



MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS

GB



0002





Microwave Oven

INSTRUCTION MANUAL

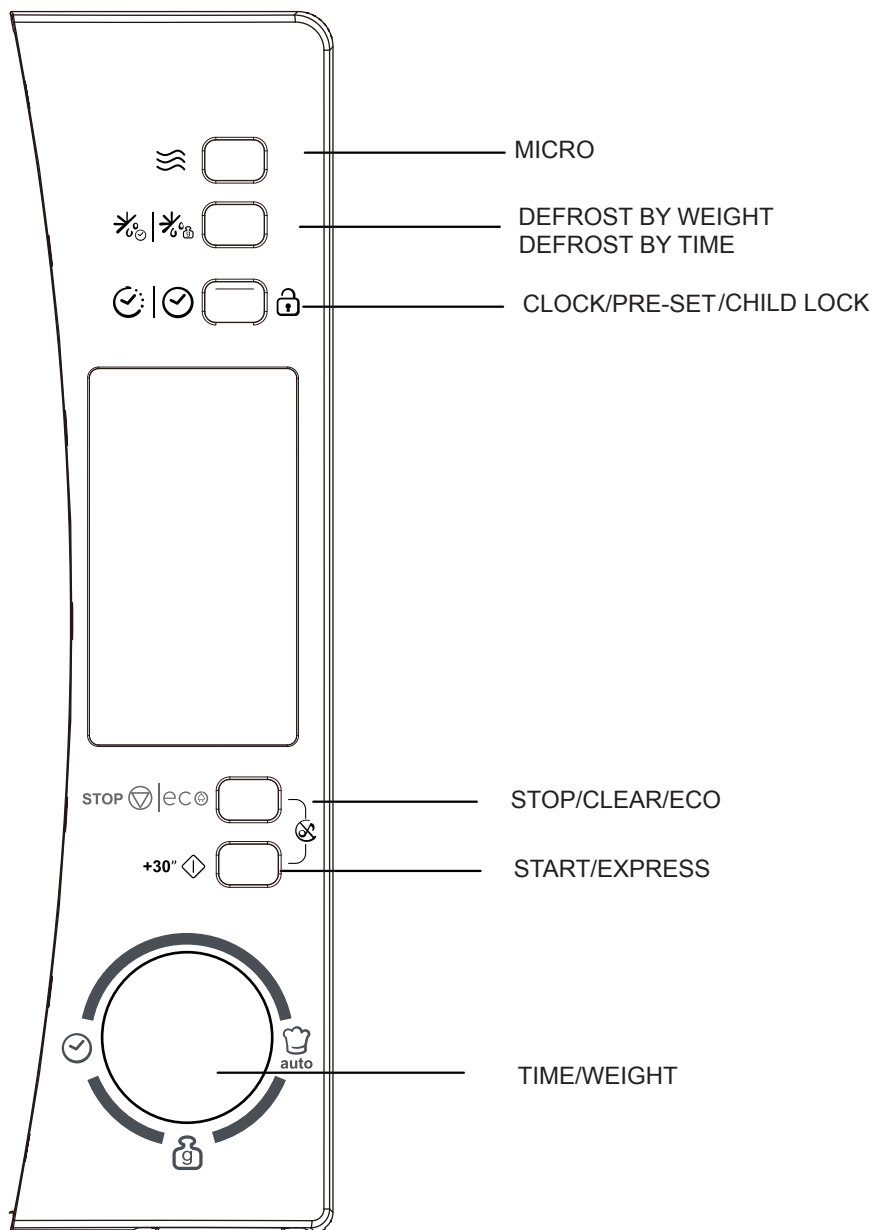
MODEL: CMXW20DW
CMXW20DS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

By placing the CE () marking on this product , we declare ,on our own responsibility, compliance to all of European safety ,health and environmental requirements stated in the legislation for this product.



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

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

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

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Specifications

Model:	CMXW20DW / CMXW20DS
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1050W
Rated Output Power(Microwave):	700 W
Oven Capacity:	20 L
Turntable Diameter:	Ø255mm
External Dimensions(LxWxH):	440 x 357.5x 259 mm
Net Weight:	10,5 kg

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Warning: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. 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.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
7. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

9. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

10. Do not overcook food.

11. Do not use the oven cavity for storage purposes.

Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.

12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.

13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.

14. Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;

- farm houses;

- bed and breakfast type environments.

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

17. Do not store or use this appliance outdoors.

18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.

19. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any vents on the oven.

20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
21. 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.
22. 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.
23. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
24. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
26. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
27. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
28. Steam cleaner is not to be used.
29. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
30. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

31. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
32. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
33. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
34. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE
REFERENCE

To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. **Cleaning Tip**---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

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.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. **Do not exceed 1 minute cooking time.**

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

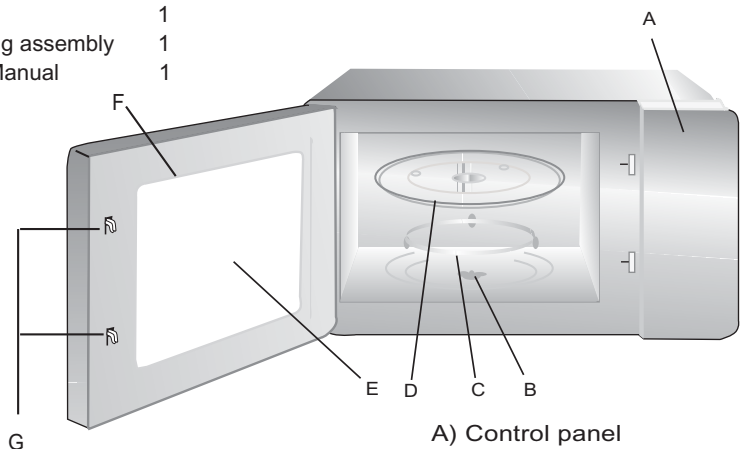
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

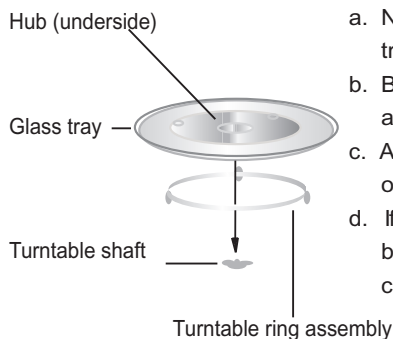
Your oven comes with the following accessories:

Glass tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1



- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system

Turntable Installation



- a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

Countertop Installation

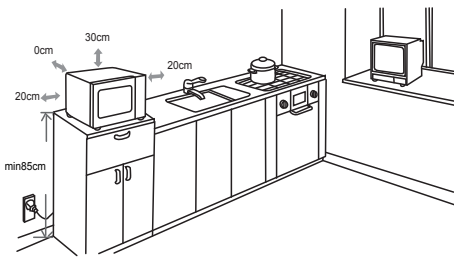
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Installation

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



(1) The minimum installation height is 85cm.

(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.

(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

WARNING: Do not install oven over 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.



OPERATION INSTRUCTION

This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.

1. Clock Setting

When the microwave oven is electrified, the oven will display "0:00", buzzer will ring once.

1) Press "  |  ", the hour figures will flash. 

2) Turn "  " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23. 

3) Press "  |  ", the minute figures will flash. 

4) Turn "  " to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59. 

5) Press "  |  " to finish clock setting. ":" will flash. 

Note: 1) If the clock is not set, it would not function when powered.

2) During the process of clock setting, if you press "STOP  | ECO  " or no operation in one minute, the oven will exit the setting.

2. Microwave Cooking

Press "  " once, "P100" displays. Then turn "  " to select the function you want. Press " + 30 "  " to confirm the power. Turn "  " to adjust the cooking time. Press " + 30 "  " to start cooking.

Example: If you want to use 80% power to cook for 20 minutes, you can operate the oven as the following steps.

1) Press "  " once, the LED will display "P100", "  " indicator will be lighted. 

2) Turn "  " to choose 80% power, the LED will display "P80".
Press " + 30 "  " to confirm power. 

3) Turn "  " to adjust the cooking time until the oven display "20:00"
(The maximum cooking time is 95 minutes.) 

4) Press " + 30 "  " to start cooking, ":" will light and the "  " indicator will flash (Buzzer will sound five times after finishing).

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

0---1 min	: 5 seconds	10---30 min	: 1 minute
1---5 min	: 10 seconds	30---95 min	: 5 minutes
5---10 min	: 30 seconds		

Microwave Power Chart

Microwave Power	100%	80%	50%	30%	10%
-----------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Speedy Cooking

1).When the oven is in the waiting states, press "+ 30"  " key to start cooking with full microwave power for 30 seconds. The cooking time will add 30 seconds by every press on " + 30"  " key, and the maximum setting time is 95 minutes.

Note: Time can be increased by press "+ 30"  " button except weight defrost and auto menu program.

2).In waiting state, turn "  " left to choose cooking time directly then press " + 30"  " key to cook with 100% microwave power.

This program can be set as the first one of multi-stage.

4. Defrost By Time

1) Press "  |  " key once, the LED will display "dEF1".



2) Turn "  " to select the cooking time. At the same time, "  " and "  " will be lighted. The time setting is from 00:05 to 95:00.



The default power level is P30. It is not adjustable.

3) Press " + 30"  " key to start defrosting.
"  " and "  " indicators will flash .

5. Defrost by Weight

1) Press "  |  " pad twice, the LED will display "dEF2".



2) Turn "  " to select the weight of food. At the same time, "g" will light.
The weight should be 100-2000g.



3) Press " + 30"  " key to start defrosting.
"  " and "  " indicators will flash and "g" indicator will go out.

6. Auto Menu

1). In waiting states, turn "  " right to choose the menu you need.
"A-01", "A-02"...."A-10" will display in order.

2) Press " + 30"  " to confirm the selected main menu.

2). Turn "  " to select the menu from b-1 to b-4.

3) Press " + 30"  " to start cooking.

When cooking finish, buzzer will sound five times. If the clock has been set before, the current time will be displayed, otherwise, 0:00 will be displayed.

For example: to cook the pasta.

1) Turn "  " right to choose "A-07" displays and pasta menu is selected.
"  " and "  " indicator will light.

2) Press " + 30"  " to confirm the selected main menu.

3) Stop turning "  " when "b-4" displays.

3) Press " + 30"  " to start cooking.

When cooking finish, buzzer will sound five times. Then turn back to waiting states.

7. Multi-Stage Cooking

Two stages of cooking can be maximumly set. If one stages is defrosting, it will be put in the first stage automatically. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin.

Note: Auto menu cannot be set as one of the multi-stage.

Example: if you want to defrost the food of 500g + 80% microwave power for 5 minutes.

The steps are as following:

1) Press "  |  " twice, "dEF2" displays;



2) Turn "  " to adjust the weight of the food. Stop turning when "500" displays;

3) Press "  " once, turn "  " to choose 80% microwave power;



Press " + 30 "  " to confirm the power;

4) Turn "  " to adjust the cooking time of 5 minutes;



5) Press " + 30 "  " to start cooking.

Note: When the first stage finish, buzzer sounds once then the second stage begins. When all of them finish, buzzer sounds five times and the unit turn back to the waiting states.

8. Pre-set Function

1) Set the clock first. (Consult the instruction of clock setting.)

2) Input the cooking program. Two stages can be set at most. Defrosting should not be set here.

3) Press "  |  ". The current clock is displayed. The hour figure flash;

4) Turn "  " to adjust the hour figures, the input time should be within 0~23.



5) Press "  |  ", the minute figures will flash.



6) Turn "  " to adjust the minute figures, the input time should be within 0~59.



7) Press " + 30 "  " to finish setting. ":" will light, buzzer will ring twice when the time arrives, then cooking will start automatically.

Note: 1) Clock must be set first. Otherwise, pre-set function will not work.

2) If the pre-set program has been set without the cooking program, the whole setting will be used as an alarm clock. That means when pre-set time arrives, buzzer will sound five times only.

9. ECO Function

In waiting state, Press "**STOP**  | **ECO** 

" or if no operation in 1 minute, the screen will be off. At this time, press any button to turn the screen on.

Note: 1). The oven cannot enter ECO mode if the door is open.

2). Press any button or open the door to turn the screen on under ECO mode.

3). If enter ECO mode under child lock state, recover to still child lock state.

10. Inquiring Function

(1) In cooking state, press "  ", the current microwave power will be displayed for 3 seconds.

(2) In pre-set state, press "  |  " to inquire the time for delay start cooking.

The pre-set time will flash for 3 seconds, then the oven will turn back to the clock display.

(3) During cooking state, press "  |  " to check the current time. It will be displayed for 3 seconds.

11. Lock-out Function for Children

Lock: In waiting state, press "  |  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and LED will display "  " and "  " will light.

Lock quitting: In locked state, press "  |  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and LED will turn back to the clock state, "  " will go out.

12. Silent Mode

In waiting states, press "**STOP**  | **ECO** 

", and then press " + 30"  " simultaneously in 3 seconds to enter silent mode. All the buttons and buzzers will stop ringing under silent mode.

To active the sound: in waiting state, press " **STOP**  | **ECO** 

", and then press " + 30"  " simultaneously in 3 seconds to exit the silent mode.

13. Protection of Fan

When the microwave or combination cooking works over 5 minutes, it stops working at the last 15 seconds, only fan runs.

14. Protection Function of Magnetron Control Pipe

When the unit runs for 30 minutes with high power level, it will adjust to 80% microwave power to protect the magnetron control pipe.

This function works under multi-stage and other states.

15. Automatic Going Out Function

When the door is kept open for 10 minutes, the oven light will be off. Press any key after opening the door, time will count down again. The oven lamp will light.

16. Specification

- (1) The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning;
- (2) " + 30"  " must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking;
- (3) Once the cooking programme has been set , " + 30"  " is not pressed in 1 minute. The current time will be displayed. The setting will be cancelled.
- (4) The buzzer sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.

Auto menu Chart

Menu	Display	Weight(g)	Power
A-01 BAKERY	b-1 Pizza reheat	200	P100
	b-2 Bread reheat	200	P100
	b-3 Savoury pie	400	P80+P0+P80
	b-4 Dough	500	P30
A-02 POTATOES	b-1 Steam	400	P100
	b-2 Potato croquettes	250	P80+turn over+P0
	b-3 Potato bake	1	P80+P0
	b-4 French fries	200	P100
A-03 MEAT	b-1 Chicken	800	P100
	b-2 Turkey	800	P100
	b-3 Pork	450	P100
	b-4 Red meat	800	P100
A-04 FISH	b-1 Mussels	200	P80
	b-2 Salmon (Fish)	350	P80
	b-3 Tuna	350	P80
	b-4 Sea bass	350	P80
A-05 VEGETABLES	b-1 Broccoli	400	P100
	b-2 Spinach	400	P100
	b-3 Carrots	400	P100
	b-4 Fennel	200-400	P80+P0
A-06 HOT BEVERAGE	b-1 Milk(1 cup/240ml)	1 cup	P100
	b-2 Coffee(1 cup/120ml)	1 cup	P100
	b-3 Tea	1 cup	P100
	b-4 Hot chocolate	200	P70
A-07 PASTA-RICE	b-1 Pasta parcels	450	P80
	b-2 Rice	1 cup	P100+P50
	b-3 Soup (reheat vegetable soup)	250	P100
	b-4 Pasta	50(add water 500ml)	P80

Auto menu Chart

Menu	Weight(g)	Display	Power
A-08 PATISSERIE	b-1 Biscuits	200	P80+P0+P80
	b-2 Cake	1 cup	P80
	b-3 Jam	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 HEALTHY	b-1 Dried food	100	P80+P0
	b-2 Homemade yogurt	1 liter	P30
	b-3 Wholemeal pasta	150(add water 500l)	P100
	b-4 Legumes	500	P100
A-10 BABY	b-1 Pureed Baby Food	150	P80+P0
	b-2 Broth	200	P100+P0
	b-3 Sterilization	1 bottom	P100
	b-4 Baby milk	100 ml	P30

Trouble shooting

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door not closed well.	Close door well.
Glass turntable makes noise when microwave oven operates	(5) Dirty roller rest and oven bottom.	Refer to "Maintenance of Microwave" to clean dirty parts.

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.

PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can I find it?

It is important that you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.

It will help to avoid wasted journeys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Cooking Guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood, but they are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob.

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	P80	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	P80	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	P80	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300g	P80	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	P80	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (P100).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide

Cooking Guide for rice and pasta

- Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	P100	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	P100	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using maximum power while others should be reheated using lower power.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Cooking Guide

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1cup) 300 ml (2cups) 450 ml (3cups) 600 ml (4cups)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
Soup (chilled)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	P80	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	P80	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	P80	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Cooking Guide

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	P80	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	P80	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Cooking Guide

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Toast Slices	4pcs (each 25g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200g (2pcs) 400g (4pcs)	C2	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300g)	C2	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300g) 4 pcs (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/vegetables (chilled)	500g	C1	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass Grill pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Pieces	450g (2pcs)	C2	7-8	7-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
	650g (2-3pcs)		9-10	8-9	
	850g (4pcs)		11-12	9-10	
Roast Chicken	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Lamb Chops (medium)	400g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2pcs) 500 g (4pcs)	MW + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack.
Baked Apples	2 apple (ca.400g) 4 apples (ca.800g)	C2	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Cooking Guide

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	C1 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400g	C1	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400g	C1	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

دليل الطهي

دليل الشواء لطعام المجمد

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المدرجة في هذا الجدول كتوجيهات إرشادية لإعادة التسخين

الطعام الطازج	القسم	الطاقة	وقت جانب واحد (الأسفل)	وقت جانبيين (الأسفل)	التعليمات
لغات الخبز (كل فئة 50 جرام)	2 قطعة 4 قطع	MW + شواية	سي 2 2 - 1.5 3 - 2.5	شواية فقط 3 - 2 3 - 2	رتب اللغات في دائرة مع الجانب السفلي لأعلى مباشرة على الطاولة الدوارة. واشوي الجانب الثاني من اللغات لأعلى إلى لون التحميص الذي تفضله. وانتظر 2 - 5 دقائق
الجـواهر أو البلورات مصنوعة في شكل طويل ضيق رباعي طويل ضيق رباعي / خبز التوم	200 - 250 جرام (1 قطعة)	MW + شواية	سي 1 4 - 3.5	شواية فقط 3 - 2	ضع الجواهر أو البلورات مصنوعة في شكل طويل ضيق رباعي طويل ضيق رباعي على ورق الخبز على الحامل. وبعد الشواء انتظر 2 - 3 دقائق
البطاطس المحتوية على غشاء قشائ الخبز المحمص أو الخضروات	400 جرام	سي 1	15 - 13	-	ضع غشاء قشائ الخبز المحمص في طبق بايركس زجاج صغير. وضع الطبق على الحامل. وبعد الطهي انتظر 2 - 3 دقائق.
المعكرونة (كـايلوني، معكرونة، لازاجني)	400 جرام	سي 1	16 - 14	-	ضع المعكرونة المجمدة في طبق بايركس زجاج مستطيل مسطح صغير. وضع الطبق مباشرة على الطاولة الدوارة. وبعد الطهي انتظر 2 - 3 دقائق.
قشائ الخبز المحمص الموضوع على السمك	400 جرام	سي 1	18 - 16	-	ضع قشائ الخبز المحمص على السمك المجمد في طبق بايركس زجاج مستطيل مسطح صغير. وضع الطبق مباشرة على الطاولة الدوارة. وبعد الطهي انتظر 2 - 3 دقائق.

دليل الطهي

دليل الشواء للطعام الطازج

الطعام الطازج	القسم	الطاقة	وقت جانب واحد (الأسفل)	وقت جانبيين (الأسفل)	التعليمات
شرائح لحم الضأن (متوسطة الحجم)	400 جرام (4 قطع)	شواء فقط	10 - 12	8 - 9	فرش قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. وضعها في دائرة على الحامل. وبعد الشواء انتظر 2 - 3 دقائق.
قطع لحم الخنزير (ستيك)	250 جرام (2 قطعة) 500 جرام (4 قطع)	MW + شواية	6 - 7 8 - 10	2 سي 6 - 7 8 - 10	فرش قطع لحم الخنزير بالزيت والتوابل. وضعها في دائرة على الحامل. وبعد الشواء انتظر 2 - 3 دقائق.
السمك المحمر	450 جرام 650 جرام	سي 2	6 - 7 7 - 8	7 - 8 8 - 9	فرش جلد السمكة كاملة بالزيت والأعشاب والتوابل. وضعها جنباً إلى جنب (الرأس إلى الخيل) على الحامل.
التفاح المخبوز	2 تفاحة (قوة 400 جرام) 4 تفاحات (قوة 800 جرام)	سي 2	6 - 7 10 - 12	-	انزع قلب التفاح واملاها بالعنب والمربى. وضع بعض شرائح المكسرات على السطح. وضع التفاح على طبق بايركس زجاج مسطح. وضع الطبق مباشرة على الطويلة النوازة.

دليل الطهي

دليل الشواء للطعام الطازج

إعادة تسخين الشواء مع وظيفة الشواية لمدة 4 دقائق
استخدم مستويات الطاقة والأوقات المدرجة في هذا الجدول كتوجيهات إرشادية لإعادة التسخين

الطعام الطازج	القسم	الطاقة	وقت جانب واحد (الأسفل)	وقت جانبيين (الأسفل)	التعليمات
شرائح الخبز المحمص	4 قطع (كل قطعة زنة 25 جرام)	شواء فقط	3.5 - 4.5	3 - 4	ضع شرائح الخبز المحمص جانب إلى جانب على الحامل
لفات خبز مخبوز بالفعل	2 - 4 قطع	شواء فقط	2.5 - 3.5	1.5 - 2.5	ضع لفات الخبز أولاً مع القاع لأعلى في دائرة مباشرة على الطاولة الدوارة.
البطاطس المشوية	200 جرام (2 قطعة) 400 جرام (4 قطع)	سي 2	3.5 - 4.5 5 - 6	-	اقطع البطاطس إلى نصفين. ضع بعض الجبن على القمة. رتب في دائرة في طبق بايركس زجاج مسطح. ضعها على الحامل.
خبز محمص بطاطس - جبن	4 قطع (300 جرام)	سي 2	4 - 5	-	حمص شرائح الخبز أولاً. وضع الخبز المحمص مع الجزء العلوي على الحامل. وانتظر 2 - 3 دقائق.
خبز محمص هاواي (أنيس، فخذ الخنزير، شرائح الجبن)	2 قطعة (300 جرام) 4 قطع (600 جرام)	سي 1	3.5 - 4.5 6 - 7	-	حمص شرائح الخبز أولاً. وضع الخبز المحمص مع الجزء العلوي على الحامل. ضع عدد 2 قطعة خبز محمص خلف مباشرة على الحامل. وانتظر 2 - 3 دقائق.
البطاطس المخبوزة	250 جرام 500 جرام	سي 1	4.5 - 5.5 6.5 - 7.5	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. وضعها في دائرة على الحامل مع الجانب المقطوع للشواية.
البطاطس المخبوزة على غشاء قثبات الخبز المحمص / الخضروات (المبردة)	500 جرام	سي 1	9 - 11	-	ضع غشاء قثبات الخبز المحمص الطازج على طبق بايركس شواية زجاج صغير. وضع الطبق على الحامل. وبعد الطهي انتظر 2 - 3 دقائق.
قطع الدجاج	450 جرام (2 قطعة) 650 جرام (2 - 3 قطع) 850 جرام (4 قطع)	سي 2	7 - 8 9 - 10 11 - 12	7 - 8 8 - 9 9 - 10	فرش قطع الدجاج بالزيت والتوابل. وضعها في دائرة مع العظام في المنتصف. وضع قطعة دجاج واحدة ليس في مركز الحامل. وانتظر 2 - 3 دقائق.
الدجاج المحمص	900 جرام 1100 جرام	سي 1	10 - 12 12 - 14	9 - 11 11 - 13	فرش قطع الدجاج بالزيت والتوابل. ضع الدجاج أولاً الصدر لأسفل، والجانب الثاني الصدر لأعلى مباشرة على الطاولة الدوارة. وانتظر 5 دقائق بعد الشواء.

دليل الطهي

الشواية

يقع عنصر تسخين الشواية تحت سقف التجويف. وهي تعمل عندما يكون الباب مغلقا والطاولة الدوارة في وضع الدوران. ودوران الطاولة الدوارة يجعل الطعام بني اللون بصورة أكثر تجانسا، وإعادة تسخين الشواية لمدة 4 دقائق سيجعل الطعام بنيا بسرعة أكبر.

إناء الطهي للشواء

يجب أن يكون مقاوما وصامدا للاشتعال وقد يحتوي على معدن. ولا تستخدم أي نوع من أواني الطهي البلاستيكية، حيث إنها قد تنصهر.

الطعام المناسب للشواء

اللحم المفروم، والسجق، وشرائح اللحم، والهمبرغر، ولحم الخنزير المقدد، وشرائح من لحم فخذ الخنزير المقدد، وشرائح من السمك الرقيقة، والساندويتشات وجميع أنواع الخبز المحمص مع ما يوضع فوقها من أطعمة.

ملاحظة هامة :

رجاء تذكر أنه يتعين وضع الطعام فوق حامل عال، إلا إذا كانت تعليمات أخرى موصى بها.

الميكروويف + الشواية

تتألف صيغة الطهي هذه من التسخين المشع، أي القادم من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهي تعمل فقط أثناء إغلاق الباب ودوران الطاولة الدوارة. وبسبب دوران الطاولة الدوارة، يصبح الطعام بني الشكل بصورة متجانسة.

إناء الطهي للطهي بالميكروويف + الشواية

رجاء استخدام إناء الطهي الذي يمكن أن تمر خلالها موجات الميكروويف. ويجب أن يكون إناء الطهي مقاوما وصامدا للاشتعال. ولا تستخدم إناء طهي معدني مع صيغة التوليف، ولا تستخدم أي نوع من أواني الطهي البلاستيكية، نظرا لأنها يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب للميكروويف + الطهي بالشواية

يشتمل الطعام المناسب للطهي بصيغة التوليف على جميع أنواع الطعام المطهية التي تحتاج إلى إعادة تسخين وتلوين باللون البني (مثلا المعكرونة المخبوزة)، وكذلك الأطعمة التي تتطلب وقت طهي قصير لتلوين باللون البني سطح الطعام. وكذلك يمكن استخدام هذه الصيغة لأجزاء الطعام السميكة التي تستفيد من مسطح بني اللون وهش (مثلا قطع الدجاج، بقلها في منتصف وقت الطهي). رجاء الإشارة إلى جدول الشواء لمعرفة المزيد من التفاصيل.

يتعين قلب الطعام، إذا كان مقررا تلوينه باللون البني على كلا الجانبين.

دليل الطهي

إعادة تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المدرجة في هذا الجدول كتوجيهات إرشادية لإعادة التسخين

الطعام	القسم	الطاقة	الوقت	الوقت الاحتياطي (الأدنى)	التعليمات
طعام الطفل (الخضروات + اللحم)	190 ج	بي 80	30 ثانية	2 - 3	اسكب في طبق خزفي عميق. واطهي في الإناء وهو مغطى. انتظر لمدة 2 - 3 دقائق. وقبل التقديم، قلب جيدا وافحص درجة الحرارة جيدا
عصيدة الطفل (حبوب + لبن + فاكهة)	190 ج	بي 80	20 ثانية	2 - 3	اسكب في طبق خزفي عميق. واطهي في الإناء وهو مغطى. قلب بعد الطهي وانتظر لمدة 2-3 دقائق. وقبل التقديم، قلب جيدا وافحص درجة الحرارة جيدا
لبن الطفل	100 مل لتر 200 مل لتر	بي 30	30 - 40 ثانية 1 دقيقة إلى 1 دقيقة 10 ثواني	2 - 3	قلب أو رج جيدا واسكب في قارورة زجاجية معقمة. وضعها في مركز الطاولة القليلة للوراء. واطهي في الإناء وهو مغطى وانتظر على الأقل 3 دقائق. وقبل تقديم الطعام، رج وافحص درجة الحرارة بعناية.

دليل الطهي

إعادة تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المدرجة في هذا الجدول كتوجيهات إرشادية لإعادة التسخين

الطعام	القسم	الطاقة	الوقت (الأنني)	الوقت الاحتياطي (الأنني)	التعليمات
المشروبات (القهوة، اللبن، الشاي، الماء بدرجة حرارة الغرفة)	150 مل لتر (1 فجان) 300 مل لتر (2 فجان) 450 مل لتر (3 فجان) 600 مل لتر (4 فجان)	بي 100	1.5-1 2-1.5 2-2.5 3.5-3	1 - 2	اسكب في فجان خزفي واعد التسخين بدون تغطية. وضع 1 فجان في المركز، 2 أمام بعضهم البعض و 3 أو 4 في دائرة. وقلب بعناية قبل وبعد الوقت الاحتياطي، ولكن حريصا عند أخذها من الفرن.
حساء (مبرد)	2.5 - 2 3 - 2.5 3.5 - 3 4 - 3.5	بي 100	2.5 - 2 3 - 2.5 3.53 - 3 4 - 3.5	2 - 3	اسكب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية عميقة. غطي بغطاء بلاستيك. وقلب بعناية بعد إعادة التسخين. وقلب مرة أخرى قبل تقديم الطعام.
الخبزة (مبردة)	350 ج	بي 80	- 4.5 5.5	2 - 3	ضع الخبزة في طبق خزفي عميق. وغطي بغطاء بلاستيك. وقلب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل الوقت الاحتياطي وتقديم الطعام.
المعكرونة مع الصلصة (مبردة)	350 ج	بي 80	- 3.5 4.5	3	ضع المعكرونة (مثلا سباجيتي أو شعرية البيض) على طبق خزفي مسطح. وغطي بغطاء متماسك ميكروويف. وقلب قبل تقديم الطعام.
المعكرونة المحشوة مع الصلصة (مبردة)	350 ج	بي 80	5 - 4	3	ضع المعكرونة المحشوة (مثلا رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. وغطي بغطاء بلاستيك. وقلب من حين لآخر في أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل الوقت الاحتياطي وتقديم الطعام.
لحم رقيقة (مبردة)	350 ج 450 ج 550 ج	بي 80	- 4.5 5.5 6 - 5 - 5.5 6.5	3	قطع اللحم رقائق من 2 - 3 قطعة مبردة على طبق خزفي. وغطي بغطاء متماسك ميكروويف.

دليل الطهي

انتبه بصورة خاصة عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. ومن أجل تجنب الغليان الانفجاري للسوائل والحروق بسبب لسع الحرارة المحتملة، قلب قبل وأثناء وبعد التسخين. واحفظها في فرن الميكروويف أثناء الوقت الاحتياطي ونحن نوصي بوضع ملعقة بلاستيكية أو عصى زجاجية في السوائل. وتجنب فرط التسخين (ومن ثم غليان) الطعام. ويكون من الأفضل تقليل وقت الطهي وإضافة المزيد من وقت التسخين، إذا كانت هناك ثمة ضرورة لذلك.

التسخين والأوقات الاحتياطية

عند إعادة تسخين الطعام للمرة الأولى، يكون من المفيد تدوين ملاحظة بالوقت المستغرق – للمرجعية المستقبلية. ودائماً تأكد من أن الطعام المعاد تسخينه تنتشر به الحرارة كاملة. وسمح للطعام بأن يترك لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين = وذلك لكي تدع مجالاً لدرجة الحرارة بأن تكون موزعة بصورة متساوية. والوقت الاحتياطي الموصى به بعد إعادة التسخين هو 2 – 4 دقائق، إلا إذا كان يوصى بوقت آخر في البيان. وانتبه بصورة خاصة عند تسخين السوائل وطعام الأطفال. أنظر أيضاً الباب المتعلق باحتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

دائماً اسمح بوقت احتياطي لا يقل عن 20 ثانية بعد إغلاق الفرن من أجل السماح بتوزيع درجة الحرارة بصورة متساوية. وقلب أثناء التسخين، إذا كان ذلك ضرورياً، ودائماً قلب بعد التسخين. ومن أجل منع الغليان الانفجاري والسبع بالحرارة المحتمل، يجب عليك إضافة ملعقة أو عصى زجاجية إلى المشروبات وقلب قبل وفي أثناء وبعد التسخين.

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال :

فرغ في طبق خزفي عميق. وغطي بغطاء بلاستيك. وقلب جيداً بعد إعادة التسخين ! وانتظر لمدة 2 – 3 دقيقة قبل تقديم الطعام. وقلب مرة أخرى وافحص درجة الحرارة. ودرجة حرارة تقديم الطعام الموصى بها: تتراوح ما بين 30 – 40 درجة مئوية.

لبن الأطفال

اسكب اللبن في قارورة زجاجية معقمة. وأعد التسخين بدون تغطية. ولا تسخن مطلقاً زجاجة الطفل مع الحلمة عليها، حيث إنه من المحتمل أن تنفجر الزجاجة إذا ما تعرض لفرط التسخين. رج جيداً قبل الوقت الاحتياطي ومرة أخرى قبل تقديم الطعام ! وافحص دائماً بحرص درجة الحرارة في لبن الطفل أو الطعام قبل إعطائه إلى الطفل. ودرجة حرارة تقديم الطعام الموصى بها: 37 درجة مئوية.

ملاحظة :

يحتاج طعام الطفل بصفة خاصة إلى الفحص بعناية قبل تقديمه للطفل وذلك من أجل تجنب حدوث الحروق للطفل. استخدم مستويات الطاقة والأوقات المدرجة في الجدول التالي كتوجيهات إرشادية من أجل إعادة التسخين.

دليل الطهي

دليل الطهي للأرز والمعكرونة

الأرز : استخدم سلطانية بايركس زجاج كبيرة مع غطاء – يتضاعف الأرز من حيث الحجم أثناء الطهي. اطهي مع التغطية. بعد انتهاء وقت الطهي، قلب قبل الوقت الاحتياطي ووضعه الملح أو إضافة الأعشاب والزبد.

ملاحظة: قد لا يتشرب الأرز كل كمية الماء بعد انتهاء وقت الطهي.

المعكرونة : استخدم سلطانية بايركس زجاج كبيرة مع غطاء. أضف الماء المغلي، وذرة ملح وقلب جيدا. و اطهي بدون تغطية. قلب من حين لآخر أثناء وبعد الطهي. وغطي أثناء الوقت الاحتياطي وصب الأرز بعناية بعد ذلك.

الطعام	القسم	الطاقة	الوقت (الأننى)	الوقت الاحتياطي (الأننى)	التعليمات
الأرز الأبيض (المسلوق)	ج 250 ج 375	بي 100	15 – 16 17.5 – 18.5	5	أضف 500 مل لتر من الماء البارد. أضف 750 مل لتر من الماء البارد.
الأرز البني (المسلوق)	ج 250 ج 375	بي 100	20 – 21 22 – 23	5	أضف 500 مل لتر من الماء البارد. أضف 750 مل لتر من الماء البارد.
الأرز المختلط (أرز + أرز خشن)	ج 250	بي 100	16 – 17	5	أضف 500 مل لتر من الماء البارد.
الأرز المختلط (الأرز + حبوب)	ج 250	بي 100	17 – 18	5	أضف 400 مل لتر من الماء البارد.
المعكرونة	ج 250	بي 100	10 – 11	5	أضف 1000 مل لتر من الماء الساخن.

إعادة التسخين

سيقوم فرن الميكروويف الخاص بك بإعادة تسخين الطعام في كسر من الوقت الذي تستغرقه موقد الأفران التقليدية عادة.

استخدم مستويات الطاقة وأوقات إعادة التسخين في البيان التالي كنيل. والأوقات المذكورة في البيان تعتبر السوائل مع درجة حرارة الغرفة لحوالي + 18 إلى + 20 درجة مئوية أو الطعام المبرد مع درجة حرارة تقدر بحوالي + 15 إلى + 7 درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب إعادة تسخين البند الكبيرة مثل مفصل اللحم – فهي تميل إلى فرد الطهي وتجف قبل أن يصبح المركز ساخنا. وستكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام الطاقة القصوى في حين أن الأطعمة الأخرى يجب إعادة تسخينها باستخدام طاقة أقل.

افحص الجداول للاسترشاد بها. وعلى وجه العموم، يكون من الأفضل إعادة تسخين الطعام باستخدام مستوى طاقة منخفض، إذا كان الطعام بسيطاً. وبكميات كبيرة أو إذا كان من المحتمل أن يتم تسخينه بسرعة (القطائر المفرومة، مثلاً).

قلب جيدا أو اقلب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على نتائج أفضل. وعندما يكون ذلك ممكناً، قلب مرة أخرى قبل التقديم لتناول الطعام.

دليل الطهي

دليل الطهي للخضروات الطازجة

استخدم سلطانية بايركس مناسبة مع غطاء. أضيف 30 – 45 مل لتر من الماء البارد (2 – 3 ملاعق) لكل 250 جرام إلا إذا كان يوصى بكمية أخرى من الماء – أنظر الجدول. واطهي بالغطاء للمدة الأدنى – أنظر الجدول. واستمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. وقلب مرتين أثناء عملية الطهي ومرة بعد الطهي. أضيف الملح، أو الأعشاب أو الزبد بعد الطهي. وغطي الطعام أثناء الوقت الاحتياطي المقدر بـ 3 دقائق.

نصيحة مفيدة : قطع الخضار الطازج إلى قطع ذات حجم متساوي. وكلما كان قطعاً قطعاً صغيرة كلما كان أسرع.

الطعام	القسم	الوقت (الأدنى)	الوقت الاحتياطي (الأدنى)	التعليمات
بروكلي	250 ج 500 ج	3.5 – 4 6 – 7	3	جهز الأزهار بحجم متساوي. ورتب السيقان في المركز.
براعم بروكسل	250 ج	5 – 5.5	3	أضف 60 – 75 مل لتر (5 – 6) ماء.
الجزر	250 ج	3.5 – 4	3	قطع الجزر إلى شرائح بحجم متساوي
القرنبيط	250 ج 500 ج	4 – 4.5 6.5 – 7.5	3	حضر الأزهار بحجم متساوي. وقطع الأزهار الكبيرة إلى نصفين. ورتب السيقان في المركز
الكوسة	250 ج	3 – 3.5	3	قطع الكوسة إلى شرائح. أضيف 30 مل لتر (2 ملعقة) ماء أو قطعة زبد. واطهي إلى حين أن تصبح طرية فقط.
الباذنجان	250 ج	2.5 – 3	3	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانشر عليها ملعقة من عصير الليمون.
نبات الكراث	250 ج	3 – 3.5	3	قطع نبات الكراث إلى شرائح سميكة.
عش الغراب	125 ج 250 ج	1 – 1.5 2 – 2.5	3	جهز عش الغراب الصغير بكامل حجمه أو مقطعا إلى شرائح. ولا تضيف أي ماء. وانشر عصير ليمون عليه. وتبل بملح وفلفل. أخرجه من وعاء الطهي قبل تقديمه لتناوله.
البصل	250 ج	4 – 4.5	3	قطع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضيف 15 مل لتر (1 ملعقة) من الماء.
الفلفل	250 ج	3.5 – 4	3	قطع الفلفل إلى شرائح صغيرة
البطاطس	250 ج 500 ج	3 – 5 4 – 7	3	زن البطاطس المقشرة وقطعها إلى أنصاف بأحجام متساوية أو أرباع
لفت كرنب	250 ج	4.5 – 5	3	قطع اللفت والكرنب مكعبات صغيرة.

دليل الطهي

دليل الطهي للخضروات المجمدة

استخدم سلطانية بايركس مناسبة مع غطاء. واطهي بشكل مغطى للوقت الأدنى – أنظر الجدول. واستمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها.

قلب مرتين أثناء عملية الطهي ومرة بعد الطهي. وأضف الملح، أو الأعشاب أو الزبد بعد الطهي. وغطي الطعام أثناء الوقت الاحتياطي.

الطعام	القسم	الطاقة	الوقت (الأدنى)	الوقت الاحتياطي (الأدنى)	التعليمات
الميناخ	ج 150	بي 80	5 – 6	2 – 3	أضف 15 مل لتر (1 ملعقة صغيرة من الماء البارد.
بروكلي	ج 300	بي 80	8 – 9	2 – 3	أضف 30 مل لتر (2 ملعقة صغيرة من الماء البارد.
بازلاء	ج 300	بي 80	7 – 8	2 – 3	أضف 15 مل لتر (1 ملعقة صغيرة من الماء البارد.
فاصوليا خضراء	ج 300	بي 80	7.5 – 8.5	2 – 3	أضف 30 مل لتر (2 ملعقة صغيرة من الماء البارد.
خضار مشكل (جزر / بازلاء / ذرة)	ج 300	بي 80	7 – 8	2 – 3	أضف 15 مل لتر (1 ملعقة صغيرة من الماء البارد.
خضار مشكل (طراز صيني)	ج 300	بي 80	7.5 – 8.5	2 – 3	أضف 15 مل لتر (1 ملعقة صغيرة من الماء البارد.

دليل الطهي

موجات الميكروويف

في الحقيقة تتوغل طاقة الميكروويف الطعام، التي تجذبها وتمتصها مياهها، ودهونه ومحتوى السكر. وتتسبب موجات الميكروويف في تحرك الجزيئات في الطعام بسرعة. والحركة السريعة لهذه الجزيئات تعمل على خلق الاحتكاك وتؤدي إلى توليد حرارة تعمل على طهي الطعام.

الطهي

إناء الطهي للطهي بالميكروويف

يتعين أن يسمح إناء الطهي بمرور طاقة الميكروويف خلالها للفعالية القصوى. ويمكن لموجات الميكروويف أن تتوغل خلال الإناء الخزفي، والزجاج، والبورسلين والبلاستيك وكذلك الورق والخشب، إلا أنه تنعكس خلال المعدن، مثل الصلب غير القابل للصدأ، والألمنيوم والنحاس. لذلك، لا يجب مطلقاً طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة المناسبة للطهي في الميكروويف

تناسب العديد من الأطعمة للطهي في الميكروويف، بما في ذلك السمك أو الخضروات المجمدة، والفاكهة والمعكرونة والأرز والحبوب والفاصوليا والسمك واللحم. ومن الممكن أيضاً طهي أنواع الصلصة والكاسترد والشربة والسجق المخبز، والمعلبات والصلصات في فرن الميكروويف. وعلى وجه العموم، يكون الطهي في الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تحضيره عادة على جانب الموقد.

التغطية أثناء الطهي

تغطية الطعام أثناء الطهي هام جداً، حيث ترتفع المياه المبخرة كبخار الماء وتتسبب في عملية الطهي. ويمكن تغطية الطعام بطرق مختلفة: مثلاً بطبق خزفي، أو غطاء بلاستيك أو غشاء متماسك مناسب للميكروويف.

الأوقات الاحتياطية

بعد الانتهاء من عملية الطهي، يكون الوقت الاحتياطي هاماً للسماح بخروج درجة الحرارة داخل الطعام.



يحمل هذا الجهاز علامة حسب التعليمات الأوروبية 96/2002/ني سي عن المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE). ومن خلال ضمان أن هذا المنتج يتم التخلص منه بصورة صحيحة، فإنك ستساعد في منع العواقب السلبية المحتملة للبيئة وصحة الإنسان، التي قد تحدث مع هذا بسبب معالجة النفايات غير المناسبة لهذا المنتج.

والرمز الموجود على المنتج يشير إلى أن هذا المنتج لا يجوز معاملته كنفايات منزلية. وبدلاً من ذلك، يجب تسليمه إلى نقطة التجميع المعنية لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. ويتعين أن يتم التخلص منه طبقاً للوائح البيئية المحلية للتخلص من النفايات. وللمزيد من المعلومات التفصيلية عن العلاج، والاستعادة وإعادة تدوير هذا المنتج، رجاء الاتصال على مكتب المدينة المحلي التابع لكم، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية التابعة لكم، أو المحل الذي اشتريت منه المنتج.

كشف الأعطال وإصلاحها

الوضع الطبيعي	يحدث فرن الميكروويف تشويشاً مع استقبال التلفاز
قد يتم تشويش استقبال الراديو والتلفاز عند تشغيل فرن الميكروويف. وهو مماثل لتشويش الأجهزة الكهربائية الصغيرة، مثل الخلاط، والمكنسة الكهربائية، والمروحة الكهربائية. وهذا أمر طبيعي.	
في حالة طهي الميكروويف بالطاقة المنخفضة، قد يصبح ضوء الفرن معتماً. وهذا أمر طبيعي.	ضوء معتم في الفرن
في حالة الطهي، قد يخرج بخار الماء من الطعام. ويخرج معظم هذا البخار من فتحات التهوية. إلا أنه قد يتراكم البعض على المكان البارد مثل باب الفرن. وهذا أمر طبيعي.	البخار المتراكم على الباب، هواء ساخن خارج من فتحات التهوية
ممنوع تشغيل الوحدة بدون أي طعام بداخلها. فهذا أمر خطير جداً.	بدا الفرن بصورة عارضة بدون وجود الطعام بداخله.

العطل	السبب المحتمل	العلاج
لا يمكن للفرن أن يبدأ	(1) كبل الطاقة الكهربائية غير موصول بصورة محكمة في المقبس.	أخرجه من المقبس. ثم ضعه في المقبس مرة أخرى بعد 10 ثواني
	(2) انفجار المنصهر أو قاطع الجائرة يعمل	استبدل المنصهر أو أعد ضبط قاطع الدائرة (يتم إصلاح ذلك بمعرفة الموظفين المحترفين في الشركة).
	(3) مشكلة في المقبس	اختبر المقبس بواسطة أجهزة كهربائية أخرى.
لا يسخن الفرن	(3) الباب غير مغلق بصورة محكمة.	أغلق الباب بصورة محكمة.
الطاولة القابلة للدوران الزجاجية تحدث ضوضاء عند تشغيل فرن الميكروويف	(5) أسطوانة متسخة وقاع الفرن متسخ	ارجع إلى "صيانة الميكروويف" لتنظيف الأجزاء المتسخة.

خدمة مساعدة العملاء

إذا لم تتمكن من تحديد هوية سبب خلل التشغيل: أطفأ الجهاز (لا تعرضه للمعاملة الخشنة القاسية)، واتصل على خدمة المساعدة.

رقم مسلسل المنتج. أين أعثر عليه؟

من الهام أن يتم إبلاغ خدمة المساعدة برقم كود منتج ورقمه المسلسل (كود مكون من 16 حرف الذي يبدأ برقم 3)؛ ويمكن إيجاد ذلك في شهادة الضمان على لوحة البيانات الواقعة على الجهاز. فذلك سيساعدك في تجنب المشاوير التي لا طائل منها إلى الفنيين، ومن ثم (بالأهم) هو توفير رسوم الزيارات ذات العلاقة.

القائمة	العرض	الوزن (بالجرام)	الطاقة
A-08 حلويات	ب-1 بسكويت	200	P80+P0+P80
	ب-2 كيك	1 كوب	P80
	ب-3 مربى	400	P100+P0
	ب-4 كعك المافن (كب كيك)	400	P100
A-09 طعام صحي	ب-1 طعام مجفف	100	P80+P0
	ب-2 زبادي بيبتي	1 لتر	P30
	ب-3 مكرونة بالقمح الكامل	150 (إضافة 500 ملل مياه)	P100
	ب-4 بقوليات	500	P100
A-10 طعام الأطفال	ب-1 طعام أطفال مهروس	150	P80+P0
	ب-2 شوربة	200	P100+P0
	ب-3 سائل للتعقيم	1 زجاجة	P100
	ب-4 حليب أطفال	100 مل	P30

القائمة	العرض	الوزن (بالجرام)	الطاقة الغذائية
A-01 مخبوزات	ب-1 بيتزا يُعاد تسخينها	200	P100
	ب-2 خبز يُعاد تسخينه	200	P100
	ب-3 قطيرة مألحة	400	P80+P0+P80
	ب-4 مخبوزات	500	P30
A-02 بطاطس	ب-1 بطاطس على البخار	400	P100
	ب-2 بطاطس مخبوزة في الفرن	250	P80+turn over+P0
	ب-3 غراتان البطاطس المخبوخ	1	P80+P0
	ب-4 بطاطس مقلية	200	P100
A-03 لحوم	ب-1 دجاج	800	P100
	ب-2 لحم ديك رومي	800	P100
	ب-3 لحم خنزير	450	P100
	ب-4 لحم أحمر	800	P100
A-04 السماك	ب-1 بلح البحر	200	P80
	ب-2 السلامون (سمك)	350	P80
	ب-3 سمك تونة فيليه	350	P80
	ب-4 سمك القاروص	350	P80
A-05 خضروات	ب-1 بروكلي	400	P100
	ب-2 سبانخ	400	P100
	ب-3 جزر	400	P100
	ب-4 شمر	400-200	P80+P0
A-06 مشروبات ساخنة	ب-1 حليب (1 كوب/ 240 ملل)	1 كوب	P100
	ب-2 قهوة (1 كوب/ 120 ملل)	1 كوب	P100
	ب-3 شاي	1 كوب	P100
	ب-4 شيكولاته ساخنة	200	P70
A-07 مكرونات- رز	ب-1 صرر المكرونات	450	P80
	ب-2 رز	1 كوب	P100+P50
	ب-3 شوربة	250	P100
	ب-4 مكرونة	50 (إضافة 500 ملل مياه)	P80

9 - وظيفة وضع ECO

في حالة الانتظار، اضغط على "  | STOP " أو في حالة عدم التشغيل خلال دقيقة، سيتم إيقاف تشغيل الشاشة. في هذه الحالة اضغط على أي زر لتشغيل الشاشة.
ملاحظة: (1). لا يدخل الفرن في وضع ECO إذا كان الباب مفتوحاً.

10- وظيفة الاستفسار

- 1 في وضع طبخ مايكروويف اضغط  فتظهر الطاقة الحالية لثلاثة ثوان وبعد ثلاثة ثوان يعود الفرن إلى الوضع السابق
- 2 في وضع الطبخ اضغط  للاستفسار عن الوقت فيظهر الوقت ثلاثة ثوان
- 3 في وضع pre-set اضغط  للاستفسار عن الوقت المجهز سابقاً فيظهر الوقت المجهز سابقاً ثلاثة ثوان.

11 وظيفة القفل بالنسبة للأطفال

إيقاف في وضع الانتظار اضغط  ثلاثة ثوان. ويخرج صوت طويل إشارة إلى انه يدخل إلى وضع قفل الطفل وتظهر مؤشر مقفولة إذا كان الوقت مجهزاً وإلا يظهر "  " إلغاء في وضع القفل اضغط  ثلاثة ثوان فيخرج صوت طويل إشارة إلى إلغاء وضع قفل الطفل

12 - الوضع الصامت

في حالات الانتظار، اضغط على "  | STOP " ثم اضغط على "  + 30 " في وقت واحد خلال ثلاث ثواني للدخول في الوضع الصامت. تتوقف جميع الأزرار والأجراس عن الرنين أثناء تفعيل الوضع الصامت.
لتشغيل الصوت: في حالة الانتظار، اضغط على "  | STOP " ثم اضغط على "  + 30 " في وقت واحد خلال ثلاث ثواني للخروج من الوضع الصامت.

13. حماية المروحة

عندما يعمل الميكروويف أو طهي التوليف لمدة تزيد عن 5 دقائق، سيتوقف عن الأعمال على الأقل 15 ثانية، وتندور المروحة فقط.

14 . وظيفة حماية ماسورة التحكم في المقطرون

عندما تعمل الوحدة لمدة 30 دقيقة بمستوى عال من الطاقة، ستعمل على ضبط 80 % طاقة أوتوماتيكياً من أجل حماية ماسورة التحكم في المغطرون.
تعمل هذه الوظيفة في حالة تعدد المراحل والحالات الأخرى.

15. وظيفة الخروج الأوتوماتيكي

عندما يكون الباب مفتوحاً لمدة 10 دقائق، سيطفأ ضوء الفرن. اضغط على أي مفتاح بعد إغلاق الباب، وسيصحب الوقت لأسفل. وسيضيء مصباح الفرن.

16. الموصافة

- (1) سيصدر الرنان صوتاً مرة واحدة عند إدارة المقبض في البداية؛
- (2) يتعين الضغط على زر "  + 30 " للاستمرار في الطهي إذا كان الباب مفتوحاً أثناء الطهي؛
- (3) بمجرد ضبط برنامج الطهي، لا يتم الضغط على زر "  + 30 " في 1 دقيقة. وسيعرض الوقت الحالي. وسيتم إلغاء الإعداد.
- (4) سيصدر الرنان صوتاً مرة بالضغط الفعال، ولن يكن هناك أي استجابة للضغط غير الفعال.

7. الطهي متعدد المراحل

يمكن ضبط مرحلتين اثنتين للطهي كحد أقصى. وإذا كانت إحدى الوظائف إزالة الثلج، فيجب وضعه في المرحلة الأولى أوتوماتيكيا. وسيصدر الرنان صوتا مرة واحدة بعد كل مرحلة وستبدأ المرحلة التالية.

ملاحظة: لا يمكن ضبط القائمة الأوتوماتيكية على إحدى مراحل الطهي متعدد المراحل.

مثال: إذا كنت تريد إزالة ثلج من الطعام وزنه 500 جرام + 80 % من طاقة الميكروويف لمدة 5 دقائق.

يتم إتباع الخطوات التالية:

28:02

(1) اضغط على " % | % " ، ستظهر علامة "def2".

(2) أدر " ⏰ " من أجل ضبط وزن الطعام. وتوقف عن الدوران عند ظهور "500".

8:00

(3) اضغط على " ≡ " مرتين لاختيار طاقة ميكروويف 80 %.

أدر " ⏰ + 30 " لاختيار الوزن أو جزء من القائمة.

5:00

(4) أدر " ⏰ " من أجل ضبط وقت الطهي 5 دقائق.

(5) اضغط على " ⏰ + 30 " لبدء الطهي.

عند الانتهاء من المرحلة الأولى، سيصدر الرنان صوتا مرة واحدة ثم تبدأ المرحلة الثانية. وعند الانتهاء من كل هذه المراحل، سيصدر الرنان صوتا خمس مرات وتعود الوحدة إلى حالات الانتظار.

8. وظيفة الضبط المسبق

(1) اضبط الساعة أولا. (ارجع إلى تعليمات ضبط الساعة).

(2) ادخل برنامج الطهي. يمكن ضبط مرحلتين اثنتين كحد أقصى. ولا يجب ضبط إزالة الثلج هنا.

(3) اضغط على " ⏰ | ⏰ " . تظهر الساعة الحالية. يومض رقم الساعة.

12:00

(4) أدر " ⏰ " لضبط أرقام الساعة، ويجب أن يكون وقت الدخل ما بين 0—23

12:00

(5) اضغط على " ⏰ | ⏰ " ، ستومض أرقام الدقائق.

12:05

(6) أدر " ⏰ " لضبط أرقام الدقائق، ويجب أن يكون وقت الدخل ما بين 0 — 59.

(7) اضغط على " ⏰ + 30 " لإنهاء الإعداد. ستضيء "؛"، وسيصدر الرنان صوتا مرتين عندما يصل الوقت، ثم سيبدأ الطهي أوتوماتيكيا.

Note:

ملاحظة: (1) يتعين ضبط الساعة أولا. و إلا، لن تعمل وظيفة الضبط المسبق.

(2) إذا كان برنامج الضبط المسبق قد تم ضبطه بدون برنامج الطهي، سيتم استخدام كل الضبط كساعة إنذار. وهذا يعني أنه عند حلول الوقت السابق ضبطه، سيصدر الرنان صوتا خمس مرات فقط.

3. الطهي السريع

عندما يكون الفرن في حالات الانتظار، اضغط على مفتاح " $\Diamond$ +30" " لبدء عملية الطهي بكامل طاقة الميكروويف لمدة 30 ثانية. وسيضيف وقت الطهي 30 ثانية في كل مرة ضغط على المفتاح " $\Diamond$ +30" ". ووقت الطهي الأقصى هو 95 دقيقة.

ملاحظة: يكون الفرن في وضع التعطيل تحت برنامج آخر أثناء الطهي.

8888

4. إزالة الثلج حسب الوزن

(1) اضغط على المفتاح " $\%|\%$ " مرتين، وستعرض الشاشة "def1".

88:00

(2) أدر " ⌂ " لاختيار وزن الطعام. وفي نفس الوقت، ستضيء المؤشر " ⌂ "، ويجب أن يكون ويكون وقت الإعداد 00:05 إلى 95:00.

(3) اضغط على مفتاح " $\Diamond$ +30" " لبدء إزالة الثلج.

dEF2

5. إزالة الثلج حسب الوقت

(1) اضغط على المفتاح " $\%|\%$ " مرتين، وستعرض الشاشة "dEF2".

88:00

(2) أدر " ⌂ " لاختيار وقت الطهي. وفي نفس الوقت، ستضيء مؤشرات " g ". الوزن 100 – 2000 جرام.

(3) اضغط على مفتاح " $\Diamond$ +30" " لبدء إزالة الثلج.

6. القائمة الأوتوماتيكية

(1) في حالات الانتظار، أدر " ⌂ " لاختيار القائمة التي تحتلها.

سيظهر على الشاشة بالترتيب "إيه – 1"، "إيه – 2" ... "إيه – 10" ز

(2) أدر " $\Diamond$ +30" " لاختيار الوزن أو جزء من القائمة.

(3) أدر " ⌂ " لاختيار الوزن أو جزء من القائمة.

(4) اضغط على زر " $\Diamond$ +30" " لبدء الطهي.

عند الانتهاء من الطهي، سيصدر الرنان صوتاً خمس مرات. وإذا تم ضبط الساعة مسبقاً، سيظهر الوقت الحالي، أو سيظهر على الشاشة 0:00.

وعلى سبيل المثال، من أجل طهي نوع من المعكرونة وزنها A-07 جرام.

(1) اضغط على الزر " ⌂ " ثلاث مرات، وستظهر على الشاشة علامة " A-07 " ويتم اختيار قائمة المعكرونة وسيضيء المؤشر " ⌂ " و " ⌂ ".

(2) أدر " $\Diamond$ +30" " لاختيار الوزن أو جزء من القائمة.

(3) أدر الزر " ⌂ " لاختيار وزن القائمة. وتوقف الدوران عند ظهور " b-4 ".

(4) اضغط على زر " $\Diamond$ +30" " لبدء الطهي.

عند الانتهاء من الطهي، سيصدر الرنان صوتاً خمس مرات. بعد ذلك ارجع إلى حالات الانتظار.

تعليمية التشغيل

يستخدم فرن الميكروويف هذا تحكما الكترونيا حديثا لضبط مؤشرات الطهي لتلبية احتياجاتك بصورة أفضل للطهي.

1. ضبط الساعة

عندما يكون الفرن الميكروويف موصولا بمصدر الطاقة الكهربائية، فتعرض الشاشة "0:00"، سيصدر الرنان صوت رنين مرة.

00:00	(1) اضغط على "⏸ ⏹"، ستومض أرقام الساعة.
09:00	(2) أدر "⏸" لضبط أرقام الساعة، ويجب أن يكون وقت الدخل ما بين 0—23
09:00	(3) اضغط على "⏸ ⏹"، ستومض أرقام الدقائق
09:58	(4) أدر "⏸" لضبط أرقام الدقائق، ويجب أن يكون وقت الدخل ما بين 0—59.
09:58	(5) اضغط على "⏸ ⏹" لإنهاء ضبط الساعة. ستومض إشارة ":".

ملاحظة:

- (1) إذا كانت الساعة غير مضبوطة، فلن تعمل عند توصيلها بالطاقة الكهربائية.
- (2) أثناء عملية ضبط الساعة، إذا ضغطت على "⏸|ecⓈ" ستضغط على "STOP" أو لا يوجد أي تشغيل لمدة دقيقة واحدة، سيخرج الفرن من وضع الضبط.

2. الطهي بالميكروويف

اضغط على "⏸" عدة مرات لاختيار الوظيفة التي تريدها، أدر "⏸" من أجل ضبط وقت الطهي. واضغط على "⏸+30" لبدء عملية الطهي

مثال: إذا كنت تريد استخدام 80% طاقة للطهي لمدة 20 دقيقة، فيمكنك تشغيل الفرن حسب الخطوات التالية:

04:00	(1) اضغط على "⏸" مرة، ستعرض شاشة انبعاث الضوء "P100"، "⏸" مؤشر.
0:00	(2) اضغط على "⏸" مرة أخرى لاختيار 80% طاقة، ستعرض شاشة انبعاث الضوء "P80".
20:00	(3) أدر "⏸" لضبط وقت الطهي إلى حين أن يعرض الفرن "20:00" (وقت الطهي الأقصى 95 دقيقة)

- (4) اضغط على "⏸+30" لبدء الطهي، ستضيء ":" وسيومض المؤشر
- سيومض المؤشر "⏸" (سيصدر الرنان صوتا خمس مرات بعد الانتهاء).

ملاحظة: كميات الخطوة لوقت الضبط لمفتاح التشغيل هي على النحو التالي:

5 ثواني	:	0 -- 1 دقيقة
10 ثواني	:	1 -- 5 دقيقة
30 ثانية	:	5 -- 10 دقيقة
1 دقيقة	:	10 -- 30 دقيقة
5 دقائق	:	30 -- 95 دقيقة

مخطط طاقة الميكروويف

اضغط	مرة	مرتان	ثلاث مرات	4 مرات	5 مرات
طاقة ميكروويف	100 %	80 %	50 %	30 %	10 %

صندوق الفرن: قم بإزالة شريط الحماية الموجود على سطح صندوق فرن الميكروويف.

تجنب إزالة غطاء الميكا البني الفاتح وذلك لأنه مرفق في تجويف الفرن للحماية من المغنطرون.

تركيب السطح

قم بتفريغ جميع محتويات العبوة وملحقات الجهاز. وافحص الفرن بحثاً عن وجود أي تلف مثل الخدوش أو كسر الباب. وتجنب تركيب الفرن في حالة تلفه.

التركيب

(4) قد يؤدي انسداد فتحات الإدخال و/أو الإخراج إلى تلف الفرن.

(5) ضع الفرن بعيداً عن أجهزة الراديو والتلفاز بقدر الإمكان. وذلك لأن تشغيل الفرن قد يؤدي إلى حدوث تشويش على استقبال الراديو أو التلفاز.

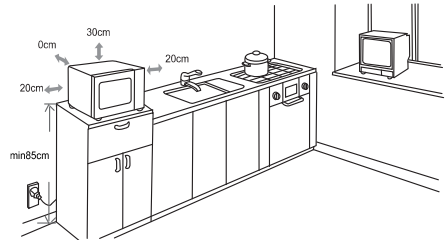
2 وصل الفرن بمأخذ التيار المنزلي الطبيعي. وتأكد من مطابقة الجهد الكهربائي والتردد مع نفس الجهد الكهربائي والتردد المصنف في لوحة البيانات المثبتة على الجهاز.

تحذير: لا تقم بتركيب الفرن فوق موقد الطهي أو أي أجهزة آخر يقوم بإنتاج الحرارة أثناء التشغيل. إذا تم تركيبه بالقرب من أو فوق أي مصدر للحرارة، قد يؤدي ذلك إلى تلف الفرن وإبطال الضمان.



قد يصبح السطح الذي يتم التعامل معه ساخناً أثناء التشغيل.

1 حدد مستوى السطح الذي يوفر مساحة فتح مناسبة لفتحات الإدخال و/أو الإخراج.



(1) الحد الأدنى لارتفاع التركيب 85 سم.

(2) يجب تركيب السطح الخلفي للجهاز أمام الجدار مع ترك مسافة فارغة بمقدار 30 سم على الأقل فوق الفرن، و 20 سم بين الفرن وأي جدران مجاورة.

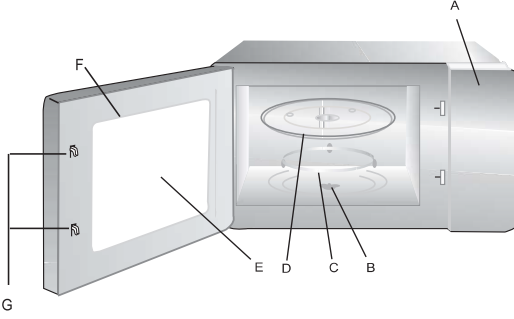
(3) تجنب إزالة الأرجل من قاعدة الفرن.

إعداد فرنك أسماء أجزاء و إكسسوارات الفرن

انزع الغطاء وجميع المواد من الكرتونة وتجويف الفرن.

يأتي فرنك مع الإكسسوارات التالية:

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | صينية زجاجية |
| 1 | مجموعة حلقة طاولة قابلة للدوران |
| 1 | كتيب التعليمات |



- (أ) لوحة تحكم
(ب) عمود طاولة قابلة للدوران
(ج) صينية زجاجية
(د) نافذة مراقبة
(هـ) مجموعة الباب
(و) نظام وشيعة السلامة

أغلق مصدر الطاقة الكهربائية للفرن إذا كان الباب مفتوحاً أثناء التشغيل.

تنصيب القرص الدوار



- أ. لا تضع صينية المينا رأساً على عقب، ولا تحدد صينية المينا
ب. يجب استخدام كلا الصينتين الزجاجية و مجموعة حلقات القرص
الدوار دائماً أثناء الطهي
ج. يجب وضع الطعام و أواني الطعام على صينية زجاجية للطهي
د. في حالة شق أو تحطم صينية زجاجية، اتصل بالقرب مركز خدمة
معتمد

المواد التي يمكنك استخدامها في فرن الميكروويف ملاحظات الأواني

رقائق الألمنيوم	التدريغ فقط. يمكن استخدام قطع ناعمة صغيرة لتغطية الأجزاء الرفيعة من اللحم أو الدجاج لمنع فرط الطهي. ويمكن حدوث القوس الكهربائي إذا كانت الرقيقة قريبة جدا من جدران الفرن. ويجب أن تكون الرقيقة بعيدة على الأقل 1 بوصة (2.5 سم) من جدران الفرن.
صحن التلوين بلون بني	اتبع تعليمات جهة التصنيع. ويتعين أن يكون قاع صحن التلوين بلون بني على مسافة 16/3 بوصة (5 ملم) على الأقل فوق الطاولة القابلة للدوران. وقد يتسبب الاستخدام غير الصحيح في كسر الطاولة القابلة للدوران.
أواني الغداء	أمنة للميكروويف فقط. اتبع تعليمات جهة التصنيع. ولا تستخدم الأطباق المشقوقة أو المكسورة.
الأواني الزجاجية	الأواني الزجاجية بالفرن المقاومة للتسخين فقط. تأكد من عدم وجود سنون معدنية. ولا تستخدم الأطباق المشقوقة أو المكسورة.
أكياس الطهي بالفرن	اتبع تعليمات جهة التصنيع. لا تقترب من الرابط المعدني. اصنع شقوق للسماح للبخار بالهروب.
الأطباق والفناجين الورقية	استخدم للطهي / التدفئة قصيرة الأجل فقط. ولا تترك الفرن بدون رعاية أثناء الطهي.
القوط الورقية	تستخدم في تغطية الطعام لإعادة التسخين وامتصاص الدهون. تستخدم مع الإشراف للطهي قصير الأجل فقط.
الورق الرقيق	يستخدم كغطاء لمنع الطرشة أو التغليف للبخار.
البلاستيك	أمن للميكروويف فقط. اتبع تعليمات جهة التصنيع. يجب أن يحمل ملصقا مكتوبا عليه اسم "أمن للميكروويف". تصبح بعض الأواني البلاستيكية ليننة، مع تسخين الطعام الموجود بداخلها. ويجب أن تكون "أكياس الغليان" والأكياس البلاستيكية محكمة الإغلاق بها شقوق، أو ثقب أو فتحات تهوية حسب التوجيهات المذكورة في العبوة.
الغلاف البلاستيكي	أمن للميكروويف فقط. تستخدم لتغطية الطعام أثناء الطهي للاحتفاظ بالرطوبة. ولا تسمح للغرف البلاستيكي بتلامس الطعام.
أجهزة قياس الحرارة	أمنة للميكروويف فقط (أجهزة قياس حرارة اللحم والحلوى).
ورق الشمع	تستخدم من أجل التغطية لمنع الطرشة والاحتفاظ بالرطوبة.

المواد التي يجب تجنبها في فرن الميكروويف ملاحظات الأواني

الصينية الألمنيوم	قد تتسبب في إحداث القوس الكهربائي. انقل الطعام لطبق آمن في الميكروويف.
كرتونة طعام مع مقبض معدني	قد تتسبب في إحداث القوس الكهربائي. انقل الطعام لطبق آمن في الميكروويف.
الأواني المشدبة المعدنية أو المعدنية	المعدن يحمي الطعام من طاقة الميكروويف. وقد يتسبب التشذيب المعدني في إحداث قوس كهربائي.
روابط ملتوية معدنية	قد تتسبب في إحداث القوس الكهربائي، وقد تحدث حريق في الفرن.
أكياس ورق	قد تسبب حريقا في الفرن.
الفلين البلاستيك	قد يخوب الإناء الفلين البلاستيك أو يلوث السوائل الموجودة في الداخل عند التعرض لدرجة حرارة عالية.
الخشب	سيجف الخشب عند استخدامه في فرن الميكروويف وقد ينشطر أو يتشقق.

التنظيف

تأكد من فصل الجهاز من مصدر الطاقة.

- 1 نظف تجويف الفرن باستخدام قطعة قماش مبللة بشكل طفيف.
- 2 نظف المحلقات باستخدام محلول المياه والصابون بصورة عادية.
- 3 يجب تنظيف هيكل الباب والسدادة والأجزاء المجاورة بعناية ودقة باستخدام قطعة قماش مبللة عند اتساخها.
- 4 تجنب استخدام المنظفات المركزة المسببة للتآكل أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح مما يتسبب في تحطم الزجاج.
- 5 نصيحة للتنظيف: لتنظيف جدران تجويف الجهاز التي يتم طهي الطعام بداخلها بصورة أكثر سهولة: ضع نصف ليمونة في سلطانية وأضف إليها 300 مل (2/1 لتر) من المياه وقم بتسخينهما في مايكرويف بدرجة حرارة 100% لمدة 10 دقائق. وامسح تجويف الفرن باستخدام قطعة قماش ناعمة وجافة.

الأواني

إنذار

خطر الإصابة الشخصية

قد يتعرض أي شخص للمخاطر بخلاف الشخص المعني بتنفيذ عملية الصيانة أو الإصلاح التي تستلزم إزالة غطاء الحماية من التعرض لطاقة الميكرويف.

راجع الإرشادات التي تخص "المواد التي يمكنك استخدامها في فرن الميكروويف أو لتجنبها في فرن الميكروويف". وقد توجد بعض الأواني غير المعدنية التي تعد غير آمنة للاستخدام في الميكروويف. وفي حالة الشك، يمكنك اختبار الأواني المخصصة من خلال اتباع الإجراء أدناه.

اختبار الأواني:

- 1 قم بملء حاوية الميكروويف الآمنة بكمب واحد من المياه الباردة (250 مل) مع الأواني المخصصة.
- 2 قم بالطهي بأقصى طاقة لمدة دقيقة واحدة.
- 3 تحسس الأواني بعناية. إذا كانت الأواني الفارغة دافئة، فلا تستخدمها للطهي في الميكروويف.
- 4 تجنب زيادة وقت الطهي عن دقيقة واحدة.

الحد من التعرض لمخاطر إصابة الأشخاص أثناء عمليات التأريض

استشر فني كهربائي مؤهل أو مسؤول الصيانة إذا لم تفهم إرشادات التأريض بالكامل أو إذا ساورك أي شك بشأن توصيل الجهاز بالكبل الأرضي. وإذا لزم استخدام كبل توصيل، استخدم وصلة من نوع 3-wire فقط.

خطر

مخاطر الصدمات الكهربائية قد يؤدي لمس بعض المكونات الداخلية إلى التعرض لمخاطر الإصابة الشخصية أو الوفاة. ولذا تجنب فك الجهاز.

تحذير

مخاطر الصدمات الكهربائية يمكن أن يؤدي الاستخدام غير الصحيح لوصلة الكبل الأرضي إلى حدوث صدمة كهربائية. ولذا لا تقم بتوصيل القابس بأي مخرج للتيار حتى يتم تركيب الجهاز وتأريضه بصورة صحيحة.

يجب تأريض هذا الجهاز. وفي حالة حدوث قصر في الدائرة الكهربائية، سوف تعمل وصلة الكبل الأرضي على الحد من مخاطر الصدمة الكهربائية من خلال توفير كبل إفلات للتيار الكهربائي. وتم تزويد الجهاز بمزود كهرباء موصل بكبل أرضي مع القابس المؤرض. ويجب توصيل القابس بمأخذ التيار المثبت والمؤرض بشكل سليم.

1 يتم توفير كبل مصدر طاقة قصير للحد من المخاطر الناتجة عن التشابك أو الفصل عند زيادة طول الكبل عن 2 متر. وفي حالة استخدام وصلة أو كبل تمديد طويل:

(1) يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المحدد لمجموعة الأسلاك أو كبل التمديد كبيراً على الأقل مثل التصنيف الكهربائي للجهاز.

(2) يجب أن تكون وصلة التمديد كبل أرضي من نوع 3-wire.

(3) ينبغي تنسيق الكبل الطويل، بحيث لا يتم ثنيه فوق العداد أو الطاولة أو سحبه من قبل الأطفال أو التعثر فيه أثناء السير بشكل غير مقصود.

منفصل للتحكم عن بُعد.

- 27- قد تصبح الأجزاء القابلة للانزلاق ساخنة أثناء الاستخدام. وينبغي إبقاء الأطفال الصغار بعيدًا عن الجهاز.
- 28- لا ينبغي استخدام منظف البخار.
- 29- قد يصبح الجهاز ساخنًا أثناء الاستخدام، ولذا ينبغي توخ الحذر عند لمس العناصر الساخنة داخل الفرن.
- 30- لا تستخدم إلا مستشعر درجة الحرارة الموصى بها لهذا الفرن. (للأفران المقدمة مع إمكانية استخدام مجس استشعار عن درجة الحرارة.)
- 31- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه ساخنًا أثناء الاستخدام، لذا ينبغي توخي الحذر لتجنب لمس العناصر الساخنة، كما يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيدًا ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- 32- يجب تشغيل فرن الميكروويف مع فتح الباب المزخرف (للأفران المزودة بباب مزخرف).
- 33- يتم وضع السطح الخلفي للجهاز أمام الجدار.
- 34- لا يجب وضع الميكروويف في خزانة ما لم يتم اختياره في الخزانة.

اقرأ تلك الإرشادات بعناية ودقة واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

وكيل الخدمة أو بالمثل الأشخاص الفنيين المؤهلين بهدف تجنب التعرض لأي مخاطرة.

17- تجنب تخزين الجهاز أو استخدامه بالخارج.

18- تجنب استخدام هذا الفرن بالقرب من المياه، وفي البدروم الرطب أو بالقرب من حمام السباحة.

19- قد تصبح درجة حرارة الأسطح القابلة للاستخدام ساخنة عند تشغيل الجهاز، لذا ضع الكبل بعيدًا عن السطح الساخن وتجنب تغطية أي فتحات في الفرن.

20- تجنب تعليق الكبل على حواف الطاولة أو المنضدة.

21- قد يؤدي عدم صيانة الفرن بهدف تنظيفه إلى تدهور السطح مما يؤثر بدوره على عمر الجهاز سلبًا وربما يؤدي إلى التعرض إلى وضع خطير.

22- يجب رج أو هز محتويات زجاجات التغذية وأوعية طعام الأطفال والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستهلاك، وذلك لتجنب التعرض للحروق.

23- يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات في الميكروويف إلى تأخير الغليان الثوري، وبالتالي يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.

24- لا يعد الجهاز مخصصًا للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحساسة أو العقلية، أو نقص في الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو توجيه تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.

25- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

26- لم يتم تصنيع الجهاز لتشغيله عن طريق جهاز التوقيت الخارجي أو نظام

- 6- يجب تنظيف الفرن بانتظام مع إزالة أي رواسب غذائية.
- 7- اقرأ واتبع الإرشادات المخصصة: "الاحتياطات اللازمة لتجنب التعرض المحتمل لطاقة الميكروويف المفرطة".
- 8- في حالة تسخين الأغذية في الحاويات البلاستيكية أو الورقية، راقب الفرن بدقة لتجنب اشتعال الحاويات.
- 9- في حالة انبعاث الدخان، قم بإيقاف تشغيل الجهاز أو فصله واترك الباب مغلقًا لإخماد أي لهب.
- 10- تجنب طهي الأغذية بصورة مفرطة.
- 11- تجنب استخدام تجويف الفرن لأغراض التخزين. ولا تقم بتخزين المواد، مثل الخبز، والمخبوزات وغيرها بداخل الفرن.
- 12- قم بإزالة السلك المطوي والمقابض المعدنية من الحاويات/العبوات الورقية أو البلاستيكية قبل وضعها في الفرن.
- 13- يجب ألا يتم تركيب الفرن أو وضعه إلا وفق إرشادات التركيب المرفقة.
- 14- يجب ألا يتم تسخين البيض غير المقشر والبيض المسلوق بالكامل في فرن الميكروويف لأن ذلك قد يتسبب في الانفجار وحتى بعد انتهاء التسخين في الميكروويف.
- 15- تم تخصيص هذا الجهاز للاستخدام المنزلي والاستخدامات المشابهة مثل:
 - مناطق مطبخ الموظفين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
 - العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى.
 - المزارع.
 - الفنادق التي تقدم خدمة النوم ووجبات الإفطار.
- 16- في حالة تلف كبل الطاقة، يلزم استبداله من قبل الشركة المصنعة، أو

إرشادات السلامة المهمة

تحذير

للحد من التعرض لمخاطر نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة الأشخاص أو التعرض لطاقة الميكروويف المفرطة عند استخدام الجهاز، واتباع الاحتياطات الأساسية بما في ذلك العناصر التالية:

1- تحذير: يجب عدم تسخين السوائل والأغذية الأخرى في الحاويات محكمة الغلق لأنها عرض للانفجار.

2- تحذير: قد يتعرض أي شخص آخر غير الشخص المختص القيام بأي أعمال الصيانة أو عملية الإصلاح التي تنطوي على إزالة غطاء الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.

3- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات وأكثر والأشخاص الذين يعانون من الإعاقات البدنية أو الحسية أو العقلية أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم وإرشادهم بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة ومعرفة المخاطر المحفوفة باستخدامه. ويجب عدم عبث الأطفال بالجهاز. وينبغي عدم تنظيفه أو صيانته من قبل الأطفال ما لم يكن عمرهم أكبر من 8 سنوات أو يتم الإشراف عليهم.

4- احرص على الحفاظ على الجهاز والكبل بعيدًا عن متناول الأطفال أقل من 8 سنوات.

5- يجب ألا يتم استخدام إلا الأواني المناسبة للاستخدام في جهاز الميكروويف.

احتياطات تجنب التعرض المحتمل لطاقة الميكروويف الزائدة

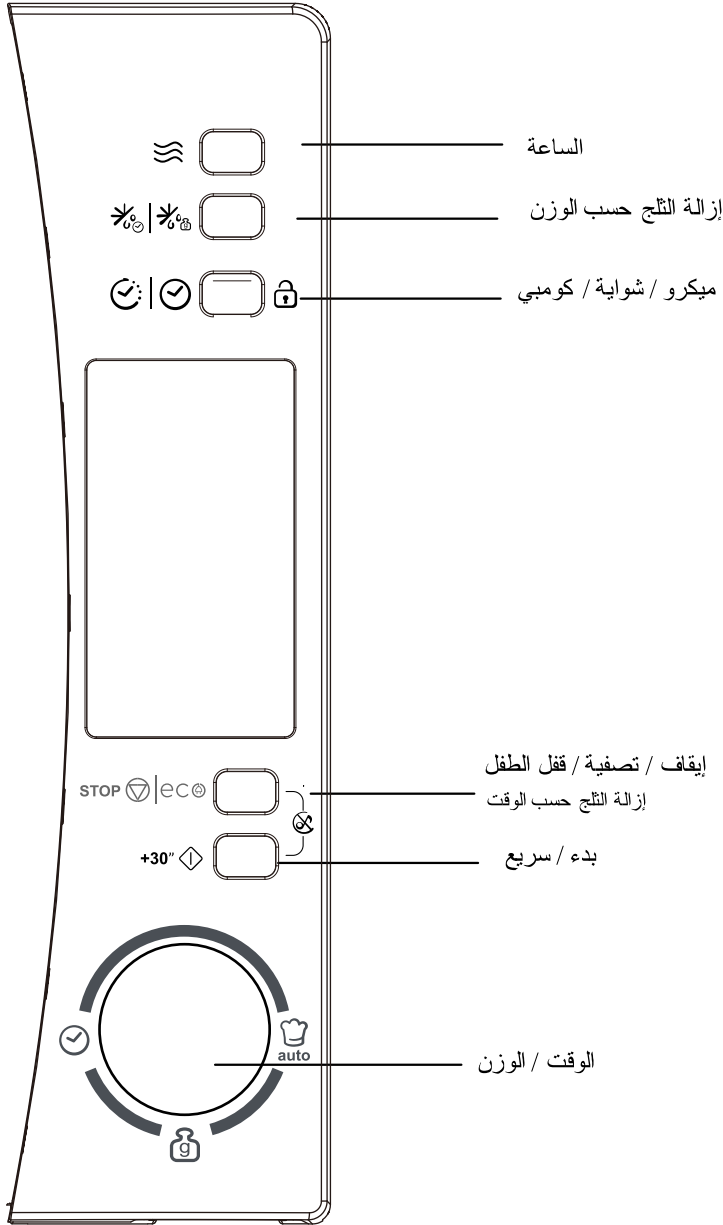
- (أ) لا تحاول تشغيل الفرن أثناء فتح الباب حيث إن ذلك يمكن أن يؤدي إلى تعرض ضار لطاقة الميكروويف. ومن الهام عدم كسر أو العبث في وشائج السلامة.
- (ب) لا تضع أي جسم بين الواجهة الأمامي للفرن والباب أو السماح بتراكم راسب ملوثات أو منظفات على أسطح منع التسرب.
- (ت) تحذير: إذا كان الباب أو سدادات الباب تالفة، فيتعين عدم تشغيل الفرن إلى حين أن يتم إصلاحه بمعرفة شخص مؤهل لذلك.

ملحق

إذا لم يتم الاحتفاظ بالجهاز في حالة جيدة من النظافة، فيمكن إفساد السطح مما يؤثر على العمر الافتراضي للجهاز ويؤدي إلى حدوث موقف خطير به.

المواصفات

الموديل:	CMXW20DW / CMXW20DS
الظلية التقديرية :	230 فولت ~ 50 هرتز
طاقة الدخل التقديرية (ميكروويف) :	1050 واط
طاقة الخرج التقديرية (ميكروويف) :	700 واط
سعة الفرن :	20 ل
القطر القابل للدوران :	Ø 255 ملم
الأبعاد الخارجية (طول × عرض × ارتفاع) :	259x357.5x440 ملم
الوزن الصافي	تقريباً 10.5 كيلو جرام





فرن الميكروويف
كتيب التعليمات

موديل: CMXW20DW
CMXW20DS

اقرأ هذه التعليمات بعناية قبل استخدام فرن الميكروويف، واحتفظ به بعناية.
إذا اتبعت هذه التعليمات، فسيزدك فرنك بسنوات عديدة من الخدمة الجيدة.

CANDY

فرن المايكرويف دليل التشغيل

AR



0002

