ 8 إعادة الترتيب، الحساء، أطباق اللحوم، البيض المقلي، القلي لحوم تبلي شرائح اللحم (6-5) 80 6 ~ 9 وجبات خفيفة البقر (ملم) بوصفك الخاصة أو المجفف واحدة جاهزة لمدة 6-8 ساعات في التلاجة	°70	°10	°90 ~ °40	2. طعام جاف
صينية معدنية على رف منخفض	<b>كيفية تصنيع الزبادي</b> • صبّي الحليب 1000 مل في وعاء مناسب مقاوم للحرارة بغطاء. • اعلية على درجة حرارة مناسبة (60-70 درجة مئوية تقريباً) ثم برديه حتى درجة حرارة °40 • أضيفي 150 مل من الزبادي في وعاء وحركيه جيّداً. • ضعي الوعاء المغطي في الفرن. • اختاري القائمة، ثم حدّد زمن الطهي 5-8 ساعات • كيفية زيادة خميرة العجين • ضعي العجين في وعاء مقاوم للحرارة مناسب، غطي بغلاف الخبز أو قطعة قماش مبلّلة • ضعي الوعاء في الفرن • اختاري القائمة ثم حددي زمن الطهي 40 دقيقة حتى تتضاعف العجين.	°40	-	°40	3. تخمير
طبق زجاجي مقاوم للحرارة على الرف المنخفض.	تستخدم الحرارة من العناصر العلوية والسفلية للحفاظ على درجة الحرارة المحددة. يمكنك استخدام هذه الخاصية لإبقاء الطعام دافئاً حتى وقت التقديم	°70	°10	°80 / °70 / °60	4. الحفظ دافئاً

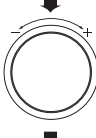
الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	تعليمات	الأداة
7	الخضراوات المقليّة	0.2-0.3 كغ	الغرفة	<p><b>المكوّنات</b> الباذنجان، مقطع إلى 1-2 سم سماكة. الكوسا، مقطّعة إلى 1-2 سم سماكة البصل، مقطع إلى أسافين الفلفل الحلو، مقطع بالنّصف بالطول مع التخلّص من البذور بندورة كرزية كاملة الفطر مقطع إلى أنصاف</p> <p>1. ادھني الخضراوات بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريدین. 2. ضعي الطعام على طبق الطهي المقرمش أعلى الرف العالي. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء. 3. عند سماع التنبيه، قلبی الطعام. ثمّ اضغطي بدء لمواصلة الطهي.</p>	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي
8	كعك صغيرة	1	الغرفة	<p><b>المكوّنات</b> 120 غ من السكر 120 غ الزبدة، مخفوق 2 بيضة، مخفوقة قليلاً 140 جرام طحين لجميع الأغراض، منخول 1 ملعقة صغيرة مسحوق الخبز 13-10 ea أكواب الكعك الصغير (50 ملم قاعدة x 30 ملم ارتفاع)</p> <p>1. امزجي السكر والزبدة المخفوقة. أضيفي الحليب تدريجياً وقلّبيه حتّى يغلي ويصبح سميكاً. أضيفي الدقيق ومسحوق الخبز واخلطي جيّداً. املئي أكواب الكعك الصغير بالتساوي. (25-30 غ لكل منها) 2. ضعي الكعك على صينية الطهي المقرمش على الرف المنخفض 3. بعض الطهي، أخرجيه من الفرن ودعيه يبرد.</p>	ضعي الأكواب على صينية الطهي المقرمش على الرف المنخفض

## طهي بطيء

مثال: طريقة طهي الأغذية طعام جاف

5. أديري المفتاح لحين ظهور "5h00" على الشاشة.

6. اضغطي **START**. عند الطهي، يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي من خلال تدوير المفتاح.




1. اضغطي **STOP/CANCEL**.

2. اضغطي **SLOW COOK** حتّى يظهر "2" على الشاشة.

3. قومي بتدوير المفتاح حتّى يظهر "60 °C".

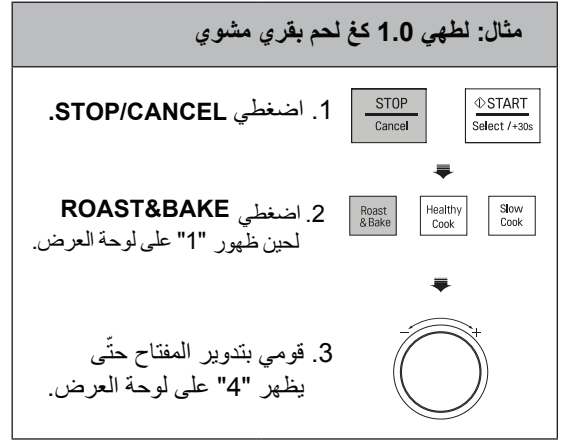
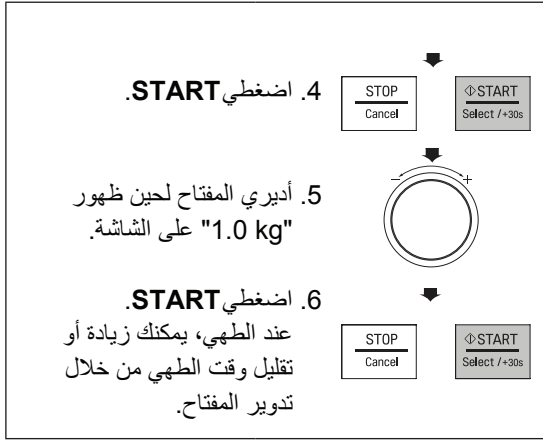
4. اضغطي **START**. يظهر "10:00" على الشاشة.



الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	تعليمات	الأداة
3	بيتزا طازجة	1	الغرفة	<p><b>المكونات العجينة:</b></p> <p>120 غم دقيق</p> <p>1 ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة الفورية</p> <p>3/1 ملعقة صغيرة ملح</p> <p>1 ملعقة صغيرة من السكر</p> <p>70 مل من الماء الدافئ</p> <p>1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون الطازج، بالإضافة إلى القليل منه للتغليف.</p> <p>الإضافات:</p> <p>3 ملاعق طعام من صلصة البيتزا</p> <p>30 جرام السجق، مقطعة شرائح</p> <p>2/1 بصل، مقطعة شرائح</p> <p>2 من الفطر، مقطعة شرائح</p> <p>2/1 الفلفل الطازج</p> <p>100 غ من جبن الموزاريلا المبشور</p> <p>1. اخلطي جميع المكونات من أجل العجين في وعاء كبير.</p> <p>2. اعجنني بواسطة خلاط كهربائي لجعل العجينة متجانسة ومرنة.</p> <p>3. افرد العجين وضعيها على صينية الطهي المقرمش. وزعي صلصة البيتزا، وغطيها بالإضافات والجينة.</p> <p>4. ضعي الصينية على الرف المنخفض. اختاري القائمة واضغطي البدء.</p>	طبق الطهي المقرمش والرف المنخفض
4	لحم بقري المشوي	0.5 - 1.5 كغ	مبردة	<p>1. ادھني لحم البقر بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريدین.</p> <p>2. ضعي الطعام على الرف المنخفض على طبق للتقيط. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء.</p> <p>3. عند سماع التنبيه، جففي العصارة وقلبي الطعام على الفور. ثم اضغطي بدء لمواصلة الطهي.</p> <p>4. بعد الطهي، اتركي الطعام مغطى بالقصدير لمدة 10 دقائق.</p>	الرف المنخفض على طبق للتقيط
5	الدجاج المشوي	0.8 - 1.8 كغ	مبردة	<p>1. ادھني الدجاج بالزبدة المذابة أو الزيت أو التوابل كما تريدین.</p> <p>2. ضعي الدجاج كاملة بحيث يكون الصدر إلى الأسفل على الرف المنخفض على طبق للتقيط. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على بدء.</p> <p>3. عند سماع التنبيه، جففي العصارة وقلبي الطعام على الفور. ثم اضغطي بدء لمواصلة الطهي.</p> <p>4. بعد الطهي، اتركي الطعام مغطى بالقصدير لمدة 10 دقائق.</p>	الرف المنخفض على طبق للتقيط
6	لحم الخروف المشوي	0.5 - 1.5 كغ	مبردة	<p>1. قومي بدهن الخروف مع الزبدة المذابة أو الزيت حسب الرغبة</p> <p>2. قومي بوضع طبق الطعام على الرف السفلي</p> <p>3. إختاري القائمة، والوزن، واضغطي على زر إبدأ</p> <p>4. عند سماع الصافرة، قومي بالتخلص من السوائل الناتجة من الطبخ وقومي بقلب الخروف ثم اضغطي على إبدأ لمواصلة الطبخ</p> <p>5. بعد الطبخ، قومي بتغطية الخروف برقائق الألمنيوم لمدة 10 دقائق</p>	الرف المنخفض على طبق للتقيط

## الشوي و الخبز

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



## تعليمات قائمة الشوي والخبز

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	تعليمات	الأداة
1	البطاطا المخبوزة	0.2-1.0 كغم (180-220 غ/كل شخص)	الغرفة	<ol style="list-style-type: none"> <li>اغسلي البطاطا وجفّفيها بواسطة منشفة ورقية.</li> <li>اثقي كل حبة بطاطا 8 مرات بالشوكة.</li> <li>ضعي الطعام على الرف المنخفض. اختاري القائمة والوزن، واضغطي على زر البدء.</li> <li>بعد الطهي، اتركي الطعام مغطى بالقصدير لمدة 10 دقائق.</li> </ol>	الرف المنخفض
2	البسكويت	1	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>80 غ سكر بني</li> <li>80 غ زبدة، مخفوق</li> <li>1 بيضة، مخفوقة</li> <li>180 غ طحين جميع الأغراض، منخول</li> <li>2/1 ملعقة صغيرة مسحوق الخبز</li> <li>2/1 ملعقة صغيرة من صودا الخبز</li> <li>100 جرام رقائق الشوكولاتة المصغرة</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>امزجي السكر البني والزبدة المخففة. أضيفي البيض تدريجياً وقَلبي حتى يُصبح المزيج متماسكاً. أضيفي الدقيق ومسحوق الخميرة وصودا الخبز ورفائن الشوكولاتة واخلطي جيّداً.</li> <li>أضيفي العجين بواسطة ملعقة على الرف العالي والمنخفض مغطاة بورق ألمنيوم. يجب أن تباعدي بين قطع البسكويت مقدار 2 سم.</li> <li>ضعي الرف العالي والمنخفض في الفرن. اختاري القائمة واضغطي زر البدء.</li> <li>بعد الطهي، ارفعيه من الفرد واتركيه يبرد.</li> </ol>	الرف العالي + الرف المنخفض

الأداة	تعليمات	حرارة البداية	حدود الوزن	القائمة	الرمز																
وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف	<p><b>المكونات</b></p> <table border="1"> <tr> <td>0.4 كغ</td> <td>0.3 كغ</td> <td>0.2 كغ</td> <td>دال يُنقع ساعتين</td> </tr> <tr> <td>800 مل</td> <td>600 مل</td> <td>400 مل</td> <td>ماء</td> </tr> <tr> <td>3 ملاعق طعام</td> <td>2½ ملعقة طعام</td> <td>2 ملعقة طعام</td> <td>زيت</td> </tr> <tr> <td colspan="3">حسب الرغبة</td> <td>ملح</td> </tr> </table> <p>توابل بذور كمون مسحوق الفلفل الحار مسحوق الكركم أوراق الكاري</p> <p>1. اخلطي جميع المكونات في وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف وأضيفي التوابل التي تفضّلينها. 2. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي بدء. قلّبي مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p>	0.4 كغ	0.3 كغ	0.2 كغ	دال يُنقع ساعتين	800 مل	600 مل	400 مل	ماء	3 ملاعق طعام	2½ ملعقة طعام	2 ملعقة طعام	زيت	حسب الرغبة			ملح	الغرفة	0.2 - 0.4 كغ	دال تادكا	15-2
0.4 كغ	0.3 كغ	0.2 كغ	دال يُنقع ساعتين																		
800 مل	600 مل	400 مل	ماء																		
3 ملاعق طعام	2½ ملعقة طعام	2 ملعقة طعام	زيت																		
حسب الرغبة			ملح																		
وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف	<p><b>المكونات</b></p> <p>1 2/1 كوب أرز بسمتي 400 غ من الماء 2 كوب بصل مفروم 1 طماطم، مفرومة 1 كوب من الخضراوات (جزر، فاصولياء، بازلاء، بطاطا)، مفروم 2 فلفل أخضر، مفروم 1 ملعقة صغيرة من معجون الزنجبيل والثوم 1 2/1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر 1 ملعقة صغيرة مسحوق الكزبرة 1 ملعقة صغيرة مسحوق الكمون 1 ملعقة صغيرة بيرياني ماسالا 1 قرفة 2 هال 2 قرنفل 2 أوراق غار صغيرة 1 ملعقة صغيرة من بذور الشمر حفنة من أوراق الكزبرة المفرومة وأوراق النعنع 1 ملعقة طعام من الزيت 2 ملعقة صغيرة سمن أو زبدة مصفاة ملح حسب الرغبة</p> <p>1. قومي بطهي جميع الخضراوات والتوابل في وعاء قلي بالزيت خفيفاً حتى تحمّر قليلاً. 2. ضعي الخضار المطبوخة في وعاء عميق وكبير آمن للاستخدام في الميكرويف وأضيفي الأرز والماء. قومي بتغطيته بغلاف بلاستيكي واتقيبه للتهدية. 3. ضعي الطعام في الميكرويف. اختاري القائمة واضغطي على زر البدء. قلّبي مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p>	الغرفة	1.0 كغ	برياني الخضار	16-2																

الأداة	تعليمات	حرارة البداية	حدود الوزن	القائمة	الرمز
ضعيه على طبق	<p><b>المكونات</b></p> <p>4 صدور دجاج، مقطعة إلى مكعبات</p> <p>1 كوب لبن طبيعي</p> <p>1 رشمة كمون مطحون</p> <p>1 ملعقة طعام من مسحوق جارام ماسالا</p> <p>1 ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة</p> <p>1 عصير ليمون</p> <p>8 فصوص من الثوم، مفرومة ناعماً</p> <p>1 بوصة من الزنجبيل المبشور ناعماً</p> <p>¼ ملعقة صغيرة من لون الطعام الأحمر</p> <p>1 ليمون</p> <p>الملح والفلفل حسب الرغبة</p>	الغرفة	0.2 - 0.4 كغ	تكا الدجاج	13-2
وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف	<p><b>المكونات</b></p> <p>400 غ صدور دجاج، مقطعة إلى قطع</p> <p>¼ كوب زيت زيتون</p> <p>2 بصل مفروم</p> <p>4 فصوص ثوم، مهروس</p> <p>1 جذر الزنجبيل، مقشر</p> <p>1 قطعة من القرفة</p> <p>2 فلفل حار أحمر مجفف</p> <p>1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة</p> <p>400 غرام صلصة طماطم</p> <p>½ كوب من الماء أو المرققة</p> <p>½ كوب زبادي عادي</p> <p>1 ملعقة طعام من عصير الليمون</p> <p>الملح والفلفل حسب الرغبة</p>	الغرفة	1.5 كغ	دجاج بالكاراي	14-2

1. امزجي التوابل والملونات وعصير الليمون والزنجبيل والثوم في معجون مع قليل من الماء.
2. حرّكي جيداً مع اللبن لعمل منقوع تندوري.
3. انقعي الدجاج في ماء مالح لمدة 2-3 ساعات.
4. ضعي قطع الدجاج في أسياخ خشبية. يجب أن تمر الأسياخ وسط القطعة.
5. ضعي الأسياخ على الرف العالي على طبق التنقيط.
6. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء.
7. عند صدور صوت تنبيه، قلبى الطعام واضغطي زر البدء لمواصلة الطهي.
8. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن واتركيه.

1. أضيفي جميع المكونات في وعاء عميق وكبير آمن الاستخدام في الميكرويف واخلطيها جيداً وغطّي الوعاء بغطاء بلاستيكي واتقبيه للتهوية.
2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة، واضغطي على زر البدء.
3. قومي بالتقليب مرتين على الأقل أثناء الطهي.

الأداة	التعليمات	حرارة البداية	حدود الوزن	القائمة	الرمز															
وعاء آمن للميكرويف	<p><b>المكونات</b></p> <table border="1"> <tr> <td>الكسكس</td> <td>0.1 كغ</td> <td>0.2 كغ</td> <td>0.3 كغ</td> <td>0.4 كغ</td> </tr> <tr> <td>ماء</td> <td>120 مل</td> <td>240 مل</td> <td>360 مل</td> <td>480 مل</td> </tr> <tr> <td>الزبدة</td> <td>1 ملعقة كبيرة</td> <td>2 ملعقة كبيرة</td> <td>3 ملعقة كبيرة</td> <td></td> </tr> </table> <p>خليط الخضار</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ضعي الكسكس والماء والزبدة في وعاء كبير آمن للاستخدام في الميكرويف واخلطيهما جيداً. غطيه بغلاف بلاستيكي واتقنيه للتهوية.</li> <li>2. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة والوزن ثم اضغطي زر البدء.</li> <li>3. بعد الطبخ، ابرقي الطعام مغطى لمدة 15-20 دقيقة.</li> <li>4. حرّكي الكسكس بشوكة وامزجيه مع بعض صلصة الخضار.</li> </ol> <p>※ <b>خليط الخضار</b></p> <p>15 بصلة مقشرة أو 2 كوب شرائح البصل  15 أوقية حمص  2 بطاطا كبيرة مسلوقة على شكل مكعبات  1 شرائح جزر  ½ كوب معجون طماطم  ¼ كوب كزبرة مفرومة  2 ملعقة طعام ثوم مفروم  1 ملعقة صغيرة من البابريكا  ¼ ملعقة صغيرة جوزة الطيب  ½ ملعقة صغيرة ملح  ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود  2 علبة معجون الطماطم  1 مرقة نجاج  ½ كوب ماء  2 ملعقة زبدة طعام</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. اطبخي البصل والزبدة لمدة 5 دقائق حتى تتشكل مزيجاً كريماً.</li> <li>2. أضيفي الجزر وحبوب الحمص واطهيها لمدة 5 دقائق، أضيفي الثوم والكزبرة والبقدونس والبطاطا والملح ½ ملعقة صغيرة واخلطيهما مع الخضار.</li> <li>3. في قدر كبير أضيفي 4 لتر لتعدّي صلصة الطماطم ثم ½ كوب من الماء للطهي.</li> <li>4. أضيفي التوابل والبهارات إلى الصلصة ثم أضيفي خليط الخضار إلى صلصة الطماطم واتركيها على نار خفيفة لمدة 10-12 دقيقة</li> </ol>	الكسكس	0.1 كغ	0.2 كغ	0.3 كغ	0.4 كغ	ماء	120 مل	240 مل	360 مل	480 مل	الزبدة	1 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة	3 ملعقة كبيرة		الغرفة	0.4-0.1 كغ	الكسكس	12-2
الكسكس	0.1 كغ	0.2 كغ	0.3 كغ	0.4 كغ																
ماء	120 مل	240 مل	360 مل	480 مل																
الزبدة	1 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة	3 ملعقة كبيرة																	

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
9-2	بوبوتي	1.3 كغم	الغرفة	<p><b>المكوّنات</b></p> <p>200 مل من الحليب 2 شرائح من الخبز 750 غ لحم بقري مفروم 1 بصل مفروم (متوسّط الحجم) 2 ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المبشور 3 فصوص ثوم مبشور 1 ملعقة طعام مربى المشمس 30 عصير ليمون ¼ كوب من اللوز المقشّر 2 ملعقة كاري متوسّط الحرارة (أو حار) 1 ملعقة طعام كركم 2 ملعقة طعام ملح 4 أوراق غار أو ليمون 3 بيضات</p> <p>1. انقعي الخبز في 100 مل من الحليب. امزجيهما مع اللحم المفروم. 2. اخلطي جميع المكوّنات باستثناء الحليب المتبقي والزيت والبيض وأوراق الغار. 3. سخّني الزيت في مقلاة واطهي المزيج حتّى الاحمرار بعض الشيء. ضعيه في قدر سعته 1.5 لتر واتركيه جانبا. 4. اخفقي البيض مع الحليب المتبقي واسكبيها على اللحم. 5. ضعي القدر في الفرن على الرف المنخفض. اختاري القائمة، اضغطي زر البدء. 6. بعد الطهي، أخرجيه من الفرن. قدّميه مع أرز الأرز العادي أو بالزعفران.</p>	طبق خزفي بسعة 1.5 لتر على الرف المنخفض
10-2	شواء شرائح لحم الضأن	0.2 – 0.6 كغم	مبّردة	<p>1. اختاري شرائح لحم الضأن بوزن 100-150 غ وسماكة 1.5-2.0 سم. تبليها بالملح والفلفل أو على النحو الذي ترغبين. 2. ضعي الطعام على الرف العالي على طبق للتنقيط. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. عند صدور صوت تنبيه، قلب الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.</p>	الرف العالي على طبق للتنقيط
11-2	شواء-شريحة لحم	0.2 – 0.6 كغم	مبّردة	<p>1. اختاري شريحة لحم بوزن 200 غ وسماكة 2.5 سم. تبليها بالملح والفلفل أو على النحو الذي ترغبين. 2. ضعي الطعام على الرف على طبق للتنقيط. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. عند صدور صوت تنبيه، قلب الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.</p>	الرف العالي على طبق للتنقيط

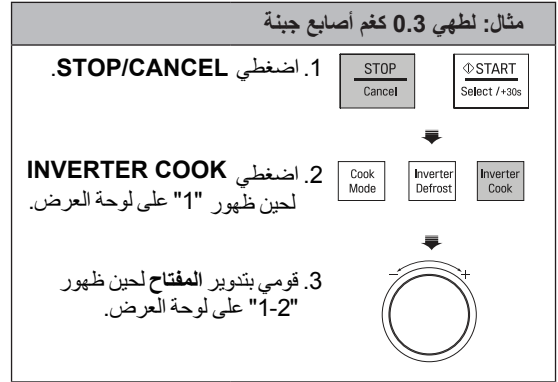
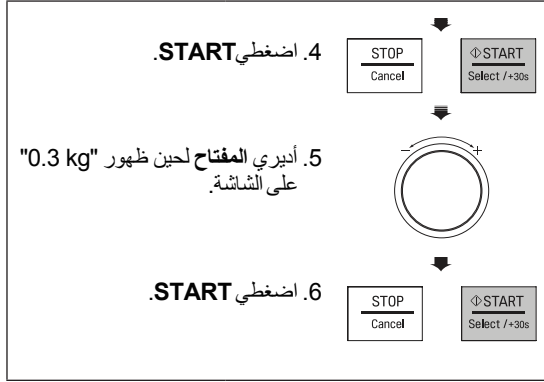
الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
6-2	شرائح البطاطس بالفرن	1.5 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>1 كغم بطاطا 1 فص ثوم 20 غ زبدة 300 غ كريمة 100 غ الجبن المبشور جزءة الطيبة وملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. قشر البطاطا واغسلها ثم قطّعها إلى 5 شرائح سمكها 5 ملم. 2. ضعي نصف كمية البطاطا في طبق خبز وبهرّيها. ضعي ما تبقى من البطاطا والبهارات حسب الرغبة. ثم صني الكريمة والجبن عليها. 3. ضعي طبق الخبز على الرف منخفض. اختاري القائمة، ثم اضغطي زر البدء.</p>	طبق خبز بقياس 20×20 سم على الرف لمنخفض
7-2	خضار بالفرن	1.5 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>1 بصل مقطّعة لقطع كبيرة 1 باننجان مقطّعة لقطع كبيرة 1 كوسا مقطّعة لقطع كبيرة 1 فليفلة ملونة مقطّعة لقطع كبيرة 3 طماطم، مقطّعة 1 ملعقة صغيرة معجون طماطم 2 فص ثوم، مطحون 1 ملعقة صغير الخضر الطازجة، مقطّعة 2 ملعقة صغيرة خل 1 ملعقة صغيرة سكر ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. ضعي جميع المقادير في وعاء عميق وكبير وامزجها جيداً. غطّيها بغلاف بلاستيكي والتقيبه للتهوية. 2. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة، واضغطي زر البدء. حرّكي مرتين على الأقل خلال الطهي.</p>	وعاء آمن لاستخدام في الميكرويف
8-2	كوسا محشي	1.2 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>4 حبات كوسا مستديرة حوالي 200 غرام كل حبة 500 غرام لحم مفروم 2 ملعقة صغير زيت زيتون ملح وفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. اقطعي قمع حبة الكوسة لإزالة بذورها مع الحرص على عدم ثقبها. رشّي كلاً من الطماطم بالملح والفلفل. 2. احشي الكوسا باللحم المفروم وأعيدي القمع. 3. ضعي الطعام على الطبق الزجاجي ورشّي زيت الزيتون. اختاري القائمة واضغطي زر البدء.</p>	طبق الطهي المقرمش على الرف لمنخفض

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
3-2	كفتة	0.4-0.2 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b> 500 غ لحم بقري مفروم 1 كوب من البقدونس المفروم أو المبشور 1 بصل مفروم 2 شرائح خبز ½ ملعقة بهارات مشكلة ¼ ملعقة صغيرة بابريكا ¼ ملعقة صغيرة من الملح ومسحوق القرفة والفلفل حسب الرغبة</p> <p>1. أضيفي جميع المكونات في وعاء كبير، واخلطيهما جيّداً. 2. قسّمي الكمية وشكليها إلى نقائق صغيرة (100 جرام/كل واحدة، حوالي 1.5 سم). 3. قومي بوضع الطعام على طبق الطهي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 4. عند سماع التنبيه، اقلبي الطعام واضغطي زر البدء لإتمام الطهي. 5. بعد الطهي، أخرجي الطعام من الفرن واتركيه.</p>	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي
4-2	أرز بالحليب	0.7 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b> ½ كوب أرز حبة قصيرة 600 غرام من الحليب رشة ملح ¼ كوب من السكر 3 ملاعق صغيرة من ماء الورد ½ ملعقة صغيرة من الهال المطحون عسل للتقديم، اختياري</p> <p>1. اخلطي جميع المكونات في وعاء عميق وكبير آمن للاستخدام في الميكرويف. قومي بتغطيته بغطاء بلاستيكي واثقبيه للتهوية. 2. قومي بوضع الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية، ثم اضغطي على زر البدء لبدء الطهي. 3. عند سماع صوت التنبيه، حرّكي ثم غطي بغطاء. اضغطي زر البدء لمواصلة الطهي. 4. بعد الطهي، قومي بالتحريك وابقى الطعام مغطى لمدة 5 دقائق</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف (وعاء زجاجي عميق)
5-2	لازانيا	1	الغرفة	<p><b>المكونات</b> 9 شرائح لازانيا 500 غرام صلصة سباغيتي 500 غرام صلصة جبن 300 غرام من جبن الموزاريلا المبشور 30 غرام جبنة بارميزان مبشورة</p> <p><b>لصلصة الجبن:</b> 60 غرام زبدة 50 غرام من الدقيق العادي رشة جوزة الطيب 500 مل حليب 20 غرام جبنة بارميزان مبشورة 1. ليّني الزبدة في وعاء صغير، أضيفي النكهة وجوزة الطيب، حرّكي حتى يُصبح الخليط ناعماً. 2. أضيفي الحليب تدريجياً وحرّكيه حتى يغلي ويصبح سميكاً. 3. قلّلي الحرارة وأضيفي جبنة البارميزان. حرّكي حتى تذوب الجبنة جيّداً.</p> <p>1. قومي بطهي شرائح اللازانيا وفقاً للتعليمات الموجودة على المغلف ثم قومي بتصفيتها. 2. افردى ما يقارب 125 غرام من صلصة السباغيتي في طبق خبز بقياس 17×26 سم. 3. ضعي 3 شرائح لازانيا، 300 غرام من صوص الجبنة، 125 غرام من صلصة السباغيتي، 100 غرام من جبنة الموزاريلا. وكرّري الطبقات. 4. أخيراً، مدّي شرائح اللازانيا المتبقية، وافرشي 125 غرام من صلصة السباغيتي، ورشيها بما مقداره 100 غ من جبنة الموزاريلا و30 غرام من جبنة البارميزان. 5. ضعي طبق الخبز على الرف المنخفض. اختاري القائمة واضغطي زر البدء.</p>	طبق خبز بقياس 17×26 سم على الرف المنخفض

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-2	ورق العنب	1.0 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>1 وعاء من ورق العنب  2 بصلة كبيرة، مفروم ناعم  ½ كوب زيت زيتون  1 فص ثوم مهروس  1 طماطم مفرومة  1 كوب عصير ليمون  1 ملعقة طعام من معجون الطماطم  الملح الكوشير  فلفل أسود مطحون طازج  1 كوب من الأرز الأبيض  ½ كوب ماء  ¼ كوب شبت مفروم</p> <p>1. قومي بطهي البصل والثوم والطماطم ومعجون الطماطم وعصير الليمون في وعاء القلي بقليل من الزيت حتى تكتسب احمراراً خفيفاً.  2. أضيفي الأرز المطبوخ وخليط الخضار والملح والفلفل في وعاء واخطيها جيّداً.  3. ضعي ورقة العنب على سطح مستو وضعي ½ 1 ملعقة من خليط الأرز في وسط الورق. لفي خليط الأرز بالورقة.  4. ضعي كل الأوراق الملفوفة مصفوفة في وعاء عميق وكبير آمن الاستخدام في الميكرويف وأضيفي الماء وغطيها بغلاف بلاستيكي.  5. ضعي الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية واضغطي زر البدء. بعد الطهي، قدميه مع القشدة الحامضة أو كما تحبين.</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف
2-2	الكبسة	2.0 كغم	الغرفة	<p><b>المكونات</b></p> <p>¼ كوب زبدة  1.2 كغم دجاج، مقطعة إلى 8-10 قطع  1 بصل كبيرة، مفرومة ناعم  3 فص ثوم، مهروس  ¼ كوب معجون الطماطم  1 طماطم، مفرومة  2 جزر متوسطة الحجم، مفرومة  1 رشّة جوز الطيب المبشور  1 رشّة من الكمون المطحون  1 رشّة من الكزبرة المطحونة  ملح وفلفل أسود مطحون طازج  2 كوب ماء ساخن  1 مكعب مرقة دجاج  200 جرام من الأرز طويل الحبة (لا تشطفيه أو تنقعيه)  ¼ كوب زبيب  ¼ كوب لوز أرباع، محمص</p> <p>1. قومي بطهي الدجاج والجزر والطماطم ومعجون الطماطم والثوم والبصل والزبدة في مقلاة بزيت خفيف حتى تصبح بنية اللون بعض الشيء.  2. ضعي خليط الدجاج المطبوخ في وعاء عميق وكبير آمن الاستخدام في الميكرويف. أضيفي الأرز والبهارات والزبيب واللوز والماء. قومي بتغطيته بغلاف بلاستيكي وافتحي فيه ثقباً للتهوية.  3. قومي بوضع الطعام في فرن الميكرويف. اختاري القائمة الرئيسية ثم اضغطي على زر البدء. حرّكه مرتين على الأقل أثناء الطهي.</p>	وعاء آمن الاستخدام في الميكرويف

## عاكس الطهي

تمت برمجة الفرن الخاص بك مسبقاً لطهي الطعام تلقائياً. أخبري الفرن ما تريد طهيهِ و عدد القطع التي ترغب بطهيها. ثم دعي فرن الميكرويف الخاص بك يطهو اختيارك.



## تعليمات قائمة عاكس الطهي

الرمز	القائمة	حدود الوزن	حرارة البداية	التعليمات	الأداة
1-1	الباجيت/الكروسان	0.3-0.1 كغم (50-100 غ/قطعة)	مجّم	1. ضعي الخبز المجمّد على الرف المنخفض. اختاري القائمة والوزن، واضغطي زر البدء.	الرف المنخفض
2-1	أصابع الجبنة	0.4-0.2 كغم	مجّم	1. ادھني أصابع الجبنة بالزيت باستخدام فرشاة. 2. ضعي الطعام على طبق الطهي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. عند سماع التنبيه، اقلبي الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي
3-1	قطع الدجاج المقرمشة	0.3-0.2 كغم	مجّم	1. ضعي قطع الدجاج على طبق الطهي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 2. عند سماع التنبيه، اقلبي الطعام واضغطي زر البدء لاستكمال الطهي.	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي
4-1	لازانيا مجمدة	0.3 كغم	مجّم	1. أخرجي الطبق من الكرتون الخارجي وأزيلي الغلاف الواقى عنه. 2. ضعي الطعام على الرف المنخفض. اختاري قائمة الطعام، واضغطي زر البدء. بعد الطهي، أبقى الطعام مغطى لمدة دقيقتين.	الرف المنخفض
5-1	بيتزا مجمدة (سميكة)	0.5 كغم	مجّم	1. أزيلي تغليف البيتزا السميكة محشوة الأطراف. 2. ضعي الطعام على طبق الطهي المقرمش على الرف المنخفض. اختاري القائمة واضغطي زر البدء.	طبق الطهي المقرمش على الرف المنخفض
6-1	بيتزا مجمدة (رقيقة)	0.4-0.2 كغم	مجّم	1. أزيلي التغليف. 2. ضعي الطعام على طبق الطهي المقرمش على الرف المنخفض. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء.	طبق الطهي المقرمش على الرف المنخفض
7-1	فيليه السلمون	0.6-0.2 كغم	مجّم	1. اختاري فيليه سلمون بوزن 200 غ وسمك 2.5 سم لكل قطعة. ادھني فيليه السلمون بالزيت والبهارات المفضلة باستخدام الفرشاة. 2. ضعي الطعام على طبق الطهي المقرمش على الرف العالي. اختاري القائمة والوزن واضغطي زر البدء. 3. عند سماع التنبيه، اقلبي الطعام واضغطي زر البدء لمواصلة الطهي.	طبق الطهي المقرمش على الرف العالي

## قفل الأطفال

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

### لضبط قفل الأطفال

1. اضغط على **STOP/CANCEL**.
2. اضغط مع الاستمرار على **STOP/CANCEL** حتى يظهر الرمز "LOC" على الشاشة ويُسمع صوت طقة.

إذا تم ضبط الوقت من اليوم مسبقاً سيظهر الوقت على الشاشة بعد ثانية واحدة.

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

### لإلغاء قفل الأطفال

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

بعد إلغاء قفل الأطفال، يعود الفرن للعمل بصورة طبيعية.

## الطهي بالمزج مع الحمل الحراري

يُبين لك المثال التالي كيفية ضبط الفرن بقوة موجات دقيقة 330 واط وفي درجة حرارة حمل حراري 200 مئوية للطهي لمدة 25 دقيقة.

### مثلاً: لطهي بعض الطعام في 200 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة

1. اضغط على **إيقاف/مسح**.
2. اضغط زر **COOK MODE** حتى تظهر "CC-1" على الشاشة.
3. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "CC-2" على لوحة العرض.
4. اضغط **بدء/إدخال** قومي بتدوير القرص حتى تظهر "200 °C" على لوحة العرض.
5. اضغط **بدء/إدخال** قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "25:00" على لوحة العرض.
6. اضغط **بدء/إدخال**. يمكنك تدوير المفتاح عند الطهي لزيادة أو تقليل وقت الطهي. توخّي الحذر عند إخراج الطعام حيث أن الوعاء سيكون ساخناً.

### تنبيه

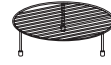
استخدمي قفازات الفرن السميكة دائماً عند إخراج الأطعمة والملحقات بعد الطهي لأن الفرن وملحقاته ستكون ساخنة جداً.

### ملاحظة

- يمكنك تعيين ثلاثة من مستويات الطاقة الصغيرة في وضع المزج مع الشواية (CC-1: 220 W ، CC-2: 330 W ، CC-3: 440 W).
- للحصول على أفضل نتيجة استخدم الملحقات التالية.
- يرجى عدم استخدام الملحقات التالية.



قدر الطهي بالبخار



الرف العالي

## الطهي بالحمل الحراري

يجب استخدام الصحن المعدني أو الرف المعدني خلال الطهي الحراري.

مثلاً: لطهي بعض الطعام في درجة 200 ° لمدة 50 دقيقة.

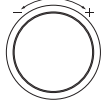
1. اضغط على **STOP/CANCEL**.



2. اضغط زر **COOK MODE** حتى تظهر "180 °C" على الشاشة.



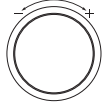
3. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "200 °C" على لوحة العرض.



4. اضغط **START** لتأكيد معلومات الحرارة.



5. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "50:00" على لوحة العرض.



6. اضغط **START** عند الطهي، يمكنك تدوير المفتاح لزيادة أو تقليل وقت الطهي.



### تنبيه

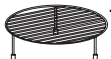


استخدمي قفازات الفرن السمكية دائماً عند إخراج الأطعمة والملحقات بعد الطهي لأنّ الفرن وملحقاته ستكون ساخنة جداً.

### ملاحظة



- إذا لم تقومي بتحديد درجة حرارة للفرن، سيتم اختيار الدرجة 180 تلقائياً. ويمكن تغيير درجة حرارة الطهي من خلال تدوير المفتاح.
- إذا رغبت بدرجة حرارة تزيد عن 200 درجة مئوية لاتباع وصفة الطهي الخاصة بك أو تعليمات المنتج، قومي بزيادة الوقت عند درجة الحرارة 200 حسب رغبتك.
- للحصول على أفضل نتيجة، استخدمي الملحقات التالية.



الرف المنخفض

## إعادة التسخين بالحمل الحراري

تسمح لك هذه الميزة بإضاج الطعام وتحميصه بسرعة. استخدم قفازات الفرن السمكية دائماً عند إخراج الأطعمة والملحقات بعد الطهي لأنّ الفرن وملحقاته تكون ساخنة جداً.

مثلاً: لتسخين الفرن إلى درجة حرارة 200 مئوية.

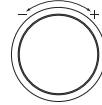
1. اضغط على **STOP/CANCEL**.



2. اضغط زر **COOK MODE** حتى تظهر "180 °C" على الشاشة.



3. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "200 °C" على لوحة العرض.



4. اضغط **START** لتأكيد معلومات الحرارة.



5. اضغط **START**. سيبدأ التسخين المسبق بظهور "60 °C". وستبين لوحة العرض درجة الحرارة.



### ملاحظة



- تتراوح درجة حرارة الفرن الحراري ما بين 40-200 درجة مئوية.
- للفرن خاصية تسخين في درجة الحرارة 40 مئوية. يمكنك الانتظار حتى يبرد الفرن لأنك لا تستطيع استخدام خاصية التسخين إذا كان الفرن على درجة حرارة أعلى من 40 مئوية.
- يستغرق الفرن بعض الدقائق للوصول إلى درجة الحرارة المختارة.
- عند وصول الفرن إلى درجة الحرارة الصحيحة، يصدر صوت التنبيه بوصوله إلى درجة حرارة مناسبة.
- ضعي الطعام في الفرن وابدئي بطهيه بعد ذلك.

## الطهي بالمزج مع الشواية

يسمح لك الفرن باستخدام مزيج من مزايا الطبخ لطهي الطعام (الشواية + الميكرويف)

مثلاً: برنامج ذو طاقة منخفضة جداً 330 واط والمزج لوقت طهي 25 دقيقة

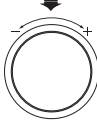
1. اضغط على **STOP/CANCEL**.



2. اضغط زر **COOK MODE** حتى تظهر "GC-1" على الشاشة.



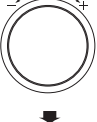
3. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "GC-2" على لوحة العرض.



4. اضغط **START**.



5. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "25:00" على لوحة العرض.



6. اضغط **START**. يمكنك تدوير المفتاح عند الطهي لزيادة أو تقليل وقت الطهي.



توخي الحذر عند إخراج الطعام حيث أن الوعاء سيكون ساخناً.

## الطهي بالشواية

تسمح لك هذه الميزة بإضاج الطعام وتحميصه بسرعة. ليست هناك حاجة لإعادة التسخين. استخدم قفازات الفرن السميك عند إخراج الأطعمة والملحقات بعد الطهي لأن الفرن وملحقاته تكون ساخنة جداً.

مثلاً: استخدام الشواية لطهي الطعام لمدة 5 دقائق و30 ثانية.

1. اضغط على **STOP/CANCEL**.



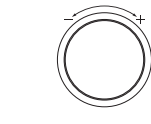
2. اضغط زر **COOK MODE** حتى تظهر "Grill" على الشاشة.



3. اضغط **START**.



4. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "5:30" على لوحة العرض.



6. اضغط **START**.



### تنبيه



استخدمي قفازات الفرن السميك دائماً عند إخراج الأطعمة والملحقات بعد الطهي لأن الفرن وملحقاته ستكون ساخنة جداً.

### ملاحظة

- يسمح لك الفرن باستخدام مزيج من مزايا الطبخ لطهي الطعام (الشواية + الميكرويف)، مما يعني أن الطعام سيستغرق وقتاً أقل لينضج.
- يمكنك تعيين ثلاثة من مستويات الطاقة الصغيرة في وضع المزج مع الشواية (GC-1: 220 واط، GC-2: 330 واط، GC-3: 440 واط).
- للحصول على أفضل نتيجة استخدم الملحقات التالية.
- يرجى عدم استخدام الملحقات التالية.



قدر الطهي بالبخار



الرف العالي

### ملاحظة

- تسمح لك هذه الميزة بإضاج الطعام وتحميصه بسرعة.
- للحصول على أفضل نتيجة، استخدم الملحقات التالية.
- يرجى عدم استخدام الملحقات التالية.



قدر الطهي بالبخار



الرف العالي

## مستويات الطاقة للميكرويف

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

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

### الرسم البياني لمستوى الطاقة للميكرويف

مستوى الطاقة	الإستخدام
عالي	• ماء مغلي. • إنضاج اللحم المفروم. • صنع الحلوى • طهي قطع الدجاج والسّمك والخضار • طهي قطع اللحم اللين.
1100 واط	
900 واط	• إعادة تسخين الأرز والمعكرونة والخضار. • إعادة تسخين الأطعمة الجاهزة بسرعة. • إعادة تسخين الساندويشات.
700 واط	• طهي أطباق البيض والحليب والجبن. • طهي الكعك والخبز. • إذابة الشوكولاتة. • طهي لحم العجل. • طهي سمكة كاملة. • طهي الحلويات والكاسترد.
400 واط	• إذابة الثلج عن اللحوم والدواجن والمأكولات البحرية. • طهي قطع اللحم الأقل ليونة.
200 واط	• إزالة البرودة من الفواكه. • حفظ الأطعمة والأطباق الرئيسية دافئة. • تليين جبنة الكريمة والزبدة.

### ملاحظة

- لا تستخدمى الملحقات التالية.



الرف المنخفض



الرف العالي

## كيفية الاستخدام

### وقت الطهي (الطهي اليدوي)

تسمح لك هذه الوظيفة بطهي الطعام للفترة المرجوة. تتوفر 5 مستويات للطاقة. يوضّح المثال التالي كيفية تعيين الطاقة 900 واط للوقت المطلوب.

مثلاً لطهي الطعام على 900 واط لمدة 5 دقائق و30 ثانية.

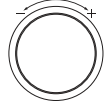
1. اضغط على **STOP/CANCEL**.



2. اضغط زر **COOK MODE** حتى تظهر القيمة "1100 W" على الشاشة (في البداية تظهر القيمة 1100 W على الشاشة بما يعني أنه تم تعيين الفرن على الطاقة 1100 واط ما لم يتم اختيار وضع طاقة مختلف).



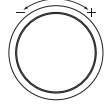
3. أدير المفتاح حتى ظهور "900 W".



4. اضغط **START**.



5. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "5:30" على لوحة العرض.



6. اضغط **START**.



عند انتهاء الطهي، يُسمع صوت التنبيه. ستظهر كلمة انتهاء "End" على شاشة العرض، وتبقى على الشاشة. يصدر صوت التنبيه كل دقيقة حتى يتم فتح الباب أو الضغط على أي زر، قبل 5 دقائق.

### ملاحظة

- في حال لم تقومي بتحديد مستوى الطاقة، سيعمل الفرن عند طاقة عالية. لتعيين الطهي بطاقة عالية، تخطي الخطوة رقم (3) أعلاه.

## ضبط الساعة

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

### أكثر/أقل

من خلال تدوير المفتاح، يمكن تعديل توقيت الطهي لزيادة أو تقليل المدة. بتدوير المفتاح، سيزيد وقت الطهي أو ينقص 10 ثوانٍ في كل مرة. الحد الأقصى للوقت هو 99 دقيقة و59 ثانية.

**مثلاً لضبط عاكس الطهي (على سبيل المثال 0.3 قطع دجاج مقرمشة) وقت الطهي لفترة أطول أو أقصر**

1. اضغط على **STOP/CANCEL**.
2. اضغط على **INVERTER COOK** لحين ظهور "1" على لوحة العرض.
3. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر "1-3" على لوحة العرض.
4. اضغط على **START**. أديري المفتاح حتى يظهر "0.3 kg".
5. اضغط على **START**.
6. أديري المفتاح. سيزداد وقت الطهي أو ينقص بمقدار 10 ثوانٍ.

**مثلاً لضبط الساعة عند 11:11**

1. اضغط على **START** حتى يظهر 12H على لوحة العرض. (يمكنك تدوير المفتاح حتى "24H" لاختيار وضع 24 ساعة قبل اتباع الخطوات التالية)
2. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر الرقم "11".
3. اضغط على **START**.
4. قومي بتدوير المفتاح حتى يظهر الرقم "11:11".
5. اضغط على **START**.

### ملاحظة !

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

### ملاحظة !

- إذا كان طعامك مطهي أكثر أو أقل مما يجب عند استخدام برنامج الطهي المضبوط مسبقاً، يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي من خلال تدوير المفتاح.
- يمكن تمديد أو اختصار وقت الطهي (باستثناء وضع التذويب) في أي نقطة من خلال تدوير المفتاح.

### توفير الطاقة

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

### ملاحظة !

عند استخدام وضع الساعة، سوف تبقى الشاشة تعمل.

## التشغيل السريع

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

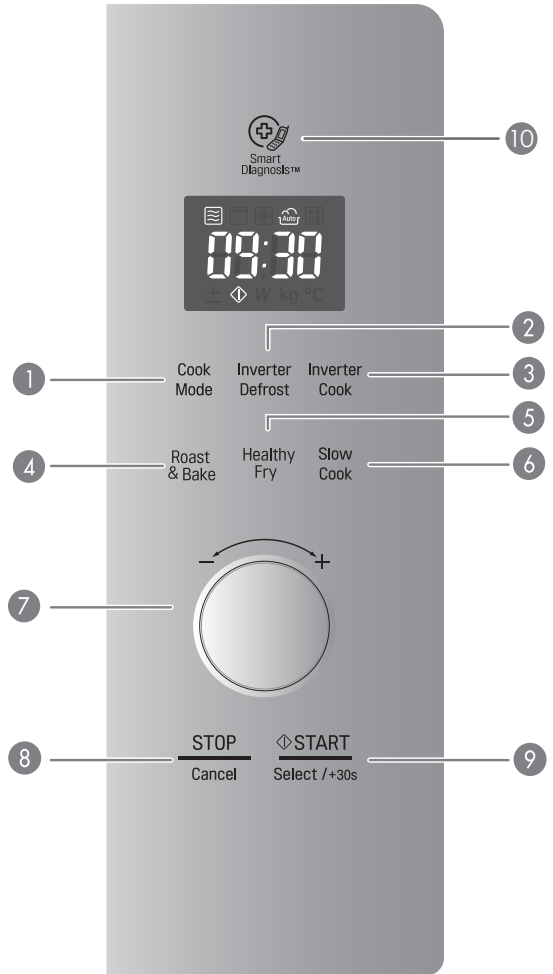
**مثلاً ضبط دقيقتين من الطهي على طاقة عالية**

1. اضغط على **START**.
2. اضغط على دقيقتين على الطاقة العالية.

اضغطي على زر **بدء/إدخال** لأربع مرّات سينتهي الفرن قبل انتهائك من الضغطة الرابعة. أثناء الطهي باستخدام التشغيل السريع يمكنك تمديد وقت الطهي حتى 99 دقيقة و59 ثانية ولذلك بتكرار الضغط على زر **بدء/إدخال**.

## الجزء

1	<b>وضع الطهي</b> انظري الصفحة 11 "ميكرويف" انظري الصفحة 12 "الشواية" انظري الصفحة 12 "المزج مع الشواية (ميكرويف + شواية)" انظري الصفحة 13 "الحمل الحراري" انظري الصفحة 14 "المزج مع الحمل الحراري (ميكرويف + حمل حراري)"
2	<b>عاكس التذويب</b> انظري الصفحة 32 "عاكس التذويب"
3	<b>عاكس الطهي</b> انظري الصفحة 15 "عاكس الطهي"
4	<b>الشوي والخبز</b> انظري الصفحة 23 "الشوي والخبز"
5	<b>القلي الصحي</b> انظري الصفحة 30 "القلي الصحي"
6	<b>طهي بطيء</b> انظري الصفحة 25 "طهي بطيء"
7	<b>اضغطي (أكثر/أقل)</b> • ضبط وقت الطهي ومستوى الطاقة والحرارة. • خلال الطهي التلقائي أو اليدوي، يمكن زيادة أو تقليل وقت الطهي في أي وقت عن طريق تدوير المفتاح (عدا وضع إزالة الثلج).
8	<b>إيقاف/مسح</b> • إيقاف ومسح كافة المدخلات عدا الوقت من اليوم.
9	<b>البدء</b> • من أجل البدء بلاطهي الذي تم تحديده، اضغطي الزر مرة واحدة. • تسمح لك ميزة التشغيل السريع بتحديد 30 ثانية كفترات الطهي عالية الطاقة بلاضغط على زر البدء/إدخال.
10	<b>التشخيص الذاتي</b> قومي بتقريب سماعة الهاتف إلى الشعار عندما يطلب منك موظف مركز الخدمة المعتمد ذلك للمساعدة في تشخيص المشاكل التي طرأت على فرن الميكرويف والاتصال لطلب المساعدة.

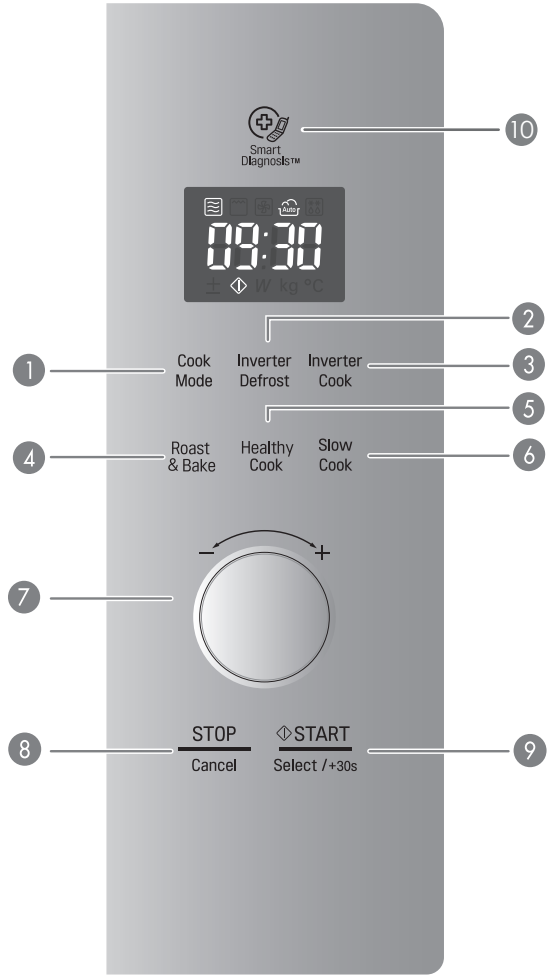
لوحة التحكم  
(MJ3965BPS/BPH)

## لوحة العرض




الأيقونة	
عند تشغيل وضع الطهي التلقائي، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.	عند تشغيل فرن الميكرويف، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
عند تشغيل وضع عاكس التذويب، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.	عند تشغيل الشواية، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
عند ضبط وضع أكثر/أقل، تظهر الأيقونة على الشاشة.	عند تشغيل الحمل الحراري، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
عند تشغيل وضع بدء الطهي، تظهر الأيقونة على الشاشة.	عندما يُصبح بإمكانك ضبط درجة الحرارة، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
عند ضبط وضع الطاقة الناتجة، تظهر الأيقونة على الشاشة.	عند تشغيل وضع المزج مع الشواية، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
عند ضبط وضع الوزن، تظهر الأيقونة على الشاشة.	عند تشغيل وضع المزج مع الحمل الحراري، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.

## لوحة التحكم

(MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)



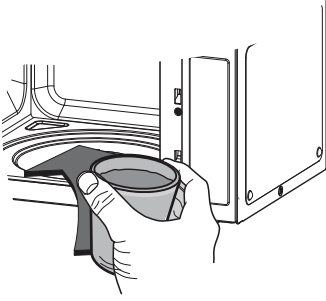
## لوحة العرض

الأيقونة	
 عند تشغيل وضع الطهي التلقائي، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.	 عند تشغيل فرن الميكرويف، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
 عند تشغيل وضع عاكس التدوير، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.	 عند تشغيل الشواية، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
 عند ضبط وضع أكثر/أقل، تظهر الأيقونة على الشاشة.	 عند تشغيل الحمل الحراري، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
 عند تشغيل وضع بدء الطهي، تظهر الأيقونة على الشاشة.	 عندما يُصبح بإمكانك ضبط درجة الحرارة، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
 عند ضبط وضع الطاقة الناتجة، تظهر الأيقونة على الشاشة.	 عند تشغيل وضع المزج مع الشواية، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.
 عند ضبط وضع الوزن، تظهر الأيقونة على الشاشة.	 عند تشغيل وضع المزج مع الحمل الحراري، تظهر هذه الأيقونة على الشاشة.

الجزء
<b>1 وضع الطهي</b> انظري الصفحة 11 "ميكرويف" انظري الصفحة 12 "الشواية" انظري الصفحة 12 "المزج مع الشواية (ميكرويف + شواية)" انظري الصفحة 13 "الحمل الحراري" انظري الصفحة 14 "المزج مع الحمل الحراري (ميكرويف + حمل حراري)"
<b>2 عاكس التدوير</b> انظري الصفحة 32 "عاكس التدوير"
<b>3 عاكس الطهي</b> انظري الصفحة 15 "عاكس الطهي"
<b>4 الشوي والخبز</b> انظري الصفحة 23 "الشوي والخبز"
<b>5 القلي الصحي والطهي بالبخار</b> انظري الصفحة 27 "القلي الصحي والطهي بالبخار"
<b>6 طهي بطيء</b> انظري الصفحة 25 "طهي بطيء"
<b>7 اضغطي (أكثر/أقل)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ضبط وقت الطهي ومستوى الطاقة والحرارة.</li> <li>• خلال الطهي التلقائي أو البدوي، يمكن زيادة أو تقليل وقت الطهي في أي وقت عن طريق تدوير المفتاح (عدا وضع إزالة الثلج).</li> </ul>
<b>8 إيقاف/مسح</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• إيقاف ومسح كافة المدخلات عدا الوقت من اليوم.</li> </ul>
<b>9 البدء</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• من أجل البدء بلاطهي الذي تم تحديده، اضغطي الزر مرة واحدة.</li> <li>• تسمح لك ميزة التشغيل السريع بتحديد 30 ثانية كفترات الطهي عالية الطاقة بلاضغط على زر البدء/إدخال.</li> </ul>
<b>10 التشخيص الذكي</b> قومي بتقريب سماعة الهاتف إلى الشعار عندما يطلب منك موظف مركز الخدمة المعتمد ذلك للمساعدة في تشخيص المشاكل التي طرأت على فرن الميكرويف والاتصال لطلب المساعدة.

## ملاحظة !

\* ينبغي ألا يُستخدم هذا الفرن لأغراض تجارية.



3. يمكن توصيل الفرن بالتتيار الكهربائي عن طريق مقبس منزلي قياسي. تأكدي من أن الفرن هو الجهاز الوحيد الموصول في هذا المقبس. في حال لم يعمل الفرن بالشكل الصحيح، افصليه عن المقبس الكهربائي ومن ثم اوصليه مجدداً.

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

5. املئي وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف بما مقداره 300 ملم (2/1 لتر) من الماء. ضعيه على الصينية الزجاجية وأغلق باب الفرن. في حال احترت في اختيار نوع الوعاء الذي ستستخدمينه، ارجعي إلى القسم الخاص بالأواني الآمنة للاستخدام في الميكروويف. 6. اضغطي زر إيقاف/مسح، ثم اضغطي زر البدء مرة واحدة لضبط زمن الطهي عند 30 ثانية.



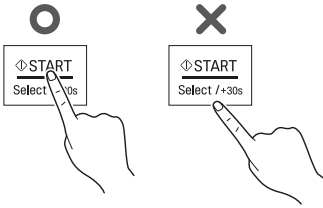
7. سيبدأ العد التنازلي على لوحة العرض من 30 ثانية، وسيصدر صوت التنبيه عند وصول العد إلى صفر. افتحي باب الفرن وتفقد درجة حرارة الماء. سيسخن الماء في حال كان الفرن يعمل بشكل سليم. توخّي الحذر عند اخراج الوعاء فقد يكون ساخناً.

لقد تم تركيب الفرن الآن

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

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

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



## ملاحظة !

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

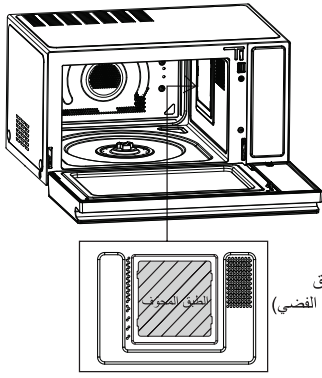
10. يجب ألا يتجاوز ضبط وقت الطهي طاقة الميكروويف المعروفة (700 واط، 800 واط) بسبب الطاقة العالية نسبياً الناتجة عن المنتج. قد يتسبب التسخين الزائد بالمنتج بتشكّل الرطوبة على الباب.

11. جميع الوصفات في هذا الدليل تُعطي مجموعة من أوقات الطهي. بشكل عام، ستجدين أن الطعام لم ينضج بالكامل عند أدنى حد للفترة الزمنية وقد تحتاجين أحياناً إلى طهي طعامك لمدة أطول من أقصى فترة محددة وفق تفضيلك الشخصي. الفلسفة التي تحكم هذا الكتاب هي أن الأفضل للوصفة أن تُحافظ على أوقات الطهي المُعطاة، لأنّ الطعام الذي يزيد وقت طهيهِ يتلف للأبد.

## قبل الاستخدام إزالة التغليف والتركيب

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

1. ازيلتي غلاف الفرن وضعيه على سطح مستو.



\* لا تقم بإزالة الطبق  
المجوّف (الطبق الفضي)

### القدر البخاري (MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)

غطاء البخار



طبق البخار



وعاء بخار الطهي  
(طبق الطهي المقرمش)



### طبق الطهي المقرمش (MJ3965BPS/BPH)

طبق الطهي المقرمش



مقبض



الصينية الزجاجية



حلقة التدوير



الرف العالي



الرف المنخفض



### ملاحظة !

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

### طريقة استخدام الملحقات طبقاً للوضع المستخدّم

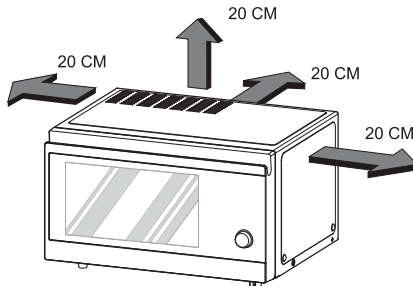
المزج مع الحمل	المزج مع الشواية	الحمل الحراري	الشواء	الميكرويف	
○	○	○	○	○	طبق زجاجي
○	○	○	○	-	الرف العالي
○	○	○	○	-	الرف المنخفض
○	○	○	○	○	طبق الطهي المقرمش
-	-	-	-	○	قدر البخار

! تنبيه: استخدام الملحقات التي تتطابق مع إرشادات الطهي

○ متوافق  
- غير متوافق

### ملاحظة !

- تأكدي من استخدام الملحقات المناسبة لكل وضعية تشغيل.
- قد يؤدي الاستخدام غير السليم إلى الإضرار بـالفرن والملحقات أو قد يتسبب بـشراة وحريق.



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

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

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

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

## تنبيه !

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

# تعليمات السلامة الهامة

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

افرني واتبعي كافة التعليمات قبل استخدام الفرن لتفادي خطر الاشتعال أو الصعق الكهربائي أو الإصابة الجسدية، ولتحمي التسبب بأضرار نتيجة استخدام الفرن. لا يُغطّي

هذا الدليل كافة الحالات المحتمل حدوثها. اتّصلي دائماً بوكيل الخدمات أو المصنّع عند مواجهتك لمشكلات يصعب عليك فهمها.

### تحذير !

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

### تحذير !

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

### تنبيه !

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

### تحذير !

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

## المحتويات

3	تعليمات السلامة الهامة
6	قبل الاستخدام
6	إزالة التغليف والتكيب
8	لوحة التحكم (MJ3965ACS/ACR/BCR/BCS)
8	لوحة العرض
9	لوحة التحكم (MJ3965BPS/BPH)
9	لوحة العرض
10	ضبط الساعة
10	التشغيل السريع
10	أكثر/أقل
10	توفير الطاقة
11	كيفية الاستخدام
11	وقت الطهي
11	مستويات الطاقة للميكرويف
12	الطهي بالشواية
12	الطهي بالمزج مع الشواية
13	إعادة التسخين بالحمل الحراري
13	الطهي بالحمل الحراري
14	الطهي بالمزج مع الحمل الحراري
14	قفل الأطفال
15	عاكس الطهي
15	تعليمات قائمة عاكس الطهي
23	الشوي والخبز
23	تعليمات قائمة الشوي والخبز
25	طهي بطيء
26	تعليمات قائمة طهي بطيء
27	القلي الصحي والطهي بالبخار
27	تعليمات قائمة القلي الصحي والطهي بالبخار
30	القلي الصحي
30	تعليمات قائمة القلي الصحي
32	عاكس التدوير
32	عاكس التدوير تعليمات قائمة عاكس التدوير
33	الأواني آمنة الاستخدام في الميكرويف
34	والطهي في الميكرويف
36	تنظيف الفرن
36	استخدام خاصية Smart Diagnosis™
37	أسئلة وأجوبة
38	المواصفات الفنية

## كيف تعمل وظيفة الموجات الدقيقة (ميكرويف)

تمثل الموجات الدقيقة شكلاً من أشكال الطاقة يشبه موجات الراديو والتلفاز وضوء الشمس العادي. وهي عادةً ما تنتشر نحو الخارج، فهي تسافر في الهواء وتختفي دون أثر.

لكن هذه الأفران تحتوي على مغنطرون مُصمَّم خصيصاً للاستفادة من الطاقة في أفران الميكرويف، إذ تُستخدم الكهرباء، التي تُزود أنبوب المغنطرون، في توليد طاقة الموجات الدقيقة.

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

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

## جهاز كهربائي آمن للغاية

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

# دليل المالك فرن ميكروويف "الحمل الحراري"

يرجى قراءة كافة تعليمات دليل المالك قبل التشغيل.

MJ396 \*\*\*\*

(اختياري، يرجى التحقق من خصائص الموديل)

