



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.
HOW TO READ THE MANUFACTURED MONTH AND YEAR FROM THE LABEL STUCK
ON THE BACK OF THE PRODUCT.

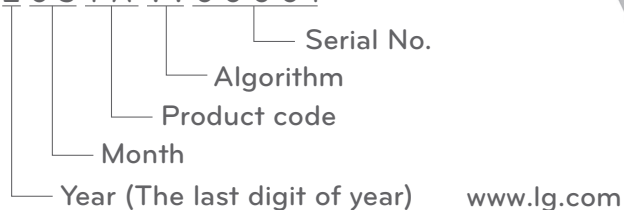
MS2042DZ
MS2049G
MS2042DB



MFL67526906_09



Ex) 2 0 5 T A ? ? 0 0 0 0 1



Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

It is important not to tamper with the safety interlocks.

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

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

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

Warning

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

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

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

Warning

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

How the Microwave Oven Works

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

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

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

A very safe appliance

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

Precautions	2
Contents	3
Important safety instructions	4 ~ 8
Unpacking & Installing	9 ~ 10
Setting the Clock	11
Child Lock	12
Micro Power Cooking	13
Micro Power Level	14
Two Stage Cooking	15
Quick Start	16
Continental Menu	17 ~ 20
Arabic Menu	21 ~ 23
European Menu	24 ~ 26
Oriental Menu	27 ~ 30
Auto Defrost	31 ~ 32
Quick Defrost	33 ~ 34
Energy Saving	35
Microwave - safe Utensils	36
Food characteristics & Microwave cooking	37 ~ 38
Questions & Answers	39
Plug Wiring Information/Technical Specifications	40

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.



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

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



WARNING

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



CAUTION

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



WARNING

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

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

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

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

3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. (Young) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

○ Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.

4. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

○ They may get a burn.

5. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.

○ They could burst.

6. Be certain to use proper accessories on each operation mode.

○ Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.

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.

Important Safety Instructions

WARNING

7. **The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.**
 - They may get hurt.
8. **It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.**
9. **When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.**
10. **Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.**
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
11. **If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.**
12. **The appliance is supplied from a cord extension set or an electrical portable outlet device, the cord extension set or electrical portable outlet device must be positioned so that it is not subject to splashing or ingress of moisture.**
13. **Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.**
14. **The appliance and its accessible parts become hot during use. Care**

should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

15. **During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**
16. **Do 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. **You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.**
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
2. **Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.**

It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
3. **Please ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.**

Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
4. **When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,**
 - * **Avoid using straight sided containers with narrow necks.**

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.

CAUTION

- * Do not overheat.
 - * Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
 - * After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
- ④ 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. An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.**
- ④ It could result in damage to your oven and poor cooking results.
- 6. Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.**
- ④ 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.**
- ④ 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.**

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 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.

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.

Important Safety Instructions

CAUTION

- ⦿ Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.
- 17. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.**
- ⦿ As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.
- 18. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.**
- ⦿ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 19. Only use the temperature probe recommended for this oven.**
- ⦿ You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.
 - ⦿ This model doesn't provide a temperature probe.
- 20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**
- ⦿ Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - ⦿ Farm houses;
 - ⦿ By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - ⦿ Bed and breakfast type environments.

- 21. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.**
- 22. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.**
- 23. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**
- 24. Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.**
- ⦿ Overcooking could result in the corn catching a fire.
- 25. This appliance must be earthed.**
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes
BLUE- Neutral
BROWN-Live
GREEN & YELLOW-Earth
As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

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.

CAUTION

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


N or coloured **BLACK**.

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

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

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

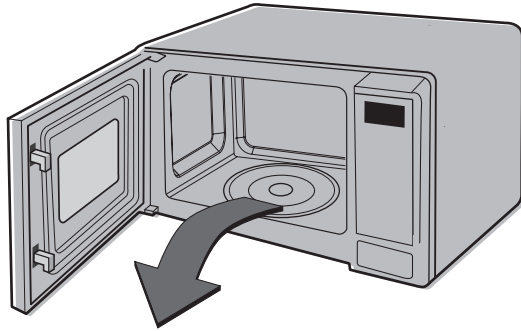
- Improper use may cause serious electric damage.
- 26. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.**
- 27. This oven should not be used for commercial catering purposes.**
 - Improper use could result in damage to your oven.
- 28. The microwave oven must not be placed in a cabinet.**
 - The microwave oven is intended to be used freestanding.
- 29. The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**
 - Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.
- 30. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.**

- 31. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.**
- 32. 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.**
- 33. Keep the inside and outside of the oven clean. The details of how to clean your oven are reference above content ' To Clean Your Oven '.**
- 34. According to the installation requirements set, otherwise the impact of heat, prone to danger.**
- 35. Steam cleaner is not to be used.**
- 36.  Caution, hot surface**
When the symbol is used, It means that the surfaces are liable to get hot during use.
- 37. Do not place an object (a book, a box, etc.) on the product. The product may object may fall, causing injury to persons.**
- 38. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.**
This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.

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

Unpacking & Installing

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

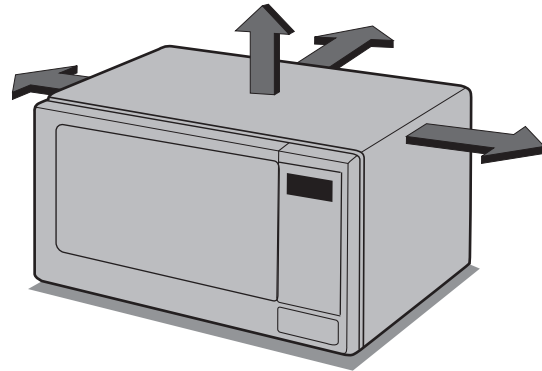


GLASS TRAY



ROTATING RING

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

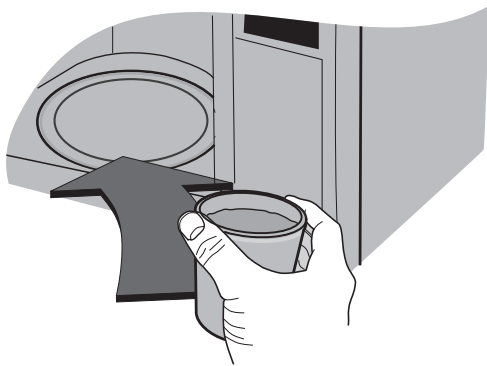


THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

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

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

5 Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 36.



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



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



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

Setting the Clock

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

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

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



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

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

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

Press **STOP/CLEAR**.



Press **CLOCK** once.

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



Press **10 MIN** fifteen times.

Press **1 MIN** three times.

Press **10 SEC** five times.



Press **CLOCK** to set the time.

The clock starts counting.



Child Lock



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

Press **STOP/CLEAR**.



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

The **CHILD LOCK** is now set.

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



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



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



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

Micro Power Cooking



Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH	100%	700W
MEDIUM HIGH	80%	560W
MEDIUM	60%	420W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	280W
LOW	20%	140W

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

Press **STOP/CLEAR**.



Press **POWER** twice to select 560 power. "560" appears on the display.



Press **1 MIN** five times.
Press **10 SEC** three times.



Press **START**.



Micro Power Level

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

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
HIGH	<ul style="list-style-type: none"> * Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat 	100%	700W
MEDIUM HIGH	<ul style="list-style-type: none"> * All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs 	80%	560W
MEDIUM	<ul style="list-style-type: none"> * Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup 	60%	420W
DEFROST/ MEDIUM LOW	<ul style="list-style-type: none"> * All thawing * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat 	40%	280W
LOW	<ul style="list-style-type: none"> * Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough 	20%	140W



Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 280.



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

At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.

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

Press **STOP/CLEAR**.



Set the power and the cooking time **for stage 1**.

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



Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** once.



Set the power and the cooking time **for stage 2**.

Press **POWER** four times to select 280 power.



Press **10 MIN** three times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.



Quick Start

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

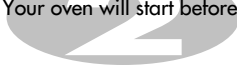


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



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



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time by repeatedly pressing the **START** button.



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

Continental Menu



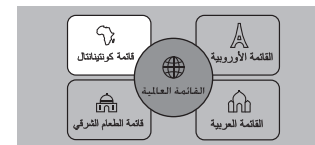
CONTINENTAL MENU allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press Continental Menu	
Couscous	1	time
Jollof Rice	2	times
Fufu	3	times
Mealie Pap	4	times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Continental Menu** once.



Press **MORE** four times to enter 0.4 kg.



Press **START**.



Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions															
Couscous (Cc-1)	0.1~0.4kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients</p> <table border="1" data-bbox="759 199 1493 297"> <tr> <td>Couscous</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> <td>0.4 kg</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>120 ml</td> <td>240 ml</td> <td>360 ml</td> <td>480 ml</td> </tr> <tr> <td>butter</td> <td>1 Tablespoon</td> <td colspan="2">2 Tablespoons</td> <td>3 tablespoons</td> </tr> </table> <p>Vegetable mixture</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pour water, butter in a large bowl and mix well. cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. 3. After cooking remove bowl from oven and cover, let stand for 15~20 minutes. 4. With a fork, fluff the couscous and mix the couscous with some of the vegetable sauce. <p>* Vegetable mixture</p> <p>15 peeled pearl onions or 2 cups sliced onions \ 15oz Can chick peas 2 large boiled potatoes cubed \ 1 sliced carrots 1/2 cup chopped cilantro \ 1/4 cup chopped parsley 2 tablespoons minced garlic \ 1 teaspoon paprika 1/4 teaspoon nutmeg \ 1/2 teaspoon salt \ 1/2 teaspoon black pepper 2 cans tomato sauce \ 1 Chicken broth 1 1/2 cups water \ 2 tablespoons butter</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cook onions and butter for 5 minutes until caramelized. 2. 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. 3. In a large 4 quart sauce pan bring tomato sauce and 1 1/2 cup of water to a simmer. 4. Add seasonings and spices to the sauce then add vegetable mixture to tomato sauce and simmer for 10~12 minutes. 	Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Water	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml	butter	1 Tablespoon	2 Tablespoons		3 tablespoons
Couscous	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg															
Water	120 ml	240 ml	360 ml	480 ml															
butter	1 Tablespoon	2 Tablespoons		3 tablespoons															

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions				
Jollof Rice (Cc-2)	0.1~0.4 kg	Microwave-safe bowl	Room	Ingredients				
				Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Stock (meat or vegetable)	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml
				Vegetable oil	1 Tbs	2 Tbs	3 Tbs	
				Onion	1/2 onion	1 onion	2 onion	
				Tomato paste	1 1/2 teaspoon	3 teaspoon	6 teaspoon	
				<p>some green chili, seeded and chopped</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cook onion, chili and tomato paste in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Place the cooked tomato mixture into a deep and large bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent. 3. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking. 				
Fufu (Cc-3)	0.5~1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	Ingredients				
				Cassava or white yam	0.5 kg	0.75 kg	1.0 kg	
				Water	1 cup	1 cup	2 cup	
				<p>2 tablespoons of butter Salt and pepper</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Place the unpeeled yams or cassava in a large bowl, and pour water. cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. 3. Drain the yams or cassava and let them cool. 4. Peel the yams or cassava, chop them into large pieces and place them into a large bowl with the butter, salt and pepper. 5. Mash with a potato masher until very smooth. 6. Place the fufu into a large serving bowl. Wet your hands with water, form into a large ball and serve. You can also make smaller balls for individual servings. 				

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Mealie Pap (Cc-4)	0.6 kg	Microwave-safe bowl	Room	<div data-bbox="758 171 1485 314" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Ingredients 250 g mealie meal (white bread also possible) 300 ml boiling water salt to taste</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine all ingredients into a deep and large bowl. Stir with a fork or wooden spoon to obtain a crumbly consistency. 2. Cover with plastic wrap and vent. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. 3. When beep, stir. Stirring may be need more time during the cooking to prevent lumps. 4. After cooking, stir occasionally to prevent lumps. 5. Stand covered for 2 minutes. Serve with any main meal, or with a thick gravy.

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

Arabic Menu



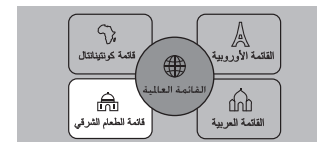
ARABIC MENU allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press Arabic Menu
Grape Leaf	1 time
Saffron Rice	2 times
Kabsa	3 times
Rice Pudding	4 times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Arabic Menu** twice.



Press **MORE** four times to enter 0.4 kg.



Press **START**.



Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions																									
Grape Leaf (Ac-1)	1 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients</p> <p>1 pot of grape leaves \ 2 large onions, finely chopped 1/2 cup olive oil \ 1 garlic cloves, crushed \ 1 tomato, chopped 1 cup lemon juice \ 1 tablespoon tomato paste \ Kosher salt Freshly ground black pepper 1 cup white rice \ 1/2 cup water \ 1/4 cup chopped dill</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cook onions, garlic, tomato, tomato paste, and lemon juice in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Add cooked rice, vegetable mixture, salt and pepper in a bowl and mix well. 3. Place grape leaf on a flat surface and place 1 1/2 spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf. 4. Put all wrapped leaves in rows into a deep and large bowl and add water. Cover with plastic wrap. 5. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. 6. After cooking, serve with sour cream or as desired. 																									
Saffron Rice (Ac-2)	0.1~0.4 kg	Microwave-safe bowl (deep glass pot)	Room	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Rice</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> <td>0.4 kg</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Oil(liquid)</td> <td>1 tablespoon</td> <td colspan="2">2 tablespoons</td> <td>3 tablespoons</td> </tr> <tr> <td>Saffron water</td> <td>1 teaspoon</td> <td colspan="2">2 teaspoons</td> <td>3 teaspoons</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="4">To taste</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wash rice and drain. Add rice, water, salt, liquid oil and saffron water into a deep glass bowl and mix them. 2. Do not cover to vaporize whole water. Place food in the oven. 3. When BEEP, stir rice and then cover with lid. Press start to continue cooking. 4. After cooking, stir and stand covered for 5 minutes. 	Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Water	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml	Oil(liquid)	1 tablespoon	2 tablespoons		3 tablespoons	Saffron water	1 teaspoon	2 teaspoons		3 teaspoons	Salt	To taste			
Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																									
Water	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml																									
Oil(liquid)	1 tablespoon	2 tablespoons		3 tablespoons																									
Saffron water	1 teaspoon	2 teaspoons		3 teaspoons																									
Salt	To taste																												

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Kabsa (Ac-3)	2.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients 1/4 cup butter 1.2 kg chicken, cut into 8~10 pieces 1 large onion, finely chopped 3 garlic cloves, minced 1/4 cup tomato puree \ 1 tomato, chopped 2 medium carrots, chopped \ 1 pinch grated nutmeg 1 pinch ground cumin \ 1 pinch ground coriander salt & freshly ground black pepper 2 cups hot water \ 1 chicken stock cube 200 g long grain rice (don't rinse or soak this) 1/4 cup raisins \ 1/4 cup slivered almond, toasted</p> <p>1. Cook chicken, carrots, tomato sauce, garlic, onion and butter in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Place the cooked chicken mixture into a deep and large bowl and add rice, water and spices. Cover with plastic wrap and vent. 3. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.</p>
Rice Pudding (Ac-4)	0.7 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients for marinade 1/2 cups short grain rice (66 g) \ 600 g milk Pinch of salt 1/4 cup granulated sugar \ 2~3 teaspoons rose water 1/2 teaspoon ground cardamom \ Honey for serving, optional</p> <p>1. Mix all ingredients in a large bowl. cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. 3. When beep, stir.</p>

European Menu

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



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

Category	Press European Menu
Spaghetti Bolognese	1 time
Spaghetti Carbonara	2 times
Stuffed Tomato	3 times
Ratatouille	4 times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **European Menu** once.



Press **START**.



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

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Stuffed Tomato (Sc-3)	1.2 kg	Microwave-safe dish	Room	<div data-bbox="758 169 1485 393" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Ingredients</p> <p>4 medium tomatoes Salt and pepper to taste 400 g ground beef \ 1/2 cup bread crumbs 2 garlic cloves, crushed \ 1 tablespoon Dijon mustard 1 tablespoon dried greens 1 tablespoon parmesan cheese</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cut tops off tomatoes to form hats and remove seeds, taking care not to pierce flesh or skin. Then sprinkle each tomatoes with salt and pepper. 2. Add the rest of the ingredients in a bowl, mix well. 3. Stuff tomatoes with beef mixture and replace hat. 4. Place stuffed tomatoes on a dish and cover with plastic wrap. 5. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook.
Ratatouille (Sc-4)	1.5 kg	Microwave-safe dish	Room	<div data-bbox="758 621 1485 863" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Ingredients</p> <p>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> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Add all ingredients in a deep and large bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.

Oriental Menu

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



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

Category	Press Oriental Menu
Curry Chicken	1 time
Dolma	2 times
Veg. Biryani	3 times
Idli	4 times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Oriental Menu** once.



Press **START**.



Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Curry chicken (Oc-1)	1.5 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients 400 g chicken breasts, cut into chunks \ 1/4 cup olive oil 2 onions, chopped \ 4 garlic cloves, crushed \ 1 ginger root, peeled 1 cinnamon stick \ 2 dried red chilies \ 1 teaspoon tumeric powder 400 g tomato sauce \ 1/2 cup water or stock \ 1/2 cup plain yogurt 1 tablespoon lemon juice Salt and pepper to taste</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Add all ingredients in a deep and large bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.
Dolma (Oc-2)	1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients 1 pot of grapes leaves \ 200 g cooked rice 500 g ground beef 1 onion, chopped Salt and pepper to taste 1/2 cup water 1/2 cup sour cream</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Add cooked rice, ground beef, onion, salt and pepper in a bowl and mix well. 2. Place grape leaf on a flat surface and place 1 1/2 spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf. 3. Put all wrapped leaves in rows into a deep and large bowl and add water. Cover with plastic wrap. 4. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. 5. After cooking, serve with sour cream or as desired.

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Veg. Biryani (Oc-3)	1.0 kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 1/2 cups Basmati rice 400 g water 2 cups Chopped onions 1 Tomato, chopped 1 cup Vegetables (carrot, beans, peas, potato), chopped 2 Green chilly, chopped 1 teaspoon Ginger garlic paste 1 1/2 teaspoon Red chilly powder 1 teaspoon Coriander powder 1 teaspoon Cumin powder 1 tablespoon Biryani masala 1 Cinnamon 2 Cardamom 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 <ol style="list-style-type: none"> 1. Cook all vegetables and spices in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Place the cooked vegetable mixture into a deep and large bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent. 3. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook. Stir at least twice during cooking.

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp	Instructions
Idli (Oc-4)	5ea	small glass bowl	Room	<p>Ingredients 2 cups raw Rice 1 cup Urad Dal (White) Salt to taste 1 tbsp Oil for greasing Water to mix A pinch of Baking Soda</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Soak urad dal and rice separately in water, for about 1~2 hours. 2. After due time, grind the soaked ingredients in a mixer to make a smooth paste. 3. Add 100 ml water and mix. 4. Pour mixture to greased small glass bowl for each idli about 20 g each. 5. Place food in the oven. Choose the menu and press start to cook.

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

Auto Defrost



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

Category	Press AUTO DEFROST	
MEAT	1	time
POULTRY	2	times
FISH	3	times
BREAD	4	times

Press **STOP/CLEAR**.

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



Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme. "dEF2" appears on the display window.



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

Press **+** fourteen times to enter 1.4 Kg.



Press **START**.



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

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

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.

* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.

* Separate items like minced meat, chops, sausages and lamb as soon as possible.

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

After defrosting, allow to stand until completely thawed.

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

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

Quick Defrost

Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly.
This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



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

Press **STOP/CLEAR**.

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



Press **QUICK DEFROST** once.

(Put the 0.5kg of Meat.)

The oven will start automatically.



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

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

QUICK DEFROST GUIDE

Remove the meat completely from its wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate.

When beeps, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven.

Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven, cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

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

Energy Saving



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

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

"O" appears on the display.



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

After 5 minutes with door open or closing, display off.



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



Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

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

Dinner plates

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

Glassware

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

Plastic storage containers

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

Paper

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

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

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

CAUTION

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

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

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

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

Factors affecting microwave cooking times

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

Density of food

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

Height of food

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

Moisture content of food

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

Bone and fat content of food

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

Quantity of food

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

Shape of food

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

Covering

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

Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. 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

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

Arranging and spacing

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

Food characteristics & Microwave cooking

Stirring

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

Turning over

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

Placing thicker portions facing outwards

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

Shielding

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

Elevating

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

Piercing

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

Testing if cooked

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

Standing time

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

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

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

2 Keep the outside of the oven clean

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

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

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

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

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

Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

Q Why do eggs sometimes pop?

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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

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

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

Plug wiring information/ Technical Specifications

Warning


This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes
BLUE ~ Neutral
BROWN ~ Live
GREEN & YELLOW ~ Earth

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

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

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

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

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

Technical Specification

	MS2042DZ/MS2049G/MS2042DB	
Power Input	220V AC~ 50Hz/60Hz	220V AC~ 60Hz
Output	700 W (IEC60705 rating standard)	
Microwave Frequency	2,450 MHz	
Outside Dimension	455 mm(W) X 260mm(H) X 330mm(D)	
Power Consumption Microwave	1,000 Watts	

تعليمات توصيل القابس / المواصفات الفنية

المواصفات الفنية

MS2042DB/MS2049G/MS2042DZ		
٢٢٠ و٦٠ هرتز	٢٢٠ و٦٠ هرتز	مصدر الطاقة
٧٠٠ واط (تقدير معايير ومقاييس ايه ئي سي ٦٠٧٠٥)		الفولتية
٢٤٥٠ ميغاهرتز		تردد المايكروويف
٤٥٥ ملم(عرض) × ٢٦٠ ملم(ارتفاع) × ٣٣٠ ملم(عمق)		الأبعاد الخارجية
١٠٠٠ واط		المايكروويف

التنبيهات

لا بد من تأريض الجهاز

الاسلاك في هذا الجهاز ملونة تبعا للرموز التالية

أزرق : محايد

بنّي : حي

أخضر وأصفر : أرضي

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

السلك باللون الأزرق يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية N أو لونه أسود.

السلك باللون البنّي يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية L أو لونه أحمر.

السلك باللون الأخضر أو اللون الأصفر يجب وصله بمخرج المقبس المكتوب عليه حرف اللغة الانجليزية G أو عليه رمز الأرض \oplus .

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

أسئلة وأجوبة

س. ما هو السبب في عدم توهج ضوء الفرن ؟

ج. هناك بعض أسباب في عدم توهج ضوء الفرن.

- لمبة الضوء قد احترقت
- باب الفرن غير مغلق

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

ج. لا. الفتحات أو الثقوب معمولة للسماح بمرور الإضاءة ولكنها لا

تسمح بمرور طاقة المايكروويف.

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

ج. صوت الصفارة يشير الى اكتمال البرمجة.

س. هل يتلف فرن المايكروويف عند تشغيله فارغا ؟

ج. نعم. لا تشغله فارغا أبداً أو بدون الصينية الزجاجية.

س. لماذا تفقع البيضات احيانا ؟

ج. أثناء قلي أو تحميص أو سلق البيض قد يفقع صفار البيض بسبب

تراكم البخار داخل الصفار. لمنع حدوث ذلك فقط اخزق الصفار

بنكاشة أسنان قبل الطبخ. لا تطبخ البيض أبداً بدون خزق

القشرة.

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

ج. بعد انتهاء الطبخ في فرن المايكروويف يستمر الطعام في الطبخ

خلال فترة الانتظار. هذه الفترة تجعل الطعام ينضج بالتساوي.

فترة الانتظار تعتمد على مدى كثافة الطعام.

س. هل يمكن عمل الفشار في فرن المايكروويف ؟

ج. نعم، اذا أجرى استخدام إحدى الطريقتين التاليتين.

١. في وعاء عمل الفشار المصنوع خصيصا للاستخدام فيفرن المايكروويف.

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

ننذ التعليمات المعطاة من الصانع لمنتجات الفشار. لا تترك

الفرن بدون مراقبة شديدة أثناء عمل الفشار. اذا لم يبدأ الفشار

بعد اتباع التعليمات المعطاة فوقف عن العمل. الاستمرار في

محاولة أنضاجه قد يؤدي الى احتراقه.

تحذير

لا تستخدم ابداً أكياس الورق البنية لعمل الفشار. لا تحاول ابدا

عمل فشار من بقايا حبات الذرة.

س. لماذا لا يتطبخ فرن المايكروويف الاطعمة في الوقت المحدد في

دليل الطبخ ؟

ج. راجع دليل الطبخ مرة ثانية. لتتأكد بأنك قمت بتنفيذ

الإرشادات على الوجه الصحيح ومعرفة اسباب التغير في

اوقات الطبخ. الاوقات الزمنية في دليل الطبخ هي مقترحات

فقط لمنع حدوث احتراق أو زيادة في التسخين المشكلة

الأكثر حدوثا هي التعود على الطبخ في المايكروويف.

الاختلافات في الحجم والشكل والوزن والأبعاد قد تتطلب فترة

طبخ أطول. استعمل خبرتك وحكمتك الذاتية الى جانب دليل

الطبخ لفحص درجة الطعام كما ترغبه.

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

تنظيف الفرن:

١. حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

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

٢. حافظ على نظافة الفرن الخارجية.

نظّف الفرن من الخارج بالماء والصابون وجفّفه بقطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. من أجل منع تلف الأجزاء والفعالة في الفرن يجب عدم السماح بتسرب الماء داخل الفرن من فتحة التهوية. لتنظيف لوحة القيادة افتح باب الفرن لمنع تشغيل غير المقصود وامسحها بقطعة قماش مبلولة ثم بقطعة قماش جافة فوراً. المس زر الإيقافبعد عملية التنظيف.

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

٤. الباب ومغاليق الباب يجب أن تظل نظيفة دائماً. استخدم الماء الدافئ فقط أو الماء بالصوبين لتنظيفها ثم جففها جيداً. لا تستخدم مواد خشنة أو مسحوق التنظيف أو لفات بلاستيكية أو فولاذية للتنظيف.

الأجزاء المعدنية في الفرن يسهل المحافظة عليها عند تنظيفها دائماً بقطعة من القماش المبلول.

التحريك

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

قلب المواد الغذائية

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

وضع الأجزاء السميكة في المواقع المشكوفة

بما أن موجات المايكروويف موجبة أولاً الى الأجزاء الخارجية من الطعام فمن المنطقي وضع الأجزاء السميكة كاللحوم والدجاج والسمك عند الأطراف المشكوفة لواء الطبخ. بهذه الطريقة تلتقي الأجزاء السميكة أكثر الطاقات من موجات المايكروويف ويستوي الطعام بشكل متساوي.

الوقاية

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

رفع المستوى

المواد الغذائية السميكة وزو الكثيفة من الأفضل رفع مستوى وضعها حتى يمتص الجزء السفلي موجات المايكروويف مثل الأطراف والسطح.

الثقب

المواد الغذائية بالقشرة، الجلد أو الغشاء تكاد تندفع في الفرن الا في حالة ثقب هذه المواد الغذائية قبل طبخها. بما في هذه المواد الغذائية صفار البيض وبياض البيض والقفصعة والمارة والخضراوات والفواكه الكاملة.

اختبار الذوق عند الطبخ

نظراً لان سرعة طبخ الطعام في المايكروويف، من الضروري اختبار ذوق الطعام كثيراً. بعض الأطعمة تبقى في فرن المايكروويف حتى ينتهي طبخها، لكن معظم الأطعمة بما فيها للحم والدجاج مخروجة من فرن المايكروويف أثناء كونها في الطريق الى طبخها فانظر مدة لانتهاء الطبخ. قد ترتفع درجة الحرارة الداخلية بين ٥ فهرنهايت (٢ مئوية) و ١٥ (٨ م) أثناء وقت الانتظار.

وقت الانتظار

اترك الأطعمة تبقى في الفرن لمدة ٣ الى ١٠ دقائق بعد اخراجها من فرن المايكروويف. وقت طبخ الأطعمة يغطي وقت الانتظار للاحتفاظ بالحرارة في حالة انك تريد تجفيفها لكي تتصلب (مثلاً بعض الكعكات والبسكويت). ينتهي الطبخ خلال وقت الانتظار وهذا الوقت يساعد على حماية النكهة وتحسينها.

خصائص المواد الغذائية والطبخ بفرن المايكروويف

مراقبة الأمور جيداً

الوصفات التالية اعداد الطعام جرى وضعها بعناية شديدة غير أن نجاحك في إعدادها يعتمد على مدى اهتمامك بالطعام أثناء طبخه. دائماً راقب الطعام أثناء الطبخ. فرن المايكروويف مزود بزر خاص للإضاءة الذي يشتغل تلقائياً أثناء عمل فرن المايكروويف حتى تستطيع مشاهدة الطعام داخل الفرن وفحص مدى تقدم عملية الطبخ. الإرشادات الموجودة في وصفات إعداد الطعام مثل التحريك والرفع وغير ذلك يجب اعتبارها أقل ما يوصى به من إجراءات. إذا بدأ أن الطعام لم يستوي بشكل متساوي عليك إجراء التعديلات اللازمة التي تعتبرها مناسبة لتصحيح هذه المشكلة.

العوامل المؤثرة في فترة الطبخ في فرن المايكروويف

هناك عوامل كثيرة تؤثر في فترة إعداد الطعام. درجة حرارة المكونات المستخدمة في إعداد الطعام لها تأثير كبير في فترة الطبخ. الكعك على سبيل المثال المستخدم فيه الزبدة المثلجة والجليب البارد والبيض يستغرق فترة أطول نسبياً للطبخ من الموجود فيها مواد بدرجة حرارة الغرفة. جميع الوصفات لإعداد الطعام في هذا الكتاب تقدم فترة تقريبية للطبخ. بشكل عام، ستجد أن الطعام يظل غير كامل الطبخ عند أسفله أو عند النهايات الدنيا لفترة الطبخ قد تحتاج أحياناً للطبخ فترة أطول قليلاً أكثر من الحد الأقصى المعطى في الكتاب تبعاً لتفضيلات الذوق الشخصية. الفلسفة الأساسية في هذا الكتاب أنه من الأفضل إعطاء وصفة محافظة بدلاً من إعطاء فترة طبخ زائدة عند الحاجة. الطعام المطبوخ فترة طويلة أكثر من اللزوم يتلف وغير قابل للاستخدام. بعض الوصفات خاصة للخبز والكعك والكاستارد يوصى برفع الطعام من الفرن قبل اكتمال طبخها. والسبب في ذلك أن الحرارة الداخلية للطعام ستستمر تنضجها بفعل الحرارة الموجودة في الأجزاء الخارجية والتي تنتقل تدريجياً إلى الأجزاء الداخلية. ستزداد مهارتك في إعداد الطعام مع مرور الوقت والحصول على الخبرة في إعداد وقت بدء الطبخ ووقت انتهائه.

كثافة المادة المطبوخة

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

ارتفاع المادة الغذائية

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

نسبة الرطوبة في المواد الغذائية

بما أن موجات المايكروويف تجذب إلى الرطوبة فإن المواد الغذائية شبه الجافة مثل تحمير اللحم أو الدجاج وبعض أنواع الخضراوات يجب رشها بقليل من الماء قبل طبخها أو تغليتها حتى تحتفظ بالبخار.

محتويات الطعام من العظام والدهون

العظام موصلة للحرارة والكميات الكبيرة من الدهون في المادة المطبوخة تجذب إليها موجات الطاقة. لذلك يجب الاعتناء جيداً عند وضع اللحوم والدجاج بعظامها وشحومها في الفرن حتى لا تنطبخ بدون تساوي في الاستواء أو تزيد سواء بعضها عن الآخر.

كمية الطعام

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

شكل المواد الغذائية

موجات المايكروويف تخترق حوالي ٢.٥ سم داخل المواد الغذائية: القسم الداخلي من المواد الغذائية السميكة تستوي مع انتقال الحرارة المولدة في الخارج إلى الداخل. وبعبارة أخرى فقط تستوي الطبقة الخارجية بسماك ٢.٥ سم فقط فعلياً بموجات المايكروويف بينما يستوي الباقي عند طريق التحول الحراري. ومن هنا فإن أسوأ شكل للمادة الغذائية المطبوخة هي الشكل المربع السميكة: تخترق الأطراف حتى قبل أن يسخن وسطها. أفضل أشكال المواد الغذائية للطبخ هي المستديرة بشكل حلقات والدائرية الرقيقة.

التغطية

تغطية الطعام تحدث الحرارة والبخار وتؤدي إلى طبخ الطعام أكثر سرعة. ويمكن استخدام غطاء أو فيلم خاص للمايكروويف مع أطرافه المنطوية لمنع شقه.

التحمير

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

التغطية بالورق المضاد للدهن

التغطية بالورق المضاد للدهن تمنع توليث الصحن وتساعد الطعام على الاحتفاظ بحرارته. وعندها قد يحدث تجفيف الطعام قليلاً لأنها تجعل الغطاء رخواً.

الترتيب والمسافات

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

أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف

الورق

الحاويات والصحون الورقية مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف شريطة أن تكون فترة الطبخ قصيرة وان تكون الاطعمة المنوي طبخها فيها قليلة الاحتواء على الدهون والماء. المناظف الورقية مناسبة أيضا للفاطعمة ووضعها في أسفل الصواني المنوي فيها طبخ المواد الدهنية. تجنب الاوراق الملونة لان اللون قد يتحلل. وبعض الاوراق التي تم إعادة دورتها قد تحتوي على مادة غير صافية قد تؤدي الى اشتعال أو احتراق أثناء استخدامها في فرن المايكروويف.

أكياس الطبخ البلاستيكية

إذا كانت مصنوعة خصيصا لعمليات الطبخ فانها آمنة الاستخدام في الفرن. ولكن تأكد ان تعمل شقا في الكيس حتى يخرج البخار. لا تستخدم اكياس البلاستيك العادية أبدا في فرن المايكروويف لانها ستذوب وتتمزق.

أواني فرن المايكروويف البلاستيكية

يوجد أنواع عديدة وأشكال مختلفة وأحجام متعددة من اواني الطبخ في المايكروويف. ومن المحتمل انك تستطيع استخدام ما لديك في فرن المايكروويف بدلا من شراء أواني جديدة.

الخزف والسيراميك والواني الحجرية :

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

تحذير

بعض الأواني التي تحتوي على نسبة عالية من الرصاص أو الحديد غير مناسبة للاستخدام كأواني طبخ في فرن المايكروويف. لا تبد فحص الأواني للتأكد من انها مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

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

موجات المايكروويف لا تخترق المعادن وإنما ترتد عنها - مثلما ترتد عن جدران فرن المايكروويف المعدنية - وتتسبب في تشكيل « أقواس » كهربائية تشبه الصواعق أو البرق. أواني الطبخ غير المعدنية المقاومة جدا للحرارة هي الأكثر أمنا للاستخدام في فرن المايكروويف. ولكن ربما يحتوي بعضها على مواد قد لا تكون مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف. إذا كان لديك شك في أي وعاء معين هناك وسيلة سهلة لمعرفة ما إذا كان يناسب للاستخدام في فرن المايكروويف. اختبار صلاحية الوعاء للاستخدام في فرن المايكروويف : ضع الاناء المطلوب بالقرب من كأس القياس الزجاجي المملوء بالماء داخل فرن المايكروويف. إذا سخن الماء بعد دقيقة واحدة بينمأ الوعاء ما زال باردا فإن استخدام الوعاء في فرن المايكروويف آمنة. ولكن إذا لم تتغير درجة حرارة الماء لكن الوعاء نفسه أصبح ساخنا فمعنى ذلك أن الوعاء نفسه يمتص موجات المايكروويف وليس مناسباً ولا آمناً للاستخدام في فرن المايكروويف. قد لديك الكثير من المواد في المطبخ التي يمكنك استخدامها الآن كمعدات للطبخ في فرن المايكروويف. اقرأ القائمة التالية بعناية:

الطباق الطعام

كثير من انواع الاطباق يمكن استخدامها في الفرن ؛ اذا كان لديك شك فانظر في دليل الارشادات من المنتج أو اختبار الطبق في الفرن بنفسك.

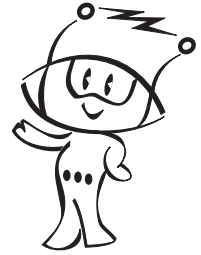
الواني الزجاجية

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

أواني الحفظ البلاستيكية

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

توفير الطاقة



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



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



أثناء عمل خاصية (موفر الطاقة), إذا أنت ضغطت على أي زر سوف يعمل.

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

قائمة إذابة الثلج التلقائية

اسحب اللحم تماما من تغطيته. ضع اللحم المفروم على صينية أمانية للمايكروويف. عند إنطلاق صفارات، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف، قلب اللحم المفروم واعد وضعه في فرن المايكروويف. اضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. عند نهاية البرنامج، اسحب اللحم المفروم من فرن المايكروويف، غطيه برقاقة معدنية وانتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة أو حتى تتم الإذابة تماما.

الصنف	الوزن	الأواني	التعليمات
اللحم المفروم	٠,٥ كجم	أواني خاصة للمايكروويف (صحن مسطح)	لحم مفروم قلب الطعام عن انطلاق صفارة. بعد الإذابة، انتظر لمدة ٥ - ١٥ دقيقة.

تذويب سريع

استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج من ٥.٠ كجم من اللحم المفروم ، الدجاج المقطوع والسماك المشوح بسرعة.
هذه الوظيفة تحتاج الى وقت الانتظار لإذابة الوسط. في المثال التالي، يمكنك أن تعرف كيفية إذابة ٥.٠ كجم من الدجاج المجمد.



فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات الإذابة :- اللحم والدجاج والسماك ؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج السريعة عدة مرات لاختيار أوضاع الضبط المختلفة.

اضغط على زر إيقاف/مسح.

فقس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة أية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



اضغط على زر **تذويب سريع** مرة.
(ضع ٥.٠ كجم من اللحم).



يبدأ الفرن بالتشغيل تلقائياً.

أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر **تشغيل** لإذابة الثلج.

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

دليل الإذابة الثلجية حسب الوزن

- * الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه لا بد من وضعه في الوعاء الأمانى لطاقة المايكروويف وضعه في الصينية الزجاجية بدون غطاء.
- * عند الحاجة، احجب المناطق القليلة اللحم أو الدجاجة برقاقة من الألومنيوم . هذا الأمر يحمي المناطق الرفيعة من تسخينها أثناء إذابة الثلج. تأكد من عدم ملامسة الرقاقة من الألومنيوم بالجدران في الفرن.
- * افضل المواد مثل المطحون من اللحم والمفروم منه والمقطوع من اللحم على قدر الإمكان.
- * عند انطلاق صفارة، قلب الطعام. وأزل الأجزاء المذابة.
- * واصل إذابة الأجزاء الباقية. بعد عملية إذابة الثلج، اترك حتى يذاب تماما.
- * على سبيل المثال، لا بد من ترك الوصلات من اللحم والدجاجة الكاملة لمدة ساعة واحدة على الأقل قبل الطهو.

الطعام	الأناء	حدود الوزن	الصنف
<p>اللحم</p> <p>اللحم المفروم ، شرائح اللحم ، مكعبات اللحم للمرق</p> <p>شرائح لحم خاصرة البقرة ، تشوية اللحم ، تشوية كفل البقرة ، بورغية لحم البقر والحمل المفروم ، تشوية الملف من اللحم ، شرائح اللحم (٢ سم)</p> <p>عند انطلاق صفارة، قلب الطعام.</p> <p>بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة.</p> <p>الدجاجة</p> <p>الدجاجة الكاملة، الأرجل، الصدر ، صدر الدجاجة</p> <p>التركيبية (أقل من ٢ كجم). عند انطلاق صفارة، قلب الطعام.</p> <p>بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ٢٠-٣٠ دقيقة.</p> <p>السماك</p> <p>شرائح لحم البقر، والدجاجة الكاملة ، الأسماك</p> <p>عند انطلاق صفارة، قلب الطعام.</p> <p>بعد إذابة الثلج، انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.</p>	وعاء مناسب للمايكروويف (صحن ، طبق)	٤,٠ - ٠,١ كجم	لحوم (dEF1) دجاج (dEF2) سمك (dEF3)
شرائح الخبز ، كعكة الشعر، الباغيتيه... الخ.	فوطية ورقية أو صحن مسطح	٠,١ - ٠,٥ كجم	خبز (dEF4)

تذويب تلقائي

بالنسبة لدرجة الحرارة وكثافة الاطعمة المختلفة، نوصي بأنك تفحض الطعام قبل البدء بالطبخ. خذ بالعناية الخاصة في الوصلات الكبيرة من اللحم والدجاج. ولا بد من عدم إذابة الثلج في بعض الاطعمة قبل الطبخ. على سبيل المثال يتم طبخ الاسماك بسرعة أكثر أحيانا في حالة ان طبخ الاسماك التي لا تزال مجمدة قليلا. وبرنامج الخبز مناسب لإذابة الاجزاء الصغيرة من الخبز مثل رغيف صغير من الخبز. هذه العملية تحتاج الى وقت الانتظار حتى تتم إذابة وسط الطعام. في المثال التالي، يعرف كيفية إذابة ١,٤ كجم من الدجاج المجمد.

1 اضغط على زر إيقاف/مسح.

قس وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. تأكد من إزالة اية رابطة أو ملفوف؛ ثم ضع الطعام في الفرن واغلق باب الفرن.



2 اضغط على زر **تذويب تلقائي** مرتين لاختيار برنامج إذابة الثلج **دجاج**. وعندها تظهر "def2" في زجاج العرض.

AUTO DEFROST تذويب تلقائي

** 00 AUTO	1. Meat لحم	2. Poultry دجاج
	3. Fish سمك	4. Bread خبز

3 ادخل وزن الطعام المجمد الذي تريد إذابة ثلجه.

اضغط على زر الأكثر أربع عشرة مرة لإدخال ١,٤ كجم.

Time/Weight
وقت / الوزن

4 اضغط على زر تشغيل.



فرن المايكروويف له ثلاثة مستويات الإذابة :- اللحم والدجاج والسمك والخبز؛ كل صنف للإذابة له مستويات الطاقة المختلفة. اضغط على زر إذابة الثلج التلقائية عدة مرات لاختيار مستويات الطاقة المختلفة.

الصنف اضغط على زر تذويب تلقائي

لحم	مرة
دجاج	مرتين
سمك	٣ مرات
خبز	٤ مرات

أثناء إذابة الثلج، تنطلق « صفارة » من الفرن عند فتح باب الفرن، واقلب الطعام وافصله للتأكد من إذابة الثلج بالتساوي. ازل أي أجزاء تم إذابة ثلجها أو أحجبها لإذابة الثلج لها ببطء. بعد التأكد من إغلاق باب الفرن اضغط على زر تشغيل لإذابة الثلج.

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

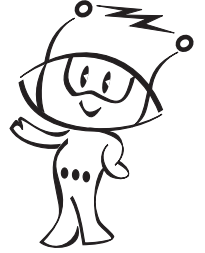
التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفتنة
<p>المكونات</p> <p>2 كوب أرز خامة</p> <p>1 كوب أوراد دال (أبيض)</p> <p>ملح لإعطاء الطعم</p> <p>١ ملعقة كبيرة زيت للتزييت</p> <p>ماء للخلط</p> <p>مقدار ضئيل من الباكينج صودا</p> <p>1. انقعي الأوراد دال والأرز كل على حدة في الماء لمدة ساعة (1) إلى ساعتين (2).</p> <p>2. بعد الوقت المحدد، اطحن المكونات المنقوعة في خلاط للحصول على عجينة ذات قوام ناعم.</p> <p>3. أضيفي 100 ملي ماء واخلطي.</p> <p>4. صبي الخليط في الوعاء الزجاجي الصغير المدهون بالزيت بنسبة 20 جم لكل إدي.</p> <p>5. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p>	الغرفة	وعاء زجاجي صغير	5 قطع	الإدلي (Oc-4)

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

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفتة
<p>المكونات</p> <p>400 جم صدور دجاج مقطعة إلى قطع كبيرة 1/4 كوب زيت زيتون 2 بصلات مفرومة 4 فصوص ثوم مطحون 1 جذر زنجبيل مقشر 1 عود قرفة 2 حبة فلفل أحمر مجفف 1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم 400 جم صلصة طماطم 1/2 كوب ماء أو مرقة 1/2 كوب زيادي سادة 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون ملح وفلفل لإعطاء نكهة</p> <p>1. أضيفي كل المكونات في وعاء عميق وكبير واخلطي جيداً. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم. 2. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبي مرتين على الأقل خلال الطهي.</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	1.5 كجم	دجاج بالكاري (Oc-1)
<p>المكونات</p> <p>1 قدر من ورق العنب 200 جم أرز مطبوخ 500 جم لحم بقرى مفروم 1 بصلة، مفرومة ملح وفلفل لإعطاء نكهة 1/2 كوب ماء 1/2 كوب كريمة لاذعة</p> <p>1. أضيفي الأرز المطهي واللحم البقري المفروم والبصل والملح والفلفل في وعاء واخلطها جيداً. 2. ضعي ورق العنب على سطح مستوي وضعي 1.5 ملعقة مملونة من خليط الأرز في وسط الورقة. لفي الورقة على خليط الأرز. 3. ضعي كل الأوراق الملفوفة في صفوف في وعاء عميق وكبير وأضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء من البلاستيك. 4. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. 5. بعد الطهي، قدميها مع الكريمة اللاذعة أو حسب الطلب.</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف	1.0 كجم	الدولما (Oc-2)

القائمة العربية

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر القائمة العربية مرة.



اضغط على زر تشغيل.

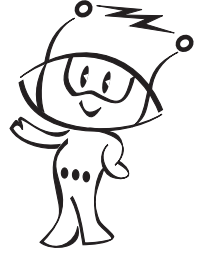


التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفتة
<p>المكونات</p> <p>4 حبات طماطم متوسطة ملح وفلفل لإعطاء نكهة 400 جم لحم بقري مفروم 1/2 كوب من قطع الخبز 2 فص ثوم مطحون 1 ملعقة كبيرة مستردة ديجون 1 ملعقة كبيرة خضار مجفف 1 ملعقة كبيرة جبن بارميزان</p> <p>1. قطعي الأجزاء العلوية من حبات الطماطم على شكل قبعات وقومي بإزالة البذر، مع الانتباه لعدم ثقب اللحم أو الجلد. بعدئذ تبلي كل حبة طماطم بالملح والفلفل. 2. أضيفي بقية المكونات في وعاء، واخلطي جيدًا. 3. احشي حبات الطماطم بخليط اللحم البقري واستبدلي القبعات. 4. ضعي حبات الطماطم المحشوة في طبق وقومي بتغطيتها باستخدام شريط بلاستيك. 5. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p>	الغرفة	طبق آمن للاستخدام في الميكروويف	1.2 كجم	طماطم محشوة (Sc-3)
<p>المكونات</p> <p>1 بصلة مقطعة إلى قطع كبيرة 1 حبة باذنجان مقطعة إلى قطع كبيرة 1 حبة قرع صيفي مقطعة إلى قطع كبيرة 1 حبة فلفل حلون ملون مقطعة إلى قطع كبيرة 3 حبات طماطم مقطعة 1 ملعقة كبيرة معجون طماطم 2 فصوص ثوم مطحون 1 ملعقة كبيرة خضار طازج مقطع 2 ملعقة كبيرة خل 1 ملعقة صغيرة سكر ملح وفلفل لإعطاء نكهة</p> <p>1. أضيفي كل المكونات في وعاء عميق وكبير واخلطي جيدًا. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم. 2. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبي مرتين على الأقل خلال الطهي.</p>	الغرفة	طبق آمن للاستخدام في الميكروويف	1.5 كجم	الراتاتوي (Sc-4)

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

القائمة الأوروبية

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر القائمة الأوروبية مرة.



اضغط على زر تشغيل.



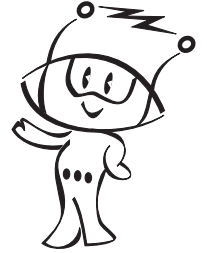
التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفتنة
<p>مكونات ماء النقع</p> <p>1/2 كوب أرز قصير (66 جم)</p> <p>600 جم حليب</p> <p>قليل من الملح</p> <p>1/4 كوب سكر حبيبي</p> <p>2 - 3 ملاعق صغيرة ماء ورد</p> <p>1/2 ملعقة صغيرة هال مطحون</p> <p>عسل للتقديم، اختياري</p> <p>1. اخلطي كل المكونات في وعاء كبير. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.</p> <p>2. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p> <p>3. عند سماع صوت الصفارة، قلبيه.</p>	الغرفة	الرف على طبق التقطير	0.7 كجم	بودنغ الأرز (Ac-4)

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

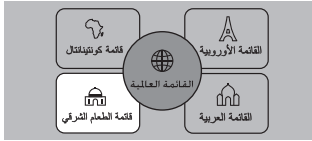
الفتنة	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	التعليمات																									
ورق العنب (Ac-1)	1 كجم	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	الغرفة	<p>المكونات</p> <p>1 قدر من ورق العنب 2 بصلات كبيرة، جيدة التقطيع 1/5 كوب زيت زيتون 1 فص ثوم مطحون 1 حبة طماطم مقطعة 1 كوب عصير ليمون 1 ملعقة كبيرة معجون طماطم ملح طعام فلفل أسود طازج مطحون 1 كوب أرز أبيض 1/2 كوب ماء 1/4 كوب شبت مفروم</p> <p>1. اطيهي البصل والثوم والطماطم ومعجون الطماطم وعصير الليمون في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً حتى تأخذ اللون البني الفاتح. 2. أضيفي الأرز المطهي وخليط الخضروات والملح والفلفل في وعاء واخليطها جيداً. 3. ضعي ورق العنب على سطح مستوي وضعي 1.5 ملعقة مملوثة من خليط الأرز في وسط الورقة. لفي الورقة على خليط الأرز. 4. ضعي كل الأوراق المملوثة في صفوف في وعاء عميق وكبير وأضيفي الماء. غطيه باستخدام غطاء من البلاستيك. 5. ضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. 6. بعد الطهي، قدميها مع الكريمة اللاذعة أو حسب الطلب.</p>																									
أرز بالزعفران (Ac-2)	0.1 إلى 0.4 كجم	وعاء آمن الاستخدام في الميكروويف (قدر زجاجي عميق)	الغرفة	<table border="1"> <tr> <td>أرز</td> <td>0.1 كجم</td> <td>0.2 كجم</td> <td>0.3 كجم</td> <td>0.4 كجم</td> </tr> <tr> <td>ماء</td> <td>250 مللي</td> <td>500 مللي</td> <td>750 مللي</td> <td>1000 مللي</td> </tr> <tr> <td>زيت (سائل)</td> <td>1 ملعقة كبيرة</td> <td>2 ملاعق كبيرة</td> <td>3 ملاعق كبيرة</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ماء الزعفران</td> <td>1 ملعقة صغيرة</td> <td>2 ملاعق صغيرة</td> <td>3 ملاعق صغيرة</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ملح</td> <td></td> <td colspan="3">لإضافة النكهة</td> </tr> </table> <p>1. اغسلي الأرز وانقعيه. أضيفي الأرز والماء والملح والزيت والسائل وماء الزعفران في إناء زجاجي عميق واخليط. 2. لا تقومي بالتغطية لتبخير الماء بالكامل. ضعي الطعام في الفرن. 3. عند سماع صوت صفارة، قلبي الأرز ثم غطيه بالغطاء. اضغطي على زر بدء التشغيل لمتابعة الطهي. 4. بعد الطهي، قلبها واتركها مغطاة لمدة 5 دقائق.</p>	أرز	0.1 كجم	0.2 كجم	0.3 كجم	0.4 كجم	ماء	250 مللي	500 مللي	750 مللي	1000 مللي	زيت (سائل)	1 ملعقة كبيرة	2 ملاعق كبيرة	3 ملاعق كبيرة		ماء الزعفران	1 ملعقة صغيرة	2 ملاعق صغيرة	3 ملاعق صغيرة		ملح		لإضافة النكهة		
أرز	0.1 كجم	0.2 كجم	0.3 كجم	0.4 كجم																									
ماء	250 مللي	500 مللي	750 مللي	1000 مللي																									
زيت (سائل)	1 ملعقة كبيرة	2 ملاعق كبيرة	3 ملاعق كبيرة																										
ماء الزعفران	1 ملعقة صغيرة	2 ملاعق صغيرة	3 ملاعق صغيرة																										
ملح		لإضافة النكهة																											

قائمة الطعام الشرقي

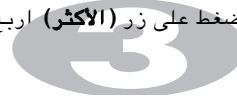
اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر قائمة الطعام الشرقي مرتين .



اضغط على زر (الأكثر) اربع مرات لإدخال ٤ .٠ كجم.



اضغط على زر تشغيل.

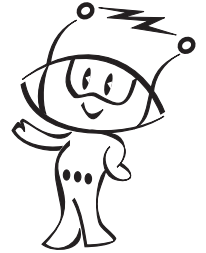


التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفئة
<p>المكونات</p> <p>وجبة ذرة 250 جم (يمكن استخدام الخبز الأبيض أيضاً)</p> <p>300 ملي ماء مغلي</p> <p>ملح لإعطاء الطعم</p> <p>1. ضعي كل المكونات في وعاء عميق وكبير. قلبي باستخدام شوكة أو ملعقة خشبية للحصول على قوام متمتت.</p> <p>2. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم. وضعي الطعام في الفرن. واختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p> <p>3. عند سماع صوت الصفارة، قلبيه.</p> <p>قد تحتاجي إلى التقليب مرة أخرى خلال الطهي لمنع التكتل.</p> <p>4. بعد الطهي، قلبي على فترات لمنع التكتل.</p> <p>5. اتركيه مغطى لمدة 2 دقائق.</p> <p>قدميها مع أي وجبة رئيسية، أو مع المرق السميك القوام.</p>	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	0.6 كجم	مهروس الذرة (Cc-4)

التعليمات	درجة حرارة الطعام	أدوات المطبخ	حد الوزن	الفتنة																									
<p>المكونات</p> <table border="1"> <tr> <td>0.4 كجم</td> <td>0.3 كجم</td> <td>0.2 كجم</td> <td>0.1 كجم</td> <td>أرز</td> </tr> <tr> <td>600 ملي</td> <td>450 ملي</td> <td>300 ملي</td> <td>150 ملي</td> <td>مرق (لحم أو خضروات)</td> </tr> <tr> <td>3 ملعقة كبيرة</td> <td>2 ملعقة كبيرة</td> <td>1 ملعقة كبيرة</td> <td></td> <td>زيت نباتي</td> </tr> <tr> <td>2 بصلة</td> <td>1 بصلة</td> <td>1/2 بصلة</td> <td></td> <td>بصل</td> </tr> <tr> <td>6 ملاعق صغيرة</td> <td>3 ملاعق صغيرة</td> <td>1.5 ملعقة صغيرة</td> <td></td> <td>معجون طماطم</td> </tr> </table> <p>بعض الفلفل الأخضر، منزوع البذر ومفروم</p> <p>1. اطيهي البصل والفلفل ومعجون الطماطم في مقلاة مدهونة بالزيت قليلاً حتى تأخذ اللون البني الفاتح.</p> <p>2. ضعي خليط الطماطم المطهي في وعاء عميق وكبير وأضيفي الأرز والماء. وقومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.</p> <p>3. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. قلبي مرتين على الأقل خلال الطهي.</p>	0.4 كجم	0.3 كجم	0.2 كجم	0.1 كجم	أرز	600 ملي	450 ملي	300 ملي	150 ملي	مرق (لحم أو خضروات)	3 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة	1 ملعقة كبيرة		زيت نباتي	2 بصلة	1 بصلة	1/2 بصلة		بصل	6 ملاعق صغيرة	3 ملاعق صغيرة	1.5 ملعقة صغيرة		معجون طماطم	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	0.1 إلى 0.4 كجم	أرز الجولوف (Cc-2)
0.4 كجم	0.3 كجم	0.2 كجم	0.1 كجم	أرز																									
600 ملي	450 ملي	300 ملي	150 ملي	مرق (لحم أو خضروات)																									
3 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة	1 ملعقة كبيرة		زيت نباتي																									
2 بصلة	1 بصلة	1/2 بصلة		بصل																									
6 ملاعق صغيرة	3 ملاعق صغيرة	1.5 ملعقة صغيرة		معجون طماطم																									
<p>المكونات</p> <table border="1"> <tr> <td>1.0 كجم</td> <td>0.75 كجم</td> <td>0.5 كجم</td> <td></td> <td>كسافا أو بطاطا بيضاء</td> </tr> <tr> <td>2 كوب</td> <td>1 كوب</td> <td>1 كوب</td> <td></td> <td>ماء</td> </tr> </table> <p>2 ملاعق صغيرة زبدة</p> <p>ملح وفلفل</p> <p>1. ضعي البطاطا غير المقشرة أو الكسافا في وعاء كبير، وصبي الماء. وقومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم.</p> <p>2. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي.</p> <p>3. جففي البطاطا أو الكسافا ودعيها تبرد.</p> <p>4. قشري البطاطا أو الكسافا، وقطعيها إلى قطع كبيرة وضعيها في وعاء كبير مع الزبدة والملح والفلفل.</p> <p>5. اهرسيها باستخدام هراسة بطاطس حتى يصبح القوام سلس جداً.</p> <p>6. ضعي الفوفو في وعاء خدمة كبير. بللي يدك بالماء، وقدميها في شكل كرة كبيرة. يمكنك أيضاً أن تقومي بعمل كرات أصغر حجماً للتقديم بشكل فردي.</p>	1.0 كجم	0.75 كجم	0.5 كجم		كسافا أو بطاطا بيضاء	2 كوب	1 كوب	1 كوب		ماء	الغرفة	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	0.5 إلى 1.0 كجم	الفوفو (Cc-3)															
1.0 كجم	0.75 كجم	0.5 كجم		كسافا أو بطاطا بيضاء																									
2 كوب	1 كوب	1 كوب		ماء																									

الفتة	حد الوزن	أدوات المطبخ	درجة حرارة الطعام	التعليمات											
الكسكس (Cc-1)	0.1 إلى 0.4 كجم	وعاء آمن الاستخدام في فرن الميكروويف	الغرفة	المكونات											
				<table border="1"> <tr> <td>كسكس</td> <td>0.1 كجم</td> <td>0.2 كجم</td> <td>0.3 كجم</td> <td>0.4 كجم</td> </tr> <tr> <td>ماء</td> <td>120 ملي</td> <td>240 ملي</td> <td>360 ملي</td> <td>480 ملي</td> </tr> <tr> <td>زبدة</td> <td>1 ملعقة كبيرة</td> <td colspan="2">2 ملعقة كبيرة</td> <td>3 ملعقة كبيرة</td> </tr> </table>	كسكس	0.1 كجم	0.2 كجم	0.3 كجم	0.4 كجم	ماء	120 ملي	240 ملي	360 ملي	480 ملي	زبدة
كسكس	0.1 كجم	0.2 كجم	0.3 كجم	0.4 كجم											
ماء	120 ملي	240 ملي	360 ملي	480 ملي											
زبدة	1 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة		3 ملعقة كبيرة											
				<p>خليط خضروات</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. صبي الماء والزبدة في وعاء كبير واخلطي جيداً. قومي بتغطيته بشريط بلاستيك مخرم. 2. ضعي الطعام في الفرن. اختاري القائمة واضغطي على بدء التشغيل للطهي. 3. بعد الطهي، أخرجي الوعاء من الفرن وقومي بتغطيته، واتركيه يبرد لمدة 15 إلى 20 دقيقة. 4. استخدم شوكة في نفش الكسكس واخلطيه مع بعض من صلصة الخضروات. <p>*خليط خضروات</p> <p>15 حبة بصل صغيرة أو 2 كوب من شرائح البصل علبة حمص 15 أونصة 2 حبة بطاطس كبيرة مسلوقة مقطعة إلى مكعبات 1 ثمرة جزر مقطعة إلى شرائح 1/2 كوب كزبرة مفرومة 1/4 كوب بقودونس مفروم 2 ملعقة كبيرة ثوم مفروم 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب 1/2 ملعقة صغيرة ملح 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود 2 علب صلصة طماطم 1 مكعب مرقة دجاج 1.5 كوب ماء 2 ملاعق كبيرة زبدة</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. اطهي البصل والزبدة لمدة 5 دقائق حتى تأخذ لون الكراميل. 2. اضيفي الجزر وحبوب الحمص واطهي لمدة 5 دقائق أخرى، واضيفي الثوم والكزبرة والبقودونس والبطاطس و1/2 ملعقة صغيرة ملح واخلطي الخضروات. 3. ضعي صلصة الطماطم و1.5 كوب ماء في وعاء كبير 4 كوارتات وارفعيها على نار هادئة. 4. اضيفي التوابل والبهارات إلى الصلصة ثم اضيفي خليط الخضروات إلى صلصة الطماطم واتركيها على نار هادئة لمدة 10 دقائق إلى 12 دقيقة. 											

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر قائمة كونتينانتل مرة.



اضغط على زر (الأكثر) خمس مرات لإدخال ٠,٦ كجم.



اضغط على زر تشغيل.



التشغيل السريع

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

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر تشغيل اربع مرات لاختيار الطبخ لمدة دقيقتين على الطاقة العالية.
القرن يبدأ بالطبخ قبل انتهاء الضغط الرابع.



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



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

الطبخ على خطوتين

في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية طبخ بعض الأطعمة على خطوتين. يتم طبخ الطعام على الخطوة الأولى لمدة ١١ دقيقة على الطاقة العالية ويتم الطبخ على الخطوة الثانية لمدة ٣٥ دقيقة على ٤٠٪ الطاقة.

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ١.

اضغط على زر الطاقة مرة لاختيار الطاقة العالية.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.



اضبط الطاقة ووقت الطبخ للخطوة ٢.

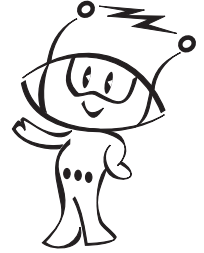
اضغط على زر الطاقة مرة لاختيار ٤٠٪ طاقة.

اضغط على زر ١٠ دقائق مرة.

اضغط على زر ١ دقيقة واحدة مرة.



اضغط على زر تشغيل.



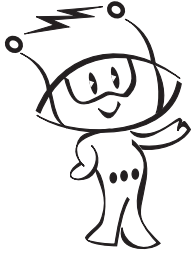
أثناء الطبخ على الخطوتين ، يمكنك فتح باب الفرن وفحص الطعام. اغلق باب الفرن واضغط على زر تشغيل ويستمر الطبخ على الخطوتين.

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

لإلغاء البرنامج، اضغط على زر إيقاف/مسح مرتين.

مستوى طاقة المايكروويف

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



الاستخدام	قوة الخروج	مستوى الطاقة
<ul style="list-style-type: none"> • تغلية الماء • تحمير لحم البقرة المفروم • طبخ قطع من الدجاج، السمك، الخضراوات • طبخ اللحم المقطوع سهل المضغ 	٪١٠٠	العالي
<ul style="list-style-type: none"> • إعادة جميع انواع من الاطعمة • تشوية اللحم والدجاج • طبخ الفطر والمحار • طبخ الاطعمة المحتوية على الجبن والبيضات 	٪٨٠	المتوسط العالي
<ul style="list-style-type: none"> • خبز الكعك العادي والكعكة المسطحة المدورة • اعداد البيضيات • طبخ كاستارد • إعداد الأرز، الحساء 	٪٦٠	المتوسط
<ul style="list-style-type: none"> • اذابة الثلج من جميع الانواع من الاطعمة • إذابة الزبدة والشوكولات • طبخ اللحم المقطوع عسير المضغ الأقل 	٪٤٠	الاذابة المتوسط المنخفض
<ul style="list-style-type: none"> • تليين الزبدة والجبنة • تليين الايسكريم • تكثير خميرة في العجين 	٪٢٠	المنخفض

الطبخ بطاقة المايكروويف

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

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

اضغط على زر إيقاف/مسح.



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

اضغط على زر الطاقة مرتين لاختيار طاقة ٨٠٪. عندها يظهر "560" على العرض.

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

اضغط على زر تشغيل.

تشفيل
START
Q-START
تشغيل سريع

إيقاف
STOP
CLEAR
إلغاء
موفر الطاقة
ECO ON

POWER | QUICK DEFROST | CLOCK
الطاقة | تجميد سريع | الساعة

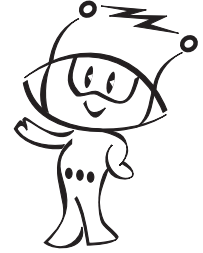
10 min. | 1 min. | 10 sec.
10 دقائق | 1 دقيقة | 10 ثواني

تشفيل
START
تشغيل سريع

إيقاف
STOP
CLEAR
إلغاء
موفر الطاقة
ECO ON

الطاقة	زر طاقة	اضغط على
العالي	700W	١٠٠٪
المتوسط العالي	560W	٨٠٪
المتوسط	420W	٦٠٪
الازابة	280W	٤٠٪
المتوسط المنخفض	140W	٢٠٪

إغلاق الأطفال



1 اضغط على زر إيقاف/مسح.



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



ويتلاشى الوقت من العرض في حالة ضبط الساعة.

3 ويبقى س "L" على العرض لمعرفة ضبط إغلاق الأطفال.

L

4 لإلغاء وظيفة إغلاق الأطفال، ابق ضاغطا على زر إيقاف/مسح حتى يتلاشى "L"، وعند رفع اليد من الزر تنطلق صفارة.

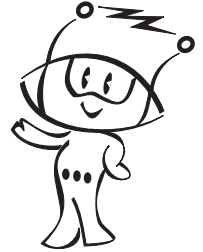


كيفية ضبط الساعة

يمكنك ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.
في المثال التالي، يمكنك ان تعرف كيفية ضبط الساعة لوقت 14:35 بعد الظهر عند استخدام ٢٤ ساعة.
تأكد من أنك تزيل جميع التغليف من الفرن.

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

اضغط على زر إيقاف/مسح.



اضغط على زر الساعة مرة.

(إذا أردت استخدام الساعة بنظام ١٢ ساعة، اضغط على زر الساعة مرة واحدة.)

إذا أردت تغيير هذا الاختيار بعد ضبط الساعة، افصل قابس الفرن من مخرج التيار واوصله اليه مرة أخرى.)

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

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

إذا ضغطت على زر (١٠ دقائق/١ دقيقة/١٠ ثوان) وبقيت الضغط، يزيد الوقت بسرعة.

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

اضغط على زر الساعة لضبط الساعة.

وتبدأ الساعة بالعد.

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

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

٥ املأ وعاء أمانى الاستخدام في الفرن بـ ٣٠٠ مللتر من الماء. ضعه فوق الصينية الزجاجية واغلق باب الفرن بإحكام. إذا كانت لديك شكوك بنوع الأنوية التي يمكن استخدامها في الفرن. راجع ص ٣٧ .



٦ اضغط على زر التشغيل



ست مرات
لتنظيف
فترة الطبخ
ثلاث دقائق
ستسمع .

صفرة كل مرة تضغط فيها
الزر. سيبدأ الفرن
بالعمل قبل انتهاء الضغط
السادس.
لا تنزع من ذلك.

٧ شاشة العرض ستبدأ العد التنازلي ثلاث دقائق. وعندما تصل الى صفر ستنتقل صفارة ثلاث مرات. افتح باب الفرن وافحص درجة حرارة الماء. إذا كان الفرن قد عمل جيداً سيكون الماء دافئاً. احترس عند رفع الأثناء لأنه قد يكون ساخناً.

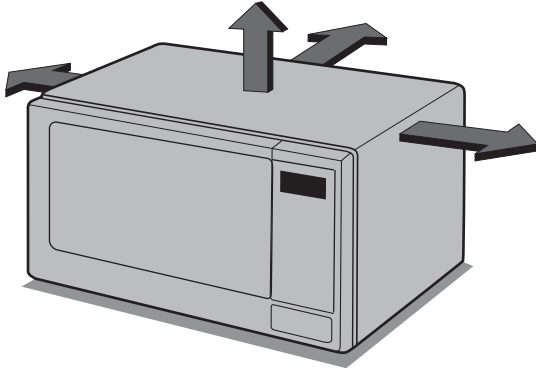


جهاز الفرن الآن تم تركيبه

إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن

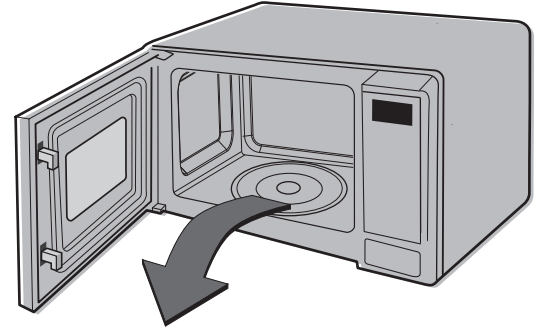
عند اتباع الخطوات الأساسية التالية ستتمكن من اختبار تشغيل الفرن بالشكل الصحيح. الرجاء الأهتمام جيدا بتعليمات مكان تركيب الفرن. عند فتح صندوق الكرتون تأكد من رفع كافة القطع الملحقة بالفرن وغيرها. تأكد أن الفرن غير مكسور أو مضرور أثناء نقل الجاه

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

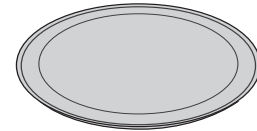


هذا الفرن يجب عدم استخدامه للأغراض التجارية.

١ اخرج الفرن من صندوق الكرتون وضعه على سطح مستوي.



صينية زجاجية



حلقة دورانية



تعليمات السلامة الهامة

يُرجى قراءة التعليمات بعناية والاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل. اقرئي واتبعي كافة التعليمات قبل استخدام الفرن لتفادي خطر الاشتعال أو الصعق الكهربائي أو الإصابة الجسدية، ولتخاشي التسبب بأضرار نتيجة استخدام الفرن. لا يُعطي هذا الدليل كافة الحالات المحتمل حدوثها. اتصلي دائماً بوكيل الخدمات أو المصنّع عند مواجهتك لمشكلات يصعب عليك فهمها.

تنبيه



- 37 لا تضيئي شيئاً أعلى المنتج (كتاب، صندوق ... إلخ). قد ترتفع درجة حرارة المنتج أو يشتعل الجسم أو يسقط مما يتسبب بإصابة جسدية.
- 38 لا يُسمح باستخدام الأوعية المعدنية الخاصة بحفظ الأطعمة والمشروبات أثناء الطهي باستخدام المايكروويف.
لا ينطبق هذا الشرط في حال ما إذا حددت الجهة المصنعة حجم وشكل الأوعية المعدنية المناسبة للطهي بالمايكروويف.

تعليمات السلامة الهامة

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

اقرئي واتبعي كافة التعليمات قبل استخدام الفرن لتفادي خطر الاشتعال أو الصعق الكهربائي أو الإصابة الجسدية، ولتحاشي 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.

تنبيه



22 الميكرويف مخصّص 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 تتركي 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 تؤذي 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 مؤهل مماتل 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 تضرر 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 "لتنظيف الفرن الخاص بك"

34 وفقاً لمتطلبات التركيب، وإلا فإن هناك تأثير للحرارة وعرضة للخطر.

35 لا ينبغي استخدام التنظيف بالبخار

36  احذري، سطح ساخن.

عند استخدام هذا الرمز، فهذا يعني أنّ الأسطح عرضة لأن تُصبح ساخنة أثناء الاستخدام.

تعليمات السلامة الهامة

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

أقرئي وأتبعي كافة التعليمات قبل استخدام الفرن لتفادي خطر الاشتعال أو الصعق الكهربائي أو الإصابة الجسدية، ولتحتاشي التسبب بأضرار نتيجة استخدام الفرن. لا يُعطي هذا الدليل كافة الحالات المحتملة حدوثها. اتصلي دائماً بوكيل الخدمات أو المصنّع عند مواجهتك لمشكلات يصعب عليك فهمها.

تنبيه



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 تأكدي 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 المقشّر. لا يجوز تسخين البيض غير المقشّر أو البيض المسلوق في الميكروويف، فقد ينفجر حتى بعد الانتهاء من التسخين في الميكروويف.

• سيزداد الضغط داخل البيض ويؤدي إلى انفجاره.

14 لا تجربي 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 اللهب.

• قد يتسبب ذلك بإحداث أضرار جسيمة كالحرق أو الصعق الكهربائي.

16 عند تسخين أو طهي الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، راقبي الفرن وتفقدية باستمرار فيهي قابلة للاشتعال.

• قد ينسكب الطعام نتيجة احتمال تردي 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 وتأكدي من أنها ليست ساخنة قبل تنظيفها.

• قد تُصبح ساخنة، مما قد يعرضك لخطر الحرق ما لم ترتدي قفازات الفرن السمكية.

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 خطيرة.

19 استخدمي فقط مسبار الحرارة الموصى به لهذا الفرن.

• لا يُمكنك التأكد من دقّة درجة الحرارة باستخدام مسبار حرارة غير مناسب.

• لا يحتوي هذا الطراز على مرفق لاستخدام مسبار الحرارة.

20 هذا الجهاز مخصص للاستخدام داخل التطبيقات المنزلية والمشابهة مثل:

• مناطق المطبخ المخصصة للموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛

• البيوت الزراعية؛

• بواسطة النزلاء في الفنادق والشقق الفندقية وغيرها من البيئات السكنية؛

• النزلاء في البيئات الفندقية بشكل عام.

21 هذا الجهاز غير مصمّم لاستخدام الأطفال دون سن الثامنة والضعاف بدنياً أو عقلياً أو حسيّاً أو

لاستخدام الأشخاص الذين تتقصهم المعرفة والخبرة دون إشراف أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الفرن بطريقة آمنة وفهمهم لمخاطر الاستخدام غير الصحيح. يجب ألا يعيّن الأطفال

بالجهاز. لا يجوز القيام بأعمال التنظيف والصيانة الخاصة بالمستخدم من قبل الأطفال دون سن الثامنة ودون إشراف.

تعليمات السلامة الهامة

يُرجى قراءة التعليمات بعناية والاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل.
أقرني واتبعي كافة التعليمات قبل استخدام الفرن لتفادي خطر الاشتعال أو الصعق الكهربائي أو الإصابة الجسدية،
ولتجنب 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

قد يؤدي ذلك إلى خطر التعرّض لطاقة موجات دقيقة مفرطة.

11 في حال تضرّر الباب أو أقفال الباب، يجب عدم تشغيل الفرن حتّى إصلاحها من قبل فني مختص.

12 الفرن مزود بسلك توصيل أو منفذ كهربائي محمول، يجب توصيل وصلة السلك بالمنفذ الكهربائي المحمول بطريقة تحول دون تعرّضه لردّاذ أو رطوبة.

13 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.

14 سيخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء استخدام الفرن، وبالتالي يجب تجنّب لمس الأجزاء الساخنة، وإبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات عنه ما لم يخضعوا للإشراف المستمر.

15 يسخن الجهاز أثناء استخدامه، وبالتالي يجب تجنّب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.

16 لا تستخدم منظفات الكشط القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة في تنظيف الباب الزجاجي للفرن؛ فقد تتسبب في خدش السطح، مما قد يؤدي إلى تكسر الزجاج.

تنبيه

1 لا يمكنك تشغيل الفرن والباب مفتوح لاحتواء آلية الباب على قفل أمان. تفادي العبث بقفل الأمان.

قد يؤدي ذلك إلى خطر التعرّض 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 الامامية للفرن والباب أو تسمحى بترامق بقايا الطعام أو المنظف على الأسطح العازلة.

قد يؤدي ذلك إلى خطر التعرّض 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؛

* تجنّبي استخدام أوعية مسطحة الجوانب بعنق ضيق.

* لا تسخينها أكثر من اللازم.

* حرّكي السائل قبل وضع الوعاء في الفرن وأعيدي تحريكها مجدداً في منتصف زمن الطهي.

* بعد التسخين، دعي الوعاء داخل الفرن لوقت قصير وحركيه أو رجيه مجدداً بحذر، وتأكد من درجة حرارة السائل قبل استهلاكه لتفادي الإصابة بحروق (لا سيما، محتويات زجاجات الرضاعة وعبوات أطعمة الأطفال).

احذري عند التعامل مع الوعاء. قد يصل تسخين المشروبات بالميكروويف إلى درجات تتجاوز

الغليان دون تكوّن فقاعات، وبالتالي يجب تحوّل الحذر عند التعامل مع الوعاء.

5 يحتوى الفرن على منفذ للبخار في الأعلى أو الأسفل أو الجوانب. لا تسدّي هذا المنفذ.

قد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالفرن أو إلى نتائج طهي سيئة.

6 لا تشغلي الميكروويف وهو فارغ. من الأفضل أن تتركي 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 طعيمات معدنية (كالذهب أو الفضة). تخلّصي دائماً من أربطة الأسلاك المعدنية. تحققى من أنّ الأواني آمنة للاستخدام في الميكروويف قبل استخدامها.

9 لا تستخدم منتجات الورق المعاد تدويره.

قد تحتوي على شوائب يمكن أن تشتعل و/أو تحترق عند استخدامها في الطهي.

تعليمات السلامة الهامة

يرجى قراءة التعليمات بعناية والاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل. افقرني واتبعي كافة التعليمات قبل استخدام الفرن لتفادي خطر الاشتعال أو الصعق الكهربائي أو الإصابة الجسدية، ولتحتاشي التسبب بأضرار نتيجة استخدام الفرن. لا يُعطي هذا الدليل كافة الحالات المحتمل حدوثها. اتصلي دائماً بوكيل الخدمات أو المصنّع عند مواجهتك لمشكلات يصعب عليك فهمها.

هذا هو رمز التنبيه المتعلق بالسلامة. ينبهك هذا الرمز بالمخاطر المحتملة التي يمكن أن تقتلك أو تصيبك أنت والأخرين. سيتبع جميع رسائل السلامة رمز التنبيه المتعلق بالسلامة أو إما كلمة "تحذير" أو "تنبيه". تعنى هذه الكلمات:



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



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



4 قد تسخن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء استخدام الفرن، وبالتالي يجب إبعاد الأطفال عنه.
⦿ قد يصابوا بحروق.

5 يجب عدم تسخين السوائل وغيرها من الأطعمة في عبوات مختومة، فهي عرضة للانفجار. أزيل الغلافي البلاستيكي عن الأطعمة قبل الطهي أو إذابة الثلج، رُغم أنه في بعض الحالات يجب تغطية الأطعمة بغشاء بلاستيكي عند تخزينها أو طهيها.
⦿ قد تنفجر.

6 احرصي على استخدام الملحقات المناسبة لكل وضع تشغيل

⦿ قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بأضرار لفرنك أو الملحقات أو قد يُنتج شرارة أو يحترق.

7 يجب ألا يُسمح للأطفال بالعبث بالملحقات أو التعلّق بمقبض الباب.

⦿ قد يتسبب ذلك بالأذى لهم.

8 من الخطر قيام أي شخص غير الشخص المختص بأعمال الخدمة أو الإصلاحات التي تنطوي على إزالة الغطاء الذي يؤمّن حماية ضد التعرّض لطاقة الميكرويف.

9 يجب ألا يُسمح للأطفال باستخدام الفرن عند تشغيله بوضع المزج إلا تحت إشراف شخص بالغ نتيجة درجات الحرارة الناتجة عنه.

10 لا تشغلي الفرن إذا كان معطلاً. فمن المهم جداً أن يتم إغلاق باب الفرن تماماً وعدم وجود ضرر بكل من: (1) الباب(الحناء)، (2) المفصلات والصمامات (كسر أو ارتخاء)، (3) أقفال الباب والأسطح العازلة.

تحذير



1 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، كان تحاولي إزالة أي غطاء يوفر الحماية ضد التعرّض لطاقة الموجات الدقيقة. لا تشغلي الفرن في حال كان قفل الباب أو الأجزاء المجاورة لفرن الميكرويف في وضع خاطئ. لا يجوز أن يصلح الفرن سوى فني خدمة مؤهل.

⦿ على عكس الأجهزة الكهربائية الأخرى، يعدّ فرن الميكرويف عالي الفولتية والتيار. لذا، قد يؤدّي استخدامه أو إصلاحه بطريقة غير سليمة إلى خطر التعرّض إلى طاقة موجات دقيقة مفرطة أو إلى الإصابة بصعق كهربائي.

2 لا تستخدم فرن الميكرويف في إزالة الرطوبة. (على سبيل المثال، تشغيل فرن الميكرويف لتجفيف الصحف أو الملابس أو الألعاب أو الأجهزة الإلكترونية أو الحيوانات الأليفة أو الأطفال أو ما إلى ذلك).

⦿ قد يتسبب ذلك بتهديد السلامة على نحو خطير فقد يتسبب بالحرق أو الاحتراق أو الموت المفاجئ نتيجة صعق كهربائي.

3 هذا الجهاز غير مصمّم لاستخدام الضعاف بدنياً أو عقلياً أو حسيّاً (بما في ذلك الأطفال) أو لاستخدام الأشخاص الذين تنقصهم المعرفة والخبرة دون إشراف أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الفرن من قبل المسؤولين عن سلامتهم. يجب الإشراف على الأطفال (الصغار) لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

⦿ قد يتسبب الاستخدام غير الصحيح بأضرار كالحرق أو الصعق الكهربائي أو الاحتراق.

المحتويات

٢	الوقاية
٣	المحتويات
٨ - ٤	تحذيرات من أجل السلامة
١٠ - ٩	إخراج الفرن من الكرتون وتركيب الفرن
١١	كيفية ضبط الساعة
١٢	إغلاق الأطفال
١٣	الطبخ بطاقة المايكروويف
١٤	مستوى طاقة المايكروويف
١٥	الطبخ على خطوتين
١٦	التشغيل السريع
٢٠ - ١٧	قائمة كروتيناتال
٢٤ - ٢١	قائمة الطعام الشرقي
٢٧ - ٢٥	القائمة الأوروبية
٣١ - ٢٨	القائمة العربية
٣٣ - ٣٢	تذويب تلقائي
٣٥ - ٣٤	تذويب سريع
٣٦	توفير الطاقة
٣٧	أواني الطبخ الأمانية بفرن المايكروويف
	خصائص المواد الغذائية
٣٩ - ٣٨	والطبخ بفرن المايكروويف
٤٠	أسئلة وأجوبة
٤١	تعليمات توصيل القابس/المواصفات التقنية

كيف يعمل فرن المايكروويف

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

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

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

جهاز أمان تام

فرن المايكروويف واحد من أكثر الأجهزة المنزلية امانا. عند فتح باب الفرن يتوقف عمل الفرن تلقائيا ويتوقف إنتاج موجات المايكرو طاقة المايكروويف تتحول الى حرارة عند دخولها الطعام ولا تترك وراءها أي طاقة إضافية مؤذية عند أكل الطعام.

الوقاية

الوقاية لتجنب التعريض الممكن لطاقة المايكروويف المفرط.

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

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

⚠ تحذير

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

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

من المهم عدم العبث بقفل الأمن التشابكي.

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

لا تشغل الفرن اذا كان تالفا أو متعللا. ومن الضروري أن يتغلق باب الفرن باحكام تام ولا يوجد أي تلف أو خلل: (١) الباب (اللوحي) ، (٢) المفصلات والمزلاج (مسكور أو مرخو) ، (٣) أختام الباب وأسطحها.

يجب عدم تعديل أو تطليح الفرن إلا بواسطة خبير فني مخصص.

⚠ تحذير

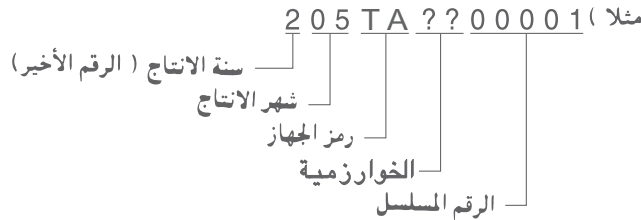
الرجاء التأكد من الوقت المحدد للطبخ جيدا لأن زيادة الطبخ قد يؤدي الى احتراق الطعام وبالتالي إتلاف الفرن.

دليل المالك

إل جي فرن الميكرويف

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية فائقة قبل تشغيل الجهاز.
كيفية قراءة شهر وسنة الإنتاج في الرقعة اللاصقة على اللوحة الخلفية للجهاز

MS2042DZ
MS2049G
MS2042DB



www.lg.com

حقوق النشر 2013-2019 إل جي للإلكترونيات. كل الحقوق محفوظة



P/No. : MFL67526906_09