

CANDY

CMXG 25DCS-04
CMXG 25DCW

MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS

GB

فالميكرووي أف ران
مالمستخد تعليمات

AR



0002






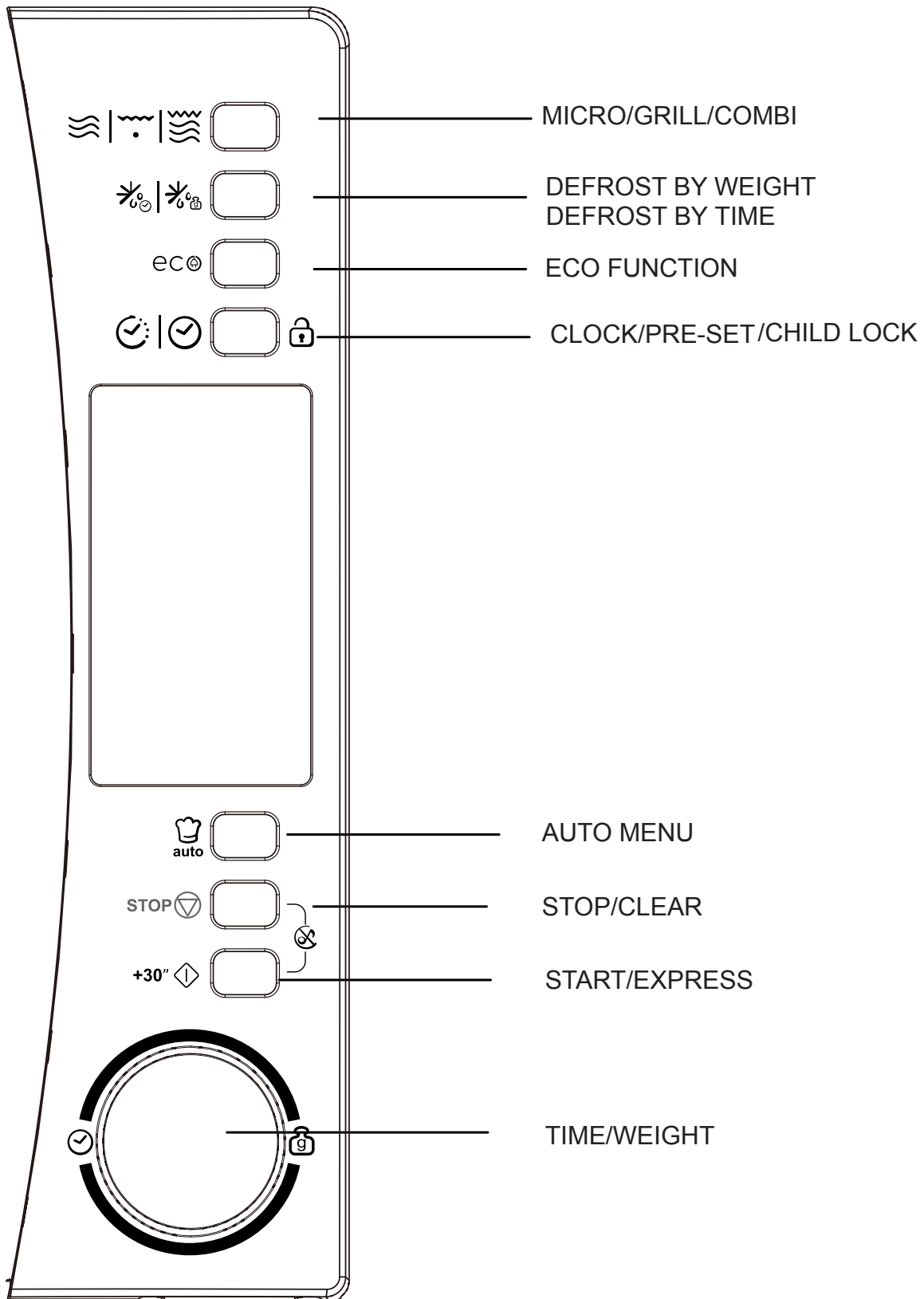
Microwave Oven
INSTRUCTION MANUAL
MODEL: CMXG 25DCS-04
CMXG 25DCW

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:	CMXG 25DCS-04/CMXG 25DCW
Rated Voltage:	230~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1450W
Rated Output Power(Microwave):	900 W
Rated Input Power(Grill):	1000 W
Oven Capacity:	25 L
Turntable Diameter:	Ø315mm
External Dimensions(LxWxH):	513x 410x 307 mm
Net Weight:	14.94 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.

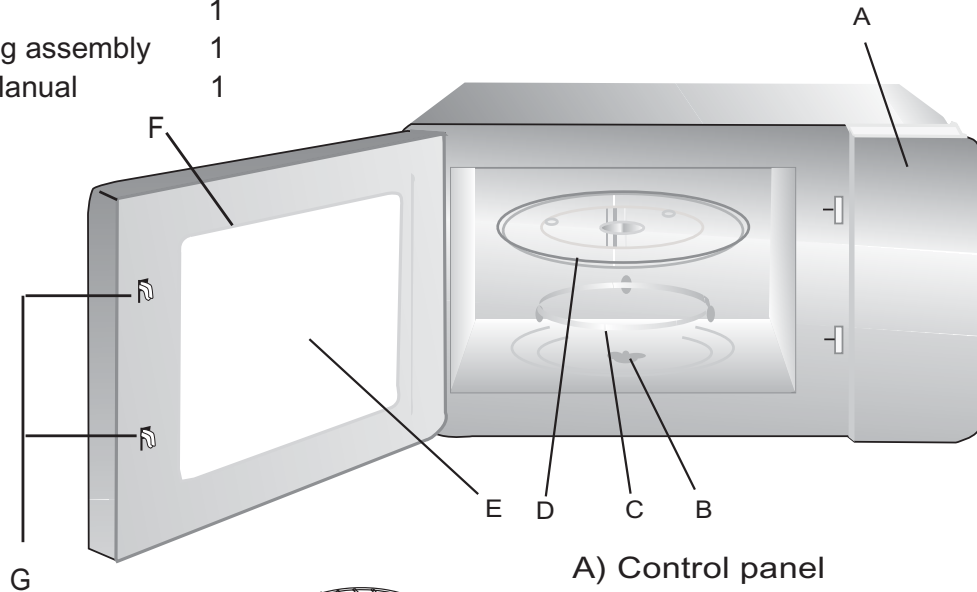
SETTING UP YOUR OVEN

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

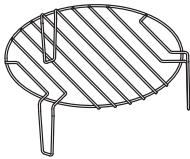


- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system

Warning: Do not use grill rack in microwave mode!

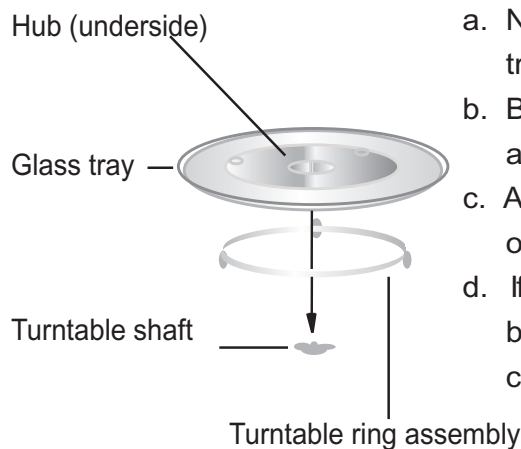
Always take it out when using the microwave!

Grill Rack (Only for Grill series)



Shut off oven power if the door is opened during operation.

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

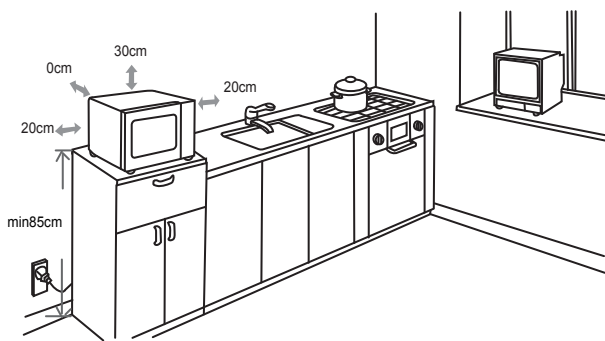
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

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 provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



(1) The minimum installation height is 85cm.

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

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

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

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

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

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

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

The accessible surfacemay be hot duringoperation.





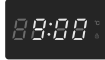
OPERATION INSTRUCTION



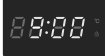
This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.


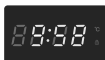
1. Clock Setting


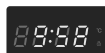
When the microwave oven is electrified, the oven will display "0:00", buzzer will ring once.

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. 





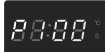
Note: 1) If the clock is not set, it would not function when powered.



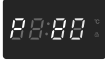
2) During the process of clock setting, if you press " **STOP**  " or no operation in one minute, the oven will exit the setting.


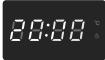
2. Microwave Cooking



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:

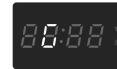
0---1 min	: 5 seconds	10---30 min	: 1 minute
1---5 min	: 10 seconds	30---95 min	: 5 minutes
5---10 min	: 30 seconds		




Microwave Power Chart

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

3. Grill Cooking

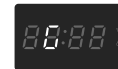
- 1) Press the "  |  |  " key twice, "G" displays and grill function is selected. Press "+ 30"  " to confirm power.







- 2) Turn "  " to adjust the cooking time. The maximum cooking time is 95 minutes.
- 3) Press the "+ 30"  " key to start cooking. The "  " will flash, ":" will be lighted.

4. Combination Cooking

- 1) Press the "  |  |  " key twice, "G" displays.






- 2) Turn "  " to select "C-1" or "C-2". Press "+ 30"  " to confirm the power.
- 3) Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)
- 4) Press "+ 30"  " key to start cooking. The cooking indicators will flash and ":" will light.



Note: Combination instructions

Instructions	LED Display	Microwave Power	Grill Power
1		55%	45%
2		36%	64%



5. Speedy Cooking

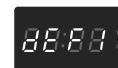
- 1).When the oven is in the waiting states, press "+ 30"  " key to start cooking with full microwave power for 30 seconds. The cooking time will add 30 seconds by every press on "+ 30"  " key, and the maximum setting time is 95 minutes.




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

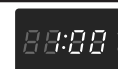
- 2).In waiting state, turn "  " left to choose cooking time directly then press "+ 30"  " key to cook with 100% microwave power. This program can be set as the first one of multi-stage.

6. 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.

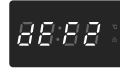



The default power level is P30. It is not adjustable.

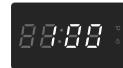
- 3) Press "+ 30"  " key to start defrosting. "  " and "  " indicators will flash.




7. 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.

8. Auto Menu

1). In waiting states, press "  " or 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) Press "  " for seven times, "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.



9. Multi-Stage Cooking

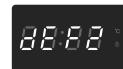
Two stages of cooking can be maximumly set. If one stages is defrosting, it will be put in the first stage automatically. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin.

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.

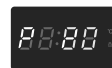
The steps are as following:


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




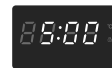
2) Turn "  " to adjust the weight of the food. Stop turning when "500" displays;

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.

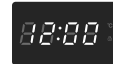
Note: When the first stage finish, buzzer sounds once then the second stage begins. When all of them finish, buzzer sounds five times and the unit turn back to the waiting states.

10. Pre-set Function

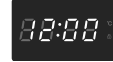
- 1) Set the clock first. (Consult the instruction of clock setting.)
- 2) Input the cooking program. Two stages can be set at most. Defrosting should not be set here.


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

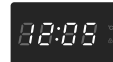
4) Turn " " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.




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.

11. ECO Function



In waiting state, Press "**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.

12. Inquiring Function



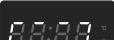

(1) In cooking state, press " |  |  ", the current microwave power will be displayed for 3 seconds.




(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.



13. 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.

14. Silent Mode

In waiting states, press "STOP " , and then press "+ 30"  " simotanoesly 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 " , and then press "+ 30"  " simotanoesly in 3 seconds to exit the silent mode.

15. Protection of Fan

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

16. 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.

17. 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.

18. 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 Baked	500	C-1
	b-3 Gratin	500	C-1
	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	C-1
A-04 FISH	b-1 Mussels	200	P80
	b-2 Salmon (Fish)	350	P80
	b-3 Tuna Filet	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	Display	Weight(g)	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.

ضبط اللوح الخشن

الطعام	القسم	الطاقة	وقت التسخين	وقت الطهي	التوصيات
أصابع سمك (مجمدة)	150 جرام (5 قطع)	سي 1	4 دقائق	6 - 6.5 دقيقة	سخن مسبقا اللوح الخشن. وافرش اللوح بملعقة صغيرة. وضع أصابع السمك في شكل دائري على اللوح. واقلب بعد مرور 3.5 دقيقة (5 قطع) أو بعد 5 دقائق (10 قطع)
قطع دجاج (مجمدة)	125 جرام 250 جرام	سي 1	4 دقائق	4.5 - 5 دقائق	سخن مسبقا اللوح الخشن. وافرش اللوح بملعقة صغيرة. وضع قطع الدجاج على اللوح. وضع اللوح الخشن على الحامل واقلب بعد مرور 3 دقائق (125 جرام) أو بعد 5 دقائق (250 جرام)

ضبط اللوح الخشن

نوصي بالتسخين المسبق للوح الخشن مباشرة على الطاولة الدوارة. وسخن مسبقا اللوح الخشن بوظيفة الشواية + 600 واط واتبع الأوقات والتعليمات المدرجة في الجدول.

الطعام	القسم	الطاقة	وقت التسخين	وقت الطهي	التوصيات
لحم خنزير مقعد	4 شرائح (80 جرام)	سي 1	3 دقائق	3-3.5 دقائق	سخن مسبقا اللوح الخشن. ضع الشرائح جنباً إلى جنب على اللوح الخشن. ضع اللوح الخشن على الحامل.
طماطم مشوية	200 جرام (2 قطعة) 400 جرام (4 قطع)	سي 1	3 دقائق	3-4 دقائق	سخن مسبقا اللوح الخشن. وقطع الطماطم أنصافاً. وضع بعض الجبن على القمة. ورتب في شكل دوائر على اللوح الخشن. وضع اللوح الخشن على الحامل.
برجر (مجعد)	2 قطعة (125 جرام) 4 قطع (250 جرام)	سي 1	3 دقائق	6-6.5 دقيقة 8-8.5 دقيقة	سخن مسبقا اللوح الخشن. وضع البرجر المجمد في شكل دائرة على اللوح الخشن. وضع اللوح الخشن على الحامل. قلب بعد 4-5 دقائق.
بلسورات (مجعدة)	100-150 جرام (1 قطعة) 200-250 جرام (2 قطعة)	سي 1	5 دقائق	5-6 دقائق 6-7 دقائق	سخن مسبقا اللوح الخشن. وضع البلورة طويلة الشكل الضيقة المربعة بجانب المركز، وعدد 2 بلورة جنباً إلى جنب على اللوح. وضع اللوح الخشن على الحامل.
شرائح الفرن (مجعدة)	200 جرام 300 جرام 400 جرام	سي 1	4 دقائق	9 دقائق 12 دقيقة 15 دقيقة	سخن مسبقا اللوح الخشن. ووزع شرائح الفرن على اللوح الخشن. وضع اللوح على الحامل. اقلب بعد نصف وقت الطهي.

استخدام اللوح الخشن

كيفية تنظيف اللوح الخشن

نظف اللوح الخشن بماء دافئ ومنظف واشطف بماء نظيف.

لا تستخدم فرشاة فرك أو إسفنج خشن، وإلا فسوف تتعرض الطبقة العلوية لتلفيات.

رجاء ملاحظة

اللوحة الخشن فير آمن في غسالة الأطباق.

استخدام اللوح الخشن

لدى فرن الميكروويف كاندبي الخاص بك لوح خشن كإكسسوار إضافي ويسمح لك هذا اللوح الخشن بإضفاء اللون البني على الطعام ليس فقط على القمة مع الشواية، ولكن أيضا يتحول قاع الطعام للملمس الخشن واللون البني بسبب درجة الحرارة المرتفعة للوح الخشن.

وهناك عدة أنواع من الطعام التي يمكن تحضيرها على اللوح الخشن موجودة في البيان (أنظر الصفحة التالية).

ويمكن أيضا استخدام اللوح الخشن في تحضير لحم الخنزير المقدد، والبيض، والسجق ... الخ.

1. ضع اللوح الخشن مباشرة على الطاولة الدوارة وسخنه مقدما بأعلى مستوى من توليفة الميكروويف – الشواية [600 واط + شواية] بإتباع الأوقات والتعليمات المدرجة في البيان.

■ استخدم دائما قفازات الفرن من أجل إخراج اللوح الخشن، حيث إنه يكون ساخنا جدا.

2. افرش اللوح بالزيت إذا كنت تطهو طعاما، مثل لحم الخنزير المقدد والبيض، من أجل إضفاء اللون البني للطعام بشكل جميل.

■ رجاء ملاحظة أن اللوح الخشن به طبقة تيفلون غير المقاومة للخدش؟ ولا تستخدم أي أجسام حادة مثل السكين للقطع على اللوح الخشن.

■ استخدم الإكسسوارات البلاستيكية لتجنب الخدوش على سطح اللوح الخشن أو انزع الطعام من اللوح قبل القطع.

3. ضع الطعام على اللوح الخشن.

■ لا تضع أي أجسام على اللوح الخشن غير المقاومة للحرارة، مثلا أواني بلاستيكية.

■ لا تضع مطلقا اللوح الخشن في الفرن بدون طاولة دوارة

4. ضع اللوح الخشن على الحامل المعدني (أو الطاولة الدوارة) في الميكروويف.

5. اختار وقت الطهي المناسب والطاقة المناسبة.

ارجع إلى الجدول المبين في الصفحة التالية.

دليل الطهي

دليل الشواء للطعام المجمد

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

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

دليل الطهي

دليل الشواء للطعام الطازج

التعليمات	وقت جانبيين (الأدنى)	وقت جانب واحد (الأدنى)	الطاقة	القسم	الطعام الطازج
فرش قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. وضعها في دائرة على الحامل. وبعد الشواء انتظر 2 - 3 دقائق.	9 - 8	12 - 10	شواء فقط	400 جرام (4 قطع)	شرائح لحم الضأن (متوسطة الحجم)
فرش قطع لحم الخنزير بالزيت والتوابل. وضعها في دائرة على الحامل. وبعد الشواء انتظر 2 - 3 دقائق.	(شواية فقط 5 - 6) 6 (8 - 7)	سي 2 7 - 6 10 - 8	MW + شواية	250 جرام (2 قطعة) 500 جرام (4 قطع)	قطع لحم الخنزير (ستيك)
فرش جلد السمكة كاملة بالزيت والأعشاب والتوابل. وضعها جنباً إلى جنب (الرأس إلى الخيل) على الحامل.	8 - 7 9 - 8	7 - 6 8 - 7	سي 2	450 جرام 650 جرام	السمك المحمر
انزع قلب التفاح واملأها بالعنب والمربى. وضع بعض شرائح المكسرات على السطح. وضع التفاح على طبق بايركس زجاج مسطح. وضع الطبق مباشرة على الطاولة الدوارة.	-	7 - 6 12 - 10	سي 2	2 تفاحة (فئة 400 جرام) 4 تفاحات (فئة 800 جرام)	التفاح المخبوز

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

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

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 تجانساً، وإعادة تسخين الشواية لمدة 4 دقائق سيجعل الطعام بنياً بسرعة أكبر.

إناء الطهي للشواء

يجب أن يكون مقاوماً وصامداً 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 مقاوماً وصامداً للاشتعال. ولا تستخدم إناء طهي معدني مع صيغة التوليف، ولا تستخدم أي نوع من أواني الطهي البلاستيكية، نظراً 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 (مثلاً 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 (مثلاً قطع الدجاج، بقلها في منتصف وقت الطهي). برجاء الإشارة إلى جدول الشواء لمعرفة المزيد من التفاصيل.

يتعين قلب الطعام، إذا كان مقرراً 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

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

دليل الطهي

إعادة تسخين السوائل والطعام

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

الطعام	القسم	الطاقة	الوقت (الأدنى)	الوقت الاحتياطي (الأدنى)	التعليمات
المشروبات (القهوة، اللبن، الشاي، الماء بدرجة حرارة الغرفة)	150 مل لتر (1 فنجان) 300 مل لتر (2 فنجان) 450 مل لتر (3 فنجان) 600 مل لتر (4 فنجان)	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 فنجان في المركز، 2 أمام بعضهم البعض و 3 أو 4 في دائرة. وقلب بعناية قبل وبعد الوقت الاحتياطي، وكن 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)	ج 350	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)	ج 350	بي 80	- 3.5 4.5	3	ضع المعكرونة (مثلا سباجيتي أو شعرية البيض) على طبق خزفي مسطح. وغطي بغطاء ممتاسك ميكروويف. وقلب قبل تقديم الطعام.
المعكرونة المحشوة مع الصلصة (مبردة)	ج 350	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)	ج 350 ج 450 ج 550	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 ممتاسك 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. واسمح للطعام بأن يترك لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين = وذلك لكي تدع مجالاً لدرجة الحرارة بأن تكون موزعة بصورة متناسقة. والوقت الاحتياطي الموصى به بعد إعادة التسخين هو 2 – 4 دقائق، إلا إذا كان يوصى بوقت آخر في النيان. وانتبه بصورة خاصة عند تسخين السوائل وطعام الأطفال. أنظر أيضا 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 متناسقة. وقلب أثناء التسخين، إذا كان ذلك ضرورياً، ودائماً قلب بعد التسخين. ومن أجل منع الغليان الانفجاري والسع 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.

لبين 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 الزجاجية 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 - ينضاعف الأرز من حيث الحجم أثناء الطهي. اطي مع التغطية. بعد انتهاء وقت الطهي، قلب قبل الوقت الاحتياطي ووضع الملح أو إضافة الأعشاب والزبد. ملاحظة: قد لا ينتشر الأرز كل كمية الماء بعد انتهاء وقت الطهي. استخدم سلطانية بايركس زجاج كبيرة مع غطاء. أضف الماء المغلي، وذرة ملح وقلب جيدا. و اطي بدون تغطية. قلب من حين لآخر أثناء وبعد الطهي. وغطي أثناء الوقت الاحتياطي وصب الأرز بعناية بعد ذلك.

الطعام	القسم	الطاقة	الوقت (الأدنى)	الوقت الاحتياطي (الأدنى)	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 موافد الأفران التقليدية عادة.

استخدم مستويات الطاقة وأوقات إعادة التسخين في البيان التالي كدليل. 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 البنود 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 بسيطا. وبكميات كبيرة أو إذا كان من المحتمل أن يتم تسخينه بسرعة (الفتائر المفرومة، مثلا).

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

دليل الطهي

دليل الطهي للخضروات الطازجة

استخدم سلطانية بايركس مناسبة مع غطاء. وأضف 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. وأضف 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 مقطعاً قطعاً صغيرة كلما كان أسرع.

الطعام	القسم	الوقت (الأدنى)	الوقت الاحتياطي (الأدنى)	التعليمات
بروكلي	ج 250	4 – 3.5	3	جهز الأزهار بحجم متساوي. ورتب السيقان في المركز.
براعم بروكسيل	ج 500	7 – 6	3	أضف 60 – 75 مل لتر (5 – 6) ماء. قطع الجزر إلى شرائح بحجم متساوي
	ج 250	5.5 – 5		
الجزر	ج 250	4 – 3.5	3	حضر الأزهار بحجم متساوي. وقطع الأزهار الكبيرة إلى نصفين. ورتب السيقان في المركز
القرنبيط	ج 250	4.5 – 4	3	قطع الكوسة إلى شرائح. وأضف 30 مل لتر (2 ملعقة) ماء أو قطعة زبد. واطهي إلى حين أن تصبح طرية فقط.
	ج 500	7.5 – 6.5		
الكوسة	ج 250	3.5 – 3	3	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانشر عليها ملعقة من عصير الليمون.
الباذنجان	ج 250	3 – 2.5	3	قطع نبات الكراث إلى شرائح سميكة.
عش الغراب	ج 125	1.5 – 1	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.
	ج 250	2.5 – 2		
البصل	ج 250	4.5 – 4	3	قطع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف 15 مل لتر (1 ملعقة) من الماء. قطع الفلفل إلى شرائح صغيرة
الفلفل البطاطس	ج 250	4 – 3.5	3	زن البطاطس المقشورة وقطعها إلى أنصاف بأحجام متساوية أو أرباع
	ج 250	5 – 3		
لفت كرنب	ج 500	7 – 4	3	قطع اللفت والكرنب مكعبات صغيرة.
	ج 250	5 – 4.5		

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
السبانخ	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 مياهه، 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

تتناسب العديد من الأطعمة للطهي في الميكروويف، بما في ذلك السمك أو الخضروات المجمدة، والفاكهة والمعكرونة والأرز والحبوب والبقول والسمك واللحم. ومن الممكن أيضاً طهي أنواع الصلصة والكاسترد والشربة والسجق المبخر، 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.

كشف الأعطال وإصلاحها

الوضع الطبيعي	
يحدث فرن الميكروويف تشويشاً مع استقبال التلغاف	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.
ضوء معتم في الفرن	في حالة طهي الميكروويف بالطاقة المنخفضة، قد يصبح ضوء الفرن معتماً. وهذا أمر طبيعي.
البخار المتراكم على الباب، هواء ساخن خارج من فتحات التهوية	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.
بدا الفرن بصورة عارضة بدون وجود الطعام بداخله.	ممنوع تشغيل الوحدة بدون أي طعام بداخلها. فهذا أمر خطير جداً.

العطل	السبب المحتمل	العلاج
لا يمكن للفرن أن يبدأ	(1) كبل الطاقة الكهربائية غير موصل 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 المشاورير التي لا طائل منها إلى الفنيين، ومن ثم (بل والأهم) هو توفير رسوم الزيارات ذات العلاقة.



يحمل هذا الجهاز علامة حسب التعليمات الأوروبية 96/2002/تي 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 مناولة 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 اشتريته منه المنتج.

قائمة الطعام

القائمة	العرض	الوزن (بالجرام)	الطاقة
A-08 حلويات	ب-1 بسكويت	200	P80+P0+P80
	ب-2 كيك	اكوب	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 بيتي	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	ازجاجة	P100
	ب-4 حليب أطفال	100 ملل	P30

18. المواصفة

- (1) سيصدر الرنان صوتا مرة واحدة عند إدارة المقبض في البداية؛
 (2) يتعين الضغط على زر " ⏏ +30" " للاستمرار في الطهي إذا كان الباب مفتوحا 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 صوتا مرة بالضغط الفعال، ولن يكن هناك أي استجاب للضغط غير الفعال.

قائمة الطعام

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 فطيرة مالحة	400	P100
	ب-4 مخبوزات	500	P80+P0+P80
A-02 بطاطس	ب-1 بطاطس علي البخار	400	P100
	ب-2 بطاطس مخبوزة في الفرن	500	C-1
	ب-3 غراتان البطاطس المطبوخ	500	
	ب-4 بطاطس مقالية	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	C-1
A-04 السّمك	ب-1 يلح 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 مكرونّة- رز	ب-1 صرر المكرونّة	450	P80
	ب-2 رز	1 كوب	P100+P50
	ب-3 شورية شورية خضروات يُعاد تسخينها)	250	P100
	ب-4 مكرونّة	50 (إضافة 500 ملل مياه)	P80

10. وظيفة الضبط المسبق

- (1) اضبط الساعة أولاً. (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.
 (4) أدر " | ⏰ " لضبط أرقام الساعة، ويجب أن يكون وقت الدخل ما بين 0-23.
 (5) اضغط على " | ⏰ "، ستومض أرقام الدقائق.
 (6) أدر " | ⏰ " لضبط أرقام الدقائق، ويجب أن يكون وقت الدخل ما بين 0 - 59.

32:00

32:00

32:05

(7) اضغط على " | ⏰ +30 " لإنهاء الإعداد. ستضيء ":", وسيصدر الرنان صوتاً مرتين عندما يصل الوقت، ثم سيبدأ الطهي أوتوماتيكياً.

Note:




ملاحظة: (1) يتعين ضبط الساعة أولاً. 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 صوتاً خمس مرات فقط.

11- وظيفة وضع ECO



في حالة الانتظار، اضغط على " | Ⓜ e C " 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.

12- وظيفة الاستفسار

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

13 وظيفة القفل بالنسبة للأطفال

إقفل في وضع الانتظار اضغط  ثلاثة ثوانٍ. ويخرج صوت طويل إشارة إلى أنه يدخل إلى وضع قفل الطفل وتظهر مؤشر مقفولة إذا كان الوقت مجهزاً وإلا يظهر " | ⏰ " إلغاء في وضع القفل اضغط  ثلاثة ثوانٍ فيخرج صوت طويل إشارة إلى إلغاء وضع قفل الطفل

14- 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.

15. حماية المروحة

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

16. وظيفة حماية ماسورة التحكم في المغنطرون

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

17. وظيفة الخروج الأوتوماتيكي

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

7. إزالة الثلج حسب الوقت

88:88

(1) اضغط على المفتاح " % | % * " مرتين، وستعرض الشاشة "def2"

88:88

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

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

8. القائمة الأوتوماتيكية

(1) في حالات الانتظار، أدر " auto " لاختيار القائمة التي تحتاجها.

سيظهر على الشاشة بالترتيب "إيه - 1"، "إيه - 2" ... "إيه - 8"

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

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

(4) اضغط على زر " 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 " auto " ثلاث مرات، وستظهر على الشاشة علامة " A-07 " ويتم اختيار قائمة المعكرونة. وسبب المؤشر " ≡ " و " ≡ " .

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

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

(4) اضغط على زر " 30 + " لبدء الطهي.

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

9. الطهي متعدد المراحل

يمكن ضبط مرحلتين اثنتين للطهي كحد أقصى. وإذا كانت إحدى الوظائف إزالة الثلج، فيجب وضعه في المرحلة الأولى أوتوماتيكياً. وسيصدر الرنان صوتاً 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:

88:88

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

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

88:88

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

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






85:00



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

(5) اضغط على " 30 + " لبدء الطهي.

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






3. الطهي على الشواية

- 1) اضغط على مفتاح "  " 6 مرات، ستظهر علامة " G " ويتم اختيار وظيفة الشواية.
- 2) أدر "  " لضبط وقت الطهي. (وقت الطهي الأقصى 95 دقيقة).
- 3) اضغط على مفتاح "  +30" " لبدء الطهي. وتومض "  ". وستضيء "  ".



ملاحظة: عندما يمر نصف وقت الشواء، سيصدر الرنان صوتا مرتين. وهذا طبيعي. ويمكنك فقط الضغط على زر "  +30" " للاستمرار في الطهي. ولكن من أجل الحصول على تأثير أفضل لشواء الطعام، يجب قلب الطعام، وأغلق الباب، ثم اضغط على الزر "  +30" " للاستمرار في الطهي. ولكن إذا لم يكن هناك أي تشغيل لمدة دقيقة، سيستمر الفرن في العمل ويصدر صوت "بيب" مرة واحدة

4. طهي التوليف



88:88

- 1) اضغط على مفتاح "  " لبعض الوقت، ستظهر علامة "G" وبذلك يتم
- 2) أدر "  " اختيار وظيفة التوليف وسيضاء الزر " 1 - C " والزر " 2 - C "
- 3) أدر "  " لضبط وقت الطهي (وقت الطهي الأقصى 95 دقيقة).
- 4) اضغط على مفتاح "  +30" " لبدء الطهي. وستومض مؤشرات الطهي وستومض "  ".

ملاحظة: تعليمات التوليف

التعليمات	شاشة العرض	طاقة الميكروويف	طاقة الشواية
1		55%	45%
2		36%	64%

5. الطهي السريع





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

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

6. إزالة الثلج حسب الوزن

88:88

8:88

- 1) اضغط على المفتاح "  " مرتين، وستعرض الشاشة "def1".
- 2) أدر "  " لاختيار وزن الطعام. وفي نفس الوقت، ستضيء المؤشر "  "، ويجب أن يكون ويكون وقت الإعداد من 00:05 إلى 95:00.
- 3) اضغط على مفتاح "  +30" " لبدء إزالة الثلج.

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.

88:88	(1) اضغط على "⏸ ⏹" ، ستومض أرقام الساعة.
88:88	(2) أدر "⏸" لضبط أرقام الساعة، ويجب أن يكون وقت الدخل ما بين 0—23
88:88	(3) اضغط على "⏸ ⏹" ، ستومض أرقام الدقائق
88:58	(4) أدر "⏸" لضبط أرقام الدقائق، ويجب أن يكون وقت الدخل ما بين 0—59.
88:58	(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 "⏹ 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:

P4:88	(1) اضغط على "⏸ ⏹ ⏸" مرة، ستعرض شاشة انبعاث الضوء "P100"، "⏸" مؤشر.
P8:88	(2) اضغط على "⏸" مرة أخرى لاختيار 80% طاقة، ستعرض شاشة انبعاث الضوء "P80".
88:88	(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).

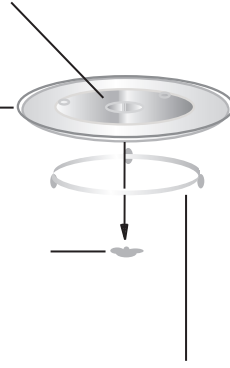
ملاحظة: كميات الخطوة لوقت الضبط لمفتاح التشغيل هي على النحو التالي:

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

مخطط طاقة الميكروويف

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

- ب. يتعين دائما استخدام كلا من الصينية الزجاجية ومجموعة حلقة الطاولة القابلة للدوران أثناء الطهي.
- ت. يتم دائما وضع كل الطعام وأواني الطعام على الصينية الزجاجية للطهي.
- ث. إذا كان لدى الصينية الزجاجية أو مجموعة حلقة الطاولة القابلة للدوران شقوق أو كسور، فاتصل على أقرب مركز خدمة معتمد لديك.



تركيب الطاولة القابلة للدوران
جانب الموقد (جانب سفلي)
صينية زجاجية
عامود طاولة قابلة للدوران
مجموعة حلقة طاولة قابلة للدوران

أ. لا تضع مطلقا الصينية الزجاجية مقلوبة.

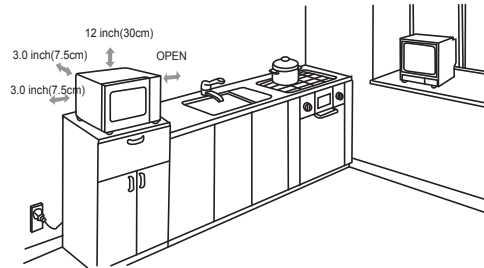
تركيب مسطح الكاونتر

- الخرانة: انزع أي غشاء واقى موجود على سطح خزانة الميكروويف.
- لا تنزع غطاء الميكا الخفيف بني اللون الملحق بتجوييف الفرن لحماية المعطرون.

انزع كل مواد التعبئة والإكسسوارات. وافحص الفرن للتأكد من وجود أي تلف مثل انبعاجات أو باب مكسور. لا تركيب إذا كان الفرن به تلفيات.

التركيب

1. اختار سطحا مستويا يوفر مساحة مفتوحة كافية لفتحات الدخول و / أو المخرج.



2. ضع قابس فرنك في مقبس منزلي قياسي. وتأكد من أن الفلطية والتردد تكون مطابقة للفلطية والتردد المذكورة على ملصق التقدير الكهربائي.

مطلوب خلوص أدنى وقدره 3.0 بوصة (7.5 سم) بين الفرن وأي جدران متاخمة. ويتعين أن يكون جانب واحد مفتوحا.

(1) اترك خلوصا أدنى قدره 12 بوصة (30 سم) فوق الفرن.

(2) لا تنزع الأرجل من قاع الفرن.

(3) يمكن أن يعمل سد فتحات الدخول و / أو المنفذ على إتلاف الفرن.

(4) ضع الفرن على مسافة أبعد ما يكون عن أجهزة الراديو والتلفاز.

قد يتسبب تشغيل الفرن الميكروويف في إحداث تشويشا لاستقبال جهاز الراديو أو التلفاز الخاص بك.

تحذير

- لا تركيب الفرن فوق مسطح طهي موقد أو جهاز منتج للحرارة آخر. وإذا تم تركيبه بالقرب من أو فوق مصدر حرارة، فقد يتلف الفرن ويصبح الضمان لاغيا وكأن لم يكن.



قد يكون السطح القابل للتلامس ساخنا أثناء التشغيل.

المواد التي يجب تجنبها في فرن الميكروويف ملاحظات الأواني

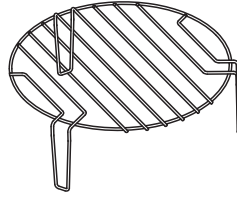
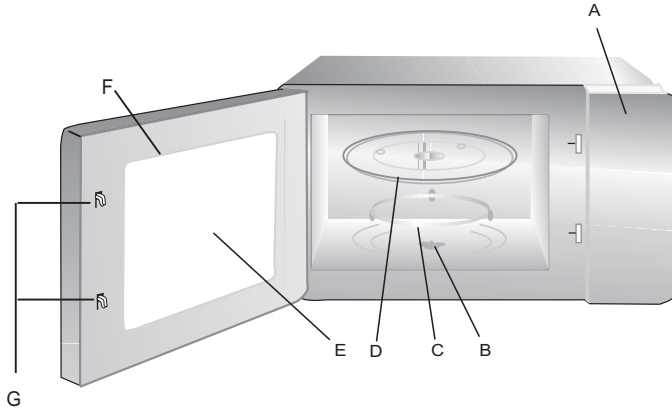
الصينية الألمنيوم	قد تتسبب في إحداث القوس الكهربائي. انقل الطعام لطبق آمن في الميكروويف.
كرتونية طعام مع مقبض معدني	قد تتسبب في إحداث القوس الكهربائي. انقل الطعام لطبق آمن في الميكروويف.
الأواني المشذبة المعدنية أو المعدنية	المعدن يحمي الطعام من طاقة الميكروويف. وقد يتسبب التشذيب المعدني في إحداث تقوس كهربائي.
روابط ملتوية معدنية	قد تتسبب في إحداث القوس الكهربائي، وقد تحدث حريق في الفرن.
أكياس ورق	قد تسبب حريقاً في الفرن.
الفلين البلاستيك	قد يذوب 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.

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) عامود طاولة قابلة للدوران
- (ج) صينية زجاجية
- (د) نافذة مراقبة
- (هـ) مجموعة الباب
- (و) نظام وشيعة السلامة

تحذير: لا تستخدم حامل الشواية في صيغة الميكروويف! ودائماً أخرجه عند استخدام الميكروويف!

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

الأواني

تنبيه

مخاطرة الإصابة الشخصية

هناك خطر بالنسبة لأي شخص خلاف الشخص المعني أن يقوم بتنفيذ أي عملية خدمة أو إصلاح التي تتضمن إزالة غطاء يوفر الحماية ضد التعرض لطاقة الميكروويف.

أنظر التعليمات عن "المواد التي يمكنك استخدامها في فرن الميكروويف أو تجنبها في فرن الميكروويف." وهناك أواني غير معدنية معينة غير آمنة للاستخدام داخل الفرن الميكروويف. وإذا كن يرادك الشك، فيمكنك اختبار الإناء المعني باستخدام الإجراء التالي.

اختبار الإناء

1. املا إناء آمن للميكروويف بعدد 1 فنجان من ماء بارد (250 مل لتر) مع الإناء المعني.
2. أطهو على الطاقة القصوى لمدة 1 دقيقة.
3. اشعر بحرص الإناء. إذا كان الإناء الفارغ دافئا، فلا تستخدمه للطهي في الميكروويف.
4. لا تتجاوز وقت الطهي عن 1 دقيقة.

المواد التي يمكنك استخدامها في فرن الميكروويف

ملاحظات الأواني

التدريج 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.	رقائق الألمنيوم
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.	صحن التلوين بلون بني
آمنة للميكروويف فقط. اتبع تعليمات جهة التصنيع. ولا تستخدم الأطباق المشقوقة أو المكسورة.	أواني الغداء
الأواني الزجاجية بالفرن المقاومة للتسخين فقط. تأكد من عدم وجود سنون معدنية. ولا تستخدم الأطباق المشقوقة أو المكسورة.	الأواني الزجاجية
اتبع تعليمات جهة التصنيع. لا تقترب من الرابطة المعدنية. اصنع شقوق للسماح للبخار بالهروب.	أكياس الطهي بالفرن
استخدم للطهي / التدفئة قصيرة الأجل فقط. ولا تترك الفرن بدون رعاية أثناء الطهي.	الأطباق والفنجانين الورقية
تستخدم في تغطية الطعام لإعادة التسخين وامتصاص الدهون. تستخدم مع الإشراف للطهي قصير الأجل فقط.	القوط الورقية
يستخدم كغطاء لمنع الطرطشة أو التغليف للبخار.	الورق الرقيق
امن للميكروويف فقط. اتبع تعليمات جهة التصنيع. يجب ان يحمل ملصقا مكتوبا عليه اسم "امن للميكروويف". تصبح بعض الأواني البلاستيكية لينة، مع تسخين الطعام الموجود بداخلها. ويجب أن تكون "أكياس الغليان" والأكياس البلاستيكية محكمة الإغلاق بها شقوق، أو ثقوب أو فتحات تهوية حسب التوجيهات المذكورة في العبوة.	البلاستيك
امن للميكروويف فقط. تستخدم لتغطية الطعام أثناء الطهي للاحتفاظ بالرطوبة. ولا تسمح للغرف البلاستيكي بتلامس الطعام.	الغلاف البلاستيكي
آمنة للميكروويف فقط (أجهزة قياس حرارة اللحم والحلوى).	أجهزة قياس الحرارة
تستخدم من أجل التغطية لمنع الطرطشة والاحتفاظ بالرطوبة.	ورق الشمع

من أجل تقليل مخاطرة الإصابة للأشخاص توصيل التركيب بالأرض

خطر

يتعين توصيل هذا الجهاز أرضيا. وفي حالة وجود دائرة قصيرة كهربائية، فيعمل التوصيل الأرضي على تقليل مخاطرة الصعقة الكهربائية بتوفير سلك هروب للتيار الكهربائي. وهذا الجهاز مزود بوصلة لها سلك توصيل أرضي مع قابس توصيل أرضي. ويتعين توصيل القابس بالمقبس المركب والموصول أرضيا بصورة مناسبة.

مخاطرة الصعقة الكهربائية

يمكن أن يتسبب تلامس بع 1 الأجزاء الداخلية في حدوث إصابة شخصية خطيرة أو وفاة. فلا تفك هذا الجهاز.

تحذير

مخاطرة الصعقة الكهربائية

يمكن أن يؤدي الاستخدام غير المناسب للتوصيل الأرضي إلى صعقة كهربائية. فلا تضع القابس في المقبس إلى حين تركيب الجهاز وتوصيلة أرضيا بصورة مناسبة.

التنظيف

تأكد من فصل الفرن عن مصدر الطاقة الكهربائية.

1. نظف داخل الفرن بعد استخدام قطعة قماش مبللة بصورة طفيفة.
2. نظف الإكسسوارات بالطريقة المعتادة في ماء يحتوي على الصابون.
3. يتعين تنظيف إطار الباب والسدادة والأجزاء المجاورة بعناية بقطعة قماش مبللة عندما تكون متسخة.

استشر كهربائي أو عامل خدمة مؤهل إذا كانت تعليمات التوصيل الأرضي غير مفهومة بالكامل أو إذا كان هناك شك عما إذا كان الجهاز موصول أرضيا بصورة مناسبة من عدمه. وإذا كان ضروريا استخدام وصلة تمديد، فاستخدم فقط وصلة تمديد لها قابس مطول 2 مسمار مع فتحة توصيل أرضي و 2 لوحة توصيل أرضي. وسيعمل المقبس 2 فتحة، مع شوكة توصيل أرضي أو طرفية (طرفيات) التوصيل الأرضي على قبول قابس الجهاز.

1. هناك وصلة تمديد كهرباء قصيرة مزودة من أجل تقليل المخاطر الناتجة من أن تصبح مرتبكا أو متورطا في سلك أطول.
2. إذا كان طاقم سلك طويل أو وصلة تمديد مستخدمة: (1) فيجب أن يكون تقدير الكهرباء المحدد بالعلامات لطاقم السلك أو وصلة التمديد على الأقل مثل التقدير الكهربائي للجهاز. (2) يتعين أن تكون وصلة التمديد من الوصلة ثلاثية الأسلاك للتوصيل الأرضي. (3) يجب ترتيب السلك الطويل بحيث لا يجر فوق مسطح الكاونتر أو مسطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر فيه بصورة غير مقصودة.

- تعليمات هامة للسلامة**
- تحذير**
- من أجل تقليل مخاطر الحريق، أو الصعقة الكهربائية أو الإصابة للأشخاص أو التعرض لطاقة فرن الميكروويف الزائدة عند استخدام جهازك، اتبع التحذيرات الأساسية، بما في ذلك ما يلي:
1. **تحذير:** يتعين عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أواني مسدودة حيث إنها قابلة للانفجار.
 2. **تحذير:** من الخطر بالنسبة لأي شخص خلاف الشخص المعني أن يقوم بانتزاع الغطاء الذي يوفر الحماية ضد التعرض لطاقة الميكروويف.
 3. **تحذير:** يسمح فقط للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف عند تقديم تعليمات كافية حتى يمكن للطفل استخدام الفرن بطريقة آمنة وفهم مخاطر الاستخدام غير المناسب للفرن.
 4. **تحذير:** عند تشغيل الفرن في صيغة التوليف، يجب على الأطفال فقط استخدام الفرن تحت إشراف الكبار بسبب درجات الحرارة المتولدة (فقط لسلسلة الشواية).
 5. يتم فقط استخدام الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.
 6. يجب تنظيف الفرن بصورة منتظمة مع ضرورة إزالة أي رواسب أطعمة.
 7. اقرأ واتبع "الاحتياطات لمنع التعرض المحتمل لطاقة الميكروويف الزائدة" الخاصة.
 8. عند تسخين الطعام في أواني بلاستيكية أو ورقية، فيجب عليك مراقبة الفرن بسبب احتمال الإشعال.
 9. إذا تلاحظ وجود دخان، أطفأ أو اسحب قابس الجهاز واحتفظ بالباب مغلقاً من أجل حبس أي شعلات.
 10. لا تفرط في عملية طهي الطعام.
 11. لا تستخدم تجويف الفرن لأغراض التخزين. ولا تخزن بنود، مثل الخبز، الكعك الصغير المحلى ... الخ داخل الفرن.
 12. انزع روابط السلك الملتوية والمقايض المعدنية من الأواني / الأكياس الورقية أو البلاستيكية قبل وضعها في الفرن.
13. ركب أو ضع هذا الفرن فقط طبقاً لتعليمات التركيب المذكورة.
 14. لا يجب تسخين البيض في المحار والبيض الكامل المغلي الصلب حيث إنه قد ينفجر، حتى بعد الانتهاء من تسخين الميكروويف.
 15. استخدم هذا الجهاز فقط للاستخدامات المخصصة له كما هي موصوفة في الكتيب. ولا تستخدم الكيماويات التي تسبب تآكل أو الأبخرة في هذا الفرن. فهذا الفرن مصمم خصيصاً للاستخدام الصناعي أو المعمل.
 16. إذا حدث تلف في سلك إمداد الكهرباء، فيتعين استبداله بمعرفة جهة التصنيع، أو وكيل الخدمة التابع لها أو بمعرفة أشخاص مؤهلين بصورة مماثلة من أجل تجنب المخاطر.
 17. لا تخزن أو تستخدم هذا الجهاز بالخارج.
 18. لا تستخدم هذا الفرن بالقرب من الماء/ أو في وعاء مبلل، أو بالقرب من حمام سباحة.
 19. إن درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها قد تكون عالية عند تشغيل الجهاز. احتفظ بالسلك بعيداً عن السطح الساخن، ولا تغطي أي فتحات على الفرن.
 20. لا تدع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو الكاونتر.
 21. الإخفاق في الاحتفاظ بالفرن في بيئة نظيفة يمكن أن يؤدي إلى تدهور السطح التي قد تؤثر عكسياً على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى موقف خطير.
 22. يجب تقليب أو هز محتويات زجاجات التغذية وأواني طعام الأطفال مع فحص درجة الحرارة قبل الاستهلاك، من أجل تجنب الحروق.
 23. يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات إلى غليان بركاني متأخر، لذا انتبه عند تناول الإناء.

احتياطات تجنب التعرض المحتمل لطاقة الميكروويف الزائدة

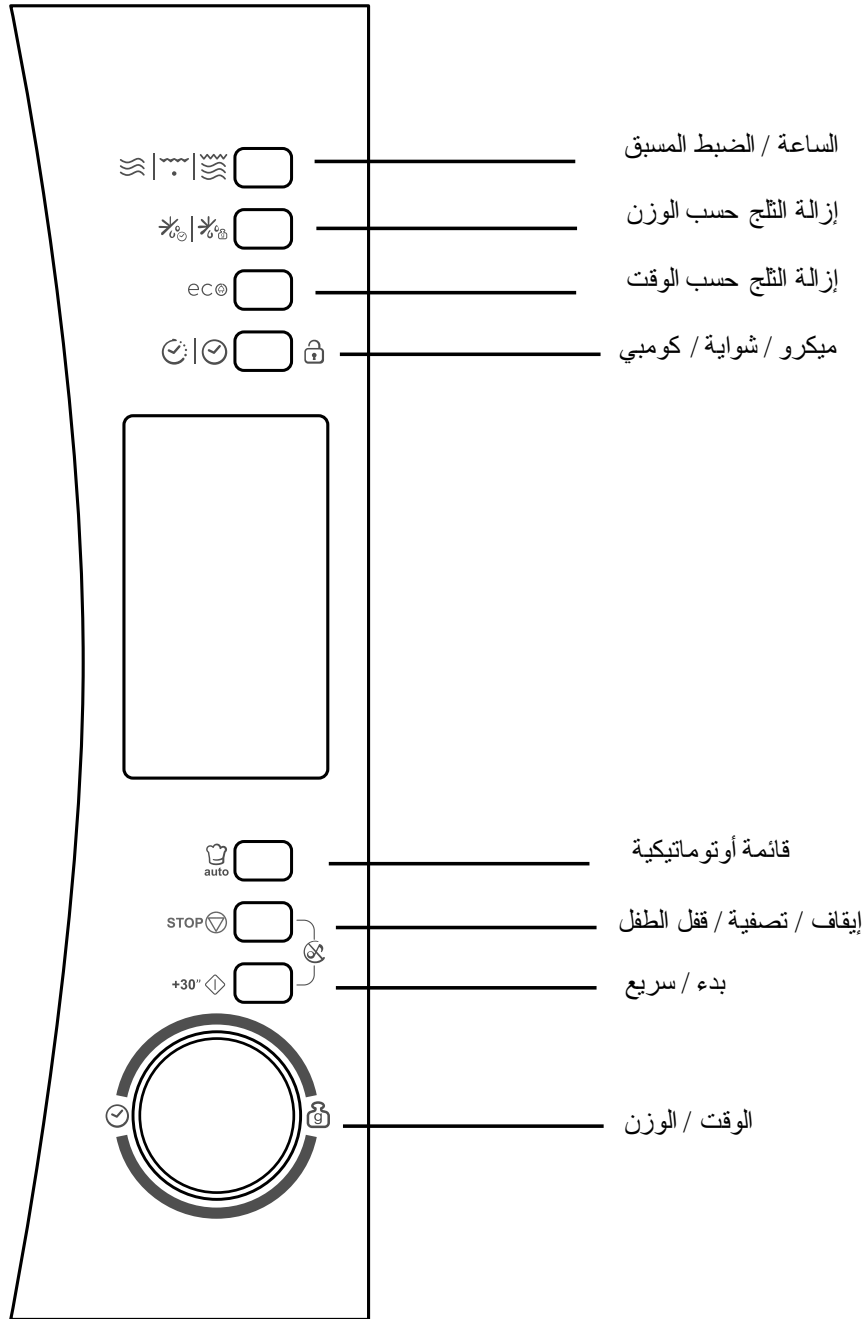
- (أ) لا تحاول تشغيل الفرن أثناء فتح الباب حيث إن ذلك يمكن أن يؤدي إلى تعرض ضار لطاقة الميكروويف. ومن الهام عدم كسر أو العبث في وشائج السلامة.
- (ب) لا تضع أي جسم بين الواجهة الأمامي للفرن والباب أو السماح بتراكم راسب ملوثات أو منظفات على أسطح منع التسرب.
- (ت) تحذير: إذا كان الباب أو سدادات الباب تالفة، 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:	CMXG 25DCS-04/CMXG 25DCW
الفلطية التقديرية:	230 فولت ~ 50 هرتز
طاقة الدخل التقديرية (ميكروويف):	1450 واط
طاقة الخرج التقديرية (ميكروويف):	900 واط
طاقة الدخل التقديرية (شوي):	1000 واط
سعة الفرن:	25 ل
القطر القابل للدوران:	Ø 315 ملم
الأبعاد الخارجية (طول × عرض × ارتفاع):	513 × 410 × 307 ملم
الوزن الصافي	تقريباً 14.94 كيلو جرام





فرن الميكروويف
كتيب التعليمات

موديل: CMXG 25DCS-04
CMXG 25DCW

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

CANDY

CMXG 25DCS-04

CMXG 25DCW



0002

