

NEW LAND®

QUALITY EXPERIENCE

COMBINATION OVEN WITH MICROWAVE

OPERATION MANUAL

MODEL: NL-2900BL

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

en Table of contents

Important safety information	2	Setting the time-setting options	11
Causes of damage.....	6	Setting the timer.....	11
Installation	6	Setting the cooking time.....	12
Your new appliance	7	Setting the clock.....	12
Control panel.....	7	Childproof lock	12
Touch keys and display.....	7	Switching on the childproof lock.....	12
Function selector.....	7	Switching off the childproof lock.....	12
Parameter selector.....	7	Childproof lock with automatic programmes.....	12
Cooling fan.....	7	Quick Start	12
Accessories.....	8	Care and cleaning	13
Before using the appliance for the first time	8	Cleaning agents.....	13
Setting the clock.....	8	Technical data.....	13
Heating up the oven.....	8	Malfunction table	14
Cleaning the accessories.....	8	Acrylamide in foodstuffs	14
Setting the oven	8	Energy and environment tips	15
Setting the type of heating and temperature.....	8	Saving energy.....	15
Rapid preheating.....	9	Environmentally-friendly disposal.....	15
The microwave	9	Expert Cooking Guide	15
Notes regarding ovenware.....	9	Defrosting, heating up and cooking with the microwave.....	15
Microwave power settings.....	9	Microwave tips.....	18
Setting the microwave.....	10	Cakes and pastries.....	18
MicroCombi operation	10	Baking tips.....	19
Setting Microwave Combi operation.....	10	Roasting and grilling.....	20
Automatic programmes	10	Tips for roasting and grilling.....	22
Setting a programme.....	10	Bakes, gratins, toast with toppings.....	22
Defrosting programmes.....	11	Convenience products, frozen.....	23

⚠ Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

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.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capacity 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 without supervision.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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 type environments; bed and breakfast type environments.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibilities of ignition.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames

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

WARNING : Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the microwave oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Risk of explosion!

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: 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.

- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-

sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yoke when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- 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.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

Risk of scalding!

- When you open the appliance door,

hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.
Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- 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.

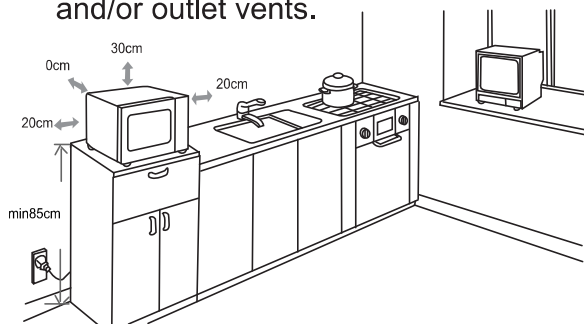
Countertop Installation

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Installation

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



- (1) The minimum installation height is 85cm.
- (2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall. Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.
- (3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

- (4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - (5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.
2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

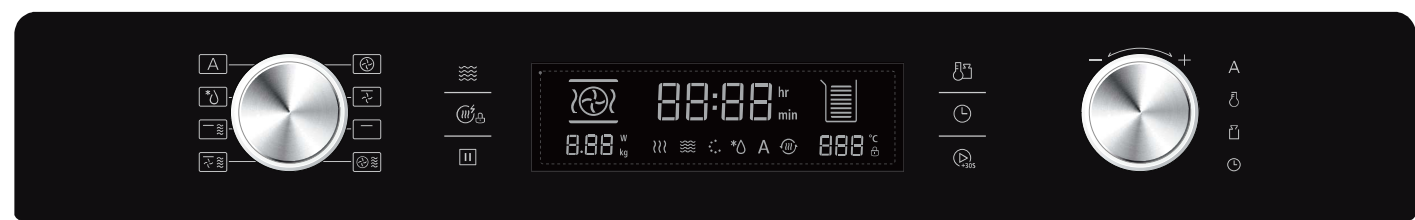
The accessible surface may be hot during operation.



Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel



Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	Microwave
	Touch briefly:Rapid Preheating Touch and hold:Childproof Lock
	Touch briefly:Stop Touch twice:Cancel
	Temperature/Weight
	Clock
	Start/+30sec/Express cook for 30s

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Function	Use
3D Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray.50 °C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.
Grill with fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
Microwave+Hot air	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air
Microwave+Grill Fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.And use the function to roast meals evenly.
Microwave+Grill	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
Defrost	2 defrosting programmes

Function	Use
Auto-programs	10 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.
Microwave	Defrost,reheat and cooking.

Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

parameter	function
Auto menu	Select 10 automatic programmes. From P 01 to P 10.
Temperature	Select the temperature of cooking(°C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...160 : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...160
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power.100W,300W 450W,700W and 900W

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door. The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

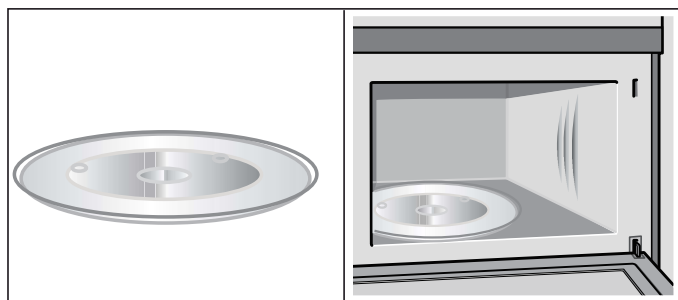
Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Accessories

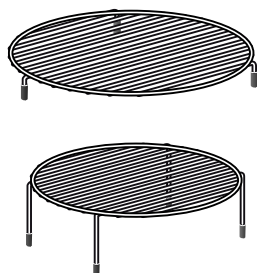


Turntable

As a surface for the wire rack.
Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.
Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.



Lower wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Higher wire rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.
As a support for shallow dishes.

Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. turn "⌚" knob between 00:00 and 23:59
2. Touch the ⌚ key.
The time is set.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with Hot air at 230 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Hot air.
2. Use the temperature selector to set the temperature to 230 °C.
3. Touch the ⌚ key. Turn "⌚" knob to set the cooking time to 60 minutes.
4. Touch the key. The oven begins to heat up.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

Setting the type of heating and temperature

Example in diagram: Hot air at 200 °C for 25 minutes.

1. Set the function selector to .
2. The default temperature 180 °C will blink. Turn "⌚" knob to set the temperature to 200 °C.
3. Touch the ⌚ key. Turn "⌚" knob to set the cooking time to 25 minutes.
4. Touch the key. The oven begins to heat up.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the key. Operation continues.

Pausing operation

Touch the key to pause operation. Touch the key to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the ⌚ key. Turn "⌚" knob to change the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time.
Touch the for the new temperature setting. Turn "⌚" knob to set the temperature.

Cancelling operation

Touch the key twice to cancel operation.

Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

-  3D Hot air
-  Grill with fan
-  Microwave+Hot air
-  Microwave+Grill Fan

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.
2. Touch the  key.
The  symbol lights up in the display.

3. Touch the  key.
The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the  can cancel the function.

During rapid preheating, touch the  or  can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

Note: 1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.
2. Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Note:

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0-1 min	:	1seconds
1-5 min	:	10seconds
5-15 min	:	30seconds
15-60 min	:	1minute
60 min	:	5minutes

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power.

100W	-Defrosting sensitive/delicate foods -Defrosting irregularly-shaped foods -Softening ice cream -Allowing dough to rise
300 W	-Defrosting -Melting chocolate and butter
450 W	-cooking rise , soup
700 W	-Reheating -cooking mushrooms, shell fish -cooking dishes containing eggs and cheese
900 W	-Boiling water, reheating -cooking chicken, fish, vegetables

Notes

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes

1. Touch the  key. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.
2. Touch the  key to activate the microwave function. Turn "" knob to adjust the microwave power to 300W.
3. Touch the  key. Turn "" knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the  key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key. Turn "" knob to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time.

Touch the  for the new microwave power setting. Turn "" knob to set the microwave power.

Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

Cancelling operation

Touch the  key twice to cancel operation.

Notes

- When you set the function selector to , the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings.
Exception: 900 watts

Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air  190 °C.

1. Set the function selector to .
2. The default temperature 180 °C will blink. Turn "" knob to set the temperature to 190 °C.
3. The default microwave power is 300W. Touch the  key, then turn "" knob to set the microwave power to 100W.
4. Touch the  key. Turn "" knob to set the cooking time to 17 minutes.
5. Touch the  key.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key. Turn "" knob to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time.

Touch the  for the new microwave power setting. Turn "" knob to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch the  for the new temperature setting. Turn "" knob to set the temperature.

Cancelling operation

Touch the  key twice to cancel operation.

Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 10 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example in diagram: Programme 3 with a weight of 1 kilogramme.

1. Set the function selector to automatic programmes .

The first programme number appears in the display.

2. Turn "" knob to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Turn "" knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

Auto Menu

Programme no.	Category	Item
P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	Side dishes	Potatoes-peeled/cooked
P 03*	Side dishes	Potatoes-roasted
P 04	Poultry/Fish	Chicken pieces/Fish pieces If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.
P 05*	Bakery	Cake
P 06*	Bakery	Apple pie
P 07*	Bakery	quiche
P 08**	Reheat	Drink/soup
P 09**	Reheat	Plated meal
P 10**	Reheat	Sauce/stew/dish

Notes

- The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with ** only use the microwave function.
- The food of P03, P04, P05, P06 and P07 should be placed on the 60mm high wire rack to cook.

Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme

Touch the  key twice to cancel operation.

Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time.

Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. Set the function selector to automatic programmes  .
The first programme number appears in the display.
2. Turn "  " knob to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Turn "  " knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

Notes

■ Preparing food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

■ Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

■ Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat, poultry and fish	0.20 - 1.00
d 02*	bread, cake and fruit	0.10 - 0.50
*Lower wire rack		

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the "  " knob.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In waiting state. Touch  key to enter kitchen timer.
"00:00" will display.
2. Turn "  " knob to adjust the timer time.
The maximum time is 5 hours.
3. Touch  key to start timer.

The timer duration has elapsed

A signal sounds. 00:00 is shown in the display.

Cancelling the timer duration

Touch the  key to cancel the timer duration.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops heating. 00:00 is shown in the display.

Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn the  knob between 00:00 and 23:59
2. Touch the  key.
The time is set.

Changing the clock

1. Touch and hold the  key for 3 seconds in waiting state.
The actual time disappears and then the time will blink in the display.
2. Turn the  knob to set the new time and touch the  key to confirm the setting.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

Touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

Quick Start

1. In waiting state, touch the  key to start 30 seconds' cooking with 900W microwave power.
2. During cooking (except Auto Cook and Defrost), each added touch of the  key can increase 30 seconds cooking time up to the corresponding MAX. cooking time.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

Risk of electric shock.!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Technical data

Rated Voltage	230 V ~50 Hz
Maximum Power	3200W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Rated Current	15A
Oven Capacity	36L
Turntable Diameter	Ø 360mm
External Dimensions Without handle	501(W) ×526(D) ×408(H)mm
Net Weight	Approx. 27kg

Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
 is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food	
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits Oven chips	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190 °C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Expert Cooking Guide

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the lower wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or chicken - on the bone or boned)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or chicken	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	100 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Turn several times

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	-
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	300 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	300 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	100 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

- Place the food directly on the turntable.

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

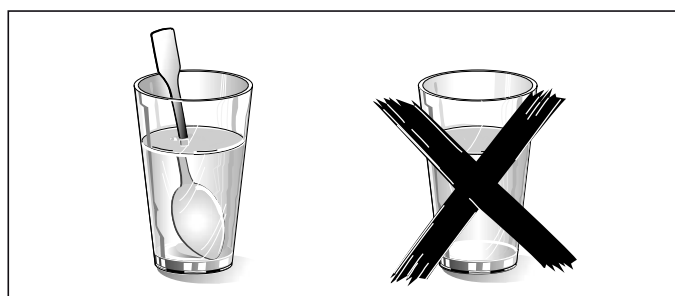
- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	700 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	700 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	700 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

⚠ Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Caution!

Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- Place the food directly on the turntable.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Caution! Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	300 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soup			-
1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	700 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	700 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cooking food**Notes**

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Place the food directly on the turntable.

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	700 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	700 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	700 W, 7-9 mins + 300 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 mins	-

Popcorn for the microwave

Notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.

- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.
- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware	700 W, 3-5 mins

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.

Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb:

Double the amount = almost double the cooking time

Half the amount = half the cooking time

The food has become too dry.

Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.

When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.

Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.

When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.

Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.

After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.

Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Cakes and pastries

About the tables

Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if

necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.

- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.

- **Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack.**

Baking tins

Note: It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/cake tin		170-180	100	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*	Ring tin/cake tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan-base cake tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin		170-180	100	35-45
Sponge base, 2 eggs	Flan-base cake tin		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6 eggs	Dark springform cake tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170-190	-	30-40
Fruit tart/cheesecake with pastry base*	Dark springform cake tin		170-190	100	35-45
Swiss flan	Dark springform cake tin		190-200	-	45-55
Ring cake	Ring cake tin		170-180		40-50
Pizza, thin base, light topping	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes	Dark springform cake tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark springform cake tin		170-180	100	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	100	35-45

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray		200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray		210-230	50-60
Flatbread	Round pizza tray		220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray		210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray		200-220	15-25

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting

Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat:
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the

oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

- Poultry:
Turn the pieces of meat after $\frac{2}{3}$ of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling

Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or chicken. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Beef

Notes

- Turn pot-roasted beef after $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Beef	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	100	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg *	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Steak, medium, 3 cm thick**	Higher wire rack		3	-	each side: 10-15

* Lower wire rack

** Higher wire rack

Veal

Note: Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	120-130

* Lower wire rack

Chicken

Notes

- Turn lean joints of chicken and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Do not turn chicken fillets or chicken chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.
- Turn the neck of chicken after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Lamb

Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.

Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

* lower wire rack

Miscellaneous

Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn the sausages after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	700 W + 100 W	-
4 to 6 sausages for grilling approx. 150 g each**	-		3	-	each side: 10-15

* lower wire rack
**higher wire rack

Poultry

Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.
- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg*	Ovenware with lid		220-230	300	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg*	Ovenware with lid		220-230	300 100	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each*	Ovenware without lid		180-200	300	30-35
Chicken portions, approx. 800 g*	Ovenware without lid		210-230	300	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g*	Ovenware without lid		190-210	100	30-40

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each**	Ovenware without lid		3	100	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each*	Ovenware without lid		210-230	100	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg*	Ovenware with lid		200-220	100	50-60

* lower wire rack
**higher wire rack

Fish

Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.
- Grease the wire rack with oil beforehand.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack		3	20-25
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack		3	20-30

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins, toast with toppings

Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast:
Pre-toast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		140-160	300	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		150-160	700	20-25
Lasagne, fresh*	Ovenware without lid		200-220	300	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg*	Ovenware without lid		180-200	700	25-30
Toast with topping, 4 slices**			3	-	8-10

* lower wire rack
** higher wire rack

Convenience products, frozen

Notes

- Observe the instructions on the packaging.

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato röstis on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Lower wire rack		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Lower wire rack	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Lower wire rack		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Lower wire rack	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Chips	Lower wire rack		220-230	-	8-13
Croquettes*	Lower wire rack		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Lower wire rack		200-220	-	25-30
Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Lower wire rack		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Lower wire rack		200-220	-	15-20
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220-230	700	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes.

** Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.

المنتجات الجاهزة، المجمدة

ملاحظات

■ اتبع التعليمات على العبوة.

- تستخدم القيم الموضحة في الجدول للطعام الموضوع في الفرن البارد.
- لا تضع الرقائق، الخبز المقرمش أو البطاطس فوق بعضها البعض. قم بتقليبها في منتصف وقت الطهي.
- ضع الطعام مباشرة على القرص الدوار.

المنتجات الجاهزة	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة °س	طاقة الميكرويف بالوات	وقت الطهي بالدقائق
بيتزا بقاعدة رقيقة*	القرص الدوار		230-220	-	15-10
بيتزا بقاعدة سمكية	القرص الدوار		230-220	700	3
بيتزا صغيرة*	القرص الدوار		230-220	-	18-13
بيتزا باجيت*	القرص الدوار		230-220	700	15-10
الرقائق	القرص الدوار		230-220	-	2
الخبز المقرمش*	القرص الدوار		220-210	-	18-13
روستي، بطاطس مقرمشة	القرص الدوار		210-200	-	13-8
ملفوف أو باجيت مطهو جزئيا	الرف السلكي السفلي		180-170	-	18-13
أصابع السمك	القرص الدوار		230-210	-	30-25
أجنحة الدجاج، الناجتس	القرص الدوار		220-200	-	18-13
لازانيا**، حوالي 400جم	الرف السلكي السفلي		230-220	700	20-10
* تسخين حجرة الطهي أولاً لمدة 5 دقائق.					
** ضع الطعام في وعاء الفرن الحراري المناسب.					

الدواجن	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة °س	طاقة الميكرويف بالوات	وقت الطهي بالدقائق
صدور البط بالجلد**، قطعتين، 300-400جم لكل منهم	وعاء فرن بدون غطاء	☐	3	100	20-30
صدور الإوزة*، قطعتين، 500جم	وعاء فرن بدون غطاء	☉	210-230	100	25-30
أوراك الإوزة*، 4 قطع، حوالي 1.5كجم	وعاء فرن بدون غطاء	☉	210-230	100	30-40
صدور الديك الرومي*، حوالي 1كجم	وعاء فرن بالغطاء	☉	200-220	-	90-100
أوراك الرومي*، حوالي 1.3كجم	وعاء فرن بالغطاء	☉	200-220	100	50-60
* الرف السلكي السفلي					
** الرف السلكي العلوي					

سمك

ملاحظات

■ للشوي، ضع سمكة كاملة؛ سلمون، على منتصف الرف السلكي العلوي.

■ قم بطلي الرف السلكي بالزيت قبل وضع الطعام.

سمك	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة °س	وقت الطهي بالدقائق
شائح السمك؛ مثل السلمون، سمك 3سم، شوي	الرف السلكي العلوي	☐	3	20-25
سمكة كاملة، 2-3 قطع، 300جم كل منهم، شوي	الرف السلكي العلوي	☐	3	20-30

إرشادات للتحمير والشوي

لا يحتوي الجدول على معلومات لوزن المفصل.	لأجزاء التحمير الصغيرة، اختر درجة حرارة أعلى ووقت طهي أقصر. لقطع التحمير الكبيرة، اختر درجة حرارة أقل ووقت طهي أطول.
كيف أعلم أن التحمير أصبح جاهزا.	استخدم جهاز ترمومتر اللحوم (متوفر في المتاجر المختصة) أو قم بإجراء "اختبار الملعقة". اضغط لأسفل على اللحم بالملعقة. إذا شعرت أنه صلبا، فسيكون جاهزا. إذا تمكنت الملعقة من اختراق، فسيحتاج للمزيد من الوقت.
يبدو التحمير جيدا ولكن العصارة احترقت.	في المرة التالية، استخدم طبق تحمير أصغر أو قم بإضافة المزيد من السوائل.
يبدو التحمير جيدا ولكن العصارة صافية وسائلة جدا.	في المرة التالية، استخدم طبق تحمير أكبر وأضف سائل أقل.
التحمير ليس ناضجا بما يكفي.	قم بتقطيع التحمير. وتحضير المرق في طبق التحمير ثم وضع شرائح اللحم المحمر في المرق. قم بإنهاء هي اللحم باستخدام الميكرويف فقط.

المخبوزات، الجراتين، والمحمصات مع زينة علوية.

ملاحظات

■ تستخدم القيم الموضحة في الجدول للطعام الموضوع في الفرن البارد.

■ للمخبوزات، وجراتين البطاطس واللزانيا، استخدم أواني ميكرويف حرارية بعمق 4 إلى 5سم.

- ضع المخبوزات على الرف السلكي السفلي.
- اترك المخبوزات والجاتين للطهي لمدة 5 دقائق بعد إيقاف التشغيل.
- الجبن على الخبز المحمص: قم بتحميص شرائح الخبز أولا.

المخبوزات، الجراتين، والمحمصات	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة °س، إعداد الشواية	طاقة الميكرويف بالوات	وقت الطهي بالدقائق
المخبوزات، الحلوة*، حوالي 1.5كجم	وعاء فرن بدون غطاء	☐	140-160	300	25-35
المخبوزات المشهية، مصنوعة بمكونات مطهية*، حوالي 1كجم	وعاء فرن بدون غطاء	☐	150-160	700	20-25
لازانيا، طازجة*	وعاء فرن بدون غطاء	☉	200-220	300	25-35
غراتن البطاطس مصنوع من مكونات نيئة*، حوالي 1.1كجم	وعاء فرن بدون غطاء	☉	180-220	700	25-30
المحمصات بزينة علوية، 4 شرائح**		☐	3	-	8-10
الرف السلكي السفلي					
** الرف السلكي العلوي					

لحم الضأن

ملاحظة: قم بتقليب ساق الضأن بمنتصف وقت الطهي.

لحم الضأن	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة °س	طاقة الميكرويف بالوات	وقت الطهي بالدقائق
فخذ ضاني على العظام*، حوالي 1 كجم	وعاء فرن بدون غطاء	☉	230-210	-	50-40
ساق ضاني، بالعظام، متوسطة*، حوالي 1.5 كجم	وعاء فرن بالغطاء	☉	210-190	-	95-90
* الريف السلبي السفلي					

متفرقات

ملاحظات

■ وفي النهاية، اترك رغيف اللحم حوالي 10 دقائق أكثر.

■ قم بتقليب النقانق بعد 2/3 من وقت الطهي.

متفرقات	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة °س	طاقة الميكرويف بالوات	وقت الطهي بالدقائق
رغيف اللحم*، حوالي 1 كجم	وعاء فرن بدون غطاء	☉	200-180	+ W 700 W 100	-
إلى 6 نقانق للشواية**، حوالي 150 جم كل منهم		☐	3	-	كل جانب: 15-10
* الريف السلبي السفلي					
** الريف السلبي العلوي					

الدواجن

ملاحظات

■ ضع نصف الدجاجة وقطع الدجاج بحيث يكون الجلد للأعلى. ولا تقلبها.

■ ضع البطّة والإوزة بحيث يكون اتجاه جلد الصدر للأعلى. ولا تقلبها.

■ قم بتقليب أورك الإوزة في منتصف وقت الطهي. وقم ببنغز الجلد.

■ ضع صدور الديك الرومي والأوراك بحيث يكون الجلد لأسفل. وقم بتقليبها بعد 2/3 وقت الطهي.

■ ضع الدجاجات كاملة وصدور الدجاج بحيث يكون اتجاه الصدر للأسفل. وقم بتقليبها بعد 2/3 وقت الطهي.

■ ضع الدجاجة بحيث يكون صدرها للأسفل. وقم بتقليبها بعد 30 دقيقة وتعيين طاقة الميكرويف على 180 وات.

الدواجن	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة °س	طاقة الميكرويف بالوات	وقت الطهي بالدقائق
الدجاجة، كاملة*، حوالي 1.2 كجم	وعاء فرن بالغطاء	☉	230-220	300	45-35
الطيور، كاملة*، حوالي 1.6 كجم	وعاء فرن بالغطاء	☉	230-220	300	30
				100	30-20
الدجاجة، أنصاف*، حوالي 500 جم كل منهم	وعاء فرن بدون غطاء	☉	200-180	300	35-30
أجزاء الدجاجة*، حوالي 800 جم	وعاء فرن بدون غطاء	☉	230-210	300	30-20
صدور الدجاج بالجلد والعظام*، مقطعتين، حوالي 450-350 جم	وعاء فرن بدون غطاء	☉	210-190	100	40-30

التحمير والشواء

تعتمد درجة حرارة ووقت التحمير على نوع وكمية الطعام المطلوب طهيهِ. ولهذا السبب هناك نطاق لدرجة الحرارة بالجدول. ابدأ بأقل درجة حرارة، وعند الحاجة، قم بإعدادها أعلى في المرة التالية. للمزيد من المعلومات، انظر القسم بعنوان إرشادات الشواء والتحمير بعد الجدول.

أواني الفرن

يمكنك استخدام أي أواني حرارية مناسبة للاستخدام في الميكرويف. أطباق التحمير المعدنية غير مناسبة للتحمير في الميكرويف.

قد تصبح أواني الفرن ساخنة جداً. استخدم القفازات لإخراج الأواني من الفرن.

ضع أواني الفرن الزجاجية الساخنة على منشفة مطبخ جافة بعد إخراجها من الفرن. قد ينشخ الزجاج إذا وضع على سطح بارد أو رطب.

إرشادات التحمير

ملاحظات

- استخدم طبق تحمير عميق لتحمير اللحوم والدواجن.
- تأكد من أن أواني الفرن تناسب حجرة الطهي. يجب ألا تكون أكبر من اللازم
- اللحوم:

قم بتغطية حوالي ثلثي قاعدة الوعاء بسائل. وأضف القليل من السائل لوعاء التحمير. قم بتقليب قطع اللحم في منتصف وقت الطهي. وعندما يصبح التحمير جاهزاً، قم بإيقاف الفرن واتركه لمدة 10 دقائق. يعمل ذلك على توزيع عصارة اللحم بشكل أفضل.

الدواجن:

- قم بتقليب قطع اللحم بعد إنتهاء 2/3 من وقت الطهي.

إرشادات للشواء

ملاحظات

- حافظ دائماً على باب الفرن مغلق أثناء الشواء ولا تستخدم الفرن مسبقاً.
- بقدر الإمكان، يجب أن تكون قطع الطعام المطلوب شبيهاً متساوية السمك. يجب أن تكون الشرائح بسمك 3-2سم على الأقل. يتيح ذلك اتساق الطهي لتظل الشرائح نضرة وغنية بالعصارة. لا تضيف الملح للشرائح حتى يتم شويها.
- استخدم الملاقط لتقليب قطع الطعام أثناء الشواء. إذا قمت باختراق اللحم بواسطة شوكة، ستخرج منها العصارة وتصبح جافة.
- اللحوم الداكنة، مثل البقري، تنضج بشكل أسرع من اللحوم ذات اللون الفاتح مثل الضاني والدجاج. عند شوي اللحوم فاتحة اللون أو الأسماك، تكون بنية من على السطح فقط قليلاً، إلا أنها تكون مطهية وغنية بالعصارة من داخلها.
- يتم تشغيل وإيقاف مكن الشواية تلقائياً. وهذا طبيعي. وتحدد إعدادات الشواية مدى تكرار هذه العملية.

لحم بقري

ملاحظات

- قم بتقليب وعاء تحمير اللحم البقري بعد 1/3 من 2/3 وقت الطهي. وفي النهاية، اتركه لحوالي 10 دقائق أكثر.
- قم بتقليب شرائح لحم الخاصرة في منتصف عملية الطهي. وفي النهاية، اتركها لحوالي 10 دقائق أكثر.
- قم بتقليب الشرائح بعد 2/3 من وقت الطهي.

لحم بقري	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة °س، طاقة الميكرويف بالوات	وقت الطهي بالدقائق
وعاء تحمير لحم بقري، حوالي 1كجم	وعاء فرن بالغطاء	☞	200-180 -	143-120
فيليه بقري، متوسط، حوالي 1كجم	وعاء فرن بدون غطاء	☞	200-180 100	40-30
خاصرة، متوسطة، حوالي 1كجم	وعاء فرن بدون غطاء	☞	230-210 100	40-30
شرائح، متوسطة، سمك 3سم	الرف السلكي العلوي	☐	3 -	15-10 في كل جانب:
* الرف السلكي السفلي				
** الرف السلكي العلوي				

لحم بقري

ملاحظة: قم بتقليب مفاصل وعقل اللحم البقري في منتصف وقت الطهي. وفي النهاية، اتركها حوالي 10 دقائق أكثر.

لحم العجل	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة °س، طاقة الميكرويف بالوات	وقت الطهي بالدقائق
فخذ ضاني على العظام، حوالي 1كجم	وعاء فرن بدون غطاء	☞	200-180 -	130-110
ساق ضاني، بالعظام، متوسطة، حوالي 1.5كجم	وعاء فرن بالغطاء	☞	220-200 -	130-120
* الرف السلكي السفلي				

لحم الدجاج

ملاحظات

- قم بتقليب المفاصل النحيلة والمفاصل الخالية من القشور للحم الدجاج في منتصف وقت الطهي. وفي النهاية، اتركها حوالي 10 دقائق أكثر.
- ضع المفصل في الوعاء حيث تكون القشرة للأعلى. وقم بتقسيرها. لا تقم بتقليب المفصل. وفي النهاية، اتركه حوالي 10 دقائق أكثر.

- لا تقم بتقليب فليبة الدجاجة أو شرائح لحم الدجاج. في النهاية، اتركها حوالي 5 دقائق أكثر.
- قم بقلب رقبة الدجاجة بعد 2/3 وقت الطهي.

صينية الخبز	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة°س	طاقة الميكرويف بالوات	وقت الطهي بالدقائق
عجين الخميرة بسطح رطب	صينية البيتزا الدائرية	☀️	170-190	-	55-65
رغيف مضاف مع 500جم دقيق	صينية البيتزا الدائرية	☀️	170-190	-	35-45
ملفوف مع 500جم دقيق	صينية البيتزا الدائرية	☀️	160-180	-	60-70
فطيرة ملفوفة، حلوة	صينية البيتزا الدائرية	☀️	190-210	100	35-45

* اترك الكعكة لتبرد في الفرن حوالي 20 دقيقة.

عناصر الخبز الصغيرة	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة°س	وقت الطهي بالدقائق
بسكويت	صينية البيتزا الدائرية	☀️	150-170	25-35
معكرون	صينية البيتزا الدائرية	☀️	110-130	35-45
مرنغ	صينية البيتزا الدائرية	☀️	100	80-100
فطير المافن	صينية الفطير على الرف السلكي	☀️	160-180	35-40
فطيرة الشو	صينية البيتزا الدائرية	☀️	200-220	35-45
الفطيرة المنفوخة	صينية البيتزا الدائرية	☀️	190-200	35-45
الكعكة المخمرة	صينية البيتزا الدائرية	☀️	200-220	25-35

الخبز ولقائف الخبز	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة°س	وقت الطهي بالدقائق
الخبز المخمر مع 1.2كجم دقيق	صينية البيتزا الدائرية	☀️	210-230	50-60
الخبز المسطح	صينية البيتزا الدائرية	☀️	220-230	25-35
لقائف الخبز	صينية البيتزا الدائرية	☀️	210-230	25-35
اللقائف المصنوعة من عجينة الخميرة الحلوة	صينية البيتزا الدائرية	☀️	200-220	15-25

إرشادات الخبز

تريد الخبز وفقا لوصفتك الخاصة.	استخدم العناصر المشابهة في جداول الخبز كدليل إرشادي.
استخدم صواني الخبز المصنوعة من السليكون، الزجاج البلاستيك أو الخزف.	يجب أن تتحمل صينية الخبز حرارة تصل إلى 250°س. ستكون الكعكات في هذه الصواني أفتح عند استخدام الميكرويف، سيقل وقت الطهي عن الوقت المعروف في الجدول.
كيفية التأكد من خبز الكعكة الاسفنجية بشكل متناسق.	قبل حوالي 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي الموضح بالوصفة، استخدم سكين بداخل الكعكة مع عصير على طرفها، إذا خرجت السكين نظيفة، فهذا يعني أن الكعكة جاهزة.
حجم الكعكة يقل.	استخدم سوازل أقل في المرة التالية أو قم بتعيين درجة حرارة الفرن 10 درجات أقل وتمديد وقت الطهي. راقب أوقات الخلط الموضحة في الوصفة.
ترتفع الكعكة من المنتصف ولكنها أقل حول الحواف.	قم بوضع طبقة زيت بقاعدة الصينية فقط. بعد الخبز، قم بترخية الكعكة بحذر باستخدام سكين.
الكعكة داكنة للغاية.	اختر درجة حرارة أقل ووقت خبز أقل قليلا.
الكعكة جافة للغاية.	عند اكتمال الخبز، قم بعمل بضع فتحات في الكعكة باستخدام خلة أسنان. ثم قم برش عصير فواكه أو مشروب كحولي فوقها. في المرة التالية، اختر درجة حرارة أعلى 10 درجات مع تقليص وقت الخبز.
الخبز أو الكعك (مثل كعك الجبن) يبدو جيدا، ولكن مشبع بالمياه من الداخل (لزج).	استخدم سوازل أقل قليلا في المرة القادمة مع الخبز لوقت أطول قليلا على درجة حرارة أقل. عند خبز الكعكات بالسطح الرطب، قم بخبز القاعدة أولا، وتغطيته باللوز أو فتات الخبز ثم إضافة الجزء العلوي. يرجى اتباع الوصفة واتباع أوقات الخبز الموضحة.
لا يمكن إخراج الكعكة من الطبق عند قلبها رأسا على عقب.	بعد الخبز، اترك الكعكة لتبرد حوالي 5 إلى 10 دقائق، وسيكون من الأسهل إخراجها من الصينية. إذا ظلت ملتصقة، قم بترخية الحواف برفق باستخدام سكين. قم بقلب صينية الكعكة رأسا على عقب عدة مرات وتغطيتها بقمشة باردة، ورطبة. في المرة التالية، قم بوضع طبقة زيت وبعض فتات الخبز على الصينية.
قم بقياس درجة حرارة الفرن باستخدام جهاز الترمومتر الخاص بك ووجدت اختلاف.	يتم جهاز درجة حرارة الفرن بواسطة جهة التصنيع بعد فترة معينة من الاستخدام باستخدام رف اختبار في منتصف حجرة الطهي. حيث أن أواني الفرن والملحقات تتأثر بالقياس الحراري، فسيكون هناك دوما بعض الاختلاف عندما تقوم بقياس درجة الحرارة بنفسك.
يتولد الشرر بين الصينية والرف السلكي.	تحقق من أن الصينية نظيفة من الخارج. وقم بتغيير موضعها في حجرة الطهي. إذا لم يساعد ذلك، واصل الخبز ولكن بدون الميكرويف. وسيكون وقت الطهي عندئذ أطول.

ملاحظات لإعداد الفشار في الميكرويف

- استخدم أواني الفرن الزجاجية الحرارية المسطحة، مثل؛ غطاء بطبق مقاوم للحرارة، طبق زجاجي أو صينية زجاجية (بيركس)
- ضع الوعاء على الرف السلبي دوما.
- لا تستخدم أطباق البورسلين أو الأطباق المقوسة.

⚠️ مخاطر الحروق!

- افتح حقيبتي الفشار بحذر حيث سيتصاعد بخار ساخن.
- لا تقم بإعداد طاقة الميكرويف على أقصى مستوى.

الوزن	الملحقات	إعداد طاقة الميكرويف بالوات، ووقت الطهي بالدقائق
الفشار في الميكرويف	1 حقيبتي، 100جم	وعاء الفرن 700 وات، 3-5د

إرشادات الميكرويف

لا يمكنك العثور على أي معلومات عن إعدادات كمية الطعام التي تقوم بتحضيرها.	قم بزيادة أو خفض وقت الطهي باستخدام القاعدة التالية: ضعف الكمية = أقل من ضعف وقت الطهي بقليل. نصف الكمية = نصف وقت الطهي
الطعام أصبح جافا للغاية.	في المرة التالية، قم بتعيين وقت الطهي أقل أو اختر إعدادات طاقة أقل للميكرويف. قم بتغطية الطعام وإضافة المزيد من السوائل.
عند إنتهاء الوقت، لم تم إزالة الصقيع أو تسخين أو طهي الطعام.	قم بإعداد وقت أطول. تحتاج الكميات الأكبر من الطعام أو الطعام المتراكم وقتاً أطول.
عند إنتهاء الوقت، تكون حرارة الطعام مفرطة عند الحواف ولكن غير مطهو في المنتصف.	قم بتقلب الطعام أثناء الطهي وفي المرة القادمة، اختر إعداد أقل لطاقة الميكرويف ووقت طهي أطول.
بعد إزالة الصقيع، يتم إزالة الصقيع عن اللحوم أو الطيور من الخارج ولكن تظل مجمدة من الداخل.	في المرة القادمة، اختر إعداد أقل لطاقة للميكرويف. إذا كنت تقوم بإزالة الصقيع عن كميات كبيرة، قم بتقليبها عدة مرات.

الكعك والمخبوزات

عن الجداول

ملاحظات

- الأوقات الموضحة تنطبق على وضع الطعام في فرن بارد.
- تعتمد درجة الحرارة ووقت الطه على تناسق وكمية الخليط. ولهذا كان هناك لدرجات الحرارة في الجداول. ابدأ بدرجة الحرارة الأقل، وعند الحاجة، استخدم إعداد أعلى في المرة التالية، حيث أن درجة الحرارة الأقل تنتج لونا داكنا أكثر اتساقا.

الخبيز في الصفايح	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة°س	طاقة الميكرويف بالوات	وقت الطهي بالدقائق
الكعكة الاسفنجية، البسيطة	صينية حلقيّة/صينية كعك	☉	180-170		50-40
الكعكة الاسفنجية، الرقيقة (الكعكة الرملية)*	صينية حلقيّة/صينية كعك	☉	170-150		90-70
الفطيرة الاسفنجية	صينية الكعك بقاعدة فطيرة	☉	180-160		40-30
فطيرة الفواكه الرقيقة، الاسفنجية	صينية حلقة	☉	180-170		45-35
القاعدة الاسفنجية، بيضتين	صينية الكعك بقاعدة فطيرة	☉	170-160		25-20
الفطيرة الاسفنجية، 6بيضات	صينية كعك داكنة	☉	180-170	100	45-35
قاعدة المعجنات القصيرة بالفشرة	صينية كعك داكنة	☉	190-170		40-30
تورتي الفواكه/ كعكة الجبن بقاعدة المعجنات*	صينية كعك داكنة	☉	190-170	100	45-35
فطيرة الفواكه السويسرية**	صينية كعك داكنة	☉	200-190		55-45
الكعكة الحلقيّة	صينية الكعك الدائرية	☉	180-170		50-40
بيتزا، قاعدة رقيقة، سطح خفيف**	صينية البيتزا الدائرية	☉	230-220		25-15
الكعك المشهي**	صينية كعك داكنة	☉	220-200		60-50
كعك الجوز	صينية كعك داكنة	☉	180-170	100	45-35
عجين الخميرة بسطح جاف	صينية البيتزا الدائرية	☉	180-160		60-50

* اترك الكعكة لتبرد في الفرن حوالي 20 دقيقة.

** يجب وضع الطعام على القرص الدوار

تنبيه!

المعادن - مثل المعالق في الأكواب - يجب أن توضع على مسافة 2سم على الأقل من جدران الفرن والسطح الداخلي للباب. قد تولد شرر يؤدي لتلف زجاج السطح الداخلي للباب بشكل دائم.

ملاحظات

■ قم بإخراج الوجبات الجاهزة من التغليف. حيث سيتم تسخينها أسرع في أواني الفرن القابلة للاستخدام في الميكرويف. وقد لا تحتاج المكونات المختلفة للوجبة نفس كمية الوقت اللازمة للتسخين.

- قم بتغطية الطعام دوماً. إذا لم يكن لديك غطاء مناسب لأواني الفرن، استخدم طبق أو رقائق خاصة للميكرويف.
- قم بتقليب الطعام عدة مرات أثناء التسخين. وتحقق من درجة الحرارة.
- بعد التسخين، اترك الطعام لمدة 2 إلى 5 دقائق أخرى ليصل لدرجة حرارة الغرفة.
- استخدم قماشاً أو قفازات الفرن عند إخراج الأطباق من الفرن.
- ضع الطعام على القرص الدوار مباشرة.

تسخين الطعام	الوزن	إعداد طاقة الميكرويف بالوات، ووقت الطهي بالدقائق	ملاحظات
وجبات القائمة، أطباق الوجبات، الوجبات الجاهزة	350-500 جم	700 وات، 5-10د	قم بفك كل عناصر التغليف، وتغطية الطعام للتسخين
	150 مل	900 وات، 1-2د	تنبيه!
	300 مل	900 وات، 2-3د	ضع ملعقة في الكوب. ولا تقم بتسخين المشروبات الكحولية بشكل مفرط. تحقق أثناء التسخين.
	500 مل	900 وات، 3-4د	
	50 مل	300 وات، حوالي دقيقة	ضع زجاجات الرضع على أرضية حجرة الطهي بدون غطاء. وتحقق من درجة الحرارة.
	100 مل	300 وات، 1-2د	
	200 مل	300 وات، 2-3د	
	175 جم	900 وات، 2-3د	-
	175 جم لكل منهم	900 وات، 4-5د	
	175 جم لكل منهم	900 وات، 5-6د	
	500 جم	700 وات، 10-15د	مغطى
	400 جم	700 وات، 5-10د	أواني طهي بالغطاء
	800 جم	700 وات، 10-15د	
	150 جم	700 وات، 2-3د	أضف القليل من السوائل
	300 جم	700 وات، 3-5د	

طهي الطعام

ملاحظات

■ الطعام الذي يوضع مسطحاً سيتم طهيهِ أسرع من الطعام المترام. لذا يجب عليك توزيع الطعام بحيث يكون مسطحاً بقدر الإمكان في أواني الفرن. يجب عدم وضع الأطعمة المختلفة بشكل طبقات فوق بعضها البعض.

■ ضع الطعام مباشرة على القرص الدوار.

- قم بطهي الطعام في أواني الفرن بالغطاء. إذا لم يكن لديك غطاء مناسب لأواني الفرن، استخدم طبق أو رقائق خاصة للميكرويف.
- سيساعد ذلك في الحفاظ على الطعام بمذاقه الأصلي، ليجتاج بذلك القليل من التوابل فقط.
- بعد الطهي، اترك الطعام لمدة 2 إلى 5 دقائق أخرى ليصل لدرجة حرارة الغرفة.
- استخدم قماشاً أو قفازات الفرن عند إخراج الأطباق من الفرن.

طهي الطعام	الوزن	إعداد طاقة الميكرويف بالوات، ووقت الطهي بالدقائق	ملاحظات
دجاجة كاملة، طازجة بلا أحشاء	1.5 كجم	700 وات، 30-35د	قم بفك كل عناصر التغليف، وتغطية الطعام للتسخين
سمك فليه طازج	400 جم	700 وات، 5-10د	-
خضروات طازجة	250 جم	700 وات، 5-10د	قم بالتقطيع على قطع متساوية الحجم، وأضف 1-2 ملعقة من المياه لكل 100جم؛ والتقليب أثناء الطهي.
البطاطس	250 جم	700 وات، 8-10د	قم بالتقطيع على قطع متساوية الحجم، وأضف 1-2 ملعقة من المياه لكل 100جم؛ والتقليب أثناء الطهي.
	500 جم	700 وات، 11-14د	
	750 جم	700 وات، 15-22د	
أرز	125 جم	700 وات، 7-9د + 300 وات، 20-15د	أضف ضعف الكمية من السائل واستخدم وعاء فرن عميق بغطاء.
	250 جم	700 وات، 10-12د + 300 وات، 20-25د	
الأطعمة الحلوة؛ مثل المهلبية (الفورية)	500 مل	700 وات، 7-9د	التقليب 2-3 مرات بمضرب البيض أثناء التسخين.
الفواكه، الكمبوت	500 جم	700 وات، 9-12د	-

إزالة الصقيع	الوزن	إعداد طاقة الميكرويف بالوات، ووقت الطهي بالدقائق	ملاحظات
سمك فيلية، شرائح السمك	400 جم	300 وات، 5 د + 100 وات، 10-15 د	قم بفصل أي أجزاء يتم إزالة الصقيع عنها
سمكة كاملة	300 جم	300 وات، 3 د + 100 وات، 10-15 د	-
	600 جم	300 وات، 8 د + 100 وات، 10-15 د	
الخضروات؛ مثل البازلاء	300 جم	300 وات، 10-15 د	قم بتقليبها جيدا أثناء إزالة الصقيع
	600 جم	300 وات، 10 د + 100 وات، 10-15 د	
الفاكهة؛ مثل التوت	300 جم	300 وات، 7-10 د	قم بتقليبها جيدا أثناء إزالة الصقيع وقم بفصل أي أجزاء يتم إزالة الصقيع عنها
	500 جم	300 وات، 8 د + 100 وات، 5-10 د	
الزبدة، إزالة الصقيع	125 جم	300 وات، 1 د + 100 وات، 2-4 د	قم بفك كل عنصر التغليف
	250 جم	300 وات، 1 د + 100 وات، 2-4 د	
رغيف الخبز	500 جم	300 وات، 6 د + 100 وات، 10-15 د	التقليب أثناء الطهي.
	1 كجم	300 وات، 12 د + 100 وات، 15-25 د	
الكعكات الجافة؛ مثل الكعكة الاسفنجية	500 جم	100 وات، 15-25 د	للحبات بدون الثلج فقط، أو الكريمة أو كريمة الحلويات، قم بفصل قطع الكعكة.
	750 جم	300 وات، 5 د + 100 وات، 10-15 د	
الكعكات الرطبة؛ مثل فطيرة الفواكه	500 جم	300 وات، 5 د + 100 وات، 10-15 د	للحبات بدون الثلج فقط، أو الكريمة أو كعك الجبن
	750 جم	300 وات، 7 د + 100 وات، 10-15 د	للحبات

■ ضع الطعام على القرص الدوار مباشرة.

إزالة الصقيع، تسخين أو طهي الأطعمة المجمدة

ملاحظات

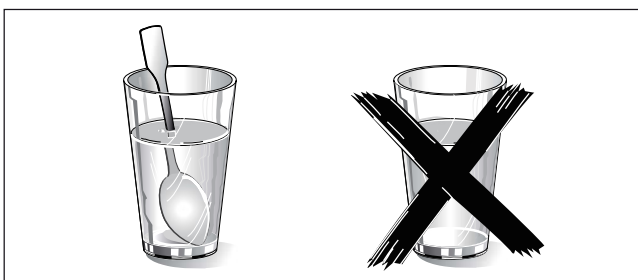
- قم بتغطية الطعام دوما. إذا لم يكن لديك غطاء مناسب لأواني الفرن، استخدم طبق أو رقائق خاصة للميكرويف.
- قم بتقليب الطعام مرتين أو ثلاثة مرات أثناء الطهي.
- بعد التسخين، اترك الطعام لمدة 2 إلى 5 دقائق حتى ليصل لدرجة حرارة الغرفة.
- استخدم قماش أو قفازات الفرن عند إخراج الأطباق من الفرن.
- سيساعد ذلك في الحفاظ على الطعام بمذاقه الأصلي، ليجتاج بذلك القليل من التوابل فقط.
- قم بإخراج الوجبات الجاهزة من التغليف. حيث سيتم تسخينها أسرع في أواني الفرن القابلة للاستخدام في الميكرويف. وقد لا تحتاج المكونات المختلفة للوجبة نفس كمية الوقت اللازمة للتسخين.
- الطعام الذي يوضع مسطحا سيتم طهيته أسرع من الطعام المتراكم. لذا يجب عليك توزيع الطعام بحيث يكون مسطحا بقدر الإمكان في أواني الفرن. يجب عدم وضع الأطعمة المختلفة بشكل طبقات فوق بعضها البعض.

إزالة الصقيع، تسخين أو طهي الأطعمة المجمدة	الوزن	إعداد طاقة الميكرويف بالوات، ووقت الطهي بالدقائق	ملاحظات
وجبات القائمة، أطباق الوجبات، الوجبات الجاهزة	300-400 جم	700 وات، 10-15 د	قم بفك كل عناصر التغليف: وتغطية الطعام للتسخين
حساء	400-500 جم	700 وات، 8-10 د	أواني طهي بالغطاء
اليخني	500 جم	700 وات، 10-15 د	أواني طهي بالغطاء
	1 كجم	700 وات، 20-25 د	
شرائح أو قطع اللحم في الصلصة؛ مثل غولاش	500 جم	700 وات، 15-20 د	أواني طهي بالغطاء
	1 كجم	700 وات، 25-30 د	
الأسماك؛ شرائح وفيليه	400 جم	700 وات، 10-15 د	مغطى
	800 جم	700 وات، 18-20 د	
الأطباق الجانبية؛ مثل الأرز والمعكرونة	250 جم	700 وات، 2-5 د	أواني طهي بالغطاء؛ وأضف سائل
	500 جم	700 وات، 8-10 د	
الخضروات؛ مثل البروكلي	300 جم	700 وات، 8-10 د	أواني طهي بالغطاء؛ وأضف ملعقة مياه كبيرة
الجزر	600 جم	700 وات، 15-20 د	
السبانخ	450 جم	700 وات، 11-16 د	الطهي بدون مياه إضافية

تسخين الطعام

⚠ مخاطر الحروق!

هنا احتمالية لحدوث غليان متأخر عند تسخين السوائل. هذا يعني ان السائل يصل درجة الغليان من دون فقاعات البخار التي ترتفع على السطح. حتى إذا تحرك الوعاء حركة بسيطة، قد يغلي السائل الساخن فجأة ويتناثر. عند تسخين السوائل، ضع ملعقة دائما في الوعاء. هذا سوف يؤخر الغليان.



نصائح للطاقة والبيئة

- لأوقات الطهي الأطول، يمكنك إيقاف تشغيل الفرن 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء عملية الطهي.

التخلص صديق البيئة

تخلص من مادة التغليف بطريقة صديقة للبيئة.

يمثل هذا المنتج للتوجيه الأوروبي 2002/96/EC الخاص بالتخلص من الأجهزة الإلكترونية والكهربائية (WEEE). ويعطي التوجيه إطار عمل لجمع وإعادة تدوير الأجهزة القديمة، وهو نافذ عبر الاتحاد الأوروبي.



ستجد هنا بعض الإرشادات حول كيفية توفير الطاقة عند الخبز والتحمير وكيفية التخلص من الجهاز بشكل صحيح.

توفير الطاقة

- لا تقم بتسخين الفرن أولاً إلا إذا كان ذلك مذكوراً في الوصفة أو في جدول تعليمات التشغيل.
- استخدم صفائح الخبز الداكنة، المطلية بالأسود أو المينا. فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.
- افتح باب الفرن أقل ما يمكن أثناء الطهي، أو الخبز أو التحمير.
- من الأفضل خبز العديد من الكعكات واحدة بعد الأخرى. حيث يظل الفرن دافئاً. يقلص ذلك من وقت الخبز للمرة الثانية. يمكنك كذلك وضع صفحتي خبز بجوار بعضهما البعض.

دليل خبير الطهي

ستجد هنا مجموعة من الصفات وطريقة الإعداد المثالية لها. سنعرض لك نوع التسخين ودرجة الحرارة وإعدادات طاقة الميكرويف الأفضل لجبتك. ويمكنك العثور على المعلومات الخاصة بالملحقات المناسبة والارتفاع الذي يجب وضعها به. وهناك إرشادات كذلك حول أواني الفرن وطرق التحضير.

ملاحظات

- القيم الموضحة في الجدول تنطبق على الطعام الذي سيتم وضعه بحجرة الطهي عندما تكون باردة وفارغة. لا تقم بتسخين الجهاز أولاً إلا إذا طلب منك ذلك. قبل استخدام الجهاز، قم بإزالة كل الملحقات التي لن تستخدمها من حجرة الطهي.
- لا تقم بتغليف الملحقات بورق عازل للدهون حتى يتم تسخينها.
- الأوقات الموضحة بالجدول إرشادية فقط. وتعتمد على جودة ومكونات الطعام.
- استخدم الملحقات المزودة مع الجهاز. يمكن الحصول على ملحقات إضافية من الباعة المختصين أو من خدمة ما بعد البيع.
- استخدم قماشة الفرن دائماً أو قفازات الفرن عند إخراج الملحقات أو الأواني من حجرة الطهي.

إزالة الصقيع، التسخين والطهي باستخدام الميكرويف

تقدم الجداول التالية لك العديد من خيارات وإعدادات الميكرويف:

الأوقات الموضحة بالجدول إرشادية فقط. قد تختلف بناء على الأواني المستخدمة، ودرجة الحرارة واتساق الطعام. غالباً ما يوضح النطاق الزمني في الجداول. قم بتعيين أقصر وقت أولاً ثم قم بتمديد الوقت عند الحاجة.

إذا كانت لديك كميات مختلفة عن الموضحة بالجدول. يمكن تطبيق القاعدة التالية: ضعف الكمية – أقل من ضعف زمن الطهي بقليل، نصف الكمية – نصف وقت الطهي.

إزالة الصقيع

ملاحظات

- ضع الطعام المجمد في وعاء مفتوح على الرف السفلي.
- الأجزاء الرقيقة مثل أرجل وأجنحة الدجاج أو الطبقات الدهنية الخارجية من المشاوي يمكن تغطيتها بقطع صغيرة من رقائق الألومنيوم. يجب ألا تلمس الرقائق جدران حجرة الطهي. ويتم إزالة الرقائق في منتصف وقت إزالة الصقيع.
- قم بتقليب الطعام مرة أو مرتين أثناء وقت إزالة الصقيع. يجب تقليب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات. عند التقليب، قم بإزالة السوائل الناتجة عن عملية إزالة الصقيع.
- اترك العناصر التي تم إزالة الصقيع عنها بدرجة حرارة الغرفة لمدة 10 إلى 60 دقيقة لتستقر درجة حرارتها. يمكن إزالة أحشاء الدواجن في أي مرحلة.

إزالة الصقيع	الوزن	إعداد طاقة الميكرويف بالوات، ووقت الطهي	ملاحظات
قطع كاملة من اللحوم (بقري، ضاني، الدجاج – معظم أو مخليّة)	800 جم	300 وات، 15 د + 100 وات، 20 د	تقلب عدة مرات
	1 كجم	300 وات، 20 د + 100 وات، 25 د	
	1.5 كجم	300 وات، 30 د + 100 وات، 20 د	
قطع أو شرائح اللحوم البقري، الضاني أو لحم الدجاج	200 جم	300 وات، 3 د + 100 وات، 15 د	قم بفصل أي أجزاء يتم إزالة الصقيع عنها عند التقليب
	500 جم	300 وات، 5 د + 100 وات، 20 د	
	800 جم	300 وات، 8 د + 100 وات، 20 د	
اللحم المفروم، المخلوط	200 جم	100 وات، 20 د	قم بتجميد الطعام مسطحاً إن أمكن
	500 جم	300 وات، 5 د + 100 وات، 15 د	قم بتقليبه عدة مرات، وإزالة أي لحوم يتم إزالة الصقيع عنها
	800 جم	300 وات، 8 د + 100 وات، 20 د	
الطيور أو أجزاء الطيور	600 جم	300 وات، 8 د + 100 وات، 15 د	التقليب أثناء الطهي.
	1.2 كجم	300 وات، 15 د + 100 وات، 25 د	
البط	2 كجم	300 وات، 20 د + 100 وات، 30-40 د	يقلب عدة مرات.

جدول الأعطال

غالبا ما تكون للأعطال تفسيرات بسيطة. يرجى الاطلاع على جدول الأعطال قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع.

إذا لم يكن الطعام ممثلا لما تريد، اطلع على قسم دليل خبير الطهي، حيث ستجد الكثير من إرشادات ونصائح الطهي. اترك كل أسطح الجهاز تجف بالكامل قبل استخدام الجهاز مجددا.

جدول الأعطال

المشكلة	السبب المتوقع	الإصلاح/المعلومات
الجهاز لا يعمل	عطل بقاطع الدائرة الكهربائية.	انظر في صندوق الفتيل الكهربائي وتحقق من أن قاطع الدائرة للجهاز في وضعية جيدة.
	القابس غير موصل بالمقبس.	قم بتوصيل القابس.
	انقطاع الطاقة.	تحقق إذا كانت أضواء المطبخ تعمل.
الجهاز لا يعمل. وتظهر العلامة على شاشة العرض  .	تنشيط قفل الأطفال.	قم بتعطيل قفل الأطفال (انظر قسم: قفل الأطفال).
	انقطاع الطاقة.	قم بإعادة تعيين الساعة.
الميكرويف لا يعمل عند توصيل الطاقة.	الباب غر مغلق بالكامل.	تحقق من وجود بقايا طعام أو راسب عالقة بالبواب.
	طاقة الميكرويف المحددة منخفضة جدا.	اختر مستوى طاقة أعلى.
	وضع كمية طعام بالفرن أكثر من المعتاد.	مضاعفة الكمية = مضاعفة وقت الطهي تقريبا.
يستغرق الطعام وقتا أكثر من ذي قبل ليسخن بالفرن	الطعام أبرد من المعتاد.	قم بتقليب الطعام أثناء الطهي.
	وجود راسب أو بقايا بالمنطقة حول عمود القرص الدوار.	قم بتنظيف العمود تحت القرص الدوار وتنظيف أرضية الفرن بالكامل.
لا يمكن تعيين وضعية تشغيل أو مستوى طاقة معين.	لا يمكن إعداد درجة الحرارة أو مستوى الطاقة أو إعداد الطهي المدمج في وضعية التشغيل المحددة.	اختر إعدادات ممكنة.
	تنشيط خاصية إيقاف الطاقة للسلامة الحرارية.	اتصل بخدمة ما بعد البيع.
E-01 يظهر على شاشة العرض.	تنشيط خاصية إيقاف الطاقة للسلامة الحرارية.	اتصل بخدمة ما بعد البيع.
	تنشيط خاصية إيقاف الطاقة للسلامة الحرارية.	اتصل بخدمة ما بعد البيع.
E-11 يظهر على شاشة العرض.	رطوبة في لوحة التحكم.	اترك لوحة التحكم لتجف.
E-17 يظهر على شاشة العرض.	فشل التسخين السريع.	اتصل بخدمة ما بعد البيع.

مادة الأكريلاميد في الأغذية

ما هي الأطعمة المتأثرة؟

يتم إنتاج مادة الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس التي يتم تسخينها لدرجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس، رقائق

المحمصات، الخبز، المخبوزات الرقيقة (البسكويت، الكعكات).

إرشادات للحفاظ على مادة الأكريلاميد بأقل مستوى ممكن أثناء تحضير الطعام

اجعل أوقات الطهي أقل ما يمكن. قم بطهي الوجبات حتى تصبح بنية ذهبية، ولكن ليست داكنة جدا. تحتوي القطع الكبيرة والسميكة من الطعام على كمية أقل من مادة الأكريلاميد.

بعد أقصى 200°س في التسخين العلوي/السفلي أو بعد أقصى 180°س في تسخين الهواء ثلاثي الأبعاد أو وضعية تسخين الهواء. بعد أقصى 190°س في التسخين العلوي/السفلي أو بعد أقصى 170°س في تسخين الهواء ثلاثي الأبعاد أو وضعية تسخين الهواء. يقلص بياض البيض ومح البيض من تكون مادة الأكريلاميد. قم بتوزيعها بشكل رقيق متساوي على صينية الخبز. وطهي 400جم على الأقل في المرة على صينية الخبز بحيث لا تصبح الرقائق جافة.

خبز البسكويت

رقائق الفرن

الرعاية و التنظيف

بالعناية الجيدة وتنظيف فرن الميكرويف سيحافظ على مظهره ويظل بحالة جيدة. سنشرح هنا كيفية العناية وتنظيف الجهاز بشكل صحيح.

⚠️ مخاطر الصدمات الكهربائية!

اختراق الرطوبة قد تسبب صدمة كهربائية. لا تستخدم أي أجهزة تنظيف أو مكانس عالية الضغط.

⚠️ مخاطر الحرائق!

لا تقم بتنظيف الجهاز بعد إيقاف التشغيل على الفور. اترك الجهاز ليبرد.

⚠️ مخاطر الآثار السلبية الخطرة على الصحة!

قد تتسرب طاقة الميكرويف اذا كان باب المقصورة او ختم الباب معطوب. لا تستخدم الجهاز اذا كانت حجرة الطبخ او ختم الباب متضرر. قم بالتواصل مع خدمة ما بعد الشراء.

ملاحظات

- تحدث اختلافات طفيفة بلون الجزء الامامي للجهاز بسبب استخدام مواد مختلفة، مثل الزجاج والبلاستيك والمعادن.
- الظلال التي تظهر على لوحة الباب وتبدو مثل خدوش تكون بسبب انعكاسات لإضاءة الفرن.
- يمكن التخلص من الروائح الكريهة؛ مثل روائح بعد إعداد السمك، بسهولة. قم بإضافة بضع قطرات عصير الليمون إلى كوب مياه. وضع ملعقة بداخل الوعاء كذلك، لمنع الغليان المتأخر للسائل. وقم بتسخين المياه لمدة 1-2 دقائق على أقصى طاقة للميكرويف.

المنظفات

لضمان عدم تلف مختلف الأسطح نتيجة استخدام المنظفات الخاطئة، اطلع على المعلومات في الجدول. لا تستخدم

- أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة؛
- المكاشط المعدنية او الزجاجية لتنظيف زجاج باب الجهاز.
- المكاشط المعدنية او الزجاجية لتنظيف إطار غلق الباب؛
- أسلاك التنظيف أو الاسفنج الخشن؛
- المنظفات التي تحتوي على تركيز مرتفع من الكحول.

اغسل القماشة الاسفنجية الجديدة جيدا قبل الاستخدام. اترك كل أسطح الجهاز تجف بالكامل قبل استخدام الجهاز مجددا.

المنطقة	المنظفات
مقدمة الجهاز	مياه ساخنة بصابون: ينظف بقماشة أطباق ويجفف بقماشة ناعمة. لا تستخدم منظفات الزجاج أو كواشط المعادن أو الزجاج للتنظيف.
جزء الصلب من مقدمة الجهاز	مياه ساخنة بصابون: ينظف بقماشة أطباق ويجفف بقماشة ناعمة. تزال الترسبات عن الشحوم النشا والألبومين (مثل بياض البيض) على الفور. قد تؤدي هذه الترسبات للصدأ. يمكن الحصول على منظفات صلب خاصة من خدمة ما بعد البيع أو من المتاجر المتخصصة. لا تستخدم منظفات الزجاج أو كواشط المعادن أو الزجاج للتنظيف.
حجرة الطهي	مياه ساخنة بصابون أو محلول الخل: ينظف بقماشة أطباق ويجفف بقماشة ناعمة. إذا كان الفرن متسخا جدا. لا تستخدم مرشات للفرن أو أي منظفات أفران قاسية أو مواد مسببة للتآكل. ولا تستخدم كذلك أسلاك التنظيف أو الاسفنج الخشن. ستقوم هذه المواد بخدش السطح. اترك الأسطح الداخلية لتجف بالكامل.
تجاويف حجرة الطهي	قماشة رطبة: تأكد من عدم دخول المياه عبر عمود القرص الدوار إلى داخل الجهاز.
الأرفف السلكية	مياه ساخنة بصابون: تنظف باستخدام منظفات الصلب أو في غسالة الأطباق.
لوحة الباب	منظفات الزجاج: ينظف بقماشة أطباق. ولا تستخدم كواشط الزجاج.
إطار الغلق	مياه ساخنة بصابون: ينظف بقماشة أطباق، ولا تخدشه. لا تستخدم كواشط معدنية أو زجاجية للتنظيف.

البيانات التقنية

الجهد الكهربائي	230 فولت، 50 هرتز
الحد الأقصى للطاقة	3200 وات
مخرج الطاقة (ميكرويف)	900 وات
شدة التيار	15 أمبير
سعة الفرن	36 لتر
قطر القرص الدوار	360 مم
الأبعاد الخارجية بدون المقبض	501 (عرض) 526 (سمك) 408 (ارتفاع) مم
الوزن الصافي	حوالي 27 كجم

إنهاء مدة المؤقت
ستسمع إشارة صوتية. ويظهر 00:00 على الشاشة.

إلغاء مدة المؤقت
المس المفتاح [II] لإلغاء مدة المؤقت.

إعداد وقت الطهي

يمكن إعداد وقت طهي وجبتك على الفرن. عند إنتهاء وقت الطهي، سيتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً. وهذا يعني أنك لن تحتاج إلى تعطيل أي عمل آخر لإيقاف تشغيل الفرن. ولا يمكن تجاوز وقت الطهي بطريق الخطأ. يبدأ الفرن بالعمل. ويظهر العد التنازلي لوقت الطهي على الشاشة.

إنهاء وقت الطهي

ستسمع إشارة صوتية. ويتوقف الفرن عن التسخين. ويظهر 00:00 على الشاشة.

إعداد الساعة

بمجرد توصيل الجهاز، سيومض "00:00"، ويصدر صوت صفير مرة واحدة. قم بإعداد الساعة.

1. قم بتدوير المفتاح * بين 00:00 و 23:59.
2. المس المفتاح ⊕. يتم تعيين الوقت.

تغيير الساعة

1. المس مطولا المفتاح 0 لمدة 3 ثواني في حالة الانتظار. سيخفي الوقت الفعلي ثم يومض الوقت على الشاشة.
2. قم بتدوير المفتاح * لإعداد الوقت الجديد والمس المفتاح ⊕ لتأكيد الإعداد.

قفل الأطفال

يمتلك الفرن خاصية قفل الأطفال لمنع الأطفال من تشغيل الجهاز بالخطأ. لن يستجيب الفرن لأي إعدادات. يمكن كذلك إعداد المؤقت والساعة عند تشغيل قفل الأطفال.

تشغيل قفل الأطفال

المتطلبات: يجب عدم تعيين وقت للطهي وأن يكون محدد الخاصية على وضعية الإيقاف.

المس المفتاح ⊕ مطولا لحوالي 3 ثواني. سيظهر الرمز [A] على الشاشة. ويتم تنشيط قفل الأطفال.

إيقاف قفل الأطفال

المس المفتاح ⊕ مطولا لحوالي 3 ثواني. سيخفي الرمز [A] من على الشاشة. ويتم تعطيل قفل الأطفال.

قفل الأطفال مع عمليات الطهي الأخرى

عند إعداد برامج الطهي الأخرى، لا تعمل خاصية قفل الأطفال.

بداية سريعة

1. في وضعية الانتظار، المس المفتاح [B] لتشغيل الطهي 30 ثانية بطاقة ميكرويف 900 واط.

2. أثناء الطهي (باستثناء الطهي التلقائي وإزالة الصقيع)، ولكل لمسة للمفتاح [B] يتم إضافة 30 ثانية على وقت الطهي حتى تصل للحد الأقصى لوقت الطهي.

القائمة التلقائية

رقم البرنامج	الفئة	العنصر
**P 01	الخضروات	الخضروات الطازجة
**P 02	الأطباق الجانبية	البطاطس المقشرة/المطبوخة
*P 03	الأطباق الجانبية	البطاطس المحمرة
P 04	الطيور/الأسمك	قطع الدجاج/قطع الأسماك
*P 05	المخبوزات	الكعك
*P 06	المخبوزات	فطائر التفاح
*P 07	المخبوزات	كيشي
**P 08	إعادة التسخين	المشروبات/الحساء
**P 09	إعادة التسخين	وجبة معبأة
**P 10	إعادة التسخين	صلصة/حساء/طبق

برامج إزالة الصقيع

يمكنك استخدام برنامجين لإزالة الصقيع لإزالة الصقيع عن اللحوم، الطيور والخبز.

1. قم بتعيين محدد الوظائف على البرامج التلقائية [٦]. يظهر رقم البرنامج الأول على الشاشة.
2. قم بتدوير المفتاح [٧] لاختيار البرنامج.
3. المس المفتاح [٨].
4. قم بتدوير المفتاح [٩] لتعيين الوزن، وسيظهر وقت الطهي.
5. المس المفتاح [١٠]. وسيبدأ البرنامج. يمكنك رؤية العد التنازلي لوقت الطهي.

ملاحظات

■ إعداد الطعام

استخدم الطعام المجمد على درجة حرارة -18°س والمحفوظ في كميات مقسمة بأحجام أصغر ما يمكن.

قم بإخراج الطعام لإزالة الصقيع عنه من كل التغليف وقم بوزنه. ستحتاج لمعرفة الوزن لإعداد البرنامج.

■ ستنتج بعض السوائل عند إزالة الصقيع عن اللحوم أو الطيور. قم بالتخلص من هذه السوائل عند تقليب اللحوم والطيور ولا تستخدمها لأي أغراض أخرى أو السماح لها بلامسة الأطعمة الأخرى.

■ أوعية الفرن

ضع الطعام في طبق فرن مسطح؛ مثل الصيني أو طبق زجاجي، ولكن بلا غطاء.

■ عند إزالة الصقيع عن الدجاج أو قطع الدجاج (d 01)، ستسمع إشارة صوتية مرتين بما يعني حاجتك إلى تقليب الطعام.

■ الوقت المتبقي

يجب ترك الطعام لإزالة الصقيع لمدة حوالي 10 إلى 30 دقيقة حتى تصبح درجة حرارته متساوية. وقد تحتاج قطع اللحم الكبيرة لوقت أطول عن القطع الصغيرة. ويمكن فصل قطع اللحم المسطحة أو العناصر المصنوعة من اللحم المفروم عن بعضها البعض قبل تركها.

بعد هذا الوقت، يمكنك مواصلة إعداد الطعام، على الرغم من أن قطع اللحم السميكة قد تظل مجمدة من المنتصف. يمكنك التخلص من أحشاء الطيور في هذه المرحلة.

رقم البرنامج	إزالة الصقيع	نطاق الوزن بالكيلوجرام
*d 01	اللحوم، الطيور والأسماك	1.00 - 0.20
*d 02	الخبز، الكعك والفاكهة	0.50 - 0.10
* أثناء إزالة الصقيع، ضع الطعام على الرف السلبي السفلي.		

ملاحظات

- البرامج بالعلامة * هي برامج تسخين. أثناء التسخين، سيتوقف وقت الطهي مع تشغيل علامة التسخين. بعد التسخين، ستسمع صوت تنبيه وسيومض رمز التسخين.
- البرنامج بالعلامة ** يستخدم خاصية الميكرويف فقط.
- يجب وضع أطعمة البرامج P07، P06، P05، P04، P03 على الرف السلبي المرتفع 60م للطهي.

إنهاء البرنامج

يصدر صوت تنبيه. ويتوقف الفرن عن التسخين.

تغيير البرنامج

بمجرد تشغيل البرنامج، لا يمكن تغيير رقم البرنامج والوزن.

إلغاء البرنامج

المس المفتاح [١١] مرتين لإلغاء التشغيل.

تغيير وقت الطهي

عند استخدام البرامج التلقائية، لن تتمكن من تغيير وقت الطهي.

إعداد خيارات تعيين الوقت

يملك الفرن خيارات متعددة لتعيين الوقت. يمكنك استخدام المفتاح [١٢]. لاستدعاء القائمة والانتقال بين الوظائف الفردية. ويمكن استخدام المفتاح [١٣] لتغيير خيار تعيين الوقت الذي تم إعداده بالفعل مباشرة.

إعداد المؤقت

يمكنك استخدام المؤقت كمؤقت للمطبخ. وهو يعمل بشكل مستقل عن الفرن. ويمتلك المؤقت إشارته الصوتية الخاصة. وبهذه الطريقة، تعرف الفرق بين إنتهاء وقت المؤقت أو وقت الطهي.

1. في حالة الانتظار. المس المفتاح [١٢] للدخول لمؤقت المطبخ، وستظهر "00:00".
2. قم بتدوير المفتاح [١٣] لضبط وقت المؤقت. الحد الأقصى للوقت 5 ساعات.
3. المس المفتاح [١٤] لبدء المؤقت.

إعداد الميكرويف

على سبيل المثال: إعداد طاقة الميكرويف على 300 واط، ووقت الطهي على 17 دقيقة.

1. المس المفتاح $\equiv$. ستظهر طاقة الميكرويف الافتراضية 900 واط. وسيومض وقت الطهي الافتراضي.
2. المس المفتاح $\equiv$ لتنشيط خاصية الميكرويف.
3. قم بتدوير المفتاح $\odot$ لضبط طاقة الميكرويف على 300 واط.
4. المس المفتاح $\odot$ وقم بتدوير المفتاح $\odot$ لضبط وقت الطهي على 17 دقيقة.
5. المس المفتاح $\odot$. يبدأ التشغيل. يبدأ وقت الطهي بالعد التنازلي على الشاشة.

إنهاء وقت الطهي

تصدر إشارة صوتية. وينتهي تشغيل الميكرويف.

فتح باب الفرن أثناء التشغيل

يتوقف التشغيل. بعد إغلاق الباب، المس المفتاح. ويستمر التشغيل.

تغيير وقت الطهي

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح $\odot$. ثم قم بتدوير المفتاح $\odot$ لتغيير وقت الطهي.

تغيير إعداد طاقة الميكرويف

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح $\equiv$ لإعداد طاقة الميكرويف الجديدة. قم بتدوير المفتاح $\odot$ لتعيين طاقة الميكرويف.

إيقاف التشغيل

المس المفتاح $\equiv$ برفق. وسيوقف تشغيل الفرن. اضغط على الزر $\odot$ لمواصلة التشغيل مجدداً.

إلغاء التشغيل

المس المفتاح $\equiv$ مرتين لإلغاء التشغيل.

ملاحظات

- عند تعيين محدد الخاصية $\equiv$ ، سيضيء الإعداد دوماً على أقصى إعداد لطاقة الميكرويف كإعداد مقترح.
- إذا قمت بفتح باب الفرن أثناء الطهي، قد تستمر المروحة في العمل.

تشغيل الميكرويف المدمج

يتضمن ذلك تشغيل متزامن للشواية والميكرويف. استخدام الميكرويف يجعل الأطباق جاهزة بشكل أسرع، ولكن تظل محمرة كذلك بشكل رائع.

يمكنك تشغيل كل إعدادات طاقة الميكرويف. باستثناء: 900 واط.

إعداد تشغيل الميكرويف المدمج

مثال: ميكرويف 100 واط، 17 دقيقة، وتسخين الهواء $\odot$ 190°س.

1. قم بتعيين محدد الخاصية على $\odot$.
2. ستومض درجة الحرارة الافتراضية 180°س. قم بتدوير المفتاح $\odot$ لتعيين درجة الحرارة على 190°س.
3. طاقة الميكرويف الافتراضية 300 واط. المس المفتاح، ثم قم بتدوير المفتاح $\odot$ لتعيين طاقة الميكرويف على 100 واط.
4. المس المفتاح $\odot$. ثم قم بتدوير المفتاح $\odot$ لإعداد وقت الطهي إلى 17 دقيقة.
5. المس المفتاح $\odot$. يبدأ التشغيل. يبدأ العد التنازلي لوقت الطهي.

إنهاء وقت الطهي

تصدر إشارة صوتية. وينتهي تشغيل وضعية الطهي المدمج.

فتح باب الفرن أثناء التشغيل

يتوقف التشغيل. بعد إغلاق الباب، المس المفتاح $\odot$ برفق، ويستمر تشغيل البرنامج.

إيقاف التشغيل

المس المفتاح $\equiv$ برفق. وسيوقف تشغيل الفرن. اضغط على الزر $\odot$ لمواصلة التشغيل مجدداً.

تغيير وقت الطهي

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح $\odot$. ثم قم بتدوير المفتاح $\odot$ لتغيير وقت الطهي.

تغيير إعداد طاقة الميكرويف

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح $\equiv$ لإعداد طاقة الميكرويف الجديدة. قم بتدوير المفتاح $\odot$ لتعيين طاقة الميكرويف.

تغيير درجة الحرارة

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح $\odot$ لإعداد درجة الحرارة الجديدة. قم بتدوير المفتاح $\odot$ لتعيين درجة الحرارة.

إلغاء التشغيل

المس المفتاح $\equiv$ مرتين لإلغاء التشغيل.

البرامج التلقائية

تمكنك البرامج التلقائية من تحضير الطعام بسهولة. يمكنك اختيار البرنامج وإدخال وزن الطعام. وسيقوم البرنامج التلقائي بتعيين أفضل إعداد. يمكنك الاختيار من 10 برنامج. ضغ دائماً الطعام في قسم الطهي البارد.

إعداد برنامج

عند اختيار برنامج، يتم إعداد الفرن. يجب أن يكون محدد درجة الحرارة في وضعية الإيقاف.

على سبيل المثال: البرنامج 3 بوزن 1 كجم.

1. قم بإعداد محدد الوظائف على البرامج التلقائية $\odot$.

يظهر رقم البرنامج الأول على الشاشة.

2. قم بتدوير المفتاح $\odot$ لاختيار رقم البرنامج.

3. المس المفتاح $\odot$.

4. قم بتدوير المفتاح $\odot$ لتعيين الوزن، وسيظهر وقت الطهي.

5. المس المفتاح $\odot$. وسيبدأ البرنامج. يمكنك رؤية العد التنازلي لوقت الطهي.

التسخين السريع

باستخدام السخين السريع، يصل الفرن إلى درجة الحرارة المعينة بسرعة. يتاح التسخين السريع مع الأنواع التالية من التسخين:

- تسخين الهواء ثلاثي الأبعاد
- الشواية مع المروحة
- الميكرويف+تسخين الهواء
- الميكرويف+مروحة الشواية

اكتمال عملية التسخين

تصدر إشارة صوتية. ويومض الرمز  على الشاشة. ضع الطبق في الفرن.

إلغاء التسخين السريع

أثناء إعداد خاصية التسخين السريع، المس  لتتمكن من إلغاء الخاصية.

أثناء التسخين السريع، المس  أو  لإلغاء الخاصية. يمكنك كذلك فتح الباب لإلغاء الخاصية.

- ملاحظة:** 1. لا تعمل خاصية التسخين السريع إلا إذا اخترت بالفعل واحدة من الوضعيات بالأعلى. أثناء التسخين، يتم إيقاف تشغيل خاصية الميكرويف.
2. لا يمكنك فتح الباب ووضع الطعام بالداخل إلا عند سماع صوت التنبيه وعندما تومض أيقونة التسخين.

لضمان الحصول على نتيجة طهي متناسقة، لا تضع الطعام في قسم الطهي إلا عند اكتمال مرحلة التسخين.

1. إعداد نوع التسخين ودرجة الحرارة.
2. المس المفتاح .
- سيضيئ الرمز  على الشاشة.
3. المس المفتاح .
- سيبدأ الفرن بالتسخين.

الميكرويف

يتم تحويل طاقة الميكرويف لتسخين الطعام. يمكن استخدام طاقة الميكرويف بمفردها، أو مدمجة مع نوع آخر من التسخين. ستجد المعلومات عن أوعية الفرن وكيفية إعداد الميكرويف.

ملاحظة:

في دليل خبراء الطهي، ستجد أمثلة لإزالة الصقيع، التسخين والطهي باستخدام فرن الميكرويف.

ملاحظة:

مقدار ضبط الوقت للمفاتيح كما يلي:

- 0-1 د : 1 ثانية
- 1-5 د : 10 ثواني
- 5-15 د : 30 ثانية
- 15-60 د : 1 دقيقة
- 60 د : 5 دقائق

ملاحظات حول أوعية الفرن

معدات فرن مقاومة للحرارة

تكون الأطباق المناسبة عي أوعية الفرن الحرارية المصنوعة من الزجاج، الزجاج الخزفي، البورسلين، الخزف أو البلاستيك الحراري. تسمح هذه المواد باختراق طاقة الميكرويف لها.

يمكنك استخدام أطباق التقديم. يوفر ذلك عليك الحاجة لنقل الطعام من طبق لآخر. يجب ألا تستخدم أوعية الطهي ذات الإطار الذهبي أو الفضي إلا إذا كان المصنع يضمن إمكانية استخدامها في الميكرويف.

أوعية الفرن غير المناسبة

الأواني المعدنية غير مناسبة. لا تسمح المعادن باختراق طاقة الميكرويف لها. سيظل الطعام في الأواني المعدنية المغلقة بارداً.

تنبيه!

تولد الشرر: المعادن – مثل؛ الملاعق في الأكواب – يجب الاحتفاظ بها على مسافة 2سم على الأقل من جدران الفرن وعن السطح الداخلي للباب. قد يتسبب الشرر في تلف الزجاج الداخلي للباب.

اختبار أوعية الفرن

لا تقم بتشغيل الميكرويف إلا إذا كان هناك طعام بالداخل. ويعد اختبار الأواني التالي هو الاستثناء الوحيد لتلك القاعدة. قم بإجراء الاختبار التالي إذا لم تكن متأكداً من إذا كانت الأوعية مناسبة للاستخدام في الميكرويف:

1. قم بتسخين الفرن فارغاً على أقصى طاقة لمدة نصف دقيقة.
2. تحقق من درجة الحرارة خلال ذلك الوقت. يجب أن تظل الأواني باردة أو دافئة الملمس. إذا كانت الأواني غير مناسبة فستصبح ساخنة أو سينتولد شرراً.

ضبط الطاقة للميكرويف

استخدم المفتاح  لتعيين طاقة الميكرويف المطلوبة.	
100 وات	- إزالة الصقيع عن الأطعمة الحساسة/الرقيقة - إزالة الصقيع عن الأطعمة ذات الأشكال غير المنتظمة - تنعيم الآيس كريم –السماح للعجين بالارتفاع
300 وات	- إزالة الصقيع - تذويب الشيكولاتة والزبدة
450 وات	- طبخ الرز والمرقة - إعادة التسخين
700 وات	- طهي فطر المشروم، والمحار - طهي الأطباق التي تحتوي على البيض والجبن
900 وات	- غلي المياه، إعادة التسخين، طهي الدواجن، الأسماك، الخضروات

ملاحظات

- عندما تلمس مفتاح، سيضيء مصباح الطاقة المحددة.
- يمكن إعداد طاقة الميكرويف على 900وات لمدة 30 دقيقة كحد أقصى. ومع كل إعدادات الطاقة الأخرى يكون أقصى وقت طهي متاح ساعة ونصف.

القرص الدوار

كسطح للرف السلكي.

للطعام الذي يحتاج الكثير من الحرارة من أسفل يمكن إعداده مباشرة على القرص الدوار.

بإمكان القرص الدوار الدوران باتجاه أو عكس عقارب الساعة.

ضع القرص الدوار على المحرك في منتصف قسم الطهي. وتأكد من وضعه وملاءمته بإحكام.

■ لا تستخدم الميكرويف بدون القرص الدوار.

■ بإمكان القرص الدوار تحمل وزن 5 كجم كحد أقصى.

■ يجب على القرص الدوار الدوران عند استخدام كل أنواع التسخين.

الرف السلكي السفلي

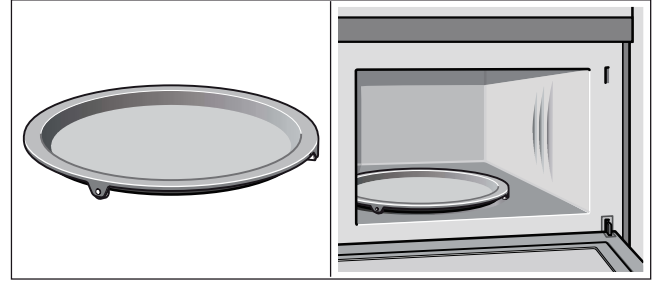
للميكرويف وللخبز والتحمير في الفرن.

الرف السلكي العلوي

للشوي؛ مثل شرائح اللحم، السوسيس، وللخبز المحمص. كدعامة للأطباق المسطحة.

ملاحظة:

تخضع نوع وكمية الملحقات إلى الطلب الفعلي.



قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

ستجد هنا كل ما تحتاج إليه قبل استخدام الفرن لتحضير الطعام للمرة الأولى. اقرأ أولاً قسم معلومات السلامة.

إعداد الساعة

بمجرد توصيل الجهاز، ستومض "00:00"، ويصدر صوت صفير مرة واحدة. قم بتعيين الساعة.

1. قم بتدوير المفتاح "⌚" بين 00:00 و 23:59.

2. المس المفتاح 0.

تم إعداد الوقت.

تسخين الفرن

للتخلص من رائحة الفرن الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو فارغ ومغلق. لمدة ساعة بوضعية الهواء الساخن (⌚) على 230°س. تأكد من إزالة مواد التغليف المتبقية في قسم الطهي.

1. استخدم محدد الوظائف لتعيين خاصية الهواء الساخن (⌚).

2. استخدم محدد درجة الحرارة لتعيين درجة الحرارة على 230°س.

3. المس المفتاح ⌚ وقم بتدوير المفتاح ⌚ لإعداد وقت الطهي على 60 دقيقة.

4. المس المفتاح ⌚ ليبدأ الفرن بالتسخين.

تنظيف الملحقات

قبل استخدام الملحقات للمرة الأولى، قم بتنظيفها بالكامل باستخدام مياه ساخنة بصابون، وقمашاة أطباق ناعمة.

إعداد الفرن

هناك العديد من الطرق يمكنك من خلالها إعداد الفرن. وسنشرح هنا كيفية اختيار نوع التسخين ودرجة الحرارة المطلوبة أو إعدادات الشواية. يمكنك كذلك اختيار وقت طهي الفرن للأطباق. يرجى الاطلاع على قسم إعداد خيارات إعداد الوقت.

إعداد نوع التسخين ودرجة الحرارة

على سبيل المثال: ⌚ الهواء الساخن على 200°س لمدة 25 دقيقة.

1. قم بتعيين محدد الخاصية على ⌚.

2. ستومض درجة الحرارة الافتراضية 180°س. قم بتدوير المفتاح ⌚ لتصبح درجة الحرارة 200°س.

3. المس المفتاح ⌚. قم بتدوير المفتاح ⌚ لإعداد وقت الطهي على 25 دقيقة.

4. المس المفتاح ⌚ ليبدأ الفرن بالتسخين.

فتح باب الفرن أثناء التشغيل

سينتوقف التشغيل. بعد إغلاق الباب، المس المفتاح ⌚، ليستمر التشغيل.

إيقاف التشغيل

المس المفتاح ⌚ لإيقاف التشغيل. ثم المس المفتاح ⌚ لمواصلة التشغيل.

تغيير وقت الطهي

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح ⌚. وقم بتدوير المفتاح ⌚ لتغيير وقت الطهي.

تغيير درجة الحرارة

يمكن القيام بذلك في أي وقت.

المس المفتاح ⌚ لإعداد درجة الحرارة الجديد. قم بتدوير المفتاح ⌚ لتعيين درجة الحرارة.

إلغاء التشغيل

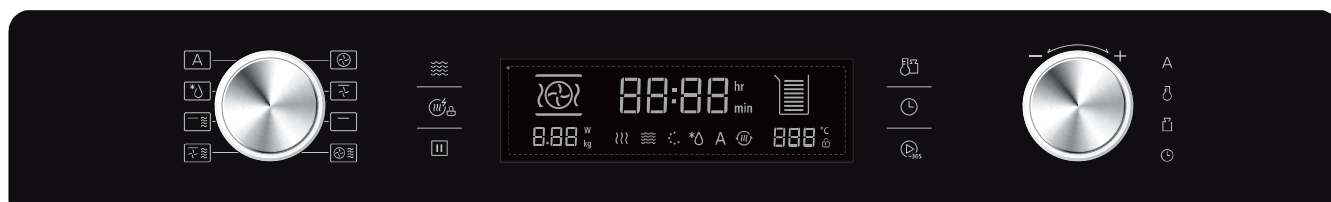
المس المفتاح ⌚ مرتين لإلغاء التشغيل.

الجهاز الجديد

استخدام هذا القسم للتعرف على الجهاز الجديد.

تفسير لوحة التحكم وضوابط التشغيل الفردية. سوف تجد معلومات عن مقصورة الطبخ والاكسسوارات.

لوحة التحكم



محدد المقاييس

استخدم المحدد لتعيين المقاييس

المعطيات	الوظيفة
القائمة التلقائية	قم باختيار البرامج 10 الأتوماتيكية من الصفحة P 01 الى الصفحة P 10
درجة الحرارة	اختر درجة حرارة الطهي (°C). 50,100,105,110 ... 230 : [A] 100,105,110 ... 160 : [U] 50,100,105,110 ... 230 : [M] 100,105,110... 160 : [P]
الوزن	تعيين وزن الطهي.
الوقت	تعيين وقت الطهي.
الميكروويف	اختيار طاقة الميكروويف. 100 و، 300 و، 450 و، 700 و، 900 و.

مروحة التبريد

يملك الجهاز مروحة تبريد. تعمل مروحة التبريد أثناء التشغيل. يهرب الهواء الساخن فوق الباب. تواصل مروحة التبريد العمل لفترة من الوقت بعد التشغيل.

تنبيه!

لا تغطي فتحات التهوية بالجهاز. خلاف ذلك، قد ترتفع درجة حرارة الجهاز.

ملاحظات

- يظل الجهاز باردا أثناء تشغيل الميكروويف. وستظل مروحة التبريد تعمل. قد تظل المروحة تعمل حتى بعد انتهاء تشغيل الميكروويف.
- قد يظهر تكثف على نافذة الباب، أو الجدران الداخلية والأرضية. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على أداء تشغيل الميكروويف. امسح التكثف بعد انتهاء الطهي.

مفاتيح اللمس والشاشة

مفاتيح اللمس يتم استخدامه لضبط الوظائف الأخرى. على الشاشة، يمكنك قراءة القيم التي تم ضبطها.

علامة	الوظيفة
[A]	المس برفق: التسخين السريع
[U]	المس برفق: التسخين السريع المس مطولا: قفل الأطفال
[M]	المس برفق: إيقاف المس مرتين: إلغاء
[P]	درجة الحرارة/الوزن
[L]	الساعة
[D]	التشغيل/30+ث/الطهي السريع لمدة 30 ث

محدد الوظيفة

استخدم محدد الوظائف لتعيين نوع التسخين.

الوظيفة	استخدام
[A]	تسخين الهواء ثلاثي الأبعاد المس برفق: التسخين السريع
[U]	الشواية مع المروحة المس برفق: التسخين السريع المس مطولا: قفل الأطفال
[M]	الشواء درجة الحرارة/الوزن
[P]	ميكروويف + تسخين الهواء الساعة
[D]	ميكروويف + مروحة الشواية التشغيل/30+ث/الطهي السريع لمدة 30 ث

الوظيفة	استخدام
[A]	الميكروويف + الشواية تستخدم هذه الخاصية لطهي اللحوم بسرعة مع إعطاء اللحوم لون بني مع قرمشة في نفس الوقت.
[U]	إزالة الصقيع 2. برامج إزالة صقيع 13. برامج الخبز
[M]	البرامج التلقائية تم تعيين نوع التسخين ووقت الطهي حسب الوزن.
[P]	الميكروويف إزالة الصقيع، إعادة التسخين والطهي.

يتسبب بالضرر

تنبيه!

- بتشغيل الجهاز إلا إذا كان هناك طعام في جزء الطهي. وهناك استثناء لهذه القاعدة في اختبار الاواني الفخارية القصير (انظر قسم "الميكرويف، والأواني الفخارية المناسبة").
- استخدام باب الجهاز لوضع الأشياء عليه: لا تقم بوضع أي شيء على باب الجهاز المفتوح. لا تضع الأوعية أو الملحقات على باب الجهاز.
- نقل الجهاز: لا تقم بحمل أو إمساك الجهاز بواسطة مقبض الباب. لا يمكن لمقبض الباب دعم وزن الجهاز وقد ينكسر.
- فشار الميكرويف: لا تقم بإعداد طاقة الميكرويف أعلى من اللازم. استخدام إعداد طاقة لا يزيد عن 600 وات. وضع دائما حقيبة الفشار على لوح زجاجي. قد يقفز القرص إذا تعرض لحمولة زائدة.
- السوائل التي تتعرض للغليان يجب ألا يسمح لها بالجريان على القرص القابل للدوران داخل الجهاز. قم بمتابعة عملية الطهي. واختر أقصر وقت طهي مبدئياً، وقم بزيادة وقت الطهي عند الحاجة.
- يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي بواقي طعام حيث أنها قد تنفجر، حتى بعد انتهاء تسخين الميكرويف.
- الفشل في الحفاظ على الفرن في حالة نظيفة يمكن أن تؤدي إلى تدهور السطح التي يمكن أن تؤثر سلباً على عمر الجهاز وربما يؤدي وضع خطر.

- تولد الشرر: المعادن – مثل؛ الملاعق في الأكواب – يجب الاحتفاظ بها على مسافة 2 سم على الأقل من جدران الفرن وعن السطح الداخلي للباب. قد يتسبب الشرر في تلف الزجاج الداخلي للباب بشكل لا يمكن إصلاحه.
- المياه في قسم الطهي الساخن: لا تقم بصب المياه في قسم الطهي الساخن. سيتسبب ذلك في تصاعد بخار. قد يتسبب تغيير درجة الحرارة في التلف.
- الطعام السائل: لا تقم بحفظ الطعام السائل في قسم الطهي المغلق لفترات طويلة.
- لا تستخدم الجهاز لتخزين الطعام. قد يتسبب ذلك في الصدأ والتآكل.
- التبريد مع فتح باب الجهاز: لا تترك قسم الطهي ليبرد إلا مع إغلاق الباب. لا تجعل أي شيء يعيق باب الجهاز. حتى إذا كان الباب موارباً قليلاً فقط، قد تتعرض مقدمات الوحدات المجاورة للتلف بمرور الوقت.
- الإطار المتسخ بشدة: إذا كان الإطار متسخاً جداً، فلن يغلق باب الجهاز جيداً أثناء التشغيل. وقد تتعرض مقدمات الوحدات المجاورة للتلف. حافظ على إطار الغلق نظيف دائماً.
- تشغيل الميكرويف بدون طعام: قد يؤدي تشغيل الجهاز بدون وجود طعام في جزء الطهي إلى تحميل حراري زائد. لا تقم

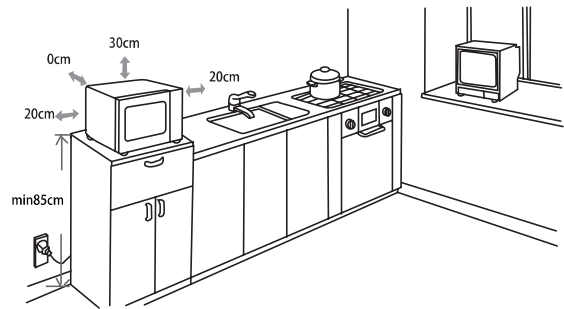
التركيب أعلى الطاولة

- الخزانة: قم بإزالة أي طبقة حماية على السطح الداخلي لخزانة فرن الميكرويف.
- لا تقم بفك غطاء الميكرويف البني الخفيف الملصق على الوعاء الداخلي للفرن لحماية الماغنترون.

قم بفك كل مواد التغليف والملحقات. قم بفحص الفرن لوجود أي تلفيات مثل الخدوش أو باب مكسور. لا تقم بتركيب الجهاز إذا كان الفرن تالفاً.

التثبيت

1. حدد مستوى السطح الذي سوف يوفر المساحة المفتوحة



- (1) الحد الأدنى لتثبيت الارتفاع هو 85 سم.

- (2) الجهة الخلفية من الجهاز يجب ان يتم وضعها جهة الجدار.

اترك مساحة لا تقل عن 30 سم أعلى الفرن، ومساحة لا تقل عن 20 سم متطلبة بين الفرن والجدار.

- (3) لا تقم بإزالة أرجل الفرن من أسفل الفرن.

- (4) سد منفذ التهوية او المداخل سوف يتسبب اضرار بالفرن.
 - (5) وضع الفرن في اماكن بعيدة من أجهزة الراديو والتلفزيون قدر الإمكان.
- تشغيل فرن الميكرويف قد يسبب تشويشاً على الراديو الخاص بك او استقبال التلفزيون.
2. قم بتوصيل الفرن الخاص بك إلى مقبس المنزل القياسية. تأكد من أن الجهد والتردد هو نفس الجهد والتردد على البطاقة التصنيف.

تحذير! لا تثبت الفرن على الموقد او غيرها من الأجهزة المنتجة للحرارة. إذا كانت مثبتة قرب او على مصدر الحرارة، قد يتعرض للتلف الفرن وسيكون ضمان أن تكون باطلة.

قد يكون السطح المتيسر ساخنة أثناء العملية.



تحذير! السوائل وغيرها من الأطعمة لا يجب أن تكون ساخنة في حاويات محكمة الغلق لأنها عرضة للانفجار. دائما انظر التعليمات على التغليف. استخدم دائما الغلاف الخاص بالفرن لإخراج الصحون من الفرن.

خطر الحرق!

- عند فتح باب الجهاز، البخار الساخن قد يتسرب. قم بفتح باب الجهاز بعناية. إبقاء الأطفال على مسافة آمنة.
- تسخين المشروبات بواسطة الميكروويف قد يؤدي الى تأخر في الغليان او الفروان لذلك الرجاء الحذر عند التعامل مع ألحافظة. هذا يعني ان السائل يصل درجة الغليان من دون فقاعات البخار التي ترتفع على السطح. حتى لو الحاوية تهتز إلا قليلا، السائل الساخن قد يغلي فجأة وترشش. عند تسخين، دائما قم بوضع ملعقة في المقصورة. هذا سوف يؤخر الغليان.

خطر الإصابة!

- إحداث خدش في باب الجهاز قد يؤدي الى صدع. لا تستخدم كواشط الزجاج، أو الأدوات أو المنظفات الحادة أو المسببة للتآكل.
- أواني الفرن غير المناسبة قد تنشرخ. قد تنتشوه مقابض أو أغطية أواني الفرن الخزفية. وتخفي هذه التشوهات فراغا أسفل منها. أي رطوبة قد تخترق هذا الفراغ قد تؤدي لحدوث شرخ بأواني الفرن. لا تستخدم إلا أواني الفرن الآمنة للاستخدام مع الميكروويف.

تحذير! ومن خطرة على أي شخص غير الشخص المختص تنفيذ أي خدمة أو إصلاح العملية التي تنطوي على إزالة الغطاء الذي يعطي حماية ضد التعرض لطاقة الميكروويف.

خطر التعرض للحروق!

- أثناء استخدامها يصبح جهاز الساخن. يجب توخي الحذر لتجنب العناصر التسخين المؤثرة داخل الفرن.
- الأكسسوارات وأدوات مقاومة للحرارة تصبح ساخنة جدا. دائما استخدام قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أدوات مقاومة للحرارة في مقصورة الطبخ.
- أبخرة الكحولية قد تشتعل فيها النيران في حجرة الطبخ ساخنة.
- لا تعد الأغذية التي تحتوي على كميات كبيرة من المشروبات التي تحتوي على نسبة كحول عالية. فقط استخدام كميات صغيرة من المشروبات التي تحتوي على نسبة كحول عالية. قم بفتح باب الجهاز بعناية.
- الأطعمة التي تحتوي على قشر أو الجلد قد تنفجر أو تنفجر أثناء، أو حتى بعد التسخين. لا تطهي البيض مع القشر أو إعادة تسخين البيض المسلوق. لا تطهي المحار والقشريات. اختيار دائما صفار البيض عند الخبز أو بيض البيض. قشرة الأطعمة التي تقشر، مثل التفاح، طماطم، البطاطا و النعناق قد تنفجر. قبل التسخين، وخز القشرة أو الجلد.
- محتويات القنينات الطعام وعبوات طعام الاطفال يجب ان يتم رجها او تحريكها وكذلك يجب تفصح درجة حرارتها عند الاستخدام وذلك لتجنب الحروق.
- الطعام المسخن يعطي حرارة. معدات الفرن قد تصبح ساخنة. دائما استخدام قفازات الفرن لإزالة معدات الفرن والملحقات من مقصورة الطبخ.

- قد تتسرب طاقة الميكروويف إذا كان باب المقصورة او ختم الباب معطوب. لا تستخدم الجهاز إذا كانت حجرة الطبخ او ختم الباب متضرر. قم بالتواصل مع خدمة ما بعد الشراء.
- سوف تتسرب طاقة الميكروويف من الاجهزة التي لا تحتوي على غلاف. لا تقوم بإزالة الغلاف. من أجل اي صيانة او إصلاحات، تواصل مع خدمة ما بعد الشراء.

خطر الصدمات الكهربائية!

- التصليحات الغير صحيحة تكون خطيرة. لا يتم الاصلاح وتصليح الكابلات المتضررة فقط عن طريق شخص متمرس من تقنين خدمة ما- بعد الشراء. إذا كان الجهاز معيب، افصل الجهاز من التيار الكهربائي أو أوقف قاطع الدائرة في مربع الصمامات. قم بالتواصل مع خدمة ما بعد الشراء.
- عزل الكابل على الأجهزة الكهربائية قد تذوب عند لمس الأجزاء الساخنة من الجهاز. لا تترك كابلات الأجهزة الكهربائية تحتك بالأجزاء الساخنة من الجهاز.
- اختراق الرطوبة قد تسبب صدمة كهربائية. لا تستخدم أي منظفات أو ضغط عالي، أو عمال التنظيف البخار.
- قد تتسبب الأجهزة المعيبة بصدمة كهربائية. لا تقم بتشغيل جهاز معطوب. افصل الجهاز من التيار الكهربائي أو أوقف قاطع الدائرة في مربع الصمامات. قم بالتواصل مع خدمة ما بعد الشراء.
- الجهاز هو جهاز عالية الجهد. لا تقوم بإزالة الغلاف.

الجهاز يمكن استخدامه من قبل الاطفال ذو عمر 8 سنوات وما أكبر والاشخاص ذو الإعاقات الجسدية، إعاقات حسية و عقلية او قلة خبرة و معرفة اذا لم يتم الإرشاد او التعليمات بما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنه و تفهم الخطر المتعلق باستخدامه

ينبغي ألا يعثون الاطفال بالجهاز.

لا يجب ان تتم التنظيف والصيانة بواسطة الاطفال من دون مراقبة.

لم يتم تجهيز هذا الجهاز ليتم استخدام بواسطة اي موقت خارجي او نظام تحكم عن بعد منفصل.

الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي والتطبيقات المماثلة مثل:

- مطبخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
- المزارع و المنازل:

- من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات نوع السكنية. السرير والإفطار نوع البيئات.

خطر الحريق!

- المواد القابلة للاشتعال المخزنة في مقصورة الطهي قد تشتعل فيها النيران. لا تخزين المواد القابلة للاشتعال في مقصورة الطهي. لا تفتح باب الجهاز إذا كان هناك دخان في الداخل. إيقاف تشغيل الجهاز وفصله من التيار الكهربائي أو إيقاف قاطع الدائرة في مربع الصمامات.
- عند تسخين الطعام في حافظات بلاستيكية او ورقية، الرجاء مراقبة الفرن وذلك بسبب احتمالية حصول حريق.
- إذا تم مشاهدة حريق، الرجاء قم بإيقاف عمل الجهاز أو فصل الجهاز عن مصدر الطاقة وأبقي باب الفرن مقفل حتى يتم إخماد اي حري

تحذير: قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول اليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب أن تبقى بعيدا الأطفال الصغار.

تحذير: لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطيم الزجاج.

- لم تقم بتحديد قوة الميكروويف أو تحديد الوقت الذي هو أعلى من اللازم. اتبع المعلومات الواردة في هذا دليل التعليمات. عدم استخدام الميكروويف لتجفيف المواد الغذائية.
- لا تقوم بإذابة الطعام أو تسخين الطعام المحتوي على الماء القليل، مثل. الخبز، في الحرارة العالية للميكروويف او لفترة طويلة.
- طبخ الزيت قد يتسبب في اندلاع النار. لا تستخدم الميكروويف لتسخين زيت الطبخ فيه.

خطر الانفجار!

السوائل والاطعمة الاخرى قد تنفجر عندما تكون في الحاويات التي تقفل بإحكام. لا تقم بتسخين السوائل او الاطعمة الاخرى في الحاويات التي تكون مقفل بإحكام. استخدام فقط الأدوات التي تكون مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.

خطر الضرر الشديد على الصحة!

- سطح الجهاز قد يتضرر إذا لم يتم تنظيفه بشكل صحيح. قد تتسرب طاقة الميكروويف. تنظيف الجهاز بشكل منتظم، وإزالة اي بقايا طعام بسرعة. دائما اترك الطعام في الحافظة، وقفل الباب بإحكام، إيقاف تنظيف الباب، انظر في قسم العناية والتنظيف.
- تحذير!** في حالة تلف الباب أو قفل الباب، يجب ألا يتم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل شخص مختص.

11	ضبط خيارات ضبط الوقت	2	معلومات هامة
11	إعدادات الوقت	6	أسباب الضرر
12	إعدادات وقت الطبخ	6	التثبيت
12	ضبط الساعة	7	تركيب الجهاز الجديد
12	قفل أمان الطفل	7	لوحة التحكم
12	تبديل قفل أمان الطفل	7	مفاتيح اللمس و الشاشة
12	أيقاف تشغيل قفل الطفل	7	محدد الوظيفة
12	برامج قفل الطفل الاتوماتيكي	7	محدد المعلمات
12	بداية سريعة	7	مروحة التبريد
13	الرعاية والتنظيف	8	الملحقات
13	عامل التنظيف	8	قبل استخدام الجهاز للمرة الاولى
13	معلومات تقنية	8	ضبط الساعة
14	جدول الاعطال	8	تسخين الفرن
14	مادة الأكريلاميد في الأغذية	8	تنظيف الملحقات
15	نصائح الطاقة والبيئة	8	إعدادات الفرن
15	توفير الطاقة	8	إعدادات نوع الحرارة و درجة الحرارة
15	التخلص الصديق للبيئة	9	إعادة التسخين السريع
15	خبير دليل الطبخ	9	الفرن الميكروويف
15	إزالة الجليد، تسخين والطبخ بالميكروويف	9	ملاحظات متعلقة بملحقات الفرن
18	نصائح الميكروويف	9	ضبط طاقة الميكروويف
18	الكعك والحلويات	10	إعدادات فرن الميكروويف
19	نصائح الخبز	10	عملية الميكرو المركبة
20	التحميص والشوى	10	اعدادات تشغيل الميكروويف المركب
22	نصائح التحميص والشوى	10	البرامج التلقائي
22	الخبز، جراتنر، المحمص مع الطبقة	10	ضبط البرنامج
23	منتجات سهلة، مجمدة	11	برنامج إزالة التجميد



القماش المبلل وما شابه ذلك قد يؤدي إلى خطر الإصابة، واشتعال أو النار.
يسمح فقط لمحترف مرخص بتوصيل الأجهزة من دون القابس. الأضرار الناجمة عن اتصال غير صحيح لا يخضع للضمان.

تم تصميم هذا المنتج للاستخدام العائلي فقط.
يجب استخدام الجهاز فقط لإعداد الطعام والشراب. يجب أن يكون الجهاز تحت الإشراف أثناء التشغيل. استخدام هذا الجهاز في الداخل فقط.

الرجاء قم بحفظ هذه التعليمات بشكل جيد. عندها فقط سوف تكون قادر على العمل على الجهاز الخاص بك بأمان وبشكل صحيح. الإبقاء على دليل التعليمات لاستخدامها في المستقبل أو لمالكي اللاحقة.

التحقق من الأجهزة عن الأضرار بعد فك التغليف لا تقم بتوصيل الأجهزة إذا كانت قد تضررت عند النقل.

الغرض من فرن الميكروويف لتسخين الطعام والمشروبات. تجفيف المواد الغذائية أو الملابس والتدفئة من فوط التسخين، والنعال، والإسفنجة،

NEW LAND®

QUALITY EXPERIENCE

الفرن المدمج مع الميكرويف دليل التشغيل

الموديل: MR-7500

الرجاء قراءة هذه التعليمات بحذر قبل استخدام فرن الميكرويف ، و حافظ عليها.
إذا قمت بإتباع هذه التعليمات ، سوف يوفر لك فرن الميكرويف سنوات طويلة من الخدمة.

الرجاء قم بحفظ هذه التعليمات بشكل جيد

گراتین، تست با روکش

نکته:

- برای پخت گراتین سیب زمینی و لازانیا، از ظرف مخصوص مایکروویو با عمق ۴ تا ۵ سانتی متر استفاده کنید.
- گراتین را پس از اتمام زمان پخت و خاموش کردن دستگاه به مدت ۵ دقیقه به حال خود رها کنید.
- برای استفاده از پنیر بر روی نان تست، ابتدا نان تست را گرم کنید.

زمان پخت (دقیقه)	قدرت مایکروویو (وات)	دما (سانتی گراد)	نوع گرمایش	ظرف مورد نیاز	گراتین، تست با روکش
25-35	300	140-160		ظروف بدون درب	نان شیرین، ۵/۱ کیلوگرم
20-25	700	150-160		ظروف بدون درب	نان تهیه شده از مواد پخته شده، ۱ کیلوگرم
25-35	300	200-220		ظروف بدون درب	لازانیا
25-30	700	180-200		ظروف بدون درب	گراتین سیب زمینی تهیه شده از مواد خام، ۱/۱ کیلوگرم
8-10	-	3			تست با روکش ۴ تکه

فراورده‌های غذایی آماده و منجمد

نکته:

- قبل از استفاده اطلاعات مندرج بر روی محصول را مشاهده کنید.
- چیپس، ناگت و ورقه‌های سیب زمینی را بر روی هم قرار ندهید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت آنها را برگردانید.
- مواد غذایی را مستقیماً بر روی صفحه گردان قرار دهید.

زمان پخت (دقیقه)	قدرت مایکروویو (وات)	دما (سانتی گراد)	نوع گرمایش	ظرف مورد نیاز	مواد غذایی آماده
10-15	-	220-230		پایه سیمی کوتاه	پیتزا با ضخامت کم
3	700	-		پایه سیمی کوتاه	پیتزا با ضخامت زیاد
13-18	-	220-230			
10-15	-	220-230		پایه سیمی کوتاه	مینی پیتزا
2	700	-		پایه سیمی کوتاه	ساندویچ پیتزا
13-18	-	220-230			
8-13	-	220-230		پایه سیمی کوتاه	چیپس
13-18	-	210-220		پایه سیمی کوتاه	ناگت
25-30	-	200-220		پایه سیمی کوتاه	سیب زمینی شکم‌پر
13-18	-	170-180		پایه سیمی کوتاه	رولت - باگت
10-20	-	210-230		پایه سیمی کوتاه	فیله ماهی
15-20	-	200-220		پایه سیمی کوتاه	ناگت مرغ
12-17	700	220-230		پایه سیمی کوتاه	لازانیا حدود ۴۰۰ گرم

زمان پخت (دقیقه)	قدرت مایکروویو (وات)	دما (سانتی گراد)	نوع گرمایش	ظرف مورد نیاز	مرغ
35-45	300	220-230	☀️	ظرف درب دار	جوجه کامل حدود ۱/۲ کیلوگرم
30 20-30	300 100	220-230	☀️	ظرف بدون درب	poulard حدود ۱/۶ کیلوگرم
30-35	300	180-200	☀️	ظرف بدون درب	جوجه نصفه هر کدام ۵۰۰ گرم
20-30	300	210-230	☀️	ظرف بدون درب	قسمت های مختلف مرغ در حدود ۸۰۰ گرم
30-40	100	190-210	☀️	ظرف بدون درب	سینه مرغ با استخوان و پوست ۲ تکه، حدود ۳۵۰-۴۵۰ گرم
20-30	100	3	☹️	ظرف بدون درب	سینه مرغابی با پوست، ۲ تکه هر کدام ۳۰۰-۴۰۰ گرم
25-30	100	210-230	☀️	ظرف بدون درب	سینه غاز، ۲ تکه ۵۰۰ گرم
30-40	100	210-230	☀️	ظرف بدون درب	ران غاز ۴ تکه حدود ۱/۵ گرم
90-100	-	200-220	☀️	ظرف درب دار	سینه بوقلمون حدود ۱ گرم
50-60	100	200-220	☀️	ظرف درب دار	ران بوقلمون حدود ۱/۳ کیلوگرم

ماهی

- نکته: برای گریل کردن، ماهی را بطور کامل و در وسط پایه سیمی بلند قرار دهید.
- پایه سیمی را قبل از گریل کردن با روغن چرب کنید.

زمان پخت (دقیقه)	دما (سانتی گراد)	نوع گرمایش	ظرف مورد نیاز	ماهی
20-25	3	☹️	پایه بلند سیمی	استیک ماهی مانند سالمون با ضخامت ۳ سانتی متر
20-30	3	☹️	پایه بلند سیمی	ماهی درسته ۲-۳ تکه هر کدام ۳۰۰ گرم

نکات مهم در رابطه با کباب کردن و گریل

برای کباب کردن مقادیر کوچک، از دمای بالا و زمان کم استفاده کنید. برای مقادیر بزرگ، از دمای کم و زمان طولانی تر استفاده کنید.

جدول اطلاعات مورد نیاز شما را در رابطه با وزن ندارد.

یک قاشق را بروی کباب فشار دهید. اگر سفت بود کباب آماده است، اگر قاشق به داخل کباب فرو رفت هنوز آماده نشده و نیازمند اندکی زمان است. از ظرف کوچکتري استفاده کنید و یا مایعات بیشتری اضافه کنید.

چگونه تشخیص بدهیم که چه زمانی کباب، آماده است؟

کباب ظاهری دلچسب دارد ولی خشک شده است.

مقداری آبگوشت آماده کنید و در ظرف بریزید و کباب را داخل آن قرار دهید. عملیات کباب کردن را ادامه دهید و فقط از مایکروویو استفاده کنید.

کباب به خوبی پخته نشده است.

زمان پخت (دقیقه)	قدرت مایکروویو (وات)	دما (سانتی گراد)	نوع گرمایش	ظرف مورد نیاز	گوشت گاو
120-143	-	180-200	☀️	ظروف درب دار	گوشت آب پز کبابی ۱ کیلوگرم *
30-40	100	180-200	☀️	ظروف بدون درب	فیله گاو ۱ کیلوگرم *
30-40	100	210-230	☀️	ظروف بدون درب	راسته ۱ کیلوگرم *
each side: 10-15	-	3	☐	پایه سیمی بلند	استیک با ۳ سانتی متر ضخامت **

* قفسه سیمی کوتاه ** قفسه سیمی بلند

زمان پخت (دقیقه)	قدرت مایکروویو (وات)	دما (سانتی گراد)	نوع گرمایش	ظرف مورد نیاز	گوشت گوسفند
40-50	-	210-230	☀️	ظروف بدون درب	گوشت گردن یا استخوان ۱ کیلوگرم
90-95	-	190-210	☀️	ظروف بدون درب	ران با استخوان ۱/۵ کیلوگرم

* قفسه سیمی کوتاه ** قفسه سیمی بلند

متفرقه:

نکته:

- پس از پایان زمان پخت، گوشت را بمدت ۱۰ دقیقه به حال خود رها کنید.
- سوسیس را پس از گذشت دو سوم از زمان پخت بچرخانید.

زمان پخت (دقیقه)	قدرت مایکروویو (وات)	دما (سانتی گراد)	نوع گرمایش	ظرف مورد نیاز	متفرقه
-	700 W + 100 W	180-200	☀️	ظروف بدون درب	یک تکه گوشت حدود ۱ کیلوگرم *
each side: 10-15	-	3	☐	ظروف بدون درب	- ۴ تا ۶ عدد سوسیس برای گریل تقریباً هر کدام ۱۵۰ گرم **

* قفسه سیمی کوتاه ** قفسه سیمی بلند

مرغ

نکته:

- مرغ کامل، سینه مرغ را پس از گذشت دو سوم از زمان پخت بر گردانید.
- سیخ^{۲/۳} جوجه را به صورت وارونه قرار دهید. پس از گذشت ۳۰ دقیقه بچرخانید و قدرت مایکروویو را ۱۸۰ وات تغییر دهید.
- جوجه نصفه و قسمت های مختلف آن را طوری قرار دهید که پوست آن به سمت بالا باشد و بچرخانید.
- ران غاز را پس از گذشت نیمی از زمان پخت بچرخانید. پوست آنرا خراش دهید.

● تا آن جایی که امکان دارد، تکه‌های غذایی را که می‌خواهید گریل کنید با ضخامت یکسان انتخاب کنید. ضخامت استیک باید حداقل ۲ تا ۳ سانتی متر باشد. این کار باعث می‌شود که استیک خوش رنگ، آبدار و لذیذ پخته شود. قبل از اینکه استیک به طور کامل گریل نشده بر روی آن نمک نپاشید.

● از انبر مخصوص آشپزی برای زیر و رو کردن تکه‌های غذایی که می‌خواهید گریل کنید استفاده کنید. اگر گوشت را توسط چنگال زیر رو کنید و آن را سوراخ کنید آب گوشت از آن خارج می‌شود و گوشت شما خشک خواهد شد.

● گوشت‌های قرمز مانند گوشت گاو سریعتر از گوشت‌های سفید مانند مرغابی و یا مرغ به رنگ قهوه‌ای در می‌آیند. هنگام گریل کردن گوشت‌های سفید مانند ماهی معمولاً پوست آن‌ها رنگ قهوه‌ای خواهد گرفت و داخل آن تغییری نخواهد کرد اگر چه داخل آن پخته و لذیذ شده است.

● المنت گریل به طور خودکار خاموش و روشن خواهد شد. این امر طبیعی است. دستگاه به طور هوشمند تشخیص خواهد داد که این اتفاق در چه زمانی بیافتد.

گوشت گاو نکته:

● گوشت نیم پز شده را پس از گذشت یک سوم و دو سوم از زمان پخت بچرخانید و پس از پایان پخت گوشت را به مدت حدود ۱۰ دقیقه به حال خود رها کنید.

● گوشت راسته و یا فیله را پس از گذشت نصف زمان پخت بچرخانید و پس از پایان زمان پخت گوشت را به مدت ۱۰ دقیقه به حال خود رها کنید.

● استیک را پس از گذشت دو سوم از زمان پخت بچرخانید.

ظروف قابل استفاده

شما می‌توانید از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در مایکروویو هستند استفاده کنید. ظروف آهنی مخصوص کباب برای استفاده در مایکروویو مناسب نیستند.

ظرف کباب پس از اتمام پخت ممکن است بسیار داغ باشد. برای بیرون آوردن ظرف از فر از دستکش استفاده کنید.

ظرف پیرکس را پس از پخت و بیرون آوردن از فر بر روی حوله‌ای خشک قرار دهید. در صورت قرار گرفتن پیرکس داغ بر روی سطح سرد و یا خیس امکان ترک خوردن آن وجود دارد.

نکات مهم در مورد کباب کردن

- برای کباب کردن گوشت و یا مرغ از ظرفی عمیق استفاده کنید.
- مطمئن شوید که ابعاد ظرف مورد نظرتان مناسب فر باشد و بیش از اندازه بزرگ نباشد.
- گوشت: حدود دو سوم ظرف را از آب پر کنید. برای آب پز شدن به آرامی در حین پخت آب اضافه کنید.
- در نیمه زمان پخت گوشت را بچرخانید. هنگامی که عملیات کباب کردن به پایان رسید دستگاه را خاموش کنید و اجازه دهید تا در فر به مدت ۱۰ دقیقه بماند. این کار به طعم بهتر گوشت کمک می‌کند.
- مرغ: هنگامی که حدود دو سوم از زمان پخت گذشت مرغ را بچرخانید.

نکات مهم در مورد گریل کردن

- دقت کنید که همیشه در حین گریل درب دستگاه بسته باشد و از برنامه پیش گرمایش استفاده نکنید.

کیک از ظرف جدا نمی شود حتی هنگامی که آن را وارونه می گیریم

پس از اتمام پخت، بگذارید کیک به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه خنک شود. پس از این کار راحت تر می توانید کیک را از ظرف جدا کنید. اگر هنوز به ظرف چسبیده بود اطراف کیک را توسط چاقو بتراشید. ظرف کیک را برگردانید و چندین بار با دستمال مرطوب و سرد آن را بپوشانید. برای دفعات بعد کف ظرف را به خوبی چرب کنید و کف آن را با خورده های نان بپوشانید.

دمای فر را بر اساس دما سنج گوشت خودتان تنظیم کردید اما با دمای فر اختلاف دارد

دمای فر توسط کارخانه پس از تست در وسط محفظه فر و پس از مدت زمان مشخص اندازه گیری شده است. ظروف فر و لوازم جانبی آن بر روی میزان دما تاثیر گذار خواهند بود. پس همیشه هنگامی که خودتان دما را تنظیم می کنید اختلاف وجود خواهد داشت.

بین ظرف و قفسه سیمی جرقه تولید می شود.

بررسی کنید تا دیواره بیرونی ظرف کثیف نباشد. وضعیت ظرف را درون محفظه فر عوض کنید. اگر هنوز جرقه ایجاد می شود پخت را بدون مایکروویو ادامه دهید. در این حالت زمان پخت افزایش خواهد یافت.

کباب و گریل

دما و زمان کباب کردن به نوع و مقدار مواد غذایی بستگی دارد. به همین خاطر است که در جدول محدوده زمانی ذکر شده است. برای کباب کردن از دمای پائین شروع کنید و سپس در صورت نیاز از دمای بالاتر استفاده کنید. برای اطلاعات بیشتر از قسمت نکات مورد نیاز کباب و گریل استفاده کنید.

حدود ۱۰ دقیقه قبل از پایان برنامه پخت که در جدول مشخص شده به بالاترین نقطه کیک توسط یک قاشق چوبی ضربه بزنید. اگر قاشق تمیز بیرون آمد و هیچ گونه مواد کیکی به آن نچسبید، کیک شما کاملاً پخته است.

چگونه تشخیص دهیم که کیک اسفنجی کاملاً پخته است؟

از مایعات کمتری استفاده کنید و یا دمای پخت را ۱۰ درجه کم کنید و زمان را اضافه کنید.

کیک وا می رود

کف ظرف کیک را چرب کنید. پس از پخت کیک را توسط چاقو با دقت شکل دهید

کیک در وسط پف کرده اما در کنار لبه بالایی پائین مانده

دمای پائین تری انتخاب کنید و کیک را مقدار اندکی بیشتر بپزید.

ظاهر کیک بیش از حد تیره شده

پس از پایان پخت، توسط خلال دندان سوراخ هایی بر روی کیک ایجاد کنید سپس کم کم شربت میوه بر روی آن بریزید. برای دفعات بعد درجه حرارت را ۱۰ درجه بالا ببرید و زمان پخت را کم کنید.

کیک بیش از حد خشک شده

از مایعات کمتری استفاده کنید و زمان پخت را کمی بیشتر و دما را اندکی کم کنید. هنگام پخت با روکش مرطوب، ابتدا خود کیک (پایه) را بپزید و روی آن را با بادام و یا خرده نان بپوشانید و سپس روکش را اضافه کنید.

ظاهر کیک خوب است اما داخل آن خیس است (چسبناک است)

پخت و پز حرفه‌ای

خمیر پیتزا با روکش مرطوب	ظرف مخصوص پیتزا	☼	170-190	-	55-65
نان با ۵۰۰ gr آرد	ظرف مخصوص پیتزا	☼	170-190	-	35-45
کیک میوه با ۵۰۰ gr آرد	ظرف مخصوص پیتزا	☼	160-180	-	60-70
اشترودل شیرین	ظرف مخصوص پیتزا	☼	190-210	180	35-45

نوع کیک	ظرف مورد نیاز	نوع گرمایش	دما (سانتی‌گراد)	زمان پخت (دقیقه)
بیسکویت	ظرف مخصوص پیتزا	☼	150-170	25-35
ماکارانی	ظرف مخصوص پیتزا	☼	110-130	35-45
کیک میوه دار	ظرف مخصوص پیتزا	☼	100	80-100
	ظرف مخصوص پیتزا	☼	160-180	35-40
مافین	ظرف مخصوص مافین	☼	200-220	35-45
شیرینی پف دار	ظرف مخصوص پیتزا	☼	190-200	35-45
کیک ترش	ظرف مخصوص پیتزا	☼	200-220	25-35

نان	ظرف مورد نیاز	نوع گرمایش	دما (سانتی‌گراد)	زمان پخت (دقیقه)
نان خمیر ترش با ۱,۲ Kg آرد	ظرف مخصوص پیتزا	☼	210-230	50-60
نان لواش	ظرف مخصوص پیتزا	☼	220-230	25-35
رول نان	ظرف مخصوص پیتزا	☼	210-230	25-35
نان تهیه شده از خمیر شیرین	ظرف مخصوص پیتزا	☼	200-220	15-25

نکات مورد نیاز در مورد پختن نان

ظرف مخصوص کیک که استفاده می کنید می بایست مقاوم در برابر ۲۵۰ درجه سانتی گراد حرارت باشد. کیک ها در این ظروف رنگ قهوه ای کمتری به خود خواهند گرفت. هنگام پخت در مایکروویو، زمان پخت نسبت به زمان مشخص شده در جدول کمتر خواهد بود.

از ظروف پخت سیلکونی، شیشه‌ای پلاستیکی و یا سرامیکی استفاده کنید.

از اطلاعات شبیه آن چه در جداول درج شده استفاده کنید.

می خواهید بر طبق سلیقه خودتان کیک را بپزید.

پس از پایان زمان پخت غذا در قسمت بالایی داغ شده اما در وسط هنوز سرد است.

در هنگام پخت غذا بچرخانید. قدرت مایکروویو کمتر و زمان پخت بیشتری را انتخاب کنید

پس از یخ زدایی گوشت ویا مرغ، قسمت بیرونی آنها یخ زدایی شده اما قسمت داخلی هنوز منجمد است.

قدرت مایکروویو کمتری را انتخاب کنید. هنگام یخ زدایی مواد غذایی با حجم زیاد در حین یخ زدایی آنرا چندین بار بچرخانید.

کیک و شیرینی نکته:

- دما و زمان پخت کیک بستگی به غلظت و مقدار مواد دارد. به همین دلیل است که محدوده گرمایی در جدول ذکر شده است. ابتدا با دمای پایین پخت را شروع کنید و سپس اگر نیاز بود، دمای بیشتری را انتخاب کنید.
 - اطلاعات اضافی مورد نیاز را میتوانید در بخش راهنمای پخت کیک و شیرینی پیدا کنید.
 - همیشه ظرف مخصوص کیک را در وسط پایه سیمی کوتاه قرار دهید.
- نکته:** بهتر است از ظروف با رنگ تیره استفاده کنید.

نوع کیک	ظرف مورد نیاز	نوع گرمایش	دما (سانتی گراد)	قدرت مایکروویو (وات)	زمان پخت (دقیقه)
کیک اسفنجی ساده	لوازم جانبی مورد نیاز	☼	170-180	100	40-50
کیک اسفنجی لطیف	ظروف کیک حلقه ای	☼	150-170	-	70-90
کیک میوه ای با پایه اسفنجی	ظروف کیک حلقه ای	☼	160-180	-	30-40
کیک میوه ای اسفنجی لطیف	ظروف مخصوص کیک میوه ای	☼	170-180	100	35-45
کیک اسفنجی با ۲ تخم مرغ	ظروف کیک حلقه ای	☼	160-170	-	20-25
کیک اسفنجی با ۶ تخم مرغ	ظروف مخصوص کیک میوه ای	☼	170-180	-	35-45
	ظروف مخصوص تیره رنگ	☼	170-190	-	30-40
تارت میوه-چیز کیک	ظروف مخصوص تیره رنگ	☼	170-190	100	35-45
کیک میوه سوئیسی	ظروف مخصوص تیره رنگ	☼	190-200	-	45-55
کیک حلقه ای	ظرف کیک حلقه ای	☼	170-180	-	40-50
پیتزا (با ضخامت نازک)	ظرف مخصوص پیتزا	☼	220-230	-	15-25
	ظروف مخصوص تیره رنگ	☼	200-220	-	50-60
کیک فندقی	ظرف مخصوص پیتزا	☼	170-180	100	35-45
خمیر پیتزا با روکش خشک	ظرف مخصوص پیتزا	☼	160-180	-	50-60

- برای جلوگیری از سوختن پاپ کورن ،کیسه پاپ کورن را پس از ۱ دقیقه ۳۰ ثانیه از فر خارج کرده و تکان دهید.مراقب دستان خود باشید زیرا کیسه داغ است.

خطر سوختگی

- کیسه پاپ کورن را با احتیاط باز کنید زیرا بخار داغ هنگام باز کردن از آن بیرون خواهد آمد و ممکن است باعث سوختگی شود.
- برای پخت پاپ کورن هرگز از قدرت حداکثر دستگاه استفاده نکنید.

ظرف مورد نیاز	وزن	قدرت مایکروویو(وات) زمان(دقیقه)
پپرکس	1 bag, 100 g	700 W, 3-5 mins

پخت و پز حرفه‌ای

نکات مورد نیاز درباره مایکروویو

اطلاعات مورد نیاز درباره تنظیمات مربوطه به حجم غذایی خود را پیدا نمیکنید.	زمان پخت را میتوانید با استفاده از راهنمای زیر کم یا زیاد کنید. حجم دو برابر = زمان تقریباً دو برابر حجم نصف = زمان پخت نصف
---	---

غذا خشک شده است.	زمان پخت کوتاهتر و یا قدرت مایکروویو کمتری را انتخاب کنید. روی غذای خود را بپوشانید و مقدار بیشتری آب اضافه کنید.
------------------	--

پس از انجام زمان برنامه، غذا یخ زدایی شده گرم و یا پخته نشده است.	زمان بیشتری را انتخاب کنید. مفادیر و حجم بیشتر غذا نیازمند زمان پخت بیشتری هستند.
---	--

هم قرار گیرند.

● غذا را مستقیماً بر روی صفحه گردان قرار دهید.

● مواد غذایی خود را در ظروف مخصوص مایکروویو همراه با درپوش قرار دهید. اگر درب پوش مناسب در اختیار ندارید می توانید از بشقاب یا فویل مخصوص مایکروویو استفاده کنید.

● انجام این کار باعث می شود تا غذای شما طعم اصلی خود را حفظ کند و در نتیجه کمتر نیاز به چاشنی خواهید داشت.

● پس از اتمام پخت، غذای خود را به مدت ۲ تا ۵ دقیقه به حال خود رها کنید تا به دمای عادی برسد.

● همیشه از دستکش و یا دستمال مخصوص فر جهت بیرون آوردن ظروف از فر استفاده کنید.

توضیحات	قدرت مایکروویو (وات)، زمان (دقیقه)	وزن	پخت
در حین زمان پخت مرغ را بچرخانید.	700 W, 30-35 mins	1.5 kg	مرغ تازه و کامل بدون اعضای داخلی
-	700 W, 5-10 mins	400 g	فیله ماهی تازه
سبزیجات را به ابعاد مساوی تقسیم کنید. به نسبت هر ۱۰۰ گرم ۱ یا ۲ پیمانه آب اضافه کنید. در حین پخت تکان دهید.	700 W, 5-10 mins	250 g	سبزیجات تازه
	700 W, 10-15 mins	500 g	
سیب زمینی را به ابعاد مساوی تقسیم کنید. به نسبت هر ۱۰۰ گرم ۱ یا ۲ پیمانه آب اضافه کنید. در حین پخت تکان دهید.	700 W, 8-10 mins	250 g	سیب زمینی
	700 W, 11-14 mins	500 g	
	700 W, 15-22 mins	750 g	
به اندازه ۲ برابر برنج آب اضافه کنید و از ظروف عمیق استفاده کنید.	700 W, 7-9 mins+ 300 W, 15-20 mins	125 g	برنج
	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	250 g	
۲ یا ۳ بار در حین پخت بوسیله همزن هم بزنید.	700 W, 7-9 mins	500 ml	پودینگ
-	700 W, 9-12 mins	500 g	میوه، کمپوت

تهیه پاپ کورن توسط مایکروویو

نکته:

● از ظروف مقاوم در برابر حرارت و ظروف پیرکس تخت استفاده کنید.

● همیشه ظرف مورد نظر تان را بر روی پایه سیمی قرار دهید.

● از ظروف چینی و یا ظروف با انحنای بیش از حد استفاده نکنید.

● تنظیمات را بر اساس آنچه در جدول مشخص شده انجام دهید. می توانید تنظیمات را بر اساس نوع و حجم غذای خود تغییر دهید.

- می‌توانید از بشقاب و یا فویل مخصوص مایکروویو استفاده کنید.
- در حین گرمایش غذا را چندین بار بچرخانید و یا تکان دهید و دما را بررسی کنید.
 - پس از گرمایش، غذا را به مدت ۲ تا ۵ دقیقه به حال خود رها کنید تا به دمای عادی برسد.
 - همیشه از دستکش و یا دستمال مخصوص فر جهت بیرون آوردن ظروف از فر استفاده کنید.
 - غذا را مستقیماً بر روی صفحه گردان قرار دهید.

(جدول مربوط به گرمایش در صفحه بعد)

پخت و پز حرفه‌ای

توضیحات	قدرت مایکروویو (وات)، زمان (دقیقه)	وزن	گرمایش
غذای آماده را از بسته بندی خارج کنید، روی غذا را بپوشانید.	700 W, 5-10 mins	350-500 g	بشقاب غذا-غذای آماده
هشدار: یک قاشق درون ظروف بگذارید. از گرم کردن نوشیدنی‌های الکلی خودداری کنید.	900 W, 1-2 mins	150 ml	نوشیدنی
	900 W, 2-3 mins	300 ml	
	900 W, 3-4 mins	500 ml	
شیشه شیر بچه را بدون پستانک بر روی کف محفظه داخلی فر قرار دهید. پس از گرمایش شیشه را بخوبی تکان دهید و دقت کنید که دمای آن بالا نباشد.	300 W, approx. 1 min	50 ml	غذای بچه مانند پتری شیشه شیر
	300 W, 1-2 mins	100 ml	
	300 W, 2-3 mins	200 ml	
-	900 W, 2-3 mins	175 g	سوپ ۱ فنجان
	900 W, 4-5 mins	175 g each	۲ فنجان
	900 W, 5-6 mins	175 g each	۳ فنجان
روی ظرف را بپوشانید.	700 W, 10-15 mins	500 g	تکه های گوشت در سس
از ظروف مخصوص با درب پوش استفاده کنید.	700 W, 5-10 mins	400 g	خورشت
	700 W, 10-15 mins	800 g	
مقدار کمی آب اضافه کنید.	700 W, 2-3 mins	150 g	سبزیجات
	700 W, 3-5 mins	300 g	

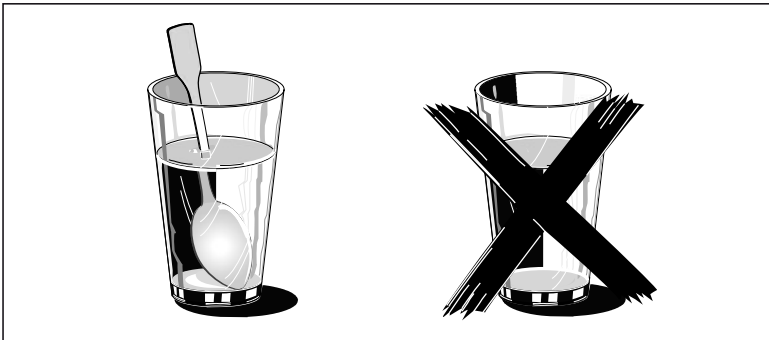
پخت غذا

نکته:

- غذاهایی که به صورت تخته ای هستند نسبت به غذاهایی با ارتفاع بالا زودتر پخته می شوند. به همین دلیل بهتر است غذای خود را تا آنجایی که ممکن است در ظرف مایکروویو پخش کنید. غذاهای مختلف نباید به صورت لایه های بر روی

گرمایش غذا

⚠ خطر سوزاندن



امکان تاخیر در جوشیدن هنگام گرم کردن مایعات وجود دارد. بدین معنی که مایع به دمای جوش می‌رسد بدون اینکه حباب‌های مخصوص جوشیدن مایعات (که به

سمت سطح آب بالا می‌روند) در آن ایجاد شوند. اگر ظرف مایع مقدار اندکی جابجا شود، مایع داخل آن ممکن است یکدفعه جوش بیاید و به بیرون ظرف پاشیده شود. هنگام گرم کردن مایعات، همیشه یک عدد قاشق درون ظرف قرار دهید. این امر از تاخیر در جوش جلوگیری می‌کند.

هشدار:

فلزاتی که در لیوان قرار می‌دهید مانند قاشق، می‌بایست حداقل ۲ سانتی متر از دیواره‌های فر و درب دستگاه از داخل فاصله داشته باشند. در غیر اینصورت ممکن است تولید جرقه کنند و باعث ترکیدن لیوان در داخل دستگاه شوند.



نکته:

● مواد غذایی آماده را از بسته بندی خارج کنید. این کار باعث زودتر گرم شدن آنها می‌شود و دما به صورت یکسان به آنها خواهد رسید. اجزا مختلف غذا ممکن است به مقدار یکسان زمان برای گرم شدن نیاز نداشته باشند.

● همیشه روی غذای خود را بپوشانید. اگر درب پوش مناسب برای اینکار ندارید

یخ زدایی، گرمایش و پخت مواد غذایی منجمد:

نکته:

- مواد غذایی آماده را از بسته بندی خارج کنید. این کار باعث زودتر گرم شدن آنها می شود و دما به صورت مساوی به آنها خواهد رسید. اجزا مختلف غذا ممکن است به مقدار یکسان زمان برای گرم شدن نیاز نداشته باشند.
- غذاهایی که به صورت تخته ای هستند نسبت به غذاهایی با ارتفاع بالا زودتر پخته می شوند. به همین دلیل بهتر است غذای خود را تا آن جایی که ممکن است در ظرف مایکروویو پخش کنید.
- غذاهای مختلف نباید به صورت لایه ای بر روی هم قرار گیرند.
- همیشه روی غذای خود را بپوشانید. اگر درب پوش مناسب برای این کار ندارید می توانید از بشقاب و یا فویل مخصوص مایکروویو استفاده کنید.
- غذا را در هنگام پخت ۲ یا ۳ بار بچرخانید و یا تکان دهید.
- پس از گرمایش، غذا را به مدت ۲ تا ۵ دقیقه به حال خود رها کنید تا به دمای عادی برسد.
- همیشه از دستکش و یا پارچه مخصوص فر هنگام خارج کردن ظروف از فر استفاده کنید.
- این مراحل کمک خواهند کرد که مواد غذایی طعم و مزه خاص خود را حفظ کنند و در این صورت دیگر کمتر نیاز به چاشنی خواهید داشت.

توضیحات	قدرت مایکروویو (وات)، زمان (دقیقه)	وزن	یخ زدایی-گرمایش و یا پخت غذای منجمد
غذا را از بسته بندی خارج کنید، روی آنرا بپوشانید.	700 W, 10-15 mins	300-400 g	غذای آماده، بشقاب گوشت
از ظرف مخصوص مایکروویو با درب پوش استفاده کنید.	700 W, 8-10 mins	400-500 g	سوپ
از ظرف مخصوص مایکروویو با درب پوش استفاده کنید.	700 W, 10-15 mins	500 g	خورشت
	700 W, 20-25 mins	1 kg	
از ظرف مخصوص مایکروویو با درب پوش استفاده کنید.	700 W, 15-20 mins	500 g	تکه های گوشت در سس
	700 W, 25-30 mins	1 kg	
روی ظرف پوشانیده شود.	700 W, 10-15 mins	400 g	ماهی مانند استیک فیله ماهی
	700 W, 18-20 mins	800 g	
از ظروف مخصوص مایکروویو با درب پوش استفاده کنید- آب اضافه کنید.	700 W, 2-5 mins	250 g	برنج و پاستا
	700 W, 8-10 mins	500 g	
از ظروف مخصوص مایکروویو با درب پوش استفاده کنید- آب اضافه کنید.	700 W, 8-10 mins	300 g	سبزیجات مانند نخود فرنگی کلم بروکلی و هویج
	700 W, 15-20 mins	600 g	
پخت بدون اضافه کردن آب.	700 W, 11-16 mins	450 g	Creameal spinaeh

دیواره‌های داخلی دستگاه تماس پیدا نکند. شما می‌توانید آلومینیوم را در زمان نصف باقی مانده یخ زدایی و از مواد غذایی جدا کنید.

● مواد غذایی خود را ۲ بار در زمان یخ زدایی بچرخانید. تکه‌های بزرگ گوشت می‌بایست چند بار چرخانده شوند.

در هر بار چرخاندن مایع ایجاد شده در کف ظرف حاصل از یخ زدایی را تخلیه کنید.

● مواد غذایی یخ زدایی شده را حدود ۱۰ الی ۶۰ دقیقه در دمای محیط قرار دهید تا دمای آن ثابت شود.

● اجزای داخلی مرغ را در این زمان می‌توانید تخلیه کنید.

توضیحات	قدرت مایکروویو (وات)، زمان (دقیقه)	وزن	یخ‌زدایی
چندین بار در حین یخ زدایی گوشت را بچرخانید	300 W, 15 mins + 100 W, 20-10 mins	800 g	گوشت یک تکه (یا با استخوان) (گاو و یا گوساله و یا گوسفند)
	300 W, 20 mins + 100 W, 25-15 mins	1 kg	
	300 W, 30 mins + 100 W, 30-20 mins	1.5 kg	
تکه‌های گوشت را هنگام یخ زدایی از همدیگر جدا کنید.	300 W, 3 mins + 100 W, 15-10 mins	200 g	گوشت تکه‌ای (گاو-گوساله-گوسفند)
	300 W, 5 mins + 100 W, 20-15 mins	500 g	
	300 W, 8 mins + 100 W, 20-15 mins	800 g	
گوشت‌های چرخ کرده را حتی الامکان به صورت تخته‌ای منجمد کنید. هنگام یخ زدایی چندین بار بچرخانید. گوشت‌های یخ زدایی شده را از بقیه جدا کنید.	100 W, 10 - 15 mins	200 g	گوشت چرخ کرده
	300 W, 5 mins + 100 W, 15-10 mins	500 g	
	300 W, 8 mins + 100 W, 20-15 mins	800 g	
هنگام پخت بچرخانید.	300 W, 8 mins + 100 W, 15-10 min	600 g	مرغ و یا تکه‌های مرغ
	300 W, 15 mins + 100 W, 30-25 mins	1.2 kg	
چندین بار بچرخانید.	300 W, 20 mins + 100 W, 40-30 mins	2 kg	مرغابی
قسمت‌های یخ زایی شده را از هم جدا کنید	300 W, 5 mins + 100 W, 15-10 mins	400 g	فیله ماهی، استیک ماهی و یا تکه‌های ماهی
	300 W, 3 mins + 100 W, 15-10 mins	300 g	
هنگام یخ زدایی با دقت تکان دهید.	300 W, 8 mins + 100 W, 15-10 mins	600 g	ماهی کامل
	300 W, 15-10 mins	300 g	
هنگام یخ زدایی با دقت تکان دهید و تکه‌های یخ زدایی شده را از بقیه جدا کنید.	300 W, 10 mins + 100 W, 15-10 mins	600 g	سبزیجات مانند نخود فرنگی
	300 W 107 mins	300 g	
تمامی بسته بندی کره را هنگام یخ زدایی از آن جدا کنید.	300 W, 8 mins + 100 W, 10-5 mins	500 g	میوه مانند تمشک
	300 W, 1 mins + 100 W, 4-2 mins	125 g	
هنگام پخت بچرخانید.	360 W, 1 min + 100 W, 4-2 mins	250 g	کره
	300 W, 6 mins + 100 W, 10-5 mins	500 g	
فقط برای کیک‌های بدون تخم مرغ، کرم و شیرینی‌های خامه‌ای. تکه‌های یخ زدایی شده را از بقیه جدا کنید.	300 W, 12 mins + 100 W, 25-15 mins	1 kg	تکه‌های نان
	100 W, 15-20 mins	500 g	
فقط برای کیک‌های بدون تخم مرغ، خامه و ژلاتین	300 W, 5 mins + 100 W, 15-10 mins	750 g	کیک‌های خشک مانند کیک اسفنجی
	300 W, 5 mins + 100 W, 15-10 mins	500 g	
فقط برای کیک‌های بدون تخم مرغ، خامه و ژلاتین	300 W, 7 mins + 100 W, 15-10 mins	750 g	کیک‌های مرطوب مانند کیک میوه و چیز کیک
	300 W, 5 mins + 100 W, 15-10 mins	500 g	

- از کاغذ روغنی برای متعلقات دستگاه قبل از پیش گرمایش شدن آن ها استفاده نکنید.
- زمان های مشخص شده در جدول فقط به عنوان راهنما می باشد و بستگی به کیفیت و ترکیب غذای شما دارند.

- از لوازم جانبی تعبیه شده در دستگاه استفاده کنید. لوازم جانبی اضافی را می توانید از فروشگاه های تخصصی و یا از خدمات پس از فروش تهیه کنید.
- همیشه از دستکش و یا دستمال مخصوص فر به هنگام بیرون آوردن ظروف به خارج از دستگاه پس از اتمام برنامه پخت استفاده کنید.

یخ زدایی، گرمایش و پخت و پز با مایکروویو :

جداول زیر تنظیمات و برنامه های متعددی را در باره مایکروویو و پخت و پز به شما ارائه خواهند کرد. اقلام مشخص شده در این جداول فقط به عنوان راهنما می باشند. آن ها می توانند با توجه به نوع ظرف، کیفیت، دما و غلظت غذا تغییر کنند. در جداول محدوده زمانی مشخص شده است. در ابتدا کم ترین زمان را انتخاب کنید و سپس در صورت نیاز زمان را افزایش دهید.

یخ زدایی

نکته:

- غذای منجمد را درون یک ظرف درباز و بر روی قفسه سیمی کوتاه قرار دهید.
- قسمت های حساس مانند ران و بال مرغ و یا قسمت چرب بیرونی کباب را می توانید توسط تکه های نازک آلومینیوم بپوشانید. مراقب باشید که آلومینیوم با

- سعی کنید درب دستگاه را در حین پخت و کباب کردن در حداقل دفعات ممکن باز کنید.
- بهتر است چند کیک را پشت سرهم در دستگاه بپزید. زیرا فر هنوز داغ است و می‌تواند زمان پخت برای کیک بعدی را کاهش دهد. همچنین می‌توانید دو ظرف کیک را در کنار هم قرار دهید.
- برای پخت با زمان‌های طولانی، می‌توانید دستگاه را ۱۰ دقیقه قبل از اتمام برنامه خاموش کنید و اجازه دهید تا غذا در دمای باقی مانده پخته شود.

بر طبق بخش نامه ضایعات الکترونیک (WEEE) ضایعات الکترونیک به طور جداگانه جمع‌آوری و بازیافت می‌شوند. چنانچه در آینده قصد داشتید محصولات الکترونیک خود را دور بیندازید لطفاً آن‌ها را به همراه دیگر زباله‌های خانگی دور نیندازید. لطفاً این نوع زباله‌ها را به نقاط مخصوص جمع‌آوری WEEE منتقل نمایید.



راهنمایی پخت و پز حرفه‌ای

در این قسمت می‌توانید مجموعه‌ای از دستورالعمل‌ها و تنظیمات مطلوب آنها را پیدا کنید. ما به شما آموزش خواهیم داد که چه نوع گرمایش، دما و قدرت میکروویو برای غذای شما ایده‌آل است. همچنین در مورد ظروف مخصوص آشپزی مخصوص فر و متدهای آماده‌سازی در این بخش به شما آموزش داده خواهد شد.

نکته:

- فقط هنگامی که محفظه داخلی فر سرد است ظروف مواد غذایی خود را درون آن قرار دهید. هنگامی از برنامه پیش گرمایش استفاده کنید که در جدول به آن اشاره شده باشد. قبل از استفاده از دستگاه هرگونه وسائل جانبی و یا بدون استفاده را که درون دستگاه گذاشته‌اید از آن خارج کنید.

نکاتی برای ایجاد حداقل اکریلامید در حین پخت و پز

زمان پخت را به حداقل برسانید. وعده های غذایی را تا زمانی که به رنگ طلایی در آمده اند طبخ کنید و اجازه ندهید رنگ آن ها خیلی تیره شود. قطعات بزرگ زخیم مقدار اکریلامید کمتری دارند.

عمومی

حداکثر قدرت ۲۰۰ درجه سانتی گراد از بالا و پائین یا قدرت حداکثر ۱۸۰ درجه سانتی گراد در هوای داغ ۳۵. حداکثر قدرت ۱۹۰ درجه سانتی گراد از بالا و پایین یا قدرت حداکثر ۱۷۰ درجه سانتی گراد در هوای داغ و یا هوای داغ ۳۵. سفیده و زرده تخم مرغ تشکیل اکریلامید را کاهش می دهد. توزیع نازک و به طور مساوی بر روی سینی پخت. حداقل میزان ۴۰۰ گرم را همزمان بر روی سینی پخت بپزید تا چیپس ها خشک نشوند.

پخت بیسکوئیت و چیپس

راهنمای صرفه جویی انرژی

در این قسمت می توانید روش های صرفه جویی انرژی هنگام پخت و پز و کباب کردن و همچنین نحوه صحیح دور ریزی دستگاه خود را پیدا کنید.

صرفه جویی در انرژی

- فقط در زمانی از پیش گرمایش فر استفاده کنید که در دستورالعمل طبخ آن غذا به آن اشاره شده و یا در قسمت جدول دستورالعمل آمده باشد.
- از ظروف مخصوص فر با رنگ تیره و دارای لعاب استفاده کنید. این ظروف قابلیت جذب انرژی را به خوبی دارند.

مشکل	علت احتمال	راه حل
غذا نسبت به قبل دیرتر در مایکروویو گرم می شود	قدرت انتخابی ضعیف است	قدرت بیشتر را انتخاب کنید
	حجم غذا در دستگاه از دفعات قبل بیشتر است	حجم ۲ برابر=زمان انتخابی ۲ برابر
	غذا از حالت معمولی سردتر است	غذا را در حین برنامه پخت بچرخانید یا هم بزنید
برنامه خاص و یا زمان انتخابی عمل نمی کند	دما، قدرت و یا برنامه ترکیبی انتخابی برای برنامه انتخاب شده امکان پذیر نیست.	برنامه مجاز را انتخاب کنید.
E-01 بر روی صفحه نمایش مشاهده می شود.	سوئیچ ایمنی حرارتی فعال شده است	با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
E-04 بر روی صفحه نمایش مشاهده می شود.	سوئیچ ایمنی حرارت فعال شده است	با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
E-11 بر روی صفحه نمایش مشاهده می شود.	وجود رطوبت بر روی صفحه نمایش	اجازه دهید تا رطوبت خشک شود و از دستگاه استفاده نکنید.
E-17 بر روی صفحه نمایش مشاهده می شود.	حرارت سریع کنسل شده و یا ناقص اجرا شده	با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

اکریلامید در مواد غذایی

اکریلامید چیست؟

پختن و سرخ کردن مواد غذایی نشاسته دار مانند سیب زمینی سرخ کرده، چیپس سیب زمینی، نان و یا برنج در حرارت بالا ایجاد اکریلامید می کنند. این ماده شیمیایی بی بو و سفید رنگ است و در انسان به سلول های عصبی آسیب می رساند.

جدول خرابی

مشکل	علت احتمال	راه حل
دستگاه کار نمی کند	مدار معیوب است	به جعبه فیوز مراجعه کنید و بررسی کنید که آیامدار مربوط به دستگاه به درستی کار می کند.
	پریز برق متصل نیست	پریز برق را متصل کنید.
	برق قطع است	بررسی کنید و مطمئن شوید که چراغ آشپزخانه روشن می شود یا خیر.
دستگاه کار نمی کند و علامت «  » بر صفحه نمایشگر فعال است	قفل کودک فعال است	قفل کودک را غیر فعال کنید.(به قسمت مربوط به قفل کودک مراجعه کنید.)
«00:00» و «  » بر روی صفحه نمایشگر نمایش داده می شوند	قطع برق	ساعت را دوباره راه اندازی کنید.
مایکروویو روشن نمی شود	درب به طور کامل بسته نشده	بررسی کنید که پس مانده غذا مانع از بسته شدن درب نشده باشد.
صفحه گردان نمی چرخد و یا سفت شده	ممکن است باقی مانده غذا در محوطه دور سینی گردان باقی مانده باشد.	ریل زیر صفحه گردان و همچنین گودی آن را کاملاً تمیز کنید.

اطلاعات فنی

ولتاژ اسمی	230 ولت و 50 هرتز
حداکثر قدرت ورودی (مایکروویو)	۳۲۰۰ وات
قدرت ورودی اسمی (مایکروویو)	۹۰۰ وات
Rated current	۱۵A
حجم محفظه داخلی	36 لیتر
قطر سینی گردان	۳۶۰ میلی متر
ابعاد بیرونی بدون دستگیره (به سانتی متر)	50.1 (عرض) x 52.6 (عمق) x 40.8 (ارتفاع)
وزن خالص	۳۸ کیلوگرم

جدول خرابی

خرابی‌ها عمدتاً توضیحات ساده‌ای دارند. لطفاً قبل از تماس با خدمات پس از فروش به جدول زیر مراجعه کنید.

اگر مواد غذایی شما آن گونه که دلخواه‌تان است پخته نشد به قسمت راهنمای پخت حرفه‌ای مراجعه کنید.

⚠ خطر برق گرفتگی

تعمیرات نادرست منجر به ایجاد خطر خواهند شد. تعمیرات تنها باید توسط نمایندگان خدمات پس از فروش شرکت انجام گیرند.

سطح	مواد شوینده
محفظه پخت و پز	آب صابون داغ یا سرکه با دستمال مخصوص ظروف تمیز کرده و سپس با دستمال نرم، خشک کنید. در صورت کثیفی زیاد داخل دستگاه از اسپری فرو پاک کننده های قوی استفاده نکنید. پدهای مخصوص و اسفنج های خشن نیز نامناسب هستند و بر روی سطح داخلی دستگاه خش می اندازند. اجازه دهید که سطح داخلی دستگاه به طور کامل خشک شود.
محفظه داخلی فر	پارچه نم دار مطمئن شوید که آب به زیر صفحه گردان و داخل دستگاه نشت نکند.
قفسه سیمی	آب صابون داغ می توانید از مواد شوینده مخصوص استیل استفاده کنید و یا در ماشین ظرفشویی بشوئید.
پنل درب	شیشه پاک کن با دستمال نرم مخصوص ظروف تمیز کنید.
لاستیک دور درب	آب صابون داغ با دستمال نرم مخصوص ظروف تمیز کنید. از زداینده های مخصوص فلز و شیشه استفاده نکنید.

مواد شوینده

برای اینکه مطمئن شوید مواد شوینده‌ای که استفاده می‌کنید به سطوح داخلی و خارجی آسیبی نمی‌رساند، اطلاعات موجود در جدول را مشاهده نمایید.

از موارد زیر استفاده نکنید:

- مواد شوینده تیز و یا ساینده.
- زداینده‌های فلزی و یا شیشه‌ای برای تمیز کردن درب شیشه‌ای دستگاه.
- زداینده‌های فلزی و یا شیشه‌ای برای تمیز کردن لاستیک دور درب.
- اسفنج و یا سیم ظرفشویی.
- شوینده‌های دارای الکل با درصد بالا.
- در صورت استفاده از اسفنج برای اولین بار آنرا به طور کامل قبل از استفاده بشویید. پس از نظافت دستگاه پیش از استفاده مجدد اجازه دهید تا تمامی اجزای دستگاه به طور کامل خشک شوند.

مواد شوینده	سطح
آب صابون داغ با دستمال مخصوص ظروف تمیز کرده و سپس با دستمال نرم، خشک کنید. از شیشه پاک کن زداینده‌های فلزی و یا شیشه‌ای برای تمیز کردن استفاده نکنید.	جلوی دستگاه
آب صابون داغ با دستمال مخصوص ظروف تمیز کرده و سپس با دستمال نرم، خشک کنید. اثرات باقیمانده بلورهای رسوبات، چربی، نشاسته و آلبومین (مانند سفیده تخم مرغ) را سریعاً از بین ببرید. زیرا در صورت باقی ماندن این رسوبات در زیر آنها ایجاد خوردگی خواهد شد. پاک کننده‌های مخصوص استیل را می‌توانید از فروشگاه‌های معتبر خریداری کنید. از شیشه پاک کن یا زداینده‌های شیشه‌ای و یا فلزی برای نظافت استفاده نکنید.	جلوی دستگاه (قسمت استیل)

مراقبت و تمیز کردن

با تمیز کردن و رعایت اصول نگهداری، دستگاه ظاهر اولیه خود را حفظ خواهد کرد. در این بخش نحوه درست تمیز کردن دستگاه را به شما آموزش خواهیم داد.

⚠ خطر برق گرفتگی

نفوذ رطوبت به داخل دستگاه ممکن است باعث ایجاد خطر برق گرفتگی شود. به هیچ عنوان برای تمیز کردن دستگاه از وسایل شوینده با فشار بالا و یا بخار شور استفاده نکنید.

⚠ خطر سوختگی

هرگز دستگاه را بلافاصله پس از اتمام برنامه و خاموش شدن آن تمیز نکنید. اندکی صبر کنید تا محفظه پشت دستگاه خنک شود.

⚠ خطر آسیب دیدگی

ممکن است امواج مایکروویو، در صورتی که درب دستگاه یا لاستیک دور درب آسیب دیده باشد از دستگاه خارج شوند. در صورت مشاهده خرابی درب و یا لاستیک دور درب به هیچ عنوان از دستگاه استفاده نکنید و با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

نکته:

- تغییرات جزئی رنگ در جلوی دستگاه ممکن است به خاطر استفاده از مواد مختلف باشد مانند شیشه، پلاستیک و فلز.
- سایه‌های بوجود آمده بر روی درب دستگاه ممکن است به دلیل بازتاب نور چراغ داخل دستگاه باشد.
- برای رفع بوی نامطبوع حاصل از پخت و پز مانند بوی پختن ماهی، چند قطره آب‌لیمو را داخل فنجان آب بریزید (به منظور جلوگیری از جوش آمدن احتمالی یک قاشق نیز درون فنجان قرار دهید) فنجان را به مدت ۱ الی ۲ دقیقه با حداکثر قدرت گرما دهید.

تغییر دادن ساعت

- ۱- دکمه لمسی «» را در حالت انتظار فشار دهید و به مدت ۳ ثانیه نگهدارید. زمان ساعت حذف می شود و زمان باقیمانده شروع به چشمک زدن می کند.
- ۲- ولوم «» را برای انتخاب زمان جدید بچرخانید و کلید «» را برای ذخیره زمان انتخابی فشار دهید.

قفل کودک

دستگاه شما به منظور جلوگیری از بازی کردن کودکان با آن و روشن شدن اتفاقی مجهز به قفل کودک است. هنگامی که قفل کودک فعال است هیچ فرمان و برنامه‌ای انجام پذیر نخواهد بود. تایمر و ساعت می‌توانند در این حالت نیز تنظیم شوند.

فعال کردن قفل کودک

لازم به ذکر است که برای فعال سازی قفل کودک هیچ برنامه پختی نباید فعال باشد. حالت انتخاب برنامه باید در وضعیت خاموش باشد. با لمس دکمه «» به مدت ۳ ثانیه قفل کودک فعال خواهد شد. هنگامی که در صفحه نمایش علامت «» به نمایش در آمد، قفل کودک فعال شده است.

غیر فعال کردن قفل کودک

دکمه لمسی «» را فشار دهید و به مدت ۳ ثانیه نگه دارید. علامت «» از روی صفحه نمایش محو شده و قفل کودک غیر فعال خواهد شد.

قفل کودک به همراه برنامه‌های پخت دیگر

با فعال بودن برنامه پخت و پز، قفل کودک فعال نخواهد شد.

زمان «00:00» نمایش داده خواهد شد.

۲- ولوم « $\odot^+$ » را برای تنظیم زمان بچرخانید. حداکثر ۵ ساعت تعریف شده است.

۳- دکمه لمسی « D_{+30s} » را فشار دهید تا تایمر کار خود را آغاز کند.

هنگامی که فعالیت تایمر به پایان رسید، صدای آلارم به گوش خواهد رسید و نمایشگر زمان «00:00» را نمایش خواهد داد.

کنسل کردن برنامه

دکمه لمسی « $\square$ » را فشار دهید تا برنامه کنسل شود.

تنظیم کردن زمان پخت

زمان پخت توسط تایمر دستگاه کنترل می‌شود. هنگامی که زمان پخت به پایان رسید دستگاه به صورت خودکار تایمر را خاموش می‌کند و نیازی به خاموش کردن آن توسط شما نیست. هنگامی که عملیات پخت شروع شد، زمان بر روی صفحه نمایشگر شروع به شمارش معکوس می‌کند.

هنگامی عملیات پخت به پایان رسید، گرمایش دستگاه متوقف خواهد شد و نمایشگر «00:00» را نشان خواهد داد.

تنظیم کردن ساعت

هنگامی که دستگاه به برق متصل شد، بر روی صفحه نمایشگر عدد «00:00» شروع به چشمک زدن خواهد کرد و یک صدای بیپ شنیده خواهد شد.

۱- ولوم « $\odot^+$ » را بچرخانید تا بتوانید زمان دلخواه را از بین «00:00» و «23:59» انتخاب کنید.

۲- دکمه « L » را فشار دهید تا ساعت انتخابی ذخیره شود.

● زمان انتظار

غذاهای یخ زدایی شده را می‌بایست به مدت ۱۰ تا ۳۰ دقیقه برای رسیدن به دمای عادی محیط، به حال خود رها کنید.

تکه‌های بزرگ گوشت یخ زدایی شده به زمان بیشتری نسبت به تکه‌های کوچک نیاز دارند. تکه گوشت‌های خرد شده و یا تخته گوشت را باید جدا از بقیه مواد غذایی قرار دهید.

پس از این زمان، شما می‌توانید از مواد غذایی خود برای پخت و پز استفاده کنید. اگرچه داخل تکه‌های گوشت با ضخامت زیاد ممکن است هنوز منجمد باشند. اجزای داخلی مرغ را پس از این مرحله می‌توانید خالی کنید.

محدوده وزن بر اساس کیلو گرم	یخ‌زدایی	شماره برنامه
1.00 - 0.20	گوشت، مرغ و ماهی	d 01*
0.50 - 0.10	نان، کیک و میوه	d 02*

علامت * نشانگر لزوم استفاده از پایه سیمی کوتاه است.

تنظیمات زمان

دستگاه شما تنظیمات زمانی مختلفی دارد. شما با لمس دکمه « $\odot$ » به منو زمان و تغییر در حالت های مختلف دسترسی خواهید داشت.

زمان از پیش تعریف شده را می‌توانید مستقیماً با استفاده از ولوم « $\odot^+$ » تغییر دهید.

تنظیم کردن تایمر

شما می‌توانید از تایمر به عنوان یک زمان سنج پخت استفاده کنید. این تایمر مستقل از فر عمل خواهد کرد.

تایمر صدای مخصوص خود را دارد. به این ترتیب شما می‌توانید صدای تایمر را از صدای پایان زمان پخت تشخیص دهید.

۱- در حالت انتظار، دکمه لمسی « $\odot$ » را فشار دهید تا وارد منوی زمان پخت شوید.

برنامه یخ زدایی

میتوانید از ۲ برنامه یخ زدایی برای گوشت، مرغ و نان استفاده کنید.

۱- دکمه انتخاب برنامه «*» را زده، شماره برنامه پیش فرض انتخابی بر روی نمایشگر ظاهر میشود.

۲- ولوم «» را برای انتخاب برنامه بچرخانید.

۳- دکمه «» را فشار دهید.

۴- حال برای انتخاب عدد وزن ولوم «» را بچرخانید. پس از انتخاب وزن، زمان پخت به طور خودکار به نمایش در خواهد آمد.

۵- با لمس دکمه «+30s» برنامه آغاز خواهد شد و زمان انتخابی بر روی صفحه نمایش با شمارش معکوس مشاهده می شود.

نکته:

● آماده سازی غذا

غذاهایی که در دمای ۱۸- سانتی گراد با کمترین ضخامت منجمد شده و در فریزر نگهداری شده اند، مطلوب هستند.

برای یخ زدایی غذای مورد نظر، باید آن را از هرگونه بسته بندی خارج کرده و هرگز با بسته بندی در داخل دستگاه قرار ندهید. برای یخ زدایی مناسب شما می بایست وزن غذای مورد نظرتان را بدانید.

پس از یخ زدایی از گوشت و مرغ، مایعی تولید خواهد شد. این مایع را هنگام زیرو رو کردن گوشت و مرغ جدا کرده و به هیچ عنوان از این مایع به منظور دیگری استفاده نکنید و به این نکته توجه داشته باشید که با مواد غذایی دیگر تماس پیدا نکند.

● ظروف قابل استفاده

مواد غذایی را درون ظروف کم عمق قابل استفاده در مایکروویو قرار دهید مانند چینی و یا شیشه ای. هرگز درب ظروف را نبندید.

هنگام یخ زدایی مرغ یا تکه های مرغ، صدای بیپ در دو نوبت شنیده خواهد شد به این منظور که زمان زیرو رو کردن آن فرا رسیده است.

P 05*	نانوایی	کیک
P 06*	نانوایی	پای سیب
P 07*	نانوایی	خوراک پنیر و گوشت و اسفناج
P 08**	گرمایش مجدد	نوشیدنی/سوپ
P 09**	گرمایش مجدد	بشقاب غذا
P 10**	گرمایش مجدد	سس/تاس کباب

نکته : برنامه هایی که با(*) مشخص شده‌اند نیاز به پیش گرمایش دارند. در حین اجرای پیش گرمایش، زمان برنامه متوقف می‌شود و علامت پیش گرمایش روشن خواهد شد. پس از اتمام مرحله پیش گرمایش، صدای بوق شنیده خواهد شد و علامت پیش گرمایش شروع به چشمک زدن خواهد کرد. برنامه‌هایی که با علامت(**) مشخص شده‌اند فقط از برنامه میکروویو استفاده خواهند کرد. هنگامی که برنامه به پایان برسد صدای هشدار شنیده خواهد شد و گرمایش دستگاه متوقف می‌شود.

تغییر دادن برنامه

پس از آغاز به کار دستگاه با یک برنامه انتخاب شده، تغییر در شماره برنامه و وزن امکان پذیر نخواهد بود.

کنسل کردن برنامه

برای کنسل کردن برنامه انتخاب شده کافی است دکمه « II » را دو بار فشار دهید.

تغییر در زمان برنامه

در صورت انتخاب برنامه خودکار، نمی‌توانید زمان اجرای برنامه را تغییر دهید.

ترین تنظیمات را برای شما انتخاب می کند.
۱۰ برنامه خودکار توسط این دستگاه قابل عرضه می باشند. همیشه غذای خود را هنگامی در فر قرار دهید که داخل آن سرد باشد.

تنظیم برنامه

وقتی برنامه مورد نظر خود را انتخاب کردید، ابتدا فر دستگاه را تنظیم نمایید. دقت نمایید که دمای فر باید بر روی وضعیت خاموش باشد.

مثال = برنامه ۲ با وزن ۱ کیلو گرم

۱- از طریق دکمه انتخاب برنامه حالت برنامه خودکار «A» را انتخاب کنید. اولین برنامه خودکار بر روی صفحه نمایش پدیدار خواهد شد.

۲- ولوم « $\odot^+$ » را بچرخانید تا به برنامه دلخواه برسید.

۳- دکمه « $\square$ » را فشار دهید.

۴- ولوم « $\odot^+$ » را برای انتخاب وزن مورد نظر بچرخانید. زمان پخت در این حالت نمایان می شود.

۵- دکمه « $\odot_{30S}$ » را فشار دهید. برنامه شروع به کار خواهد کرد و شما می توانید کم شدن زمان برنامه را مشاهده کنید.

برنامه های خودکار

شماره برنامه	دسته بندی	مواد غذایی
P 01**	سبزیجات	سبزیجات تازه
P 02**	ظروف جانبی	سیب زمینی پوست کنده و یا پخته شده
P 03*	ظروف جانبی	سیب زمینی کبابی (هنگامی که صدای بوق را شنیدید غذا را برگردانید. سیستم ترکیبی میکروویو به صورت اتوماتیک مرحله بعدی پخت را انجام می دهد.)
P 04	مرغ/ماهی	تکه های مرغ-تکه های ماهی (هنگامی که صدای بوق را شنیدید غذا را برگردانید. سیستم ترکیبی میکروویو به صورت اتوماتیک مرحله بعدی پخت را انجام می دهد.)

مکث در برنامه

دکمه « II » را فشار دهید. عملکرد دستگاه متوقف خواهد شد. کلید « D_{+30s} » را دوباره فشار دهید تا دستگاه مجدداً شروع به کار کند.

تغییر دادن زمان پخت

این ویژگی در هر زمانی قابل اجرا است. کلید « L » را فشار دهید و نازل (O^+) را بچرخانید تا بتوانید به زمان دلخواه برسید.

تغییر دادن قدرت مایکروویو

این ویژگی در هر زمان قابل اجرا است. دکمه « W » را برای تغییر قدرت مایکروویو فشار دهید. ولوم « O^+ » را بچرخانید و قدرت مورد نظر را انتخاب کرده و سپس برنامه مایکروویو را مجدداً اجرا کنید.

تغییر دادن درجه حرارت

این ویژگی در هر زمان قابل اجرا است. دکمه « T » را برای انتخاب درجه حرارت جدید فشار دهید. ولوم « O^+ » را بچرخانید و دمای مورد نظر را انتخاب کرده و سپس برنامه مایکروویو را مجدداً اجرا کنید.

لغو کردن برنامه

دکمه « II » را دو بار فشار دهید تا برنامه لغو شود.

برنامه های خودکار (هوشمند)

برنامه های خودکار به شما این امکان را می دهد تا غذای خود را بسیار سریع و آسان تهیه کنید. فقط کافی است برنامه و وزن مورد نظر را انتخاب کنید. برنامه خودکار مطلوب

عملیات ترکیبی

این ویژگی شامل عملیات همزمان مایکروویو و گریل می‌شود. استفاده از مایکروویو باعث سریع‌تر آماده شدن و گرم شدن غذای شما می‌شود. در عین حال گریل باعث می‌شود آن‌ها به خوبی برشته شوند. شما می‌توانید از حداکثر قسمت مایکروویو استفاده کنید. مانند ۹۰۰ وات

تنظیم کردن عملیات ترکیبی

مثال: مایکروویو با قدرت ۱۰۰ وات، ۱۷ دقیقه زمان پخت و هوای داغ «» با دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد.

برنامه هوشمند

- ۱- توسط دکمه انتخاب برنامه «» را انتخاب کنید.
 - ۲- دمای از پیش تعیین شده (۱۸۰ درجه سانتی گراد) شروع به چشمک زدن خواهد کرد. ولوم «» را بچرخانید تا به دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد برسید.
 - ۳- قدرت از پیش تعیین شده مایکروویو (۳۰۰ وات) شروع به چشمک زدن خواهد کرد. دکمه «» را فشار دهید نازل «» را بچرخانید تا به قدرت ۱۰۰ وات برسید.
 - ۴- دکمه «» را فشار دهید. نازل «» را بچرخانید تا به زمان ۱۷ دقیقه برسید.
 - ۵- دکمه «» را فشار دهید.
- عملیات شروع خواهد شد و زمان پخت شروع به کم شدن خواهد کرد. هنگامی که زمان پخت به پایان رسید آلام به صدا در خواهد آمد. در صورت باز کردن درب دستگاه در حین اجرای برنامه، عملیات متوقف خواهد شد. پس از بسته شدن درب، دکمه «» را فشار دهید و برنامه مجدداً شروع به کار خواهد کرد.

زمان پخت به پایان می رسد

در این حالت صدای بوق شنیده می شود و عملیات مایکروویو به پایان می رسد.

باز کردن درب در هنگام عملیات

به محض باز کردن درب عملیات متوقف خواهد شد. پس از بسته شدن درب، دکمه «» را فشار دهید تا مجدداً عملیات شروع به کار کند.

تغییر دادن زمان پخت

این مرحله در هر زمانی از برنامه قابل اجرا است. دکمه «» را فشار دهید. نازل «» را بچرخانید تا بتوانید زمان برنامه را تغییر دهید.

عملیات ترکیبی

تغییر دادن قدرت مایکروویو

این مرحله در هر زمانی از برنامه قابل اجرا است. برای انتخاب قدرت جدید دکمه «» را فشار دهید. نازل «» را بچرخانید و قدرت مورد نظر را انتخاب کنید. سپس برنامه مایکروویو را از اول اجرا کنید.

کنسل کردن برنامه

دکمه «» را دو بار فشار دهید تا برنامه کنسل شود.

نکته:

هنگامی که دکمه «» را فشار می دهید بر روی صفحه نمایش بالاترین قدرت انتخابی به نمایش در خواهد آمد.

اگر در حین اجرای برنامه درب دستگاه را باز کنید، عملیات متوقف می شود اما فن دستگاه همچنان به کار خود ادامه خواهد داد.

100W	یخ زدایی مواد غذایی حساس و ظریف یخ زدایی مواد غذایی با اشکال نامنظم نرم کردن بستنی - به عمل آمدن خمیر
300 W	یخ زدایی آب کردن شکلات و کره
450 W	پخت برنج - سوپ
700 W	گرمایش مجدد پختن قارچ و صدف پختن غذاهایی که شامل تخم مرغ و پنیر هستند
900 W	جوشاندن آب، گرمایش مجدد ختن مرغ، ماهی و سبزیجات

نکته:

هنگامی که دکمه ای را فشار می دهید، قدرت انتخاب شده به نمایش در خواهد آمد و حداکثر تا سقف ۳۰ دقیقه می تواند از قدرت ۹۰۰ وات میکروویو استفاده کنید. برای سایر قدرت ها حداکثر زمان پخت ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه است.

تنظیم کردن میکروویو

مثال: قدرت انتخابی میکروویو: ۳۰۰ وات - زمان پخت: ۱۷ دقیقه

۱- دکمه «» را فشار دهید. قدرت از پیش تعیین شده دستگاه با قدرت ۹۰۰ وات پدیدار می شود. سپس زمان از پیش تعیین شده پخت شروع به چشمک زدن می کند.

۲- دکمه «» را فشار دهید تا عملکرد میکروویو فعال شود نازل «» را بچرخانید تا به قدرت ۳۰۰ وات برسید.

۳- دکمه «» را فشار دهید. نازل «» را بچرخانید تا به زمان ۱۷ دقیقه برسید.

۴- دکمه «» را فشار دهید

عملیات آغاز می شود و زمان پخت بر روی صفحه نمایشگر شروع به کم شدن خواهد کرد. (در هنگام آغاز عملیات، زمان پخت بر روی صفحه نمایشگر شروع به کم شدن خواهد کرد.)

● ظروف غیر قابل استفاده:

ظروف آهنی برای استفاده در مایکروویو نیستند. آهن مانع عبور امواج مایکروویو می شود. مواد غذایی که در ظروف آهنی داخل دستگاه قرار بگیرند گرم نخواهند شد.

هشدار:

ایجاد جرقه = اجسام فلزی مانند قاشق درون لیوان بایستی حداقل ۲ سانتی متر از دیوار داخل دستگاه و درب آن فاصله داشته باشند. در غیر این صورت **باشد ایجاد جرقه شده و لیوان داخل دستگاه شکسته خواهد شد.**

آزمایش ظروف مایکروویو

هرگز دستگاه را بدون وجود مواد غذایی داخل آن روشن نکنید. آزمایش ظروف در این زمینه استثنا است.

اگر از مناسب بودن ظروف خود برای استفاده در مایکروویو اطمینان ندارید می توانید از روش زیر استفاده کنید:

۱- یک ظرف خالی را در دستگاه با قدرت نصف برای یک دقیقه گرما بدهید.

۲- درجه حرارت را به طور مداوم در زمان اجرای عملیات چک کنید.

ظرف شما باید خنک باشد و یا به اندازه گرم باشد که بتوان با دست آن را لمس کرد. اگر داغ شد و یا جرقه ایجاد شد ظرف شما برای مایکروویو مناسب نیست.

تنظیمات قدرت مایکروویو

از کلید مخصوص تنظیم قدرت برای تنظیم قدرت دلخواه استفاده کنید.

نکته:

۱- برنامه پیش گرمایش سریع فقط در صورتی کار خواهد کرد که یکی از حالت هایی که اشاره شد را انتخاب کرده باشید. (یکی از حالت های اشاره شده را انتخاب کرده باشید.) در خلال اجرای برنامه پیش گرمایش سریع عملیات میکروویو خاموش خواهد بود.

فقط پس از شنیدن صدای بوق دستگاه و روشن شدن علامتپیش گرمایش بر روی صفحه نمایشگر می توانید درب دستگاه را باز کنید و ظرف غذای خود را درون دستگاه بگذارید.

مایکروویو

امواج مایکروویو در مواد غذایی تبدیل به گرما خواهند شد. عملکرد مایکروویو به تنهایی می تواند مورد استفاده قرار گیرد. به عنوان مثال به تنهایی و یا با ترکیبی از انواع مختلف گرمایش. شما در این بخش می توانید تمام اطلاعات مورد نیاز در رابطه با ظروف مخصوص مایکروویو و چگونگی تنظیم مایکروویو را پیدا کنید.

مایکروویو

نکته هایی در رابطه با ظروف مایکروویو

● ظروف قابل استفاده:

ظروف مقاوم در برابر حرارت، مانند شیشه، سرامیک، چینی، سرامیک شیشه ای و یا پلاستیک های مقاوم در برابر حرارت برای استفاده مناسب هستند. این ظروف امکان عبور امواج مایکروویو را می دهند.

همچنین می توانید ظروف غذای آماده ی خود را در دستگاه گرم کنید. این کار به صرفه جویی در وقت شما برای منتقل کردن غذای گرم شده به ظرفی دیگر کمک می کند. ظروف غذایی با حاشیه یا طرح هایی طلایی یا نقره ای را در صورتی می توانید در دستگاه گرم کنید که کارخانه سازنده آنها ضمانت لازم را برای استفاده در مایکروویو کرده باشد.

کنسل کردن برنامه

دکمه « II » را دو بار فشار دهید تا برنامه کنسل شود.

پیش گرمایش سریع

با این قابلیت، دستگاه شما می تواند به سرعت به دمای ویژه مورد نظرتان دست پیدا کند.

این ویژگی برای حالت های زیر قابل استفاده است:

هوای داغ 3D 

گریل به همراه فن 

مایکروویو به همراه هوای داغ 

مایکروویو گریل به همراه فن 

پس از پایان یافتن پیش گرمایش غذای خود را در داخل فر بگذارید.

۱- نوع و دمای پیش گرمایش را انتخاب کنید

۲- دکمه « III » را فشار دهید علامت « III » بر روی صفحه نمایش پدیدار خواهد شد

مایکروویو

۳- دکمه « D_{30s} » را فشار دهید. دستگاه شروع به گرم کردن می کند.

هنگامی که عملیات پیش گرمایی به پایان می رسد صدای آلامر شنیده خواهد شد و

علامت « III » در صفحه نمایش چشمک خواهد زد. حالا می توانید ظرف غذای مورد

نظرتان را در فر بگذارید.

کنسل کردن برنامه پیش گرمایش

هنگام تنظیمات برنامه پیش گرمایش دکمه « III » می تواند کل عملیات را کنسل کند.

در خلال اجرای این برنامه دکمه « II » یا « III » می تواند برنامه را کنسل کند و باز

کردن درب دستگاه نیز باعث کنسل شدن برنامه می شود.

تنظیم نوع گرمایش و درجه

به عنوان مثال: هوای داغ « $\oplus$ » با ۲۰۰ سانتی گراد و به مدت ۲۵ دقیقه.

۱- توسط ولوم انتخاب برنامه حالت هوای داغ « $\oplus$ » را انتخاب کنید.

۲- در این هنگام دمای پیش فرض ۱۸۰ سانتی گراد در نمایشگر دستگاه شروع به چشمک زدن خواهد کرد. ولوم انتخاب برنامه « $\ominus^+$ » را بچرخانید تا به دمای ۲۰۰ سانتی گراد برسید.

۳- دکمه لمسی ساعت « $\odot$ » را فشار دهید و سپس ولوم انتخاب برنامه « $\ominus^+$ » را بچرخانید تا به زمان ۲۵ دقیقه برسید.

۴- دکمه لمسی « D_{+30S} » را فشار دهید تا دستگاه شروع به گرمایش کند.

باز کردن درب فر در هنگام عملیات

هنگامی که در حین انجام کار دستگاه درب آنرا باز کنید، عملیات حاضر متوقف شده و پس از بستن درب و لمس کلید « D_{+30S} » دستگاه به کار خود ادامه خواهد داد.

مکث در عملیات

با لمس دکمه مکث « II » عملیات بصورت موقت متوقف شده و با لمس دکمه « D_{+30S} » دستگاه به برنامه از قبل تعریف شده خود ادامه میدهد.

تغییر مدت زمان پخت

این ویژگی در هر لحظه از کار دستگاه امکان پذیر است. دکمه ساعت « $\odot$ » را فشرده سپس با چرخاندن ولوم انتخاب برنامه « $\ominus^+$ »، مدت زمان دلخواه را انتخاب کنید.

تعویض زمان قدرت مایکروویو

این ویژگی نیز در هر لحظه از کار دستگاه امکان پذیر است. با لمس دکمه « M » و سپس چرخاندن ولوم انتخاب برنامه « $\ominus^+$ » قدرت مورد نظر دلخواه خود را انتخاب و دوباره عملیات را آغاز کنید.

تنظیم فر

- ۱- ولوم انتخاب برنامه « $\odot^+$ » را بچرخانید تا ساعت از بین ۰۰:۰۰ تا ۲۳:۵۹ تغییر کند.
- ۲- برای ذخیره شدن ساعت انتخاب شده دکمه لمسی « $\odot$ » را فشار داده تا ساعت دستگاه تنظیم شود.

گرم کردن فر

- برای از بین بردن بوی درون دستگاه قبل از اولین استفاده، آن را گرم کنید. برای این کار باید دستگاه خالی بوده و درب آن بسته باشد. (از اینرو توصیه میشود دستگاه را به مدت ۶۰ دقیقه در حالت گرم کردن با دمای ۲۳۰ سانتی گراد روشن کنید)
- قبل از شروع مطمئن شوید که بقایای بسته بندی درون محفظه فر جا نمانده باشد.
- توسط ولوم انتخاب برنامه حالت هوای داغ « $\odot$ » را انتخاب کنید.
- توسط دکمه لمسی انتخاب دما ، دمای ۲۳۰ سانتی گراد را انتخاب کنید.
- دکمه لمسی ساعت « $\odot$ » را لمس کرده و سپس توسط ولوم انتخاب برنامه « $\odot^+$ » زمان ۶۰ دقیقه را انتخاب کنید.
- دکمه لمسی « $\odot_{+30s}$ » را فشار دهید، در این هنگام دستگاه شروع به کار می کند.

تمیز کردن لوازم جانبی

پیش از اولین استفاده از لوازم جانبی دستگاه، آنها را با آب داغ و صابون بشویید و سپس با دستمال نرم مخصوص ظروف، خشک کنید.

■ تنظیم کردن فر

برای تنظیم و آماده سازی فر برای استفاده، بسته به نوع کاربرد آن حالات گوناگونی وجود دارد. در این بخش نحوه انتخاب دلخواه نوع گرمایش، دمای پخت و پز و یا گریل را بیان می کنیم.

قبل از اولین استفاده

عقربه های ساعت ویا خلاف آن بچرخد.
سینی را در مرکز محفظه پخت و پز دستگاه قرار دهید. مطمئن شوید که سینی در جای خود قرار گرفته است.

- هرگز از مایکروویو بدون وجود سینی استفاده نکنید.
 - سینی میتواند حداکثر وزن ۵ کیلوگرم را تحمل کند .
 - سینی باید در تمامی حالت های گرمایشی بچرخد.
- پایه قفسه ای سیمی کوتاه:** برای مایکروویو، پختن و کباب کردن
- پایه قفسه ای سیمی بلند:** برای گریل استیک، سوسیس، تست کردن نان و به عنوان محافظه برای ظروف کم عمق

■ قبل از اولین استفاده از دستگاه

در این قسمت اطلاعاتی را که قبل از اولین استفاده از دستگاه مورد نیاز شما خواهد بود را پیدا خواهید کرد.
از مصرف کننده عزیز خواهشمندیم قبل از اینکه این بخش را مورد مطالعه قرار دهد، بخش اطلاعات ایمنی را بدقت مورد مطالعه قرار دهد.

تنظیم ساعت

هنگامی که دستگاه را برای اولین بار به برق متصل میکنید علامت «00:00» روی نمایشگر دستگاه شروع به چشمک زدن خواهد کرد و صدای یک تک بیپ شنیده خواهد شد.

احتیاط!

محفظه های تهویه فوقانی را که بر روی دستگاه قرار گرفته اند را نپوشانید در غیر اینصورت دستگاه بیش از حد داغ شده و موجب آسیب رسیدن به سیستم آن خواهد شد.



نکته

● دستگاه در حین عملیات میکروویوخنک خواهد ماند. فن خنک کننده در طول این عملیات همچنان روشن خواهد ماند و همچنین ممکن است پس از اتمام عملیات نیز روشن بماند.

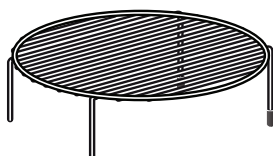
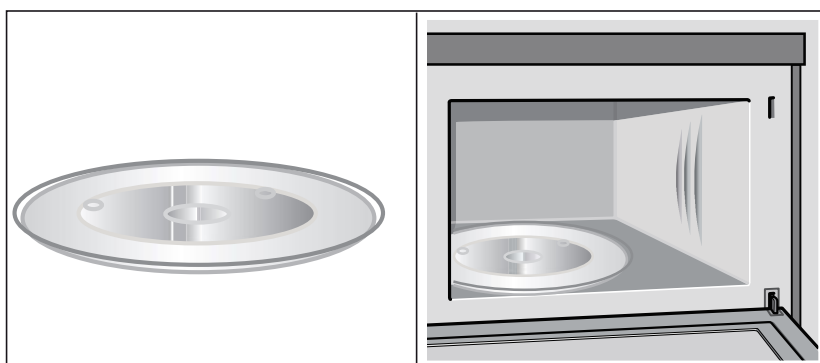
● قطرات آب ممکن است بر روی شیشه درب، دیواره داخلی و کف دستگاه پدیدار شوند که این امری طبیعی است و اثری منفی بر عملکرد دستگاه نخواهد داشت. پس از پایان زمان عملیات پخت میتوانید تمامی قطرات را توسط پارچه تمیز، پاک کنید.

متعلقات

سینی گردان

می توانید از این سینی به عنوان یک سطح برای روی قفسه سیمی استفاده کنید.

غذاهایی که خصوص نیاز به دمای زیادی از زیر برای پخته شدن دارند میتوانند بروی این صفحه بطور مستقیم پخته شوند. سینی گردان میتواند در جهت



۱۰ برنامه پخت - تنوع نوع گرما و زمان پخت بر اساس وزن تنظیم شده است

A برنامه خودکار

یخ زدایی پیش گرما و پخت



انتخاب پارامترها

پارامتر	عملکرد
منوی خودکار	می توانید 10 منوی خودکار را از بین P01 تا P10 انتخاب کنید.
دما	انتخاب دمای پخت (برحسب سانتیگراد) : 230...50,100,105,110 : 160...100,105,110 : 230...50,100,105,110 : 160...100,105,110
وزن	انتخاب وزن مورد نظر برای پخت
زمان	انتخاب زمان مورد نظر برای پخت
مایکروویو	انتخاب قدرت مایکروویو: 900W& 700W,450W,300W,100W

فن خنک کننده

دستگاه شما مجهز به فن خنک کننده است. این فن در حین کار دستگاه روشن می شود؛ هوای گرم از طریق محفظه بالای درب خارج میشود. فن خنک کننده در پایان کار دستگاه، برای زمان مشخصی به کار خود ادامه خواهد داد.

عملکرد

انتخاب عملکرد

با لمس این دکمه می توان نوع گرمایش را انتخاب کرد.

علامت	مورد استفاده
	هوای داغ ۳D برای پختن کیک اسفنجی در قوطی های مخصوص، کیک های میوه ای، چیز کیک، پیتزا و غذاهای کوچک پخته شده در سینی پخت، دمای ۵۰ سانتی گراد به حفظ طعم غذا به مدت ۱ الی ۲ ساعت کمک میکند.
	گریل به همراه فن در این حالت میتوانید مرغ را به رنگ طلایی و برشته در آورید. بشقاب های گریل با این شیوه بسیار لذیذ خواهند شد.
	گریل ۳ حالت انتخابی = قوی، معمولی و ضعیف این قسمت برای گریل انواع استیک، سوسیس، تکه های نان و ماهی ایده آل است.
	مایکروویو و هوای داغ از این قسمت برای کباب کردن سریع گوشت میتوانید استفاده کنید و همزمان میتوانید از هوای داغ ۳D استفاده کنید
	مایکروویو و فن گریل برشته کردن و طلایی شدن مرغ - ایده آل برای بشقاب گریل - کباب کردن گوشت
	ماکروویو و گریل از این عملکرد برای پختن سریع گوشت و همزمان برشته کردن آن میتوانید استفاده کنید
	یخ زدایی دارای ۲ برنامه یخ زدایی

تمیز کنید.

انجام دادن هرگونه خدمات یا تعمیر که شامل حذف درپوش محافظ انرژی مایکروویو است برای افراد غیر متخصص خطرناک است.

تمیز کردن - معرفی محصول

■ معرفی محصول

از این قسمت برای آشنایی با محصول جدیدتان استفاده کنید. طریقه استفاده از صفحه کنترل در این قسمت توضیح داده شده است.

صفحه کنترل



صفحه نمایش و کلید های لمسی

دکمه های لمسی دستگاه دارای عملکردهای گوناگونی میباشند که از طریق صفحه نمایش، نوع وضعیت انتخاب شده به نمایش در خواهد آمد.

علامت	عملکرد
	مایکروویو
	اشاره:پیش گرمایش اشاره و نگه داشتن : خارج شدن از قفل
	اشاره:توقف اشاره و نگه داشتن : کنسل کردن برنامه
	دما / وزن
	ساعت
	آغاز برنامه/اضافه کردن ۳۰ ثانیه/پخت سریع ۳۰ ثانیه ای

● استفاده نامناسب از سیم «ارت» می‌تواند باعث شوک الکتریکی شود. از وصل کردن دو شاخه به پریزی که فاقد سیم «ارت» می‌باشد خودداری نمایید.

اگر دستورالعمل‌ها برایتان قابل درک نبود یا به سالم بودن سیم «ارت» دستگاه شک داشتید، با بخش خدمات یا تعمیرکار واجد شرایط مشورت نمایید. در صورت نیاز به سیم اضافی از سیم برق سه‌رشته‌ای استفاده نمایید.

۱- برای این دستگاه یک سیم برق کوتاه در نظر گرفته شده که خطر پیچ خوردگی یا قطع شدن را کاهش می‌دهد.

۲- اگر از سیم بلند یا اضافی استفاده می‌نمایید:

۱) میزان ولتاژ الکتریکی مجموعه سیم‌ها یا سیم اضافی باید با میزان ولتاژ دستگاه مطابقت داشته باشد.

۲) سیم اضافی باید دارای سیم «ارت» از نوع سه رشته‌ای باشد.

۳) سیم بلند باید طوری قرار گیرد که دور لبه میز یا کابینت نیچد، کودکان نتوانند آن را بکشند یا باعث برهم زدن تعادل دستگاه گردند.

■ تمیز کردن

ابتدا دو شاخه را از پریز برق جدا کنید.

۱. بعد از هر بار استفاده از دستگاه داخل آن را با پارچه مرطوب تمیز نمایید.

۲. لوازم جانبی دستگاه را به روش معمول در آب و صابون تمیز نمایید.

۳. قاب درب، سطوح و کف دستگاه را در صورت کثیف بودن با دستمال مرطوب تمیز نمایید.

۴. برای تمیز کردن درب و شیشه دستگاه از ابر و سیم‌های ظرفشویی که باعث ایجاد خراشیدگی در دستگاه می‌شوند استفاده نکنید زیرا ممکن است منجر به آسیب‌رساندن به شیشه دستگاه شود.

۵. یکی از راه‌های آسان تمیز کردن دستگاه به شرح زیر است:

نیمی از لیمو ترش را به ۳۰۰ میلی‌لیتر آب اضافه نموده و آنرا با قدرت ۱۰۰ درصد دستگاه به مدت ۱۰ دقیقه بجوشانید. سپس با یک پارچه مرطوب داخل دستگاه را

- کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- برای این دستگاه، کنترل از راه دور خارجی و یا تایمر خارجی جداگانه در نظر گرفته نشده است.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخار شوی استفاده نشود.
- در طول کار دستگاه اجسام داخل آن گرم می‌شوند، در هنگام برداشتن اجسام داخل دستگاه دقت نمایید.
- فقط از درجه حرارت توصیه شده برای دستگاه استفاده نمایید. (درجه حرارت‌های توصیه شده برای طبخ غذاهای مختلف).
- مایکروویو را نباید در داخل کابینت قرار دهید، مگر آنکه کارکرد آن در داخل کابینت مورد آزمایش قرار گرفته باشد.
- ممکن است زمانی که دستگاه در حال کار کردن می‌باشد، درب و سطوح بیرونی آن داغ شوند.
- سطوح پشتی دستگاه باید در مقابل دیوار قرار گیرد.

اصول اولیه نصب و راه اندازی به منظور کاهش خطر آسیب دیدگی افراد

لمس کردن بعضی از اجزاء داخلی می‌تواند باعث آسیب جدی به افراد یا مرگ آنها گردد. از جدا نمودن اجزاء دستگاه خودداری نمایید.

این دستگاه باید به زمین متصل باشد، در صورت وجود یک جریان الکتریکی کوچک، اتصال به زمین با ایجاد راه فرار جریان برق، باعث کاهش خطر شوک الکتریکی می‌شود. این دستگاه مجهز به سیم «ارت» و یک دوشاخه با سیم «ارت» می‌باشد. دو شاخه برق می‌بایست به پریزی که سیم «ارت» بر روی آن بدرستی نصب شده است متصل شود.

خریدار محترم :

از شما برای انتخاب مایکروویو میدیا متشکریم . برای اطمینان از حصول بهترین نتیجه از مایکروویو جدیدتان ، لطفا کمی وقت بگذارید و تمام دستورالعمل های ساده این راهنما را بخوانید.

نکات ایمنی

- از استفاده از این دستگاه در مجاورت آب، زیرزمین های مرطوب و نزدیکی استخر اجتناب نمائید.
- دمای سطوح در دسترس این دستگاه در هنگام کار کردن ممکن است بالا باشد. سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگه دارید و بر روی منافذ دستگاه هیچ گونه پوششی قرار ندهید.
- اجازه ندهید سیم برق از لبه های میز یا کانتر آویزان شود.
- عدم توجه به تمیز نگه داشتن فر، موجب فرسودگی سطوح آن خواهد شد که می تواند بر روی عمر دستگاه تاثیر منفی داشته باشد و آن را در شرایط خطرناک قرار دهد.
- محتویات بطری های مواد غذایی و غذای کودکان باید هم زده یا تکان داده شوند و برای جلوگیری از سوختگی قبل از مصرف دمای آنها بررسی گردد.
- گرم کردن نوشیدنی ها در مایکروویو می تواند فرایند جوشیدن را به تاخیر بیاندازد، بنابراین در هنگام دست زدن به ظروف مراقب باشید.
- این دستگاه برای استفاده افراد (شامل کودکان) با توانایی جسمی و ذهنی کم یا بی تجربه و بدون دانش کافی، نمی باشد مگر اینکه آنها تحت نظارت باشند و یا اینکه برای ایمنی آنها نحوه استفاده از دستگاه توسط یک فرد مسئول به آنها آموزش داده شده باشد.

فهرست مندرجات:

۳	نکات ایمنی.....
۴	تمیز کردن
۴	معرفی محصول.....
۵	عملکرد
۶	قبل از اولین استفاده
۷	تنظیم فر
۸	مایکروویو
۱۰	عملیات ترکیبی.....
۱۱	برنامه هوشمند
۱۴	تنظیمات زمان
۱۴	قفل کودک.....
۱۵	مراقبت و تمیز کردن
۱۷	عیب یابی.....
۱۹	صرفه جویی
۱۹	پخت و پز حرفه‌ای.....

NEW LAND®

QUALITY EXPERIENCE

مایکروفر با قابلیت فر ترکیبی

دفترچه راهنمای عملکرد

شماره مدل: NL-2900BL

لطفاً این کتابچه‌ی راهنما را قبل از استفاده با دقت بخوانید و برای استفاده‌ی آتی آن را در جای مناسب حفظ کنید