



# مايكروويف بنظام التسخين الشمسي المتعدد

دليل المستخدم

الموديل:

SDHA-36C9Z ▲

الرجاء قراءة هذا الدليل بعناية قبل تشغيل الجهاز ،  
واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلا

هذه التصميمات والمواصفات عرضة للتغيير بهدف إدخال تحسينات عليها  
وذلك دون إشعار مسبق

ISO9001 CE CB



# Solar Multi-Heating System Microwave Oven

User's Manual

Models:

▲ SDHA-36C9Z

Please read this manual carefully before operating your set.  
Retain it for future reference.

Designs and specifications are subject to change for improvement  
without prior notice.

ISO9001 CE CB



Model: SDHA-36C9Z

## 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 glasses 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

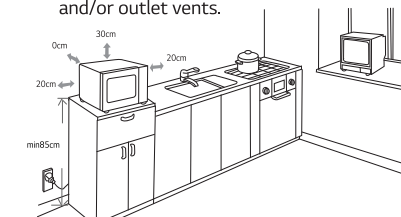
- in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance 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.

## Installation

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



- The minimum installation height is 85cm.
- 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.
- Do not remove the legs from the bottom of the oven.

**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.

- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- 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.

**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
	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.
	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
	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.
	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air
	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting. And use the function to roast meals evenly.
	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
	2 defrosting programmes

Function	Use
	10 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.
	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.

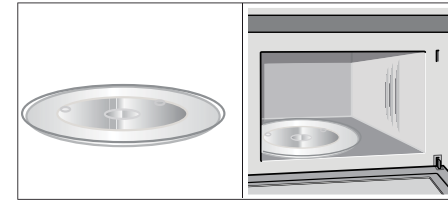
#### Caution!

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

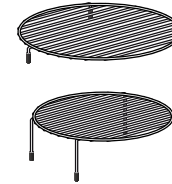


### Turntable

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.

- turn "Clock" knob between 00:00 and 23:59
- Touch the "0" 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.

- Use the function selector to set Hot air.
- Use the temperature selector to set the temperature to 230 °C.
- Touch the "Clock" key. Turn "Clock" knob to set the cooking time to 60 minutes.
- Touch the "Start" 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.

- Set the function selector to Hot air.
- The default temperature 180 °C will blink. Turn "Clock" knob to set the temperature to 200 °C
- Touch the "Clock" key. Turn "Clock" knob to set the cooking time to 25 minutes.
- Touch the "Start" key. The oven begins to heat up.

### Opening the oven door during operation

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

### Pausing operation

Touch the "Pause" key to pause operation. Touch the "Start" key to continue operation.

### Changing the cooking time

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

### Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the "Clock" key. Turn "Clock" knob to set the temperature.

### Cancelling operation

Touch the "Pause" 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 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 follows:

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

### Notes regarding ovenware

#### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of 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 glasses on the inside of the door.

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 to cancel the function.

During rapid preheating, touch the 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.

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

## 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 , then turn " knob to set the microwave power to 100W.
4. Touch the . Turn " knob 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.

## 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.

#### 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.

#### 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.

1. Set the function selector to automatic programmes .

The first programme number appears in the display.

2. Turn " knob select the programme number.

3. Touch the key.

4. Turn " knob set the weight, cooking time will shown.

5. Touch the key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

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 <small>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.</small>
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.

## 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.

## 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 the knob to select the programme number.
3. Touch the key.
4. Turn the knob to set the weight, cooking time will show.
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  $-18^{\circ}\text{C}$  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

1. In waiting state. Touch key to enter kitchen timer. "00:00" will display.
2. Turn the 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. 0:00 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. 0:00 is shown in the display.

## 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.

## Quick Start

1. In waiting state, touch key to start 30 seconds' cooking with 900W microwave power.

## 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 0 key. The time is set.

## Changing the clock

1. Touch and hold the 0 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 0 key to confirm the setting.

## 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.

2. During cooking (except Auto Cook and Defrost), each added touch of 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) x 526(D) x 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.
"E" 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.
"E" appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
"E" 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 them 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.

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 halfway 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.

### Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - 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 pork	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 min + 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.

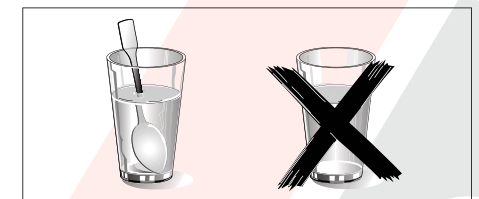
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an 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
	1 kg	700 W, 20-25 mins	
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!
	300 ml	900 W, 2-3 mins	Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	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.
	100 ml	300 W, 1-2 mins	Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	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 half way 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.

Popcorn for the microwave	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-colored 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

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 1/2 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 pork. 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 1/2 and 3/4 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 1/2 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

### Pork

#### Notes

☉ Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

☉ Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.

☉ Turn the neck of pork after 1/2 of the cooking time.

☉ 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.

	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Ovenware with lid	☉	220-230	100	40-50
Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid	☉	190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g*	Ovenware with lid	☉	220-230	100	25-30
Joint of pork, lean, approx. 1 kg*	Ovenware with lid	☉	210-230	100	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	-	-	300	45-50
Neck of pork, 2 cm thick**		☐	3	-	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

\* Lower wire rack  
\*\* Higher wire rack

#### Lamb

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

	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 Z of the cooking time.

	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 + 1 00 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 Z 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 Z of the cooking time.

	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

	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. x. 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.

	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, 23 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, toasts 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: Pretoast slices of bread.

	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 المعتادة، المجمدة

### ملاحظات

- تطبيق القيم الموجودة في الجدول على الطعام الموضوع في فرن بارد.
- لا تضع الرفائق أو الكروكيت (كرات السمك أو اللحم أو الخضار...) أو رستي البطاطا فوق بعضها البعض.
- اطلع على التعليمات الموجودة على العبوة.
- ضع الطعام مباشرة فوق القرص الدوار.

المنتجات المعتادة	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة (متوسطة)	طاقة المايكرويف بالواط	وقت الطهي بالدقيقة
بيتزا بقاعدة رقيقة*	لحامل الشبكي المنخفض	☉	220-230	-	10-15
بيتزا بقاعدة مقلاة عميقة	لحامل الشبكي المنخفض	☉	220-230	700	3 13-18
بيتزا صغيرة*	لحامل الشبكي المنخفض	☉	220-230	-	10-15
بيتزا بالخيز الفرنسي	لحامل الشبكي المنخفض	☉	220-230	700	2 13-18
الرفائق	لحامل الشبكي المنخفض	☉	220-230	-	8-13
الكروكيت	لحامل الشبكي المنخفض	☉	210-220	-	13-18
رستي، قطع البطاطا المحشوة	لحامل الشبكي المنخفض	☉	200-220	-	25-30
لفائف الخيز أو الخيز الفرنسي المطهو جزئياً	لحامل الشبكي المنخفض	☉	170-180	-	13-18
أصابع السمك	لحامل الشبكي المنخفض	☉	210-230	-	10-20
أصابع الدجاج وقطع الدجاج	لحامل الشبكي المنخفض	☉	200-220	-	15-20
اللازانيا، بوزن 400 جم** تقريباً	لحامل الشبكي المنخفض	☉	220-230	700	12-17

\* مع التسخين المسبق لحجيرة الطهي لمدة 5 دقائق

\*\* ضع الطعام في أواني فرن مناسبة ومقاومة للحرارة



## التحمير والشواء

### حول الجداول

- الدجاج: قم بتدوير قطع الدجاج بعد انقضاء ثلثي وقت الطهي.

### إرشادات الشواء

- احرص دوماً على إغلاق باب الفرن عند الشواء ولا تقم بالتسخين مسبقاً.

- يجب أن تكون قطع الطعام التي تقوم بشوئها ذات سمك متساو، بقدر الإمكان، ويجب أن يتراوح سمك شرائح اللحم من ٢ إلى ٣ سم، ويساعد ذلك في طهيها بالتساوي وتظل نضرة ومليئة بالعصارة. ولا تصف الملح إلى شرائح اللحم إلى أن ينهي شؤها.

- استخدم الملاقط لتدوير قطع الطعام التي تقوم بشوئها. وفي حالة احتراق اللحم بشوكة، سوف تهرب العصارة وسوف يصبح اللحم جافاً.

- يتم تحمير اللحم داكن اللون، لحم البقر مثلاً، بسرعة أكبر من اللحم فاتح اللون مثل لحم العجل. وعند شواء اللحوم ذات اللون الفاتح أو السمك، فغالباً ما يتم تحميرها قليلاً من الخارج، على الرغم من النضارة والعصارة من الداخل.

- يتوقف تشغيل وظيفة الشواء وتعمل مرة أخرى تلقائياً. وهذا أمر عادي، حيث يحدد إعداد الشواية عدد مرات حدوث ذلك.

### لحم البقر

#### ملاحظات

- قم بتدوير قطعة لحم البقر المطهوه على مهل بعد ثلث وثلثي وقت الطهي، وفي النهاية، اترك قطعة اللحم لمدة ١٠ دقائق تقريباً.

- قم بتدوير قطع اللحم الطرية من الخاصة وقطع اللحم من الخاصة إلى المنتصف أثناء وقت الطهي، وفي النهاية، اترك قطعة اللحم لمدة ١٠ دقائق تقريباً.

- قم بتدوير شرائح اللحم بعد ثلثي وقت الطهي.

لحم البقر	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة (مئوية)	طاقة المايكروويف بالواط	وقت الطهي بالدقيقة
قطع لحم البقر المطهوه على مهل بوزن ١ كجم* تقريباً	آنية فرن بغطاء	☞	180-200	-	120-143
شرائح لحم البقر المخلية، متوسطة، بوزن ١ كجم* تقريباً	آنية فرن دون غطاء	☞	180-200	100	30-40
لحم الخاصرة، متوسط، بوزن ١ كجم* تقريباً	آنية فرن دون غطاء	☞	210-230	100	30-40
شرائح اللحم، متوسط، بوزن ٣ سم**	الحامل الشبكي المرتفع	☐	3	-	كل جانب: 10-15

### لحم العجل

- ملاحظة: قم بتدوير وصلات ومفاصل لحم العجل إلى المنتصف أثناء وقت الطهي، وفي النهاية، اتركها لمدة ١٠ دقائق تقريباً.

لحم العجل	الملحقات	نوع التسخين	(درجة الحرارة (مئوية	طاقة المايكروويف بالواط	وقت الطهي بالدقيقة
وصلات لحم العجل، بوزن ١ كجم* تقريباً	آنية فرن بغطاء	☞	180-200	-	110-130
مفاصل لحم العجل، بوزن ١ كجم* تقريباً	آنية فرن بغطاء	☞	200-220	-	120-130

### لحم الخنزير

#### ملاحظات:

- قم بتدوير وصلات اللحم قليلة الدهن والوصلات منزوعة العشر إلى المنتصف أثناء وقت الطهي، وفي النهاية، اتركها لمدة ١٠ دقائق تقريباً.

- ضع الوصلة في آنية الفرن على أن تكون الفشرة هي الظاهرة، قم بتدوير الفشرة، لا تقم بتدوير الوصلة، وفي النهاية، اتركها لمدة ١٠ دقائق تقريباً.

- ضع الوصلة في آنية الفرن على أن تكون الفشرة هي الظاهرة، قم بتدوير الفشرة، لا تقم بتدوير الوصلة، وفي النهاية، اتركها لمدة ١٠ دقائق تقريباً.

الكبزي في القوالب	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة (مئوية)	طاقة المايكروويف بالواط	وقت الطهي بالدقيقة
عجينة مخمرة مع طبقة علوية جافة	صينية بيتزا مستديرة	☞	170-190	-	55-65
رغيف مجدول مع .. جم دقيق	صينية بيتزا مستديرة	☞	170-190	-	35-45
رغيف من الفواكه والجوز مع .. جم دقيق	صينية بيتزا مستديرة	☞	160-180	-	60-70
قليرة ملفوفة حلوة	صينية بيتزا مستديرة	☞	190-210	100	35-45

\*أترك الكعك ليبرد في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً

الأصناف الصغيرة المخبوزة	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة (مئوية)	وقت الطهي بالدقيقة
اليسكويت	صينية بيتزا مستديرة	☞	150-170	25-35
المعكرون	صينية بيتزا مستديرة	☞	110-130	35-45
المرنج	صينية بيتزا مستديرة	☞	100	80-100
الموفينية	صينية الموفينية على الحامل الشبكي	☞	160-180	35-40
الطائر المحشوة بالفاكهة والكريمة	صينية بيتزا مستديرة	☞	200-220	35-45
عجين الفطيرة	صينية بيتزا مستديرة	☞	190-200	35-45
الكعك المختمر	صينية بيتزا مستديرة	☞	200-220	25-35

الكبزي ولفائف الكبزي	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة (مئوية)	وقت الطهي بالدقيقة
الكبزي المختمر مع ٢١٢ كجم دقيق	صينية بيتزا مستديرة	☞	210-230	50-60
الكبزي المسطح	صينية بيتزا مستديرة	☞	220-230	25-35
لفائف الكبزي	صينية بيتزا مستديرة	☞	210-230	25-35
اللفائف المصنوعة مع العجين المختمر الحلو	صينية بيتزا مستديرة	☞	200-220	15-25

### إرشادات إعداد المخبوزات

إذا كنت تريد إعداد المخبوزات وفقاً لوصفتك الخاصة، استخدم الأوصاف المشابهة في جداول إعداد المخبوزات كدليل.

يجب أن تكون قوالب الكبزي مقاومة للحرارة حتى ٢٥٠ درجة مئوية، ويكون الكعك في هذه القوالب أقل تحميراً. عند استخدام المايكروويف، سيكون وقت الطهو أقصر من الوقت المعروف في الجدول.

قبل ١٠ دقائق تقريباً من انتهاء وقت الكبزي المحدد في الوصفة، قم بدمس عود خشبي رفيع من طرفه، وإذا خرج العود نظيفاً، فهذا يعني أن الكعكة جاهزة.

### الكعكة هبطت.

استخدم سائل أقل في المرة القادمة أو اضبط درجة حرارة الفرن على ١٠ درجات أقل، وقم بزيادة وقت الكبزي، وتحقق من أوقات الخبز المحددة في الوصفة.

ما عليك سوى دهن قاعدة قالب الكعك الزنبركي بالزيت، وبعد الكبزي، قم بإرخاء الكعك باستخدام سكين متواك الحذر.

حدد درجة حرارة أقل واخبز الكعك لمدة أطول قليلاً.

عند الانتهاء، قم بعمل فتحات صغيرة باستخدام عود أسنان، ثم قم برش عصير الفاكهة أو الشراب عليه، وفي المرة القادمة، اضبط درجة الحرارة على ١٠ درجات أعلى وقلل وقت الكبزي.

استخدم سائل أقل قليلاً في المرة القادمة وقم بزيادة وقت الكبزي قليلاً بدرجة حرارة منخفضة. عند خبز الكعك ذي الطبقة العلوية الرطبة، اخبز القاعدة أولاً، وقم بتغطيته بالورق أو قات الكبزي، ثم اضع الطبقة العلوية، يرجى اتباع الوصفة والالتزام بأوقات الكبزي.

بعد الكبزي، اترك الكعكة لتبرد لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق، وحينئذ سيكون من السهل إخراجها من القالب، وإذا كانت لا تزال ملتصقة، قم بإرخائها بحذر حول الحواف باستخدام سكين، قم بقلب الكعكة من أعلى لأسفل، ثم قم بتغطيتها عدة مرات باستخدام قطعة قماش باردة مبللة، وفي المرة القادمة، قم بدهن القالب بالزيت وقم برش قات الكبزي بداخله.

تفاس درجة حرارة الفرن بواسطة الشركة المصنعة بعد مدة محددة من الوقت باستخدام حامل اختبار في منتصف حجيرة الطهي، وتؤثر أواني الفرن والملحقات على قياس درجة الحرارة، لذا توجد دوماً بعض الاختلافات عند قياس درجة الحرارة بنفسك.

تحقق من نظافة القالب من الخارج، وقم بتغيير وضع القالب في حجيرة الطهي، وإذا لم يفجح ذلك، استمر في الكبزي دون استخدام المايكروويف، وحينئذ سيكون وقت الكبزي أطول.

تولد شرر بين القالب والحامل الشبكي.

يجب أن يبقى المعدن - على سبيل المثال، ملعقة في آنية زجاجية - على مسافة ٢ سم على الأقل من جدران الفرن ومن الباب من الداخل، وقد يتسبب الشر في تلف زجاج الباب من الداخل بطريقة لا يمكن إصلاحها.

ملاحظات

• أخرج الوجبات الجاهزة من العبوات، يتم تسخين هذه الوجبات بالتساوي وبسرعة في أواني الفرن الملائمة للمايكروويف، وقد لا تتطلب المكونات المختلفة للوجبة نفس مقدار وقت التسخين.

• قم دوماً بتغطية الطعام، وإذا لم يكن لديك الغطاء المناسب لآنية، استخدم طبقاً أو ورق الألومنيوم المناسب للمايكروويف.

• قم بتقليب أو تدوير آنية الطعام مرتين أو ثلاثة أثناء التسخين.

• بعد التسخين، اترك الطعام لمدة ٢ إلى ٥ دقائق إضافية حتى يصل لدرجة حرارة الغرفة.

• استخدم دوماً قطعة القماش أو القفازات المتوفرة مع الفرن عند إخراج الأطباق من الفرن.

• ضع الطعام مباشرة على القرص الدوار.

تسخين الطعام	الوزن	إعداد طاقة المايكروويف بالواط، ووقت الطهي بالدقيقة	ملاحظات
الثامنة، الوجبة المتكاملة في طبق واحد، الوجبة الجاهزة	300-500 جم	700 واط، 10-5 دقائق	أخرج الوجبات الجاهزة من العبوات؛ وقم بتغطية الطعام حتى يسخن
المشروبات	150 مل	900 واط، 1-2 دقيقة	تنبيه! ضع ملعقة في الآنية الزجاجية، ولا تفرط في تسخين المشروبات الكحولية، وراقب المشروبات أثناء التسخين
طعام الأطفال، على سبيل المثال، زجاجة الرضاعة	50 مل 100 مل 200 مل	300 واط تقريبا، 1 دقيقة 300 واط، 1-2 دقيقة 300 واط، 2-3 دقائق	ضع زجاجة الإرضاع على أرضية حجرية الطهي دون الجزء الذي يرضع الطفل منه أو الغطاء، قم برفع الزجاجة أو تحريكها جزئياً بعد التسخين، عليك مراقبة درجة الحرارة
الحساء كوب واحد	175 جم	900 واط، 2-3 دقائق	-
كوبان	175 جم لكل كوب	900 واط، 4-5 دقائق	-
٤ أكواب	175 جم لكل كوب	900 واط، 5-6 دقائق	-
شرائح أو قطع اللحم في الصلصة، على سبيل المثال، العولاش	500 جم	700 واط، 10-15 دقيقة	مغطى
اليخنة	400 جم	700 واط، 10-15 دقيقة	آنية فرن بغطاء
الخبزوات	150 جم 300 جم	700 واط، 2-3 دقائق 700 واط، 3-5 دقائق	أضف مقدار ضئيل من السائل
طهي الطعام ملاحظات			<ul style="list-style-type: none"> <li>يساعد ذلك على احتفاظ الطعام بمذاقه المميز، ما يجعله يحتاج إلى قليل من التوابل.</li> <li>قم بتقليب أو تدوير آنية الطعام مرتين أو ثلاثة أثناء التسخين.</li> <li>بعد الطهي، اترك الطعام لمدة ٢ إلى ٥ دقائق إضافية حتى يصل لدرجة حرارة الغرفة.</li> <li>استخدم دوماً قطعة القماش أو القفازات المتوفرة مع الفرن عند إخراج الأطباق من الفرن.</li> </ul>
طهي الطعام			<ul style="list-style-type: none"> <li>يتم طهي الطعام الموضوع بشكل مسطح بسرعة أكبر من الطعام المكسب فوق بعضه، لذا يحدرك تنوع الطعام حتى يكون مستويًا قدر الإمكان في أواني الفرن، ويجب عدم وضع المواد الغذائية المختلفة في طبقات فوق بعضها البعض.</li> <li>ضع الطعام مباشرة على القرص الدوار.</li> <li>قم بطهي الطعام في آنية فرن بغطاء، وإذا لم يكن لديك الغطاء المناسب لآنية الفرن، استخدم طبقاً أو ورق الألومنيوم المناسب للمايكروويف.</li> </ul>
طهي الطعام	الوزن	إعداد طاقة المايكروويف بالواط، ووقت الطهي بالدقيقة	ملاحظات
دجاجة كاملة طازجة دون أحشاء	1.5 كجم	700 واط، 30-35 دقيقة	قم بتدويرها إلى الوسط أثناء الطهي
شرائح السمك المخلي الطازج	400 جم	700 واط، 5-10 دقائق	-
الخبزوات الطازجة	250 جم	700 واط، 5-10 دقائق	قطعيها إلى قطع ذات أحجام مساوية؛ وأضف إلى ٢ ملعقة صغيرة ماء لكل ١.٠ جم، وقلب أثناء الطهي
اليطاطا	500 جم 250 جم 500 جم 750 جم	700 واط، 10-15 دقيقة 700 واط، 8-10 دقائق 700 واط، 11-14 دقيقة 700 واط، 15-22 دقيقة	قطعيها إلى قطع ذات أحجام مساوية؛ وأضف إلى ٢ ملعقة صغيرة ماء لكل ١.٠ جم، وقلب أثناء الطهي
الأرز	125 جم 250 جم	700 واط، 7-9 دقائق + 300 واط، 15-20 دقيقة 700 واط، 10-12 دقيقة + 300 واط، 20-25 دقيقة	أضف ضعف الكمية من السائل مع خفق البيض أثناء التسخين
الأعظمة الحلوة، على سبيل المثال مملية الكاسترد (الثابتة) الفواكه المطبوخة	500 مل	700 واط، 7-9 دقائق	قم بالتقليب مرتين أو ثلاث مرات مع خفق البيض أثناء التسخين
	500 جم	700 واط، 9-12 دقيقة	-

## فشار للمايكروويف

ملاحظات

• اضبط الإعدادات على النحو الوارد في الجدول، ويمكنك ضبط المواقيت وفقاً للمنتج والمقدار.

• استخدم أواني الفرن الزجاجية المسطحة المقاومة للحرارة، على سبيل المثال غطاء لطبق مقاوم لحرارة الفرن، أو طبق زجاجي أو صينية زجاجية (البايركس)

• ضع أواني الفرن دوماً على الحامل الشبكي.

• لا تستخدم الخزف الصيني أو الأطباق المقوسة من الأعلى.



خطر الحرق!

• أخرج كيس الفشار بحرص، فقد يخرج البخار الساخن منه.

• لا تضبط المايكروويف على الطاقة القصوى.

فشار للمايكروويف	الوزن	الملحقات	إعداد طاقة المايكروويف بالواط، ووقت الطهي بالدقيقة
فشار للمايكروويف	كيس واحد، 100 جم	أواني الفرن	واط، ٥-٣ دقائق ٧٠٠

### إرشادات متعلقة بالمايكروويف

لا يمكن العثور على أي معلومات متعلقة بكمية الطعام الذي تقوم بإعداده.

زيادة أو تقليل وقت الطهي بالاستعانة بالخبرة؛ مضاعفة المقدار = مضاعفة وقت الطهي تقريبا نصف المقدار = نصف وقت الطهي

في المرة القادمة، اضبط وقت طهي أقصر أو اختر إعداد طاقة المايكروويف المنخفضة، وقم بتغطية الطعام وأضف مزيداً من السوائل.

اصبح الطعام جافاً تماماً.

عند انقضاء الوقت، لم تتم إزالة تجميد الطعام، أو تسخينه، أو طهي.

حدد وقتاً أكبر، حيث تتطلب الكميات الكبيرة والطعام المكسب فوق بعضه وقتاً أكبر.

عند انقضاء الوقت، تعرضت جوفاء الطعام لفرط في السخونة ولكن ليس في المنتصف.

بعد إزالة التجميد، تمت إزالة تجميد الدجاج واللحم من الخارج ولكن ليس من المنتصف.

الكعك والفطائر المحلاة

حول الجداول

ملاحظات

- يمكن العثور على معلومات إضافية في القسم إرشادات الخبز بعد الجداول.
- ضع الكعك دوماً قالب الكعك في منتصف الحامل الشبكي المنخفض.
- قوالب الكعك ملاحظة: يفضل استخدام قوالب الكعك المعدنية ذات اللون القاتم، إلى مزيد من الاسمرار.

الخبز في القوالب	الملحقات	نوع التسخين	درجة الحرارة (مئوية)	طاقة المايكروويف بالواط	وقت الطهي بالدقيقة
الكعك الإسفنجي، العادي	قالب مستدير/قالب كعك	☑	170-180	100	40-50
الكعك الإسفنجي، الرقيق (مثل، كعكة الرمل)	قالب مستدير/قالب كعك	☑	150-170	-	70-90
قاعدة كعكة الفواكه	قالب كعكة الفواكه	☑	160-180	-	30-40
كعكة الفواكه السنية، الإسفنجية	قالب مستدير/على شكل زئبرك	☑	170-180	100	35-45
قاعدة الكعك الإسفنجي، بضعان	قالب كعكة الفواكه	☑	160-170	-	20-25
كعك الفواكه الإسفنجي، ١ بضعان	قالب كعك قاتم اللون على شكل زئبرك	☑	170-180	-	35-45
قاعدة الفطيرة السنية المكسوة بالمشور	قالب كعك قاتم اللون على شكل زئبرك	☑	170-190	-	30-40
فطيرة الفواكه/كعك الجبن مع قاعدة الفطيرة	قالب كعك قاتم اللون على شكل زئبرك	☑	170-190	100	35-45
كعك الفواكه السويسري	قالب كعك قاتم اللون على شكل زئبرك	☑	190-200	-	45-55
الكعك الدائري	قالب الكعك الدائري	☑	170-180	-	40-50
البيتزا، قاعدة رقيقة، ارتفاع بسيط	صينية بيتزا مستديرة	☑	220-230	-	15-25
الكعك المالح	قالب كعك قاتم اللون على شكل زئبرك	☑	200-220	-	50-60
كعك الجوز	قالب كعك قاتم اللون على شكل زئبرك	☑	170-180	100	35-45
عجينة مخمرة مع طبقة علوية جافة	صينية بيتزا مستديرة	☑	160-180	-	50-60

\* اترك الكعك ليبرد في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً

الإرشادات المتعلقة بالبيئة والطاقة

يمكنك العثور هنا على الإرشادات المتعلقة بطريقة توفير الطاقة عند الخبز والتجميد وطريقة التخلص من الجهاز بطريقة مناسبة.

توفير الطاقة

• ما عليك سوى تسخين الفرن مسبقًا إذا كان ذلك مذكورًا في الوصفة أو في جداول تعليمات التشغيل.

• استخدم قوالب الخبز القاتمة السوداء المطلية بالورنيش أو المينا. حيث تتميز بامتصاص الحرارة جيدًا.

• افتح باب الفرن بأقل عدد مرات ممكن أثناء الطهي أو الخبز أو التجميد.

• يفضل إعداد أنهاء الكعك المختلفة الواحدة بعد الأخرى، بينما لا يزال الفرن دافئًا، حيث يقلل ذلك من وقت الخبز للكعكة الثانية، ويمكنك كذلك وضع قوالب الأرفعة بجوار بعضها البعض.

دليل الطهي للخبراء

يمكنك العثور هنا على مجموعة مختارة من الوصفات والإعدادات المثالية لها. وسوف نوضح لك أي أنواع التسخين وأي إعدادات درجات الحرارة أو طاقة المايكرويف هي المثلى للوجبة التي تعدها، ويمكنك كذلك العثور على معلومات حول الملحقات المناسبة والارتفاع التي ينبغي إدخالها به. كما توجد إرشادات حول أواني الفرن وطرق الإعداد.

ملاحظات

• تنطبق القيم الموجودة في الجدول دائمًا على الطعام الموضوع داخل حجرة الطهي حينما تكون بإدارة وفارغة، وما عليك سوى تسخين الجهاز مسبقًا إذا كان ذلك مذكورًا في الجدول. وقيل استخدام الجهاز، قم بإزالة جميع الملحقات التي لن تستخدمها من حجرة الطهي.

• لا تضع الملحقات بجوار البوق المقاوم للشمس، إلى أن يتم تسخينها مسبقًا.

• الأوقات المحددة في الجدول عبارة عن توجيهات، وتعتمد الأوقات على جودة وكميات الطعام.

• استخدم الملحقات المتوفرة، ويمكن الحصول على الملحقات الإضافية من متاجر التجزئة المتخصصة أو من خدمة ما بعد البيع.

• استخدم دوماً قطعة القماش أو القفازات المتوفرة مع الفرن عند إخراج الملحقات أو أواني الفرن من حجرة الطهي.

إزالة التجميد والتسخين والطهي باستخدام المايكرويف

توفر لك الجداول التالية كثيرًا من الخيارات والإعدادات الخاصة بالمايكرويف.

• بالنسبة لأوقات الطهي الممتدة، يمكنك إيقاف تشغيل الفرن لمدة 10 دقائق قبل انتهاء وقت الطهي واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

تخلص من العبوات بطريقة صديقة للبيئة.



يتوافق هذا الجهاز مع المعايير الأوروبية EC/2002/96 فيما يتعلق بالتخلص من الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. يلزم جمع الأجهزة القديمة وتم إعادة تدويرها، وهو معمول به على مستوى الاتحاد الأوروبي.

الأوقات المحددة في الجداول عبارة عن توجيهات، وقد تختلف الأوقات استنادًا إلى أواني الفرن المستخدمة وجودة ودرجة حرارة وكثافة الطعام.

غالبًا ما يحدد نطاق الوقت في الجداول. حدد الوقت الأقصر أولاً، ثم قم بتمديد الوقت عند الزوم.

قد تكون الكميات لديك مختلفة عن الكميات المحددة في الجداول، يمكن حينئذٍ تطبيق قاعدة الخبرة، المقدار المضاعف - أقل من ضعف الوقت بقليل، نصف المقدار - نصف وقت الطهي.

إزالة التجميد

ملاحظات

• ضع الطعام المجمد في آنية مفتوحة على الحامل الشبكي المنخفض.

• الأجزاء الهشة مثل أرجل وأجنحة الدجاج أو طبقات الهدية الخارجية للطعام المحمر يمكن تغطيتها بقطع صغيرة من ورق الألومنيوم، ويجب ألا يتلامس ورق الألومنيوم مع جدران حجرة الطهي. ويمكن إزالة ورق الألومنيوم من المنتصف أثناء وقت إزالة التجميد.

• قم بتحريك أو تدوير آنية الطعام مرة واحدة أو مرتين أثناء وقت إزالة التجميد. وينبغي تدوير الأنية المستعملة على قطع كبيرة من الطعام عدة مرات. وعند التدوير، قم بإزالة أي سائل ناتجة عن إزالة التجميد.

• اترك الأصناف المجمدة في درجة حرارة الغرفة لمدة 10 إلى 15 دقيقة أخرى إلى أن تستقر درجة حرارتها. ويمكن إزالة أحشاء الدجاج في هذا الوقت.

إزالة التجميد	لوزن	إعداد طاقة المايكرويف بالواط، ووقت الطهي بالدقيقة	ملاحظات
قطع كاملة من اللحم (لحم البقر أو لحم العجل على العظم)	800 جم	300 واط، 15 دقيقة + 100 واط، 10-20 دقيقة	قم بالتدوير عدة مرات
	1 كجم	300 واط، 20 دقيقة + 100 واط، 15-25 دقيقة	
	1.5 كجم	300 واط، 30 دقيقة + 100 واط، 20-30 دقيقة	
لحم البقر، في صورة قطع أو شرائح من لحم البقر أو لحم العجل	200 جم	300 واط، 3 دقائق + 100 واط، 10-15 دقيقة	افصل أي أجزاء تم إزالة تجميدها أثناء التدوير
	500 جم	300 واط، 5 دقائق + 100 واط، 15-20 دقيقة	
	800 جم	300 واط، 8 دقائق + 100 واط، 15-20 دقيقة	
اللحم المفروم، مزيج من أنواع اللحم	200 جم	100 واط، 10-15 دقيقة	اجعل تجميد الطعام في شكل مسنون إن أمكن، وقم بالتدوير عدة مرات، وقم بإزالة أي لحم مجمد
	500 جم	300 واط، 5 دقائق + 100 واط، 10-15 دقيقة	
	800 جم	300 واط، 8 دقائق + 100 واط، 15-20 دقيقة	
الدجاج أو قطع الدجاج	600 جم	300 واط، 8 دقائق + 100 واط، 10-15 دقيقة	قم بالتدوير أثناء الطهي.
	1.2 كجم	300 واط، 15 دقيقة + 100 واط، 25-30 دقيقة	

البط	2 كجم	300 واط، 20 دقيقة + 100 واط، 30-40 دقيقة	قم بالتدوير عدة مرات
قطع السمك المحلي أو شرائح السمك	400 جم	300 واط، 5 دقائق + 100 واط، 10-15 دقيقة	افصل أي أجزاء تم إزالة تجميدها
السمك الكامل	300 جم	300 واط، 3 دقائق + 100 واط، 10-15 دقيقة	-
	600 جم	300 واط، 8 دقائق + 100 واط، 10-15 دقيقة	
الخضروات، على سبيل المثال، البازلاء	300 جم	300 واط، 10-15 دقيقة	قلب بعناية أثناء إزالة التجميد
	600 جم	300 واط، 10 دقائق + 100 واط، 10-15 دقيقة	
الفواكه، على سبيل المثال، ثوت العليق	300 جم	300 واط، 7-10 دقائق	قلب بعناية أثناء إزالة التجميد وافصل أي أجزاء تم إزالة تجميدها
	500 جم	300 واط، 8 دقائق + 100 واط، 10-15 دقيقة	
إزالة تجميد الزبد	125 جم	300 واط، 1 دقيقة + 100 واط، 2-4 دقائق	قم بإزالة جميع مواد التغليف
	250 جم	300 واط، 1 دقيقة + 100 واط، 2-4 دقائق	
أرصفة الخبز	500 جم	300 واط، 6 دقائق + 100 واط، 5-10 دقائق	قم بالتدوير أثناء الطهي
	1 كجم	300 واط، 12 دقيقة + 100 واط، 15-25 دقيقة	
الكعك الجاف، على سبيل المثال، الكعك الإسفنجي	500 جم	100 واط، 15-20 دقيقة	بالنسبة للكعك غير المكسور بالثلج أو الكريمة أو الكاسترد، افصل قطع الكعك
	750 جم	300 واط، 5 دقائق + 100 واط، 10-15 دقيقة	
الكعك الرطب، على سبيل المثال كعك الفواكه، أو الكعك بالجبن	500 جم	300 واط، 5 دقائق + 100 واط، 10-15 دقيقة	بالنسبة للكعك غير المكسور بالثلج أو الكريمة أو الجيلاتين، ضع الطعام مباشرة على القرص الدوار
	750 جم	300 واط، 7 دقائق + 100 واط، 10-15 دقيقة	

إزالة تجميد أو تسخين أو طهي الطعام المجمد ملاحظات

• أخرج الوجبات الجاهزة من العبوات، يتم تسخين هذه الوجبات بالتساوي وبسرعة في أواني الفرن الملائمة للمايكرويف، وقد لا تتطلب المكونات المختلفة للوجبة نفس مقدار وقت التسخين.

• يتم طهي الطعام الموضوع بشكل مسطح بسرعة أكبر من الطعام المدس فوق بعضه، لذا يجدر بك توزيع الطعام حتى يكون مسطحاً قدر الإمكان في أواني الفرن، وتجنب عدم وضع المواد الغذائية المختلفة في طبقات فوق بعضها البعض.

• قم دوماً بتغطية الطعام، وإذا لم يكن لديك الغطاء المناسب لأواني الفرن، استخدم طبقاً أو ورق الألومنيوم المناسب للمايكرويف.

• قم بتقليب أو تدوير آنية الطعام مرتين أو ثلاثة أثناء الطهي.

• بعد التسخين، اترك الطعام لمدة 2 إلى 5 دقائق إضافية حتى يصل لدرجة حرارة الغرفة.

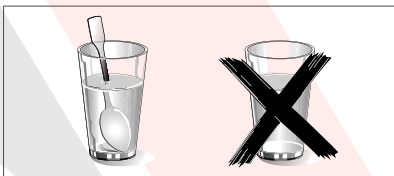
• استخدم دوماً قطعة القماش أو القفازات المتوفرة مع الفرن عند إخراج الأطباق من الفرن.

إزالة تجميد أو تسخين أو طهي الطعام المجمد	الوزن	إعداد طاقة المايكرويف بالواط، ووقت الطهي بالدقيقة	ملاحظات
القائمة، الوجبة المتكاملة في طبق واحد، الوجبة الجاهزة	300-400 جم	700 واط، 10-15 دقيقة	أخرج الوجبات الجاهزة من العبوات؛ وقم بتغطية الطعام حتى يسخن
الحساء	400-500 جم	700 واط، 8-10 دقائق	آنية فرن بغطاء
اليخنة	500 جم	700 واط، 10-15 دقيقة	آنية فرن بغطاء
	1 كجم	700 واط، 20-25 دقيقة	
شرائح أو قطع اللحم في الصلصة، على سبيل المثال، الغولاش	500 جم	700 واط، 15-20 دقيقة	آنية فرن بغطاء
	1 كجم	700 واط، 25-30 دقيقة	
السمك، على سبيل المثال، الشرائح المحلية	400 جم	700 واط، 15-20 دقيقة	مغطى
	800 جم	700 واط، 20-25 دقيقة	
الأطباق الجانبية، على سبيل المثال، الأرز، المعكرونة	250 جم	700 واط، 2-5 دقائق	آنية فرن بغطاء؛ أضف سائل
	500 جم	700 واط، 8-10 دقائق	
الخضروات، على سبيل المثال، البازلاء والبرونكلي والجزر	300 جم	700 واط، 8-10 دقائق	آنية فرن بغطاء؛ أضف ملعقة صغيرة من الماء
	600 جم	700 واط، 15-20 دقيقة	
السياخ الكريمة	450 جم	700 واط، 11-16 دقيقة	طهي دون إضافة ماء

تسخين الطعام

⚠ خطر الحرق!

يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات في المايكرويف إلى تأخير الغليان الهائج، لذا يجب توخي الحذر عند تناول الأواني، وهذا يعني أن السوائل تصل إلى درجة حرارة الغليان دون ظهور فقاعات البخار المعتادة على السطح. حتى إذا كانت الأنية تهتز اهتزازاً بسيطاً، فإن السائل الساخن قد يفور فجأة ويصدر منه رذاذ. لذا يجب عند التسخين وضع ملعقة دوماً في الأنية، الأمر الذي يحول دون تأخير الغليان.





مع العناية والتنظيف الدقيق، سوف يحتفظ فرن المايكروويف بمظهره ويظل بحالة جيدة، وسوف نشرح هنا طريقة العناية بالجهاز وتنظيفه بشكل صحيح.

⚠️ خطر الصدمات الكهربائية!

قد تتسبب الرطوبة النافذة في حدوث صدمة كهربائية. لذا احرص على عدم استخدام أي آلات تنظيف عالية الضغط أو أجهزة تنظيف البخار.

⚠️ خطر الاحتراق!

لا تنظف الجهاز بعد إيقاف التشغيل مباشرة، اترك الجهاز حتى يبرد.

⚠️ خطر الحاقق ضرر بالغ بالصحة!

قد تهرب طاقة المايكروويف في حالة تلف باب حجيرة الطهي أو تلف سداة الباب. لذا يجب الحرص على عدم استخدام الجهاز في حالة تلف باب حجيرة الطهي أو تلف سداة الباب. اتصل بخدمة ما بعد البيع.

ملاحظات

• توجد ففوق طيفية في اللون في واجهة الجهاز، ويعود السبب فيها إلى استخدام مواد مختلفة، مثل الزجاج والبلاستيك والمعادن.

• يعود السبب في الظلال التي تظهر على الباب وتبدو كاشرطة إلى انعكاسات ضوء الفرن.

• يمكن إزالة الروائح الكريهة، بعد إعداد السمك مثلاً، بسهولة كبيرة، حيث يمكنك إضافة قطع من عصير الليمون على كوب من الماء. وضع ملعقة في الكوب كذلك لمنع تأخر الغليان، وقم بتسخين الماء من دقيقة إلى دقيقتين بطاقة المايكروويف القصوى.

مواد التنظيف

لضمان عدم تعرض الأسطح المختلفة للتلوث بسبب مواد التنظيف، اطلع على المعلومات في الجدول، واحرص على عدم استخدام ما يلي

- مواد التنظيف الحادة أو الكاشطة،
- ماسحات المعادن أو الزجاج لتنظيف الزجاج في باب الجهاز،
- ماسحات المعادن أو الزجاج لتنظيف سداة الباب،
- الإسفنج وإسفنجة التنظيف المصنوع من مواد صلبة،
- مواد التنظيف التي تحتوي على تركيزات عالية من الكحول.

اغسل قطع القماش الإسفنجي الجديدة بعناية قبل الاستخدام، واترك جميع أسطح الجهاز حتى تجف تماماً قبل استخدام الجهاز مرة أخرى.

البيانات الفنية

الجهد الكهربائي المقنن	230 فولت، 50 هرتز
الطاقة القصوى	3200 واط
طاقة الخرج المقننة (للمايكروويف)	900 واط
التيار المقنن	15 أمبير
سعة الفرن	36 لتر
قطر القرص الدوار	360 ø ملم
الأبعاد الخارجية دون المقبض	501 (عرض) x 526 (طول) x 408 (ارتفاع) ملم
الوزن الصافي	27 كجم تقريباً

توجد شروم مبسطة لاختلال التشغيل. يرجى الرجوع إلى جدول اختلال التشغيل قبل الاتصال على خدمة ما بعد البيع. إذا لم تخرج الوجبة تماماً كما تريد، فارجع إلى القسم، "دليل الطهي للخبز"، حيث يمكنك العثور على كثير من إرشادات وحيل الطهي.

جدول اختلال التشغيل

المشكلة	السبب المحتمل	الإصلاح / المعلومات
الجهاز لا يعمل.	مشكلة بقاوع الدارة.	انظر في علية المصهر وتحقق من أن قاطع الدارة للجهاز يعمل.
	عدم توصيل القابض.	قم بتوصيل القابض في المنفذ.
	انقطاع الطاقة	تحقق من عمل ضوء المصباح.
الجهاز لا يعمل.	القفل ضد عبث الأطفال نشط.	قم بإلغاء تنشيط القفل ضد عبث الأطفال (راجع القسم: القفل ضد عبث الأطفال).
	انقطاع الطاقة	أعد ضبط الساعة.
يتعذر تشغيل المايكروويف.	الباب غير مغلق تماماً.	تحقق من وجود بقايا أو فتات عالق بالباب.
يستغرق تسخين الطعام في المايكروويف وقتاً أطول من ذي قبل	المستوى المحدد للطاقة	حدد مستوى طاقة أعلى
	المايكروويف منخفض للغاية.	قم بتحريك أو تدوير أنية الطعام أثناء الطهي.
	وجود قذارة أو فتات في المنطقة حول محرك القرص الدوار.	قم بتنظيف الاسطوانات أسفل القرص الدوار والتجاويف في أرضية الفرن بعناية.
يتعذر ضبط وضع تشغيل أو مستوى طاقة معين.	درجة الحرارة أو مستوى الطاقة أو إعداد الوظائف المتعددة غير ممكن لوضع التشغيل هذا.	اختر الإعدادات المسموح بها.
تظهر العلامة E1 في لوحة الشاشة.	تم تنشيط وظيفة إيقاف تشغيل السلامة الحرارية.	اتصل بخدمة ما بعد البيع.
تظهر العلامة E4 في لوحة الشاشة.	تم تنشيط وظيفة إيقاف تشغيل السلامة الحرارية.	اتصل بخدمة ما بعد البيع.
تظهر العلامة E4 في لوحة الشاشة.	توجد رطوبة في لوحة التحكم.	دع لوحة التحكم تجف.
تظهر العلامة E1 في لوحة الشاشة.	إخفاق التسخين السريع.	اتصل بخدمة ما بعد البيع

أكريلاميد في المواد الغذائية

ما الأظعمة التي تتضرر؟

يتكون الأكريلاميد بصفة أساسية في منتجات الحبوب والبطاطا التي يتم تسخينها بدرجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطا، والمحمصات، ولفائف الخبز، والخبز، والمخبوزات الناعمة (مثل البسكويت وعكك الزنجبيل والعكك المحلى).

عام	إرشادات لتكوين أقل قدر ممكن من الأكريلاميد عند إعداد الطعام
	اضبط أوقات الطهي على أقل إعداد. أطبخ الطعام إلى أن يتحول لونه إلى البني الذهبي، شريطة ألا يكون غامقاً للغاية. تحتوي قطع الطعام الكبيرة والسميكة على أكريلاميد أقل.
خبز رقائق البسكويت في الفرن	درجة حرارة قصوى ٢٠٠ درجة مئوية عند التسخين من أعلى/أسفل أو درجة حرارة قصوى ١٨٠ درجة مئوية في الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات أو في وضع الهواء الساخن. يقلل بيض البيض وصفار البيض من تكون الأكريلاميد. قم بتوزيع طبقة رقيقة ومتساوية على صينية الإعداد. أطبخ ٤٠٠ جم على الأقل في المرة الواحدة على صينية الإعداد حتى لا تجف الرقائق.

برامج إزالة التجميد

يمكنك استخدام برنامجي إزالة التجميد لإزالة تجميد اللحوم والدجاج والخبز.

- 1- اضبط محدد الوظائف على البرامج التلقائية . يظهر حينها رقم البرنامج على الشاشة.
- 2- قم بلف العقدة " " لاختيار رقم البرنامج.
- 3- المس المفتاح .
- 4- قم بلف العقدة " " لضبط الوزن، وسوف يظهر وقت الطهي.
- 5- المس المفتاح . وسوف يبدأ البرنامج، ويمكن مشاهدة العد التنازلي لوقت الطهي.

ملاحظات

تسخين الطعام مسبقاً  
استخدم الطعام المجمد عند درجة حرارة ١٨- درجة مئوية والمخزن بكميات بأحجام نسبية ضئيلة قدر الإمكان. أخرج الطعام بالكامل من العيوب لإزالة تجميده ثم قم بوزنه. ويتعين عليك معرفة الوزن لضبط البرنامج.

تخرج السوائل عند إزالة تجميد اللحوم أو الدجاج. أفرغ هذه السوائل أثناء دوران اللحوم والدجاج، ولا تستخدمها بأي حال لاي أغراض أخرى أو تسمح بوصولها إلى الأطعمة الأخرى.

• أواني الفرن  
ضع الطعام في طبق مسطح يمكن وضعه في المايكروويف، على سبيل المثال الأطباق الصينية أو الزجاجية، شريطة عدم تغطيتها.

• عند إزالة تجميد الدجاج وأطباق الدجاج (٥٠)، سوف يظهر صوت تنبيه في حالتين للإشارة إلى ضرورة دوران الطعام.

• وقت التوقف  
يجب ترك الطعام الذي تمت إزالة تجميده لمدة من ١٠ إلى ٣٠ دقيقة إضافية إلى أن يصل إلى درجة حرارة مكافئة. وتتطلب القطع الكبيرة من اللحوم وقت توقف أطول من القطع الأصغر. ويجب فصل الشرائح المستوية من اللحم والأصناف المصنعة من اللحم المفروم عن بعضها البعض قبل تركها.  
وبعد انقضاء هذا الوقت، يمكنك الاستمرار في إعداد الطعام حتى لو ظلت قطع اللحم السميكة مجمدة من المنتصف، ويمكن إزالة الأحشاء من الدجاج في هذا الوقت.

رقم البرنامج	إزالة التجميد	نطاق الوزن بالكيلوجرام
*d 01	اللحوم والدجاج والأسماك	1.00 – 0.20
**P 02	الخبز والكعك والفاكهة	0.50 – 0.10
*P 03	*الحامل الشبكي المنخفض	

- أفي وضع الانتظار، المس المفتاح لإدخال مؤقت المطبخ. وسوف يظهر "....".
- أقم بلف العقدة " " لضبط وقت المؤقت. الحد الأقصى للوقت ٥ ساعات.
- المس المفتاح لبدء المؤقت.

انقضاء وقت المؤقت  
أصوات تنبيه، ويظهر "...." على الشاشة.

إلغاء مدة المؤقت  
المس المفتاح لإلغاء مدة المؤقت.

تحديد وقت الطهي  
يمكن تحديد وقت الطهي للطعام من الفرن. وعند انقضاء وقت الطهي، يتوقف تشغيل الفرن تلقائياً. وهذا يعني أنك لست مضطراً لقطع عمل آخر لإيقاف تشغيل الفرن، ولا يمكن تجاوز وقت الطهي المحدد عرضياً.

حينما يبدأ الفرن في العمل، يبدأ وقت الطهي في العد التنازلي على الشاشة.

انقضاء وقت الطهي  
تصدر إشارات صوتية، تفيد بأن يتوقف الفرن عن التسخين، ويظهر "...." على الشاشة.

قفل ضد عبث الأطفال

يحتوي الفرن على قفل ضد عبث الأطفال تحول دون تشغيلها من قبل الأطفال عرضياً.

لن يتفاعل الفرن مع أي إعدادات، ويمكن إعداد المؤقت والساعة كذلك عند تشغيل القفل ضد عبث الأطفال.

تشغيل القفل ضد عبث الأطفال

الشرط: لا ينبغي إعداد وقت الطهي ومحدد الوظائف في وضع إيقاف التشغيل.

المس المفتاح باستمرار لمدة ٣ ثوان تقريباً. ويظهر حينئذ الرمز في الشاشة. ويتم تنشيط القفل ضد عبث الأطفال.

التشغيل السريع

-أفي وضع الانتظار، المس المفتاح لبدء الطهي لمدة ٣٠ ثانية بطاقة ٩٠٠ واط للمايكروويف.

إعداد الساعة  
فور توصيل الجهاز، يبدأ "...." في الوميض، ويصدر الرنان صوتاً واحداً. يمكنك حينها إعداد الساعة.

١-قم بلف العقدة " " بين "...." و٣:٥٩

٢-المس المفتاح . ويتم بذلك ضبط الوقت.

تغيير الساعة

١-المس المفتاح باستمرار لمدة ٣ ثوان في وضع الانتظار. يختفي الوقت الفعلي ثم يوقض الوقت في الشاشة.

٢-قم بلف العقدة " " لضبط الوقت الجديد والمس المفتاح لتأكيد الإعداد.

إيقاف تشغيل القفل ضد عبث الأطفال

المس المفتاح باستمرار لمدة ٣ ثوان. ويختفي حينئذ الرمز من الشاشة. ويتم إلغاء تنشيط القفل ضد عبث الأطفال.

القفل ضد عبث الأطفال مع عمليات الطهي الأخرى  
عند إعداد برامج طهي أخرى، لا تعمل وظيفة القفل ضد عبث الأطفال

٢-أثناء الطهي (باستثناء الطهي التلقائي وإزالة التجميد)، يمكن أن تزيد كل لمسة إضافية للمفتاح وقت الطهي لمدة ٣٠ ثانية إلى أن تصل إلى الحد الأقصى المطابق لوقت الطهي.

باستخدام خاصية التسخين المسبق السريع، يصل الفرن إلى درجة الحرارة المصبوطة بسرعة.

تتوفر خاصية التسخين المسبق السريع للأنواع التالية من التسخين:

- هواء ساخن ثلاثي الاتجاهات
- شواية بمروحة
- مايكروويف + هواء ساخن
- مايكروويف + شواية بمروحة

لضمان نتيجة الطهي في الفرن، لا تضع الطعام في حجرة الطهي إلا بعد اكتمال مرحلة التسخين المسبق.

1- حدد نوع التسخين ودرجة الحرارة.

2- المس المفتاح . يبدأ الرمز الموجود على الشاشة في الوميض.

3- المس المفتاح . وسوف يبدأ الفرن في التسخين. المايكروويف

تتحول موجات المايكروويف إلى حرارة في المواد الغذائية. ويمكن استخدام وظيفة المايكروويف منفردة، أي دون إعداد وظائف أخرى، أو مع نوع تسخين مختلف. ويشتمل الدليل على معلومات حول أواني الفرن وكيفية ضبط المايكروويف.

ملاحظة:

في دليل الطهي للخبراء، توجد أمثلة لإزالة التجميد والتسخين والطهي باستخدام فرن المايكروويف.

ملاحظة:

فيما يلي الكميات المدروجة لضبط وقت مفتاح الترميز:

1- دقيقة	:	ثانية واحدة
5- دقائق	:	1. أوان
10- دقيقة	:	3. ثانية
1. 6- دقيقة واحدة	:	دقيقة واحدة
1. 7- دقيقة	:	5 دقائق

### ملاحظات بخصوص أواني الفرن

أواني الفرن المناسبة

الأطباق المناسبة عبارة عن أواني فرن مقاومة للحرارة ومصنوعة من الزجاج أو الخزف الزجاجي أو الخزف الصيني أو الخزف الفخاري أو من البلاستيك المقاوم للحرارة. وتستخدم هذه المواد بمرور موجات المايكروويف خلالها.

يمكنك كذلك استخدام أطباق التقديم. وهذا يوفر لك غناء نقل الطعام من طبق واحد إلى طبق آخر. ولا يسهم لك باستخدام أواني الفرن ذات الزخارف الذهبية أو الفضية إلا إن صممت لك الشركة المصنعة أنها مناسبة للاستخدام في المايكروويف.

أواني الفرن غير المناسبة

أواني الفرن المعدنية غير مناسبة، حيث إن المعادن لا تسمح بمرور موجات المايكروويف خلالها. ويضطر الطعام الموضوع في أواني معدنية مغطاة بأردا.

تنبيه!

حذوث البشر: يجب أن يبقى المعدن - على سبيل المثال، ملعقة في أنية زجاجية - على مسافة 2 سم على الأقل من جدران الفرن ومن الباب من الداخل. وقد يتسبب الشرر في تحطيم زجاج الباب من الداخل.

اكتمال عملية التسخين المسبق أصوات تنبيه. يبدأ الرمز الموجود على الشاشة في الوميض. ضع الطبق في الفرن.

إلغاء خاصية التسخين المسبق السريع أثناء إعداد وظيفة التسخين المسبق السريع، يؤدي لمس المفتاح إلى إلغاء الوظيفة.

أثناء التسخين المسبق السريع، يؤدي لمس المفتاح أو المفتاح إلى إلغاء الوظيفة.

**ملاحظة: 1-** لا تعمل وظيفة التسخين المسبق السريع إلا في حالة اختيار أحد الأوضاع المذكورة أعلاه بالفعل. وأثناء التسخين المسبق، تكون وظيفة المايكروويف في وضع إيقاف التشغيل.

**2-** عندما تسمع صوت إنذار ويبدأ رمز التسخين المسبق في الوميض، يمكنك حينها فقط فتح الباب ووضع الطعام بالداخل.

### اختيار أواني الفرن

لا تقم بتشغيل المايكروويف ما لم يكن الطعام بالداخل. ويعد اختيار أواني الفرن التالي هو الاستثناء الوحيد لهذه القاعدة.

قم بإجراء الاختبار التالي في حالة عدم التأكد مما إذا كانت أواني الفرن مناسبة للاستخدام في المايكروويف أم لا:

- اقم بتسخين أواني الفرن الفارغة بطاقة قصوى لمدة نصف دقيقة.
- اتحقق من درجة الحرارة بين الجين والآخر خلال هذا الوقت. يجب أن تظل أواني الفرن باردة أو دافئة عند لمسها. وإذا أصبحت أواني الفرن ساخنة أو تولد شرراً، فهذا يعني أنها غير مناسبة.

### إعدادات طاقة المايكروويف

استخدم المفتاح لضبط طاقة

100 واط	- إزالة تجميد الأظعمة سريعة التأثر / العشة - إزالة تجميد الأظعمة غير منتظمة الشكل - تليين المثليات - السماح للعجين بالتخمير
300 واط	- إزالة التجميد - تجميد المشروبات والخبز
450 واط	- طهي الرز والحساء - التسخين المسبق
700 واط	- طهي المشروم والمحار - طهي الأطباق التي تحتوي على البيض والجبن
900 واط	- غلي الماء، وإعادة التسخين - طهي الدجاج والسمك والخضروات

### ملاحظات

- عند لمس مفتاح معين، تومض الطاقة المحددة. يمكن ضبط طاقة المايكروويف على 90 واط لمدة لا تزيد على 30 دقيقة. وبالنسبة لجميع إعدادات الطاقة الأخرى، يمكن أن يصل وقت الطهي إلى ساعة ونصف.

مثال: إعداد طاقة المايكروويف على 300 واط، وقت الطهي 17 دقيقة

1- المس المفتاح . سوف تظهر طاقة المايكروويف الافتراضية عند 90 واط. وسوف يومض وقت الطهي الافتراضي.

2- المس المفتاح لتنشيط وظيفة المايكروويف. وقم بلف العقدة " " لضبط طاقة المايكروويف على 300 واط.

3- المس المفتاح . وقم بلف العقدة " " لضبط وقت الطهي على 17 دقيقة.

4- المس المفتاح . وسوف يبدأ العمل، ويبدأ وقت الطهي في العد التنازلي على الشاشة.

انتهاء وقت الطهي

أصوات تنبيه، تميز بانتهاة تشغيل المايكروويف.

فتح باب الفرن أثناء التشغيل يتم تعليق التشغيل. وبعد إغلاق الباب، المس المفتاح ، وسوف يستمر التشغيل.

تغيير وقت الطهي

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح . وقم بلف العقدة " " لتغيير وقت الطهي.

### تشغيل وظيفتين معاً للمايكروويف

يتضمن ذلك تشغيل الشواية والمايكروويف في آن واحد. حيث يسرع استخدام المايكروويف من جهوزية الأطباق، بحيث تظل محممة تحميراً خفيفاً.

يمكنك تشغيل إعدادات طاقة المايكروويف. الاستثناء: 90 واط

إعداد تشغيل الوظائف المتعددة للمايكروويف مثال: المايكروويف على 100 واط، و 17 دقيقة، وهواء ساخن على 190 درجة مئوية.

- الضبط محدد الوظائف على .

- المس مفتاح تومض درجة الحرارة الافتراضية عند 180 درجة مئوية. قم بلف العقدة " " لضبط درجة الحرارة على 190 درجة مئوية.

- المس المفتاح . وقم بلف العقدة " " لضبط طاقة المايكروويف الافتراضية هي 300 واط. المس المفتاح . وقم بلف العقدة " " لضبط طاقة المايكروويف على 100 واط.

- المس المفتاح . وقم بلف العقدة " " لضبط وقت الطهي على 17 دقيقة.

- المس المفتاح . وسوف يبدأ الجهاز في العمل، ويبدأ وقت الطهي في العد التنازلي.

إنقضاء وقت الطهي أصوات تنبيه، تميز بانتهاة وضع الوظائف المتعددة.

فتح باب الفرن أثناء التشغيل يتم تعليق التشغيل. وبعد إغلاق الباب، المس المفتاح ، وسوف يستمر تشغيل البرنامج.

تغيير إعداد طاقة المايكروويف يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح لضبط طاقة المايكروويف الجديدة. وقم بلف العقدة " " لضبط طاقة المايكروويف.

إيقاف التشغيل مؤقتاً

المس المفتاح لمدة قصيرة. يتوقف حينها تشغيل الفرن مؤقتاً. ثم اضغط على الرمز مرة أخرى لاستئناف التشغيل.

ملاحظات:

• عند ضبط محدد الوظائف على ، يومض إعداد طاقة المايكروويف القصوى باعتبارها الإعداد المقترح.

• في حالة فتح باب الجهاز أثناء الطهي، قد تستمر المروحة في العمل

إيقاف التشغيل مؤقتاً

المس المفتاح لمدة قصيرة. يتوقف حينها تشغيل الفرن مؤقتاً. ثم اضغط على الرمز مرة أخرى لاستئناف التشغيل.

تغيير وقت الطهي

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح . وقم بلف العقدة " " لتغيير وقت الطهي.

تغيير إعداد طاقة المايكروويف

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح لضبط طاقة المايكروويف الجديدة. وقم بلف العقدة " " لضبط طاقة المايكروويف.

تغيير درجة الحرارة

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح لضبط درجة الحرارة الجديدة. وقم بلف العقدة " " لضبط درجة الحرارة.

إلغاء العملية

المس المفتاح مرتين لإلغاء العملية.

البرامج التلقائية

تتيح لك البرامج التلقائية إمكانية إعداد الطعام بسهولة بالغة. حدد البرنامج وأدخل وزن الطعام. وسوف يقوم البرنامج التلقائي بضبط الإعداد المثالي. ويمكنك الاختيار من بين 10 برامج.

احرص دوماً على وضع الطعام في حجرة الطهي الباردة.

إعداد برنامج

عند إعداد برنامج، قم بضبط الفرن. ويجب أن يكون محدد درجة الحرارة في وضع إيقاف التشغيل.

مثال في المخطط البياني: البرنامج 3 مع وزن 1 كيلوجرام.

1- اضبط محدد الوظائف على البرامج التلقائية .

2- قم بلف العقدة " " لاختيار رقم البرنامج.

3- المس المفتاح .

4- قم بلف العقدة " " لضبط الوزن، وسوف يظهر وقت الطهي.

5- المس المفتاح . وسوف يبدأ البرنامج. ويمكن مشاهدة العد التنازلي لوقت الطهي.

استخدم هذا الخيار للتعرف على خصائص جهازك الجديد. لوحة التحكم وضوابط التشغيل الفردية مذكورة بالشرح. كما ستجد معلومات عن حجيرة الطهي والملحقات.

لوحة التحكم



المفاتيح التي تعمل باللمس والشاشة

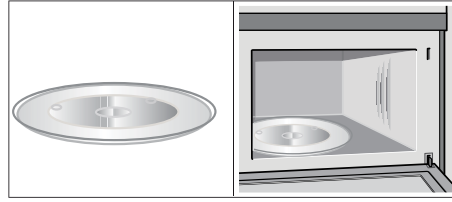
يتم استخدام المفاتيح التي تعمل باللمس لضبط الوظائف الإضافية المتعددة. على الشاشة، يمكنك قراءة القيم التي قمت بضبطها.

الرمز	الوظيفة
⏸	المايكروويف
⏪	المس لمدة قصيرة: تسخين مسبق سريع
⏩	المس لمدة قصيرة: إيقاف
⏹	المس مرتين: إلغاء
⚖	درجة الحرارة / الوزن
⌚	الساعة
⏸	بدء / ٣٠ ثانية / تسريع الطهي لمدة ٣٠ ثانية

محدد الوظائف

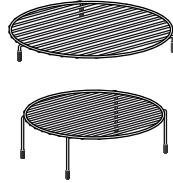
استخدم محدد الوظائف في تحديد نوع التسخين.

الوظيفة	الاستخدام
☞ هواء ساخن	لإعداد الكعك الإسفنجي، في قوالب الإعداد وإعداد كعك الفواكه والكعك بالجين بالإضافة إلى الكعك العادي والبيتزا والمخبوزات الصغيرة على صينية الخبز. ويمكن لدرجة حرارة ٥٠ درجة مئوية الحفاظ على مذاق الطعام بعد حفظه ساخناً لمدة ساعة إلى ساعتين.
☞ شواية بمروحة	يتحول لون الدجاج إلى البني ويصبح هشاً. وباستخدام هذا الإعداد، يكون أداء الأطباق العميقة المستخدمة في الطهي والأطباق المستخدمة في الشواء مثاليًا. <b>ipsun</b>
☐ الشواية	يمكنك الاختيار بين ثلاثة مستويات: عالية أو متوسطة أو منخفضة. وهذا هو الاختيار المثالي إن كنت ترغب في شواء كثير من شرائح اللحم، أو النقانق، أو قطع السمك أو شرائح الخبز.
☞ مايكروويف + هواء ساخن	استخدم هذه الوظيفة لتحمير الطعام بسرعة، واستخدم في الوقت نفسه وظيفة الهواء الساخن ثلاثي الاتجاهات.
☞ مايكروويف + شواية بمروحة	يتحول لون الدجاج إلى البني ويصبح هشاً وباستخدام هذا الإعداد، يكون أداء الأطباق العميقة المستخدمة في الطهي والأطباق المستخدمة في الشواء مثاليًا. واستخدم هذه الوظيفة لتحمير الطعام بسرعة.
☐ مايكروويف + شواية	استخدم هذه الوظيفة لطهي الطعام بسرعة وفي الوقت نفسه، امسح الطعام طبقة بنية.
☞ إزالة التجميد	برنامجان لإزالة التجميد



القرص الدوار يعمل كقاعدة للحامل الشبكي. يمكن إعداد الأطعمة التي تتطلب كثيرًا من الحرارة من الأسفل مباشرة على القرص الدوار.

يمكن للقرص الدوار الدوران في اتجاه عقارب الساعة أو عكس عقارب الساعة. ضع القرص الدوار على المحرك في وسط حجيرة الطهي، وتحقق من إحكام تركيبه عليه.



• لا تستخدم المايكروويف دون القرص الدوار. يمكن للقرص الدوار أن يتحمل حتى هجم كحد أقصى. يجب أن يدور القرص الدوار أثناء استخدام جميع أنواع التسخين.

الحامل الشبكي المنخفض يستخدم للطهي في المايكروويف والخبز والتحمير في الفرن الحامل الشبكي المرتفع يستخدم للشواء، على سبيل المثال شرائح اللحم والنقانق ولتحميص الخبز. ويستخدم كداعم للأطباق المسطحة.

ملاحظة: يخضع نوع وكمية الملحقات للطلب الفعلي.

تسخين الفرن

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

سوف تتعرف هنا على كل شيء عليك القيام به قبل استخدام الفرن لإعداد الطعام للمرة الأولى. عليك أولاً قراءة القسم معلومات السلامة.

ضبط الساعة

بعد توصيل الجهاز، سوف يوهض "..."، وسوف يصدر الرنان صوت رنين واحد. اضبط الساعة.

1-قم بلف العقدة " " بين ٠٩:٣٠ و٠٩:٣٠

2-المس المفتاح . ويتم بذلك ضبط الوقت.

ضبط الفرن

هناك كثير من الطرق التي يمكن استخدامها لضبط الفرن. وسوف نوضح فيما يلي كيفية تحديد نوع التسخين ودرجة الحرارة المطلوبة أو الضبط المطلوب للشواية. يمكنك كذلك تحديد وقت الطهي في الفرن للطبق الذي تعده. يرجى الرجوع إلى القسم تحديد خيارات ضبط الوقت.

تحديد نوع التسخين ودرجة الحرارة

مثال في المخطط البياني: الهواء الساخن عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

1-اضبط محدد الوظائف على .

2-سوف تبدأ درجة الحرارة الافتراضية ١٨٠ درجة مئوية في الوميض. قم بلف العقدة " " لضبط درجة الحرارة على ٢٠٠ درجة مئوية.

3-المس المفتاح . وقم بلف العقدة " " لضبط وقت الطهي على ٢٥ دقيقة.

4-المس المفتاح . وسوف يبدأ الفرن في التسخين.



تنبيه!

• استخدام باب الجهاز للوقوف عليه أو وضع الأشياء عليه: لا تقف أو تضع أي شيء على باب الجهاز المفتوح، ولا تضع أواني الفرن أو الملحقات على باب الجهاز.

• نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسك به من مقبض الباب، حيث إن مقبض الباب لا يدعم الوزن على الجهاز وقد يتعرض للكسر.

• صنع الفشار في المايكروويف: لا تعد طاقة المايكروويف على درجة عالية للغاية، واستخدم إعداد طاقة لا يتجاوز 70 واط. وضع دوماً علبة الفشار على الطبق الزجاج، وقد يقرض الفرص في حالة زيادة الحمل.

• يجب عدم السماح للسائل الذي يتعرض للفران بالمرور خلال الفرص الدوار إلى داخل الجهاز، عليك مراقبة عملية الطهي، واختيار وقت طهي أقصر في البداية، ثم زيادة وقت الطهي حسب الطلب.

• يجب تنظيف الفرن باستمرار وإزالة أي بقايا أطعمة حيث إنهما قد تنفجر حتى بعد انتهاء التسخين في المايكروويف.

• قد يؤدي عدم الحفاظ على نظافة الفرن إلى تآكل السطح مما قد يؤثر سلباً على عمر الجهاز ومن المحتمل كذلك أن يؤدي إلى وضع خطر.

(4) يمكن أن يؤدي إغلاق فتحات الإدخال و/أو الإخراج إلى تلف الفرن.

(5) ضع الفرن في أبعد مكان ممكن عن أجهزة الراديو والتلفاز، فقد يتسبب تشغيل المايكروويف في حدوث تدخل مع استقبال الراديو أو التلفاز.

2- ضع قاييس الفرن في منفذ منزلي قياسي، واحرص على أن تكون قيمة الجهد الكهربائي والتردد هي نفسها على بطاقة بيانات المنتج.

تحذير: لا تترك الفرن على سطح موقد أو أي جهاز آخر مولد للحرارة، وفي الحالة تركيب الفرن بالقرب من أو أعلى مصدر طاقة، فقد يتعرض للتلف ويكون حينها الضمان لاغياً.

قد يكون السطح الذي يمكن الوصول إليها ساخناً أثناء التشغيل.



• حدوث الشرير: يجب أن يبقى المعدن - على سبيل المثال، ملعقة في أنية زجاجية - على مسافة 2 سم على الأقل من جدران الفرن ومن الباب من الداخل، وقد يتسبب الشرير في تلف زجاج الباب من الداخل بطريقة لا يمكن إصلاحها.

• الماء في حجرة الطهي الساخنة: لا تسكب الماء في حجرة الطهي الساخنة، فإن ذلك يتسبب في حدوث بخار، وقد يتسبب تغير درجة الحرارة في تلف الجهاز.

• الطعام الرطب: لا تخزن الطعام الرطب في حجرة الطهي المغلقة لفترات طويلة، ولا تستخدم الجهاز لتخزين الطعام، فقد يؤدي ذلك إلى الأكسدة.

• التبريد أثناء فتح باب الجهاز: اترك حجرة الطهي لتبرد مع إغلاق الباب، ولا تعلق الباب بأي شيء، فحتي لو كان الباب مفتوح جزئياً، فإن الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة قد تتعرض للتلف على مدار الوقت.

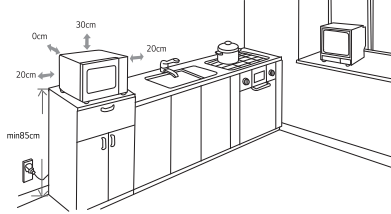
• السدادة المتسخة بشدة: إذا كانت السدادة متسخة للغاية، فلن يغلق باب الجهاز بسبب ذلك كما ينبغي أثناء التشغيل، وقد تتعرض الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة للتلف، حافظ دوماً على نظافة السدادة.

• تشغيل المايكروويف دون وجود طعام: إن تشغيل الجهاز دون وجود طعام في حجرة الطهي قد يؤدي إلى زيادة الحمل، لذا يجب الحرص على عدم تشغيل الجهاز ما لم يكن بهود طعام في حجرة الطهي، ونستثنى من هذه القاعدة إجراء اختبار قصير للأواني الفخارية (راجع القسم "المايكروويف، الأواني الفخارية المناسبة").

التركيب على طاولة المطبخ  
قم بإزالة جميع مواد التنظيف والملحقات، واختبر الفرن للوقوف على أي تلف مثل الانبعاجات أو كسر الباب، ولا تقم بتركيب الفرن إذا كان تالفاً.

الحجيرة: قم بإزالة أي طبقة واقية موجودة على سطح حجرة فرن المايكروويف، ولا تقم بإزالة غطاء فيكا البني الفاتح المرتبط بتجفيف الفرن لحماية المغنيترون.

التركيب  
1- اختر سطحاً مستويًا يوفر مساحة مفتوحة كافية لفتحات الإدخال و/أو الإخراج.



(1) الحد الأدنى لارتفاع التركيب ٨٥ سم.

(2) يجب وضع السطح الخلفي للجهاز تجاه الحائط، اترك مسافة خلوص أعلى الفرن لا تقل عن ٣٠ سم ومسافة خلوص لا تقل عن ٢٠ سم

(3) لا تقم بإزالة الأرجل من أسفل الفرن.

• يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات في المايكروويف إلى تأخير الغليان الهائج، لذا يجب توخي الحذر عند تناول الأواني، وهذا يعني أن السوائل تصل إلى درجة حرارة الغليان دون ظهور فقاعات البخار المعتادة على السطح، حتى إذا كانت الأنية تهتر اهتزازاً بسيطاً، فإن السائل الساخن قد يفور فجأة ويصدر منه رذاذ، لذا يجب عند التسخين وضع ملعقة دوماً في الأنية، الأمر الذي يحول دون تأخير الغليان.

خطر الإصابة!

• قد يتطور الزجاج المخدوش في باب الجهاز إلى كسر، لذا يجب عدم استخدام ماسحة زجاج أو أدوات أو مواد تنظيف كاشطة.

• قد تنكسر أواني الفرن غير المناسبة، وقد تحتوي أواني الفرن المصنوعة من الخزف الفخاري أو الخزف الصيني (السيراميك أو البورسلين) على ثقوب صغيرة في المقابض أو الأغصية، وهذه الثقوب تخفي فجوات أسفلها، وأي رطوبة تخترق هذه الفجوات قد تتسبب في كسر أواني الفرن، لذا يجب استخدام أواني الفرن الآمنة مع المايكروويف فقط.

• قد يشتعل البخار الكحولي في حجرة الطهي الساخنة، لذا يجب الحرص على عدم إعداد طعام يحتوي على كميات كبيرة من المشروبات ذات المحتوى الكحولي العالي، ولا تستخدم سوى كميات صغيرة من المشروبات ذات المحتوى الكحولي العالي. افتح باب الجهاز بعناية.

• قد تنفجر الأطعمة ذات القشور أثناء أو حتى بعد التسخين، لذا يجب الحرص على عدم طهي البيض بقشره أو إعادة تسخين البيض المسلووق، ولا تدهني كذلك المحار أو الحيوانات القشرية في المايكروويف، واحرص دوماً على وخز القشر عند طهو البيض أو سلقه، قد تنفجر قشرة الأطعمة ذات القشور، مثل التفاح أو الطماطم أو البطاطا أو النقانق، لذا قم بوخز القشرة قبل التسخين.

• يجب خفق محتويات زجاجات الإرضاع وأواني أطعمة الأطفال أو رجها، ويجب التحقق من درجة الحرارة قبل تناولها لتجنب الحروق.

• الأطعمة الساخنة تصدر حرارة، وقد تصبح أواني الفرن ساخنة، لذا يجب دوماً الحرص على ارتداء القفازات لإزالة أواني الفرن أو الملحقات من حجرة الطهي.

تحذير: يجب عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في حاويات مغلقة، واحرص دوماً على اتباع التعليمات الموجودة على العبوة، واستخدم دوماً القفازات عند إزالة الأطباق من حجرة الطهي.

خطر الحرق!

• عند فتح باب الجهاز، قد يخرج البخار الساخن منه، افتح باب الجهاز بعناية، واجعل الأطفال على مسافة آمنة من الجهاز.



خطر إلحاق ضرر كبير بالصحة!

• قد ينصهر عازل الكبل في الأجهزة الكهربائية عند ملامسته الأجزاء الساخنة من الجهاز. لذا يجب الحرص على عدم ملامسة أسلاك الأجهزة الكهربائية للأجزاء الساخنة في الجهاز.

• قد تتسبب الرطوبة النافذة في حدوث صدمة كهربائية. لذا احرص على عدم استخدام أي آلات تنظيف عالية الضغط أو أجهزة تنظيف البخار.

• قد يتسبب الجهاز المعيب في حدوث صدمة كهربائية. لذا احرص على عدم تشغيل الجهاز المعيب. انزع قابس الجهاز من الموصلات الرئيسية أو قم بإغلاق قاطع الدارة في علبة المصهر. واتصل بخدمة ما بعد البيع.

• هذا الجهاز من الأجهزة عالية الجهد. لذا احرص على عدم إزالة الغلاف الخارجي.

تحذير: تحقق من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال اللبنة لتجنب إمكانية وقوع صدمة كهربائية.

خطر الاحتراق!

• أثناء الاستخدام، يصبح الجهاز ساخناً. لذا يجب توخ الحذر وعدم ملامسة الأشياء الساخنة داخل الفرن.

• تصبح الملحقات وأواني الفرن ساخنة للغاية. لذا عليك دوماً استخدام القفازات لإزالة الملحقات أو أواني الفرن من حجرة الطهي.

خطر الصدمات الكهربائية!

• الإصلاحات الخاطئة خطيرة. لذا لا يجوز لغير فنيي ما بعد البيع المدربين القيام بالإصلاحات أو استبدال أسلاك الطاقة التالفة. وإذا كان الجهاز معيباً، انزع قابس الجهاز من الموصلات الرئيسية أو قم بإغلاق قاطع الدارة في علبة المصهر. واتصل بخدمة ما بعد البيع.

• قد يتعرض سطح الجهاز للتلف في حالة عدم تنظيفه كما ينبغي. فقد تتهرب طاقة المايكروويف. لذا يجب الحرص على نظافة الجهاز بصفة دورية وإزالة أي بقايا طعام على الفور. واحرص دوماً على نظافة حجرة الطهي وسدادة الباب والباب ومصعد الباب؛ راجع كذلك القسم العناية والنظافة.

تحذير: في حالة تلف الباب أو سدادة الباب، يجب عدم تشغيل الجهاز إلى أن يتم إصلاحه بواسطة الشخص المختص.

تحذير: من الخطر أن يقوم أي شخص غير الشخص المختص بتنفيذ أي أعمال صيانة أو إصلاح تنطوي على إزالة الغطاء الذي يمنح الحماية ضد التعرض لطاقة المايكروويف.

• قد تتهرب طاقة المايكروويف في حالة تلف باب حجرة الطهي أو تلف سدادة الباب. لذا يجب الحرص على عدم استخدام الجهاز في حالة تلف باب حجرة الطهي أو تلف سدادة الباب. اتصل بخدمة ما بعد البيع.

• وقد تتهرب طاقة المايكروويف من الجهاز الذي لا يحتوي على أي غلاف خارجي. لذا لا تقم بإزالة الغلاف الخارجي. ولإجراء أي أعمال صيانة أو إصلاح، اتصل على خدمة ما بعد البيع.

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال البالغين من العمر 8 سنوات أو أكثر والأشخاص الذين يعانون من إعاقة بدنية أو حسية أو عقلية أو ممن تنقصهم الخبرة والمعرفة إن كان تحت إشراف أحدهم، أو في حالة اتباع التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المنطوي عليها.

• في حالة مشاهدة دخان، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ونزع القابس واترك الباب مغلقاً لإخماد أي لهب.

تحذير: قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا يجب الحرص على إبعاد الصغار.

تحذير: لا تستخدم منظفات خشنة كاشطة أو ماسحات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب فرن المايكروويف، فقد يؤدي ذلك إلى خدش السطح مما يؤدي بدوره إلى كسر الزجاج.

• لا تحدد طاقة مايكروويف أو إعداد وقت أكثر من اللازم. اتبع المعلومات الموجودة في دليل التعليمات هذا. ولا تستخدم المايكروويف لتجفيف الطعام. احرص كذلك على عدم فك محتوي ماء أقل، على سبيل المثال، الخبز بطاقة مايكروويف عالية للغاية أو لمدة طويلة للغاية.

• قد يشتعل زيت الطهي. لذا لا تستخدم المايكروويف لتسخين زيت الطهي دون وجود شيء آخر معه.

خطر الانفجار!  
قد تنفجر السوائل أو الأطعمة إن كانت موجودة في أواني محكمة الإغلاق. لا تسخن السوائل أو الطعام في أواني محكمة الإغلاق.

لا تستخدم سوى الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

لا يجوز للأطفال تنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف.

الجهاز غير معد للتشغيل باستخدام وسائل مؤقتة خارجي أو جهاز تحكم عن بعد منفصل.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنازل وفي الاستعمالات المماثلة مثل:

– الأماكن المخصصة لأدوات المطبخ في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى  
– المنازل الموجودة في المزارع؛  
– بواسطة العملاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية.

خطر الحريق

• قد تشتعل المواد القابلة للاشتعال المخزنة في حجرة الطهي. احرص على عدم تخزين المواد القابلة للاشتعال في حجرة الطهي. ولا تفتح الجهاز في حالة وجود دخان بداخله. وعليك في هذه الحالة إيقاف تشغيل الجهاز ونزع القابس من الموصلات الرئيسية أو إغلاق قاطع الدارة في علبة المصهر.

11	تحديد خيارات ضبط الوقت	2	معلومات السلامة الهامة
11	إعداد المؤقت	6	أسباب التلف
12	إعداد الساعة	6	التركيب
12	قفل ضد عبث الأطفال	7	جهازك الجديد
12	تشغيل القفل ضد عبث الأطفال	7	لوحة التحكم
12	إيقاف تشغيل القفل ضد عبث الأطفال	7	المفاتيح التي تعمل باللمس والشاشة
12	القفل ضد عبث الأطفال مع عمليات الطهي الأخرى	7	محدد الوظائف
12	التشغيل السريع	7	محدد المعلومات
12	العناية والتنظيف	7	مروحة التبريد
13	مواد التنظيف	8	الملحقات
13	البيانات الفنية	8	قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى
13	جدول اختلال التشغيل	8	ضبط الساعة
14	أكريلاميد في المواد الغذائية	8	تسخين الفرن
14	الإرشادات المتعلقة بالبيئة والطاقة	8	تنظيف الملحقات
15	توفير الطاقة	8	ضبط الفرن
15	طريقة التخلص من الأغراض الصديقة للبيئة	8	تحديد نوع التسخين ودرجة الحرارة
15	دليل الطهي للخبراء	9	التسخين المسبق السريع
15	إزالة التجميد والتسخين والطهي باستخدام المايكروويف	9	المايكروويف
15	إرشادات متعلقة بالمايكروويف	9	ملاحظات بخصوص أواني الفرن
18	الكعك والفطائر المحلاة	9	إعدادات طاقة المايكروويف
18	إرشادات إعداد المخبوزات	10	إعداد المايكروويف
19	التحمير والشواء	10	تشغيل وظيفتين معاً للمايكروويف
19	إرشادات للتحمير والشواء	10	إعداد تشغيل الوظائف المتعددة للمايكروويف
22	الخبز، والغراتان، والخبز المحمص مع الإضافات	10	البرامج الثابتة
22	المنتجات المعتادة، المجمدة	10	إعداد برنامج
		11	برامج إزالة التجميد

### ⚠ معلومات السلامة الهامة

اقرأ هذه التعليمات بعناية. حينها فقط يمكنك تشغيل الجهاز بشكل صحيح وآمن. واحتفظ بدليل التعليمات للاستخدام في المستقبل أو لمالكي الجهاز اللاحقين.

تحقق من وجود أي تلف بالجهاز قبل إزالته من العلبة. ولا توصل الجهاز في حالة تعرضه للتلف أثناء النقل.

يتمثل الغرض من استخدام فرن المايكروويف في تسخين الطعام والمشروبات. وقد يؤدي استخدامه في تجفيف الطعام أو الملابس أو تسخين دواسات الإحماء أو الخف أو الإسفنج أو القماش المبلل، وما إلى ذلك، إلى خطر الإصابة أو الاشتعال أو الحريق.

لا يُسمح لأحد بتوصيل الجهاز بالمقابس سوى المتخصصين المرخصين. ولا يشمل الضمان التلف الناتج عن التوصيل غير الصحيح.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. ويجب استخدام الجهاز لإعداد الطعام والشراب فقط. كما يجب مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. ولا يجوز استخدام هذا الجهاز خارج المنزل.



الطرزاز: SDHA-36C9Z