

ALGOR

BUILT-IN COMBINATION OVEN WITH HOT AIR AND MICROWAVE OPERATION MANUAL

AG506MWBK & AG506MWWH

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY



en Table of contents

Important safety instructions.....	3	MicroCombi operation.....	14
Causes of damage.....	6	Setting Microwave Combi operation	14
Installation	6	Automatic programmes	14
Your new appliance.....	8	Setting a programme	14
Control panel.....	8	Defrosting programmes.....	15
Touch keys and display	8	Setting the pre-set cooking.....	16
Function and screen display.....	8	Setting the time-setting options	16
Parameter adjustment.....	8	Setting the cooking time.....	16
Cooling fan	9	Setting the clock	16
Accessories	9	Setting the timer	16
Before using the appliance for the first time	12	Childproof lock	16
Setting the clock	12	Switching on the childproof lock.....	16
Heating up the oven.....	12	Switching off the childproof lock.....	16
Cleaning the accessories.....	12	Care and cleaning	17
Setting the oven	12	Cleaning agents	17
Setting the type of heating and temperature	12	Technical data.....	17
Rapid preheating.....	13	Malfunction table.....	18
The microwave	13	Acrylamide in foodstuffs.....	18
Notes regarding ovenware	13	Energy and environment tips	19
Microwave power settings	13	Saving energy	19
Setting the microwave	14	Environmentally-friendly disposal	19

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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. 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 without supervision.
2. Read and follow the specific: "PRE-CAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. 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. (For appliance with type Y attachment)
5. **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.
6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. 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.

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

14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

15. 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.

16. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

17. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)

18. 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.

19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)

20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

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

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

23. Steam cleaner is not to be used.

24. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

25. Surface of a storage drawer can get hot.

26. 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.

27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

28. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

29. 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.

30. The appliance is intended to be used built-in.

31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid

overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

32. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Causes of damage

Caution!

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

Installation

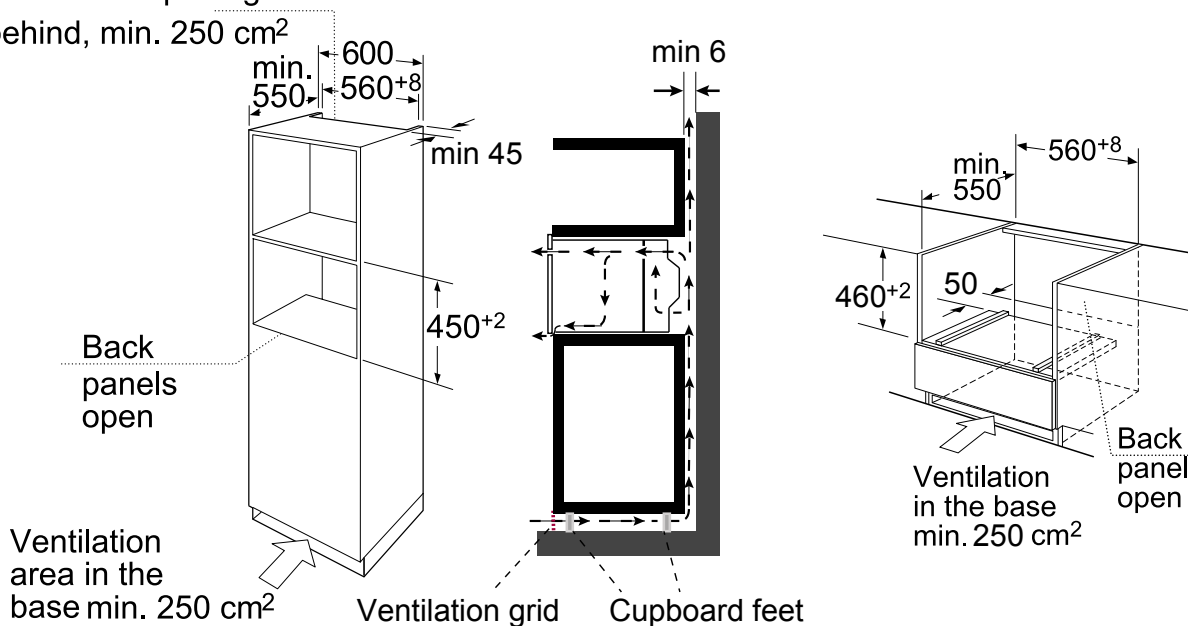
Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.

Installation dimensions

Ventilation openings

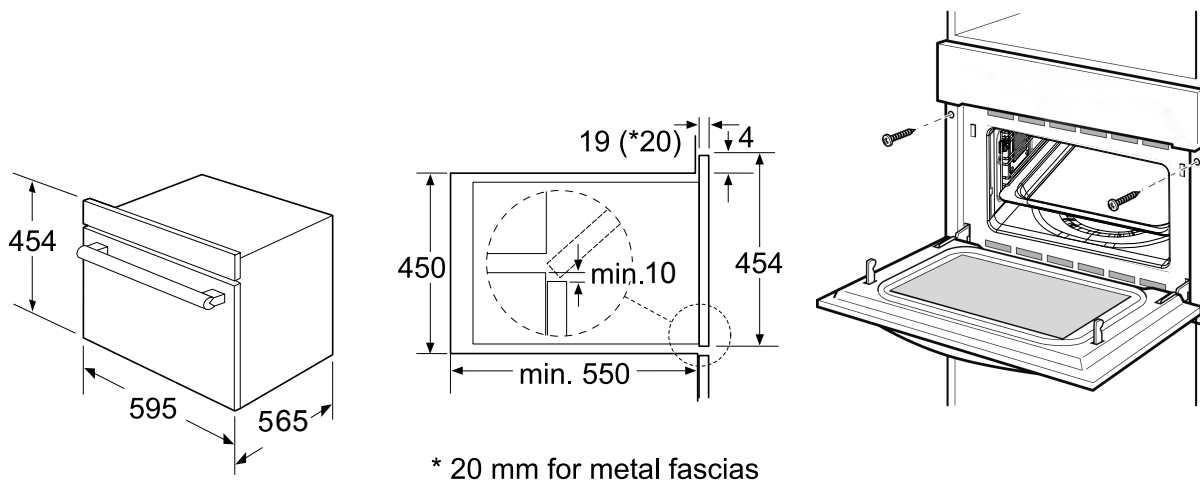
behind, min. 250 cm²



Note: There should be gap above the oven.

Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
 2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

Important information

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

Green and yellow	Earth wire (E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)

Great Britain and Australia:

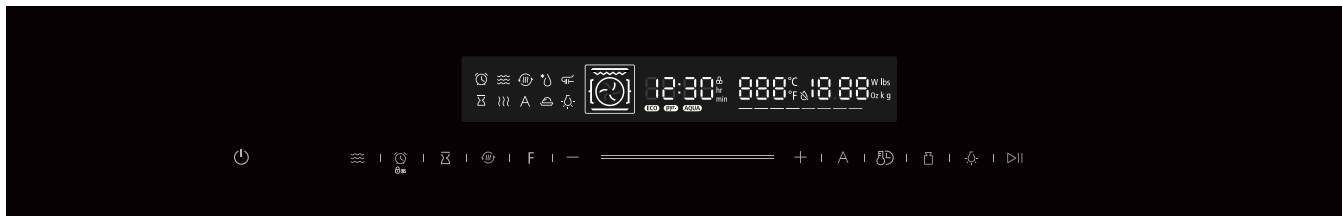
Do not connect the appliance using a 13 A plug or protect it with a 13 A fuse. The appliance must be protected using a fuse that is rated 16 A or higher. The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work. When the appliance is installed, protection must be provided against accidental contact in the future.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel



Touch keys and display

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

Symbol	Function
	Cancel
	Microwave
	Kitchen Timer/Childproof Lock
	Pre-set
	Preheat
	Function
	Parameter adjustment
	Slider control bar
	Auto Menu
	Clock/Temperature
	Weight
	Light bulb
	Start/Pause

Function and screen display

Use the function keys to set the type of cooking.

Function	Use
Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
Convection	For baking on several levels(e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
Conventional + Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
Radiant Grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
Double Grill+Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
Double Grilling	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.

Function	Use
Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
Lower Heater Element	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
Microwave	Defrost, reheat and cooking.
MW+Convection	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
MW+Double Grill+Fan	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
MW+Pizza	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.
Defrost	3 defrosting programmes
Auto-programms	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight .

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

parameter	function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking(°C). ____: 100-235 : 50-250 : 50-250 ____: 50-235 : 50-235 + : 50-250 ____: 100-235 + : 50-250 : 100-250 + : 50-250 ____: 100-235
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power. 100W, 300W, 500W, 700W and 900W

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

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

Notes

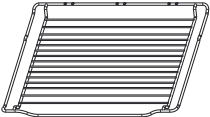
- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away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

Accessories

Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

Grill rack

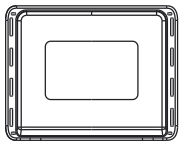


For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

Baking tray

For safety reasons, the baking tray should be placed on the side hanger instead of being placed directly on the bottom board of the cavity.

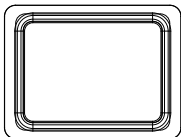
Baking tray- Enamel tray



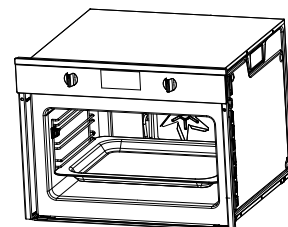
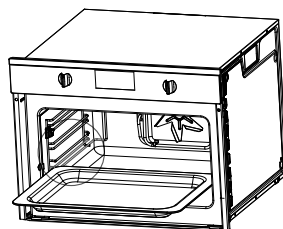
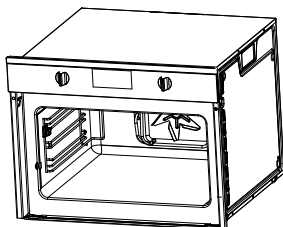
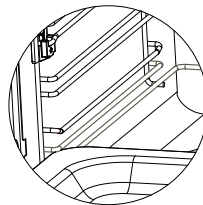
For making cake roll, roasting whole chickens.

- When cooking with microwave function, the use of enamel tray is prohibited.

Baking tray- Glass tray

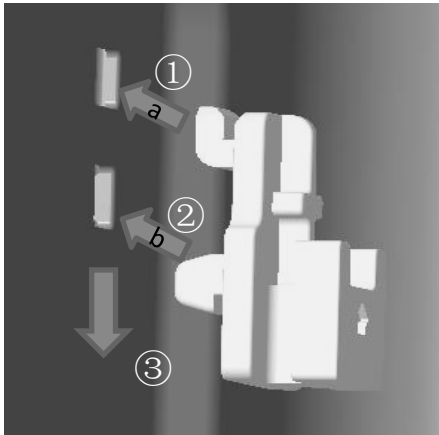


- When cooking with microwave function, please use the glass tray.
- Used for catching liquids, such as water and grease when food is baked.
- In order to ensure the best cooking effect, the glass tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below, the glass tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.



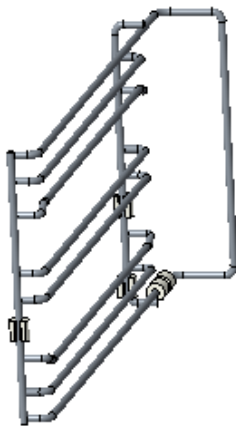
Installation of hooks and rail brackets

1. Install 4 hooks



- ① First, install the hook into the hole a ;
- ② Then, push the hook into the hole b;
- ③ Finally, push the hook down to the right place.

2. Distinguish the Left and Right Rail Bracket



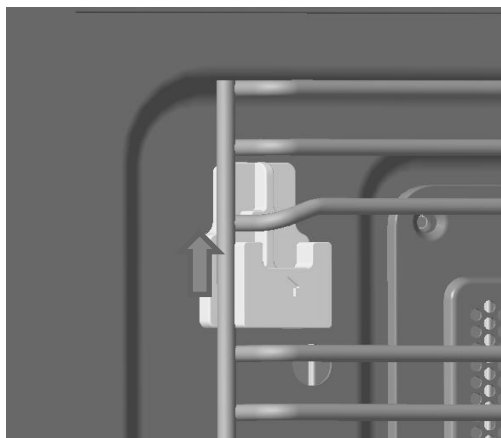
The left rail bracket



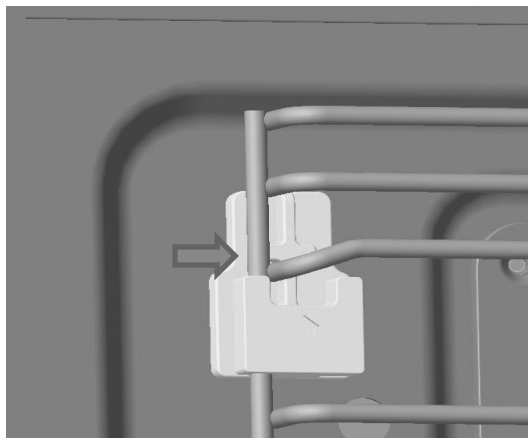
The right rail bracket

3. Install the left and Right Rail Bracket(take the installation of the left rail bracket for instance)

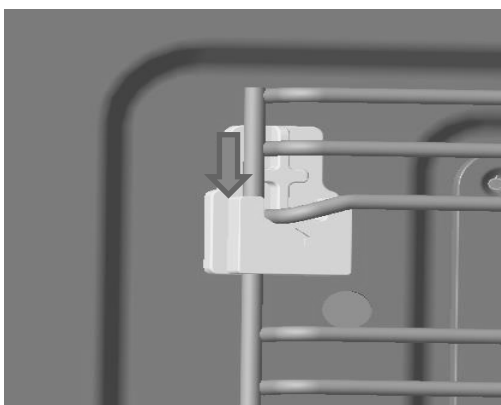
- ① Take the rail bracket up along the left groove of the hook;



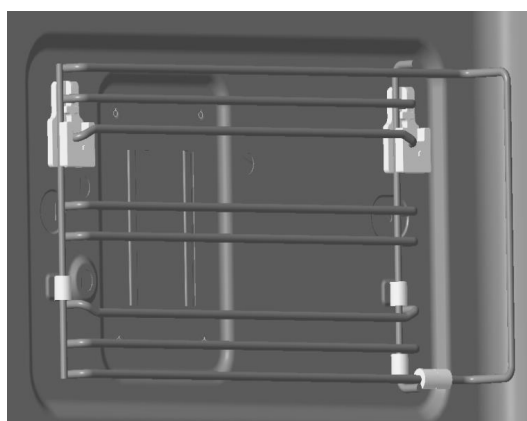
- ② Move the rail bracket right as shown in the figure;



- ③ Move down the rail bracket into the bottom of the groove hook;






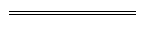



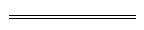

- ④ Finished.



Before using the appliance for the first time

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


Setting the clock







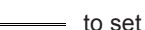



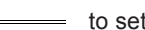

1. In waiting state, touch the  key to enter clock setting mode. "00:00" will display and the hour figures will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Touch  or  or slide the  to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch  to finish clock setting, ":" will flash.
The time is set. And the appliance will enter waiting state.

Cleaning the accessories

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

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Convection at 250 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.













1. In waiting state, touch  key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Touch  key repeatedly till  light. The default temperature of convection will display.
3. Touch  or  or slide the  to set the temperature to 250 °C.
4. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
5. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 60 minutes.
6. Touch the  key. The oven begins to heat up.

Setting the oven


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

Setting the type of heating and temperature



Example :  Radiant Grilling at 200 °C for 25 minutes.

1. In waiting state, touch  key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Touch  key repeatedly till  light. The default temperature of radiant grilling will display.
3. Touch  or  or slide the  to set the temperature to 200°C.
4. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
5. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 25 minutes.
6. Touch the  key. The oven begins to heat up.





Opening the oven door during operation

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

Pausing operation




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

Changing the cooking time


This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time flashes, and then touch  or  or slide the  to set the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch  or  or slide the  to set the temperature.









Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

Rapid Preheating


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


Rapid Preheating is available for the following types of heating:

- | | |
|--|--|
| ■  Conventional | ■  Double Grill+Fan |
| ■  Convection | ■  Double Grilling |
| ■  Conventional + Fan | ■  Pizza |
| ■  Radiant Grilling | ■  Lower Heater Element |

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


1. Setting the type of heating and temperature.

2. Touch the  key.


The  symbol lights up in the display.


The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

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

Cancelling rapid preheating

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

During rapid preheating, touch the  can cancel the function.

Note: Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

The microwave

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

Note:

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

0-1	min	:	5seconds
1-3	min	:	10seconds
3-15	min	:	30seconds
15-60	min	:	1minute
Over 60	min	:	5minutes

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

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

Caution!

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

Ovenware test

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

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


1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.

2. Check the temperature occasionally during that time.

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

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

Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power.




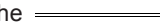



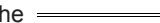

100W	-Defrosting sensitive/delicate foods -Defrosting irregularly-shaped foods -Softening ice cream -Allowing dough to rise
300 W	-Defrosting -Melting chocolate and butter
500 W	-cooking rise , soup
700 W	-Reheating -cooking mushrooms, shell fish -cooking dishes containing eggs and cheese
900 W	-Boiling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

Notes

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

Setting the microwave

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


1. In waiting state, touch the  key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 17 minutes.
3. Touch the  key to activate the microwave power. Then touch  or  or slide the  to set the microwave power to 300W.
4. Touch the  key.

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

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation



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







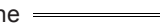



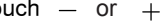





MicroCombi operation

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

You can switch on all microwave power settings.
Exception: 700 and 900 watts



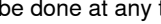
Setting Microwave Combi operation

Example:  +  MW+Pizza function with 500 W and 190 °C for 17 minutes.





1. In waiting state, touch  key, and then touch  repeatedly to set MicroCombi mode. Stop touching when  and  display in the screen. The default microwave power will display and the default temperature will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the temperature to 190 °C.
3. Touch the  key to confirm the temperature. The default cooking time will flash, and touch  or  or slide the  to set the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the  key. The default power will blink. Then touch  or  or slide the  to set the microwave power to 500W.
5. Touch the  key. The oven begins to heat up.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.



Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch  or  or slide the  to set the cooking time.


Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  key and then touch  or  or slide the  to set the microwave power.

Pausing operation

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

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.


Notes

- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.





Opening the oven door during cooking

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


Pausing operation

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

Changing the cooking time



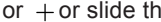
This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time flashes, and then touch  or  or slide the  to set the cooking time.

Changing the microwave power setting


This can be done at any time. Touch the  key and then touch  or  or slide the  to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch  or  or slide the  to set the temperature.

Cancelling operation


This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.



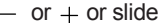



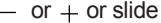

Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

1. In waiting state, touch  key twice to enter the Auto menu function. The first programme number blinks in the screen.

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

Auto Menu

Programme no.	Item	Weight(g)
P 01**	Fresh vegetables	200
		400
		600
P 02**	Potatoes peeled/cooked	240
		480
		720
P 03	Baked potatoes	450
P 04	Chicken pieces(frozen)	1000
P 05*	Cake	400
		500
		600
P 06*	Apple pie	2400
P 07*	Quiche	1000
P 08**	Reheat soup	200
		400
		600
P 09**	Reheat plate	250
		350
		100
P 10**	Reheat sauce/stew	200
		300
		400
P 11	Frozen Pizza	200
		400
		600
P 12*	Frozen oven chips	300
		400
		500
P 13	Lasagna	1600

Notes

- The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with ** only use the microwave function.


Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

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

Cancelling the programme




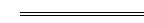





Touch the  key to cancel operation.

Changing the cooking time

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

Defrosting programmes

You can use the 3 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. In waiting state, touch  key once to enter the Defrost function. The first programme number blinks in the screen.
2. Touch  or  or slide the  to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Touch  or  or slide the  to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

Notes

■ Preparing food

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

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

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

■ Ovenware

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

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

■ Resting time

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

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












Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat	0.10 - 1.50
d 02*	poultry	0.10 - 1.50
d 03*	fish	0.10 - 0.80

*During defrosting, place the food on the glass tray.

*If you hear 3 beeps, turn the food over. Then touch start key to continue defrost.

Setting the pre-set cooking

More flexibility and convenience: The appliance can be programmed to preset the cooking end time and duration.

1. In waiting state, touch the  key. The  symbol lights up in the display and the hour figures will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Touch  or  or slide the  to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch  to finish the pre-set time setting.
6. Setting the type of heating and temperature.
7. Touch  to finish the setting.


The pre-set time has elapsed

An audible signal sounds. The oven starts cooking.

Specifications

Before setting the pre-set cooking, the clock must have been set. Kitchen Timer can not be set after the pre-set cooking setting.

Setting the time-setting options

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

Setting the cooking time

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

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

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops heating.

Setting the clock






Refer to *Before using the appliance for the first time*.

Changing the clock

Repeat the steps of *setting the clock*.

Setting the timer

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



1. In waiting state. Touch  key to enter kitchen timer. "00:00min " will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the timer time.
3. Touch  key to start timer.

Childproof lock



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

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

Switching on the childproof lock

In waiting state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds. There will be a long beep and the  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

In locked state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds. There will be a long beep and the  symbol goes out in the display. The childproof lock is deactivated.

Care and cleaning

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

Risk of electric shock.!

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

Risk of burns!

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

Risk of serious damage to health!

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

Notes

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

Cleaning agents

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

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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

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

Technical data

Rated Voltage	230V ~ , 50 Hz
Maximum Power	3000W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Rated Current	15A
Oven Capacity	50L
External Dimensions Without handle	595(W) × 568(D) × 454(H)mm
Net Weight	Approx. 38.8kg

Malfunction table





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

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

Risk of electric shock!

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

Malfunction table

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

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

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

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

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

Energy and environment tips

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

Saving energy

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

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

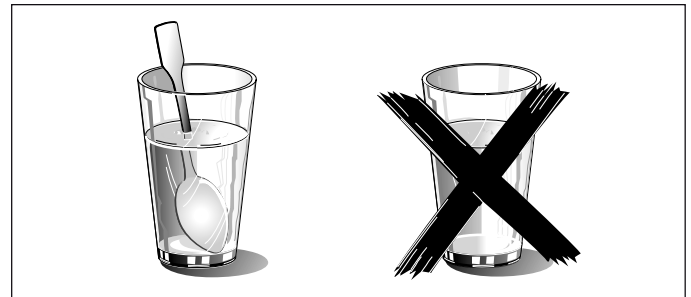


This appliance complies with European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Heating food

Risk of scalding!

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



نصائح للحد من مادة الأكريلاميد عند إعداد الطعام	
الحفاظ على أوقات الطهي إلى الحد الأدنى. اطبخ وجبات الطعام حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً، وليس محروق. تحتوي قطع الطعام الكبيرة والسميكة على مادة أقل من مادة الأكريلاميد.	عامة
٢٠٠ درجة مئوية في أعلى / أسفل التسخين كحد أقصى. ١٨٠ درجة مئوية في الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد أو ١٩٠ درجة مئوية في أعلى / أسفل التسخين أو كحد أقصى. ١٧٠ درجة مئوية في الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد. البيض وصفار البيض يقلل من تشكيل الأكريلاميد. من الممكن مسح صينية الخبز وبشكل متساو بالبيض. قم بطهي ٤٠٠ جرام على الأقل في صينية للخبز حتى لا تجف الرقائق.	خبز البسكويت بالفرن

نصائح الطاقة والبيئة:

هنا يمكنك العثور على نصائح حول كيفية توفير الطاقة عند الخبز و الشواء وكيفية التخلص من أجهزتك بشكل صحيح.

توفير الطاقة

- + قم بتسخين الفرن فقط إذا تم تحديد ذلك في الوصفة أو في جداول تعليمات التشغيل.
- + استخدم علب الخبز المطلية باللون الأسود فإنها تمتص الحرارة بشكل جيد للغاية.
- + من الأفضل خبز العديد من الكعك واحدة تلو الأخر عندما يكون الفرن لا يزال دافئاً. هذا يقلل من وقت خبز الكعكة الثانية. يمكنك أيضاً وضع رغيفين بجانب بعضهما البعض.
- + عند وجود أوقات الطهي الطويلة، يمكنك إيقاف الفرن قبل نهاية مدة الطهي بـ ١٠ دقائق واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.



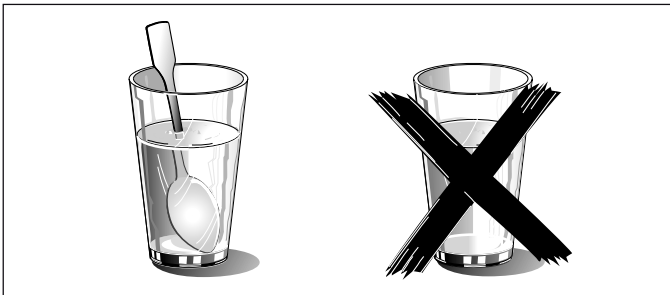
التخلص من الجهاز بشكل صديق للبيئة

تخلص من العبوات بطريقة صديقة للبيئة.

تم وضع علامة على هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي ٩٦/٢٠٠٢ EC بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE). هذا المبدأ التوجيهي هو إطار لصحة العائد وإعادة التدوير على مستوى أوروبا على المعدات الكهربائية والإلكترونية للنفايات.

خطر السمت:

هناك احتمال لتأخر الغليان عند تسخين السوائل. هذا يعني أن السوائل قد تصل إلى درجة حرارة الغليان دون ارتفاع فقاعات البخار المعتادة إلى السطح. كما من الممكن للسوائل الساخنة أن تغلي فجأة. عند تسخين السوائل، ضع دائماً ملعقة في الحاوية. هذا سيمنع الغليان المتأخر.



جدول الأعطال:

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج / معلومات
الجهاز لا يعمل	الفيوز به خطأ	أنظر في مربع الفيوز وتحقق من أن قاطع الدائرة الخاص بالجهاز يعمل بشكل جيد.
	الجهاز غير متصل بالكهرباء	قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء
	انقطاع التيار	تحقق ما إذا كان ضوء المطبخ يعمل أم لا
الجهاز لا يعمل. يظهر هذا الرمز  في لوحة العرض.	قفل حماية الاطفال نشط	قم بإغلاق قفل حماية الاطفال
لا يتم تشغيل الميكروويف	الباب غير مغلق بإحكام	تحقق ما إذا كان بقايا طعام في مجرى الباب
يستغرق تسخين الطعام في الميكروويف وقتًا أطول من السابق	مستوى طاقة الميكروويف المحدد منخفض جدًا	حدد مستوى طاقة أعلى
	تم وضع كمية أكبر من السعة المحددة للجهاز	مضاعفة الكمية يساوي مضاعفة وقت الطهي تقريبًا.
	الطعام أكثر برودة من المعتاد	حرك أو قم بتقليب الطعام أثناء الطهي
لا أستطيع ضبط وضع تشغيل معين أو مستوى طاقة	درجة الحرارة أو مستوى الطاقة أو الإعدادات غير ممكن لوضع التشغيل هذا	اختر الإعدادات المسموح بها.
E-01 تظهر على شاشة العرض	تم تنشيط وظيفة إغلاق السلامة الحرارية	أتصل بخدمة ما بعد البيع
E-04 تظهر على شاشة العرض	تم تنشيط وظيفة إغلاق السلامة الحرارية	أتصل بخدمة ما بعد البيع
E-017 تظهر على شاشة العرض	فشل التسخين السريع	أتصل بخدمة ما بعد البيع

مادة الأكريلاميد في المواد الغذائية:

ما هي الأغذية التي تتأثر بمادة الأكريلاميد؟

تُفرز الأكريلاميد بشكل رئيسي في الحبوب والبطاطس التي يتم تسخينها في درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس والبطاطا والخبز المحمص والخبز والسلع المخبوزة الفاخرة مثل (البسكويت، خبز الزنجبيل)

تجفيف مقصورة الطهي	قطعة قماش مبللة: تأكد من عدم تسرب أي ماء داخل محرك الأقراص الدوار إلى داخل الجهاز.
رفوف الأسلاك	ماء ساخن بصابون: يُنظف باستخدام أداة تنظيف من الفولاذ المقاوم للصدأ أو في غسالة الأطباق.
ألواح الأبواب	منظف الزجاج: تنظيف بقطعة قماش. لا تستخدم مكشطة الزجاج.
الختم	ماء ساخن بالصابون: ينظف بقطعة قماش. لا تستخدم مكشطة معدنية أو زجاجية للتنظيف.

المعلومات التقنية

الفولطات المقدرة	230 V ~ 50 HZ
الطاقة القصوى	3000 واط
إنتاج الطاقة المقدرة (ميكروويف)	900 واط
التصنيف الحالي	A 15
سعة الفرن	50 لتر
الأبعاد الخارجية بدون المقبض	959 (W) × 568 (D) × 454 (H) مم
الوزن الصافي	تقريباً 38,8 كيلو

ملاحظات:

- + تنجم اختلافات طفيفة في لون الجزء الأمامي من الجهاز بسبب استخدام مواد مختلفة، مثل الزجاج والبلاستيك والمعادن.
- + الظلال التي توجد على لوحة باب الجهاز تبدو وكأنها خطوط، ناتجة عن انعكاسات من ضوء الفرن.
- + الروائح الكريهة، يمكن إزالتها بسهولة. على سبيل المثال بعد تحضير السمك، أضف بضع قطرات من عصير الليمون إلى كوب من الماء. ضع ملعقة في الكوب أيضاً، لمنع الغليان المتأخر. سخن الماء لمدة دقيقة إلى دقيقتين بأقصى طاقة للميكروويف.


أدوات التنظيف:

- لضمان عدم إتلاف الأسطح المختلفة باستخدام أدوات تنظيف خاطئة، إنظر إلى المعلومات الموجودة في الجدول وتجنبها.
- + مواد التنظيف الحادة أو الكاشطة
- + كاشطات معدنية أو زجاجية لتنظيف الزجاج و باب الجهاز.
- + كاشطات معدنية أو زجاجية لتنظيف ختم الباب.
- + سلك غسيل الأطباق.
- + مواد التنظيف ذات التركيزات العالية من الكحول.
- اغسل الشيء الذي سوف تنظف به الجهاز جيداً قبل الاستخدام.
- يجب أن تكون جميع الأسطح جافة تماماً قبل استخدام الجهاز مرة أخرى.


المكان	طريقة التنظيف
الواجهة الأمامية للجهاز	ماء صابوني ساخن: ينظف بقطعة قماش جافة ويجفف بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظفات الزجاج أو الكاشطات المعدنية أو الزجاجية للتنظيف.
واجهة الجهاز مع الفولاذ المقاوم للصدأ	ماء صابوني ساخن: ينظف بقطعة قماش جافة وجففه بقطعة قماش ناعمة. قم بإزالة بقايا الشحوم والنشا على الفور. يمكن أن يتشكل التآكل تحت هذه المخلفات. يمكن الحصول على عوامل التنظيف الخاصة من الفولاذ المقاوم للصدأ من خدمة ما بعد البيع أو من المتاجر المتخصصة. لا تستخدم منظفات الزجاج أو الكاشطات المعدنية أو الزجاجية للتنظيف.
مقصورة الطهي	ماء صابوني ساخن أو محلول الخل: قم بتنظيفه بقطعة قماش جافة وجففه بقطعة قماش ناعمة. إذا كان الفرن متسخاً جداً: لا تستخدم بخار الفرن أو غيرها من منظفات الفرن القوية أو المواد الكاشطة. والإسفنج الخشنة ومنظفات المقلاة غير مناسبة أيضاً. هذه العناصر تخدش السطح. السماح للأسطح الداخلية حتى يجف تماماً.

ضبط الموقت:

يمكنك استخدام المؤقت كجهاز توقيت المطبخ. إنه يعمل بشكل مستقل عن الفرن. جهاز ضبط الوقت له إشارة صوتية خاصة به. وبهذه الطريقة، يمكنك معرفة ما إذا كان الموقت أو وقت الطهي قد انتهى أم لا.

١. في حالة الانتظار. المس مفتاح الدخول  إلى توقيت المطبخ. "٠٠:٠٠ دقيقة" سوف تومض.

٢. المس - / + أو حرك _____ لضبط الموقت.



٣. المس المفتاح  لبدء الموقت.

قفل حماية الأطفال



يحتوي الفرن على قفل حماية للأطفال لمنع الأطفال من تشغيله عن طريق الخطأ.

سوف لا يقوم الفرن بأي إعدادات. بل من الممكن ضبط الموقت والساعة أيضاً عند تشغيل قفل الأطفال.

تفعيل قفل حماية الاطفال:

في حالة الانتظار، المس المفتاح  مع الاستمرار ٣ ثوانٍ. سيكون هناك صفير طويل ويظهر الرمز  في الشاشة. وبهذا قد تم تشغيل قفل حماية الأطفال.

إغلاق قفل حماية الاطفال:

في حالة القفل، المس المفتاح  مع الاستمرار في الضغط لمدة ٣ ثوانٍ. سيكون هناك صفير طويل ويظهر الرمز  في الشاشة. وبهذا قد تم إيقاف تشغيل قفل حماية الأطفال.

العناية والتنظيف:

بالعناية الفائقة والتنظيف سيحتفظ فرن الميكروويف بمظهره وسيظل في حالة جيدة. سنشرح هنا كيف يجب أن تهتم به وتنظف جهازك بشكل صحيح.

+ خطر حدوث صدمة كهربائية

دخول الرطوبة قد يسبب صدمة كهربائية. لا تستخدم أي منظفات الضغط العالي أو منظفات البخار.

+ خطر الحرائق



لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز فور إيقافه. دع الجهاز يبرد أولاً.

+ خطر حدوث أضرار جسيمة على الصحة

قد تتسرب طاقة الميكروويف في حالة تلف باب حجرة الجهاز. لا تستخدم أبداً الجهاز في حالة تلف بابيه. اتصل بخدمة ما بعد البيع.

إعدادات الطهي المحدد مسبقاً:


لمزيد من المرونة والراحة: يمكن برمجة الجهاز لضبط وقت انتهاء الطهي ومدته مسبقاً.

١. في حالة الانتظار، المس المفتاح  . سيضيء الرمز  في الشاشة وستومض أرقام الساعة.

٢. المس - / + أو حرك _____ لضبط الساعة. يجب أن يكون وقت الإدخال في من ساعة إلى ٢٤ ساعة.

٣. المس  للتأكيد، سوف تومض أرقام الدقيقة.

٤. المس - / + أو حرك _____ لضبط الدقائق. يجب أن يكون وقت الإدخال في من دقيقة إلى ٥٩ دقيقة.

٥. المس  لإنهاء إعداد الوقت المحدد مسبقاً.

٦. تحديد نوع التسخين ودرجة الحرارة.

٧. المس  لإنهاء الإعداد.


إنهاء الوقت المحدد مسبقاً:

يصدر الجهاز إشارة صوتية. ويبدأ الفرن في الطهي.

المواصفات:

قبل ضبط الطهي المحدد مسبقاً، يجب ضبط الساعة. لا يمكن ضبط مؤقت الطبخ بعد إعداد الطهي المحدد مسبقاً.

ضبط خيارات ضبط الوقت:

يحتوي الفرن على خيارات مختلفة لإعداد الوقت. يمكنك استخدام المفتاح  لاستدعاء القائمة والتبديل بين الوظائف الفردية. يمكن تغيير خيار إعداد الوقت الذي تم تعيينه بالفعل مباشرة بواسطة مقبض البارامتر.

تحديد وقت الطهي:

يمكن ضبط وقت الطهي لوجبتك على الفرن. عندما ينقضي وقت الطهي، يغلق الفرن تلقائياً. هذا يعني أنك لا تحتاج إلى قاطع أعمال أخرى لإغلاق الفرن. لا يمكن تجاوز وقت الطهي عن طريق الخطأ. يبدأ الفرن. يحسب وقت الطهي على الشاشة.

إنهاء وقت الطهي

سيصدر الفرن إشارة صوتية. بعد ذلك سيتوقف الفرن عن التسخين.

ضبط الساعة

راجع ضبط الساعة قبل استخدام الجهاز لأول مرة.

تغيير الساعة

كرر خطوات ضبط الساعة.

الأواني:

+ ضع الطعام في طبق خاص بالميكرويف، على سبيل المثال الصيني أو الزجاج، ولا تقوم بتغطيتها.

+ عند إزالة الثلج من على الدجاج (D ٠١)، ستصدر إشارة مسموعة في مناسبتين للإشارة إلى وجوب تقليب الطعام.

وقت الراحة:

يجب ترك الطعام المجمد لمدة من ١٠ إلى ٣٠ دقيقة إضافية حتى يصل إلى درجة حرارة معتدلة. تتطلب قطع اللحم الكبيرة وقتًا أطول من القطع الأصغر. يجب فصل قطع اللحم المسطحة والأشياء المصنوعة من اللحم المفروم عن بعضها البعض قبل دخولها الميكرويف. بعد هذا الوقت، يمكنك الاستمرار في إعداد الطعام، على الرغم من أن قطع اللحم الكثيفة قد لا تزال مجمدة في المنتصف.

الوزن (بالكيلو)	إذابة الثلج	رقم البرنامج
من ٠,١٠ إلى ١,٥٠	اللحم	D01*
من ٠,١٠ إلى ١,٥٠	الدواجن	D02*
من ٠,١٠ إلى ١,٨٠	السماك	D03*

+ أثناء إذابة الثلج ضع الطعام على الصينية الزجاج.

+ إذا سمعت ٣ صافرات، قم بتقليب الطعام. ثم المس مفتاح البدء لمتابعة عملية إذابة الثلج.

ملحوظة:

+ يتم التسخين المسبق للبرامج التي تحتوي على هذه العلامة *. خلال التسخين المسبق، يتوقف وقت الطهي مؤقتاً، ويكون رمز التسخين قيد التشغيل. بعد التسخين المسبق، سوف تسمع صافرة وسيومض رمز التسخين المسبق.

+ تستخدم البرامج التي تحتوي على هذه العلامة ** وظيفة الميكروويف فقط.

إنهاء البرنامج:

سوف تسمع أصوات إشارة. وسيتوقف الفرن عن التسخين.

تغيير البرنامج:

بمجرد بدء البرنامج، لا يمكنك تغيير رقم البرنامج ووزن الأشياء التي ستقوم بطهيها.

إلغاء البرنامج:

المس المفتاح (1) لإلغاء أي عملية.

تغيير مدة الطهي:


إذا كنت تستخدم البرامج الأوتوماتيكية، فلا يمكنك تغيير وقت الطهي.

برامج إزالة الثلج:


يمكنك استخدام ثلاثة برامج لإذابة الثلج من على اللحوم والدواجن والخبز.

١. في حالة الانتظار، المس المفتاح A بمجرد دخولك على برامج إذابة الثلج. يظهر رقم البرنامج الأول في الشاشة.

٢. قم بلمس - / + أو حرك — لإختيار رقم البرنامج.

٣. المس المفتاح 

٤. قم بلمس - / + أو حرك — لتحديد وزن الطعام، ومدة الطهي.

٥. المس المفتاح  لبدء البرنامج. تستطيع أن ترى وقت الطهي والعدد التنازلي.

ملاحظات:

تحضير الطعام:


+ استخدم الطعام الذي تم تجميده عند درجة حرارة - ١٨ درجة مئوية وتخزينه بكميات مقطعة تكون رقيقة قدر الإمكان. خذ الطعام لإزالة الجليد من على العبوة و قم بوزنها. فأنت تحتاج إلى معرفة الوزن لضبط البرنامج.

+ سيتم إفراز زوائل عند إزالة الثلج من اللحوم أو الدواجن. أفرغ هذه السوائل ولا تستخدمها تحت أي ظرف من الظروف لأغراض أخرى ولا تتركها تتلامس مع الأطعمة الأخرى.

البرامج الأوتوماتيكية:

تمكنك البرامج الأوتوماتيكية من إعداد الطعام بسهولة شديدة. اختر البرنامج وأدخل وزن طعامك. البرنامج التلقائي يجعل الإعداد الأمثل. يمكنك الاختيار من بين ١٣ برنامج.


ضبط البرنامج:


١. في حالة الانتظار، المس المفتاح A مرتين للدخول إلى وظيفة القائمة التلقائية. يظهر رقم البرنامج الأول في الشاشة.
٢. قم بلمس - / + أو حرك — لإختيار رقم البرنامج.
٣. لمس المفتاح  .
٤. قم بلمس - / + أو حرك — لتحديد وزن الطعام، ومدة الطهي.
٥. لمس المفتاح >> لبدء البرنامج. تستطيع أن ترى وقت الطهي والعد التنازلي.


القائمة الأنوماتيكية:

الوقت	ما سيتم طهيه	رقم البرنامج
200		
400	خضروات طازجة	P 01**
600		
240		
480	بطاطس مطبوخة	P 02**
720		
450		
1000	بطاطس مشوية	P 03
450	قطع فراخ (مجمدة)	P 04
400		
500	كهكة	P 05*
600		
2400	فطيرة الضاح	P 06*
1000	بسكويت	P 07*
200		
400	إعادة تسخين الحساء	P 08**
600		
250		
350	إعادة تسخين أطباق	P 09**
100		
200	إعادة تسخين صوص	P 10**
300		
200		
400	بيتزا مجمدة	P 11
600		
300		
400	رقائق القرن المجمدة	P 12*
500		
1600	لازانيا	P 13

٢. المس "+" أو "-" أو حرك — لضبط درجة الحرارة على ٩٠ درجة مئوية.

٣. ألمس المفتاح  لتأكيد درجة الحرارة. الوقت الافتراضي للطهي سوف يظهر أمامك على الشاشة، بعد ذلك قم بلمس "+" أو "-" أو حرك — لتحديد وقت الطهي لـ ١٧ دقيقة.


٤. ألمس المفتاح  ستظهر لك الطاقة الافتراضية. بعد ذلك قم بلمس "+" أو "-" أو حرك — لتحديد طاقة الميكروويف لـ ٥٠٠ واط

٥. قم بلمس المفتاح  ليبدأ الفرن في التسخين. ويبدأ تشغيل الجهاز. وقت الطهي يبدأ العد التنازلي.


إنهاء وقت الطهي:

يصدر الجهاز أصوات إشارة بأنه انتهى وقت الطهي.


فتح الفرن أثناء الطهي:

يتم تعليق العملية. بعد غلق الباب مرة أخرى قم بالضغط على الزر  لإستكمال العملية


الإيقاف المؤقت للعملية:

قم بالضغط على الزر  لإيقاف العملية بشكل مؤقت. و اضغط على نفس الزر لإستمرار العملية.

تغيير وقت الطهي:

مكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح  بشكل متكرر حتى تومض وقت الطهي على الشاشة، ثم المس - أو + أو حرك — لضبط وقت الطهي.


تغيير إعدادات طاقة الميكروويف:

يمكن عمل هذا في أي وقت. ألمس المفتاح  و بعد ذلك قم بلمس - / + أو حرك — لضبط طاقة الميكروويف.


تغيير درجة الحرارة:

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس - أو + أو حرك — لضبط درجة الحرارة.

إلغاء أي عملية:

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح  للدخول في حالة الانتظار.

إعدادات طاقة الميكروويف:

استخدم المفتاح  لضبط طاقة الميكروويف المطلوبة.

<ul style="list-style-type: none"> - تسخين الأطعمة الدقيقة / الحساسة - إزالة الجليد من على الأطعمة الغير منتظمة الشكل - تحسين الآيس كريم - السماح للعجين في الارتفاع 	w ١٠٠
<ul style="list-style-type: none"> - إذابة الثلج - تسييح الشوكولاتة و الزبد 	w ٣٠٠
<ul style="list-style-type: none"> - طهي الأرز و الحساء 	w ٥٠٠
<ul style="list-style-type: none"> - إعادة التسخين - طهي المشروم، المحار - طهي الأطباق التي تحتوي على البيض والجبن 	w ٧٠٠
<ul style="list-style-type: none"> - غلي الماء، إعادة التسخين - طهي الدجاج والسّمك والخضروات 	w ٩٠٠

ملاحظات:



عند لمس أي مفتاح، تضيء الطاقة المحددة. يمكن ضبط طاقة الميكروويف على ٩٠٠ واط لمدة أقصاها ٣٠ دقيقة. مع جميع إعدادات الطاقة الأخرى، يكون الحد الأقصى لوقت الطهي ساعة و ٣٠ دقيقة.




عملية الـ MicroCombi:

يتضمن ذلك التشغيل المتزامن للشواوية والميكروويف. باستخدام الميكروويف يجعل الأطباق جاهزة بسرعة أكبر.

يمكنك تشغيل جميع إعدادات طاقة الميكروويف. باستثناء: ٧٠٠ و ٩٠٠ واط

ضبط عملية الـ MicroCombi:

مثال: تعمل خاصية البييتزا MW+  +  مع ٥٠٠ واط ودرجة حرارة ١٩٠ درجة مئوية لمدة ١٧ دقيقة.

١. في حالة الانتظار، اضغط على مفتاح اللمس ، ثم المس F بشكل متكرر لضبط وضع microcombi. توقف عن اللمس عند وجود  و  على الشاشة. سوف تُعرض طاقة الميكروويف الافتراضية درجة الحرارة الافتراضية.

الميكروويف:

يتم تحويل الميكروويف إلى حرارة في المواد الغذائية. يمكن استخدام الميكروويف منفرداً، أو بالاشتراك مع نوع مختلف من عناصر التسخين. سوف تجد معلومات حول الأفران وكيفية ضبط الميكروويف.

ملاحظة: ضبط الوقت من مفتاح الترميز كما يلي:

٠ - ١ دقيقة : ٥ ثوانٍ

١ - ٣ دقائق : ١٠ ثوانٍ

٣ - ١٥ دقيقة : ٣٠ ثانية

١٥ - ٦٠ دقيقة : دقيقة

أكثر من ٦٠ دقيقة : ٥ دقائق

ملاحظات بخصوص الأفران:

الأواني المناسبة:

الأطباق المناسبة هي المقاومة للحرارة المصنوعة من الزجاج أو السيراميك الزجاجي أو البورسلين أو السيراميك أو البلاستيك المقاوم للحرارة. هذه المواد تسمح للميكروويف بالمرور.

يمكنك أيضاً استخدام أطباق التقديم. هذا يوفر عليك الاضطراب إلى نقل الطعام من طبق إلى آخر. من الممكن استخدام الأواني المصنوعة من الذهب أو الفضة المزخرفة فقط إذا كانت الشركة المصنعة تضمن أنها مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.

الأواني الغير المناسبة:

الأواني المعدنية غير مناسبة. لا يسمح المعدن بمرور الميكروويف. سيبقى الطعام في الأواني المعدنية المغطاة بارداً.

تحذير: إذا حدث شرارة : المعدن - على سبيل المثال ملعقة في كوب - يجب أن تبقى على بعد ٢ سم على الأقل من جدران الفرن. يمكن أن تدمر الشرارة الزجاج الموجود داخل الباب.

اختبار الأواني:

لا تقم بتشغيل الميكروويف إلا إذا كان هناك طعام بالداخل. اختبار الأواني التالية هو الاستثناء الوحيد لهذه القاعدة. قم بإجراء الاختبار التالي إذا كنت غير متأكد ما إذا كانت الأواني مناسبة للاستخدام في الميكروويف:









١. سخن الأفران الفارغة بأقصى طاقة لمدة نصف إلى دقيقة واحدة.

٢. التحقق من درجة الحرارة من وقت إلى آخر.

يجب أن يظل الفرن بارداً أو دافئاً. الأواني غير مناسبة إذا أصبحت ساخنة أو غير مناسبة يتم توليد شرارات.


التسخين السريع:

مع التسخين السريع، يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة بسرعة كبيرة.
التسخين السريع متاح لأنواع التدفئة التالية:

الشواية المزدوجة + مروحة		تقليدي	
الشواية المزدوجة		الحمل الحراري	
البيتزا		التقليدي + مروحة	
عنصر تسخين منخفض		الشواية	

لضمان نتيجة طهي الفرن، ضع طعامك في فرن الطهي فقط عند اكتمال مرحلة التسخين.

١. تحديد نوع التسخين ودرجة الحرارة.


٢. المس المفتاح .

عندما يضيء هذا الرمز في شاشة العرض. يبدأ الفرن في التسخين.

إكتمال عملية التسخين:

تصدر أصوات إشارة. يومض الرمز  في الشاشة. ضع الطبق في الفرن.

إلغاء التسخين السريع:

أثناء ضبط وظيفة التسخين السريع، المس المفتاح  الذي بدوره يلغي الوظيفة.





أثناء التسخين السريع، المس  التي يمكنها إلغاء الوظيفة.

ملاحظة: فقط عند سماع جرس الإنذار والتسخين المسبق، يمكنك فتح الباب ووضع الطعام في الداخل.


ضبط الفرن:

هناك طرق مختلفة يمكنك من خلالها ضبط الفرن. سنشرح هنا كيف يمكنك اختيار النوع المطلوب من التدفئة ودرجة الحرارة و إعدادات الشواية. يمكنك أيضًا تحديد وقت الطهي في الفرن. يرجى الرجوع إلى القسم الخاص بضبط خيارات إعداد الوقت.


تحديد نوع التدفئة ودرجة الحرارة:

- مثال:  سوف نقوم بالشوي عند ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.
١. في حالة الانتظار ، المس المفتاح F مرة واحدة. سوف تضيء درجة الحرارة الافتراضية في الشاشة.
 ٢. المس المفتاح F بشكل متكرر حتى يظهر الشكل  سيتم عرض درجة الحرارة الافتراضية للشواء.
 ٣. المس "+" أو "-" أو حرك _____ لضبط درجة الحرارة على ٢٠٠ درجة مئوية.
 ٤. المس  للدخول إلى وضع إعداد وقت الطهي. "٠٠:٠٠" سوف تومض.
 ٥. المس "+" أو "-" أو حرك _____ لضبط وقت الطهي (٢٥ دقيقة)
 ٦. ألمس المفتاح . سوف يبدأ الفرن في التسخين


فتح باب الفرن أثناء التشغيل:

يتم تعليق العملية إذا قمت بفتح باب الفرن أثناء التشغيل. بعد إغلاق الباب، المس المفتاح  لتستمر العملية.

عملية الإيقاف المؤقت:

المس المفتاح  لإيقاف العملية. ثم المس نفس المفتاح لمواصلة العملية.


تغيير وقت الطهي:

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح  بشكل متكرر حتى تومض وقت الطهي على الشاشة، ثم المس - أو + أو حرك _____ لضبط وقت الطهي.

تغيير درجة الحرارة:

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس - أو + أو حرك _____ لضبط درجة الحرارة.




إلغاء أي عملية:

يمكن القيام بذلك في أي وقت. المس المفتاح  للدخول في حالة الانتظار.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى:

ستجد هنا كل ما تحتاجه قبل استخدام الفرن لإعداد الطعام لأول مرة. اقرأ أولاً القسم الخاص بمعلومات السلامة.




ضبط الساعة

١. في حالة الانتظار، المس المفتاح  للدخول على وضع إعداد الساعة. سيتم عرض "٠٠:٠٠" وستومض أرقام الساعة.
٢. المس "+" أو "-" أو حرك _____ لضبط الساعة. يجب أن يكون وقت الإدخال في حدود ٠ - ٢٣.
٣. المس الزر  للتأكيد، سوف تومض أرقام الدقيقة.
٤. المس "+" أو "-" أو حرك _____ لضبط الدقائق. يجب أن يكون وقت الإدخال في حدود ٠ - ٥٩.
٥. المس الزر  لإنهاء إعداد الساعة ، ":" سوف تومض. تم ضبط الوقت. وسوف يدخل الجهاز في حالة الانتظار.

تنظيف الملحقات:

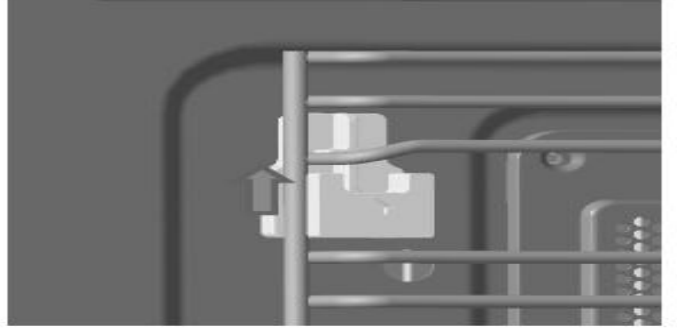
قبل استخدام الملحقات لأول مرة، قم بتنظيفها جيداً بالماء الساخن والصابون و قم بتنشيفها بقطعة قماش ناعمة.

تسخين الفرن:

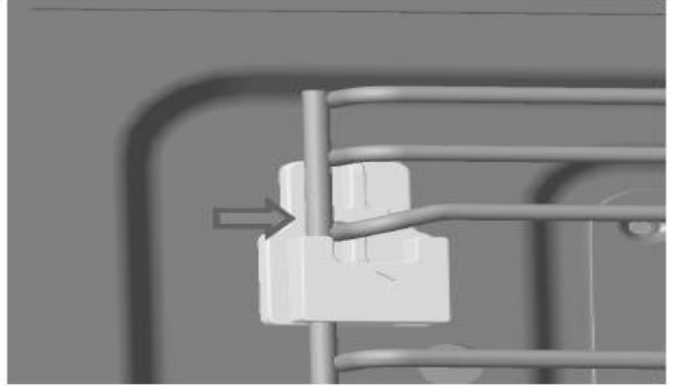
- لإزالة رائحة الجهاز الجديدة، قم بتسخين الفرن عندما يكون فارغاً ومغلقاً. ساعة واحدة مع الحمل الحراري عند ٢٥٠ درجة مئوية تعتبر مثالية. تأكد من عدم ترك أي شيء في الفرن.
١. في حالة الانتظار ، المس المفتاح F مرة واحدة. وسوف تضيء درجة الحرارة الافتراضية في الشاشة
 ٢. المس المفتاح F بشكل متكرر حتى تظهر هذه العلامة  . سيتم عرض درجة الحرارة الافتراضية للحمل الحراري.
 ٣. المس "+" أو "-" أو حرك _____ لضبط درجة الحرارة على ٢٥٠ درجة مئوية.
 ٤. المس  للدخول إلى وضع إعداد وقت الطهي. "٠٠:٠٠" سوف تومض.
 ٥. المس "+" أو "-" أو حرك _____ لضبط وقت الطهي (بحد أقصى ٦٠ دقيقة)
 ٦. ألمس المفتاح  . سوف يبدأ الفرن في التسخين

٣. تركيب العواميد الحديدية يميناً و يساراً.

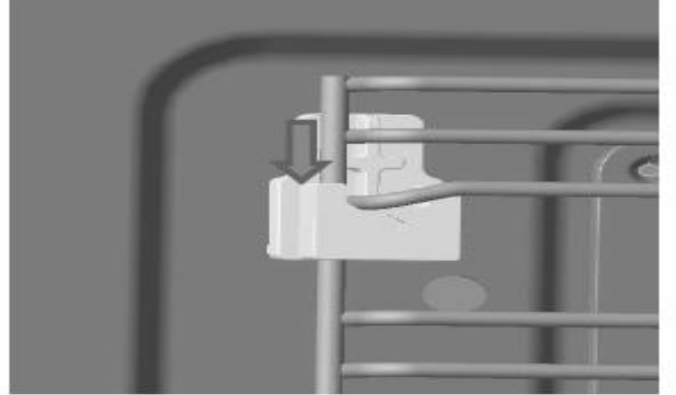
١. خذ القوس الحديدي لأعلى على الجانب الأيسر للخطاف.



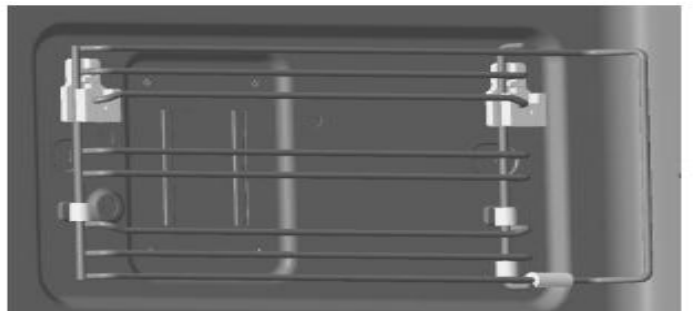
٢. انقل حامل القوس إلى اليمين كما هو موضح في الشكل التالي.



٣. حرك القوس لأسفل في الجزء السفلي من ربط الخطاف.

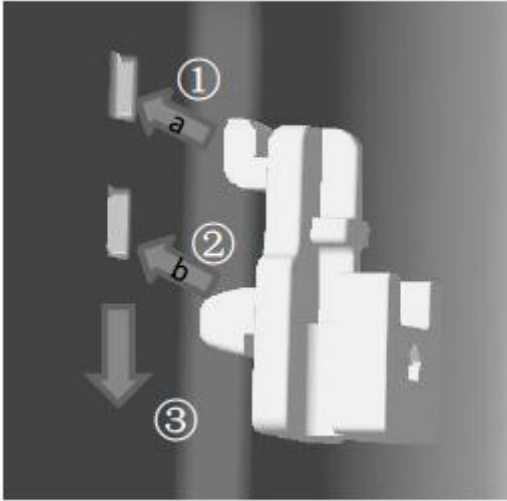


٤. إنتهينا



تركيب الخطافات والأقواس الحديدية:

١. تركيب الأربعة خطافات.

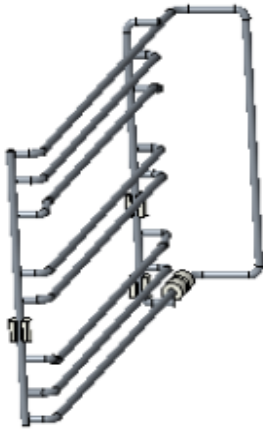


١. أولاً، تثبيت الخطاف في الحفرة A

٢. ثم ، ادفع الخطاف إلى الفتحة B

٣. أخيراً ، ادفع الخطاف لأسفل إلى المكان الصحيح.

٢. العواميد الحديدية يميناً و يساراً.



العواميد الحديدية في اليسار



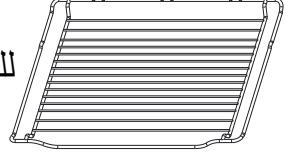
العواميد الحديدية في اليمين

الملحقات:

ملحوظة:

نوع وكمية الملحقات يخضع للطلب الفعلي.

رف الشواية

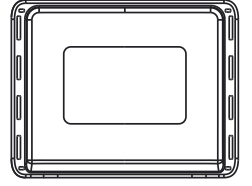


للشواء ، على سبيل المثال شرائح اللحم والنقانق والخبز المحمص.

صينية الخبز

لأسباب تتعلق بأمنية، يجب وضع صينية الخبز على الجانب بدلاً من وضعها مباشرة على اللوحة السفلية للتجفيف.

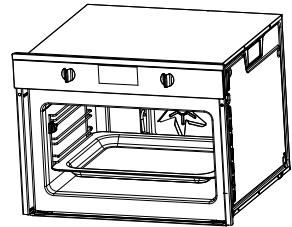
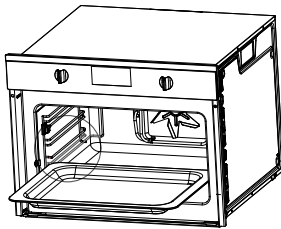
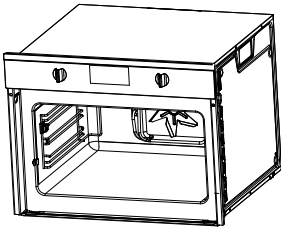
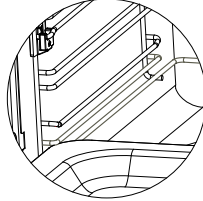
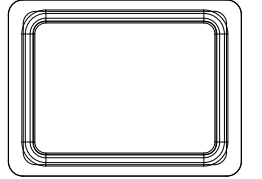
الصينية المطلية - صنية الخبز



لصنع الكعكة الملفوفة، تحمير الدجاج بها.
عند الطهي باستخدام وظيفة الميكروويف، يُحظر استخدام هذه الصينية.














الصينية الزجاجية - صينية الخبز:

- + عند الطهي باستخدام وظيفة الميكروويف ، يرجى استخدام الصينية الزجاجية.
- + تستخدم عند وجود السوائل، مثل الماء والشحوم عند طهي الطعام.
- + من أجل ضمان أفضل تأثير للطبخ، يجب وضع الصينية الزجاجية في الجزء السفلي من الميكروويف، كما هو موضح في الأشكال أدناه، يجب دفع الصينية الزجاجية على طول أقل القضبان الإرشادية في الجانب.



تعديل البارامتر:

استخدم مفاتيح الضبط لضبط البارامتر.

البارامتر	الوظيفة
القائمة الأوتوماتيكية	حدد 13 برنامجًا تلقائيًا من P 01 إلى P 13
درجة الحرارة	حدد درجة الحرارة المناسبة للطهي
	50-250 :  100-235 : 
	50-235 :  50-250 : 
	50-250 :  +  50-235 : 
	50-250 :  +  100-235 : 
	50-250 :  +  100-250 : 
	100-235 : 
الوزن	حدد وزن الطعام
الوقت	حدد وقت الطهي
الميكروويف	حدد طاقة الميكروويف 500W 700W 900W 100W 300W

مروحة التبريد:

يحتوي الجهاز على مروحة تبريد. يتم تشغيل مروحة التبريد أثناء التشغيل. الهواء الساخن يتسرب من فوق الباب. تستمر مروحة التبريد في التشغيل لفترة زمنية معينة بعد التشغيل.

ملحوظة

يظل الجهاز باردًا أثناء تشغيل الميكروويف. ستظل مروحة التبريد قيد التشغيل. قد تعمل المروحة حتى عند انتهاء تشغيل الميكروويف.

قد يظهر تكثيف البخار على نافذة الباب والجدران الداخلية والأرضية. هذا أمر طبيعي ولا يؤثر سلبًا على تشغيل

وظيفة وعرض الشاشة:

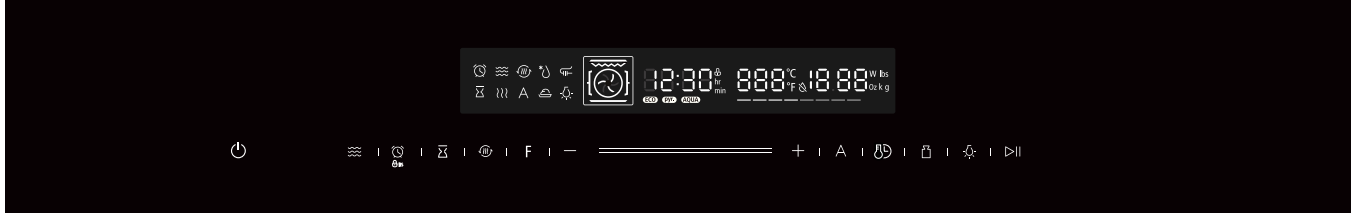
استخدم مفاتيح الوظائف لضبط نوع الطهي.

الوظيفة	الإستخدام
التقليدي	تعمل العناصر العلوية والسفلية معاً لتوفير الطهي التقليدي. يجب تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة: هذه الوظيفة مثالية لأطباق الطهي البطيئة مثل الأوعية المقاومة للحرارة والطهي.
الحل الحراري	للخبز على عدة مستويات (مثل صواني الخبز بسكويت بشرائح الشوكولاتة).
التقليدي + المروحة	توفير مريح ووقت ، يمكن طهي ما يصل إلى 4 أطباق في وقت واحد على أرفف مختلفة دون خلط أو الرائحة..
الشوي	يمكن الحصول على أفضل النتائج من استخدام الرف العلوي للعناصر الصغيرة والأرفف السفلية للعناصر الكبيرة.
الشوي المزدوج + مروحة	لتحمير أطباق الخضروات و تحميصها.
الشوي المزدوج	تعمل العناصر الداخلية والعنصر العلوي الخارجي في وقت واحد على التسخين سريع والشوي ، وبالتالي يحمر السطح العلوي للطعام بشكل فعال.
الوظيفة	الإستخدام
البيتزا	يتم طهي البيتزا بشكل جيد مع تسخين إضافي من قاع وجانب الفرن ، مما يجعل البيتزا المقرمشة.
عنصر تسخين منخفض	هذا البرنامج مثالي لأطباق الطبخ البطيئة مثل الأوعية المقاومة للحرارة والطهي.
الميكروويف	إذابة الثلج ، تسخين والطبخ.
الحل الحراري + ميجا واط	لتقليل وقت الطهي الكبير .
الشوي المزدوج + ميجا واط + مروحة	هذه الوظيفة مناسبة حيث التحمير السريع. سوف طهي المكونات وصولاً إلى أسفل الإناء.
البيتزا + ميجا واط	هذه الوظيفة مناسبة حيث يتطلب الأمر سرعة . سوف يتم طهي المكونات وصولاً إلى أسفل الإناء.
إزالة الثلج	ثلاثة برامج لإزالة الثلج
برامج أوتوماتيكية A	13 برنامج طهي يتم تعيين نوع التسخين ووقت الطهي على حسب الوزن.

جهازك الجديد:

استخدم هذا القسم للتعرف على جهازك الجديد. وفيه يتم إيضاح لوحة التحكم وعناصر التشغيل الفردية. سوف تجد معلومات عن الميكروويف والملحقات.

لوحة التحكم:



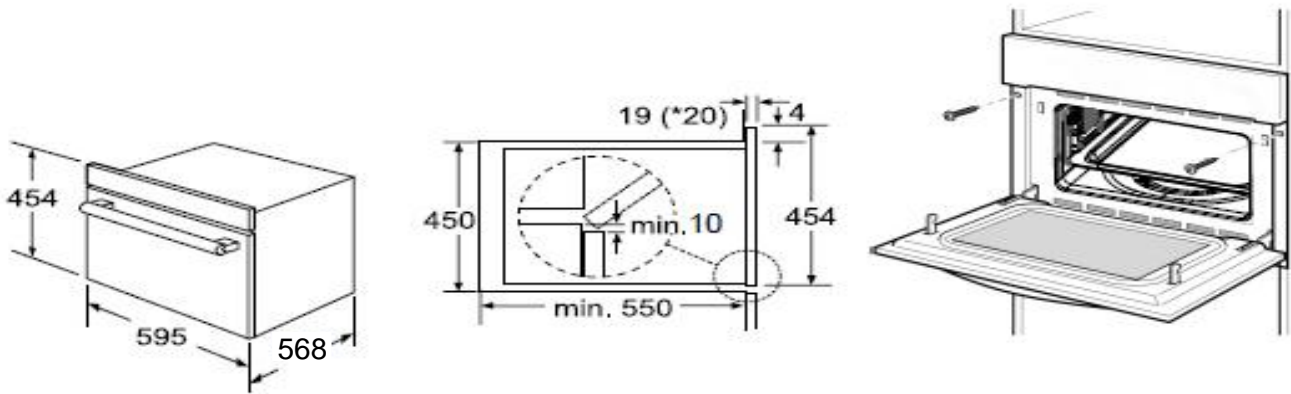
مفاتيح اللمس والعرض:

تستخدم مفاتيح اللمس لضبط الوظائف الإضافية المختلفة. يمكنك قراءة القيم التي قمت بتعيينها على الشاشة.

الرمز	الوظيفة
⏻	إلغاء
☰	ميكروويف
🕒	الموقت / قفل الاطفال
⌂	الضبط المسبق
🔥	التسخين
F	FUNCTION
- +	تعديل البارامتر
=====	شريط التحكم
A	القائمة الأتوماتيكية
🌡	الساعة / درجة الحرارة
⚖	الوزن
💡	المصباح الكهربائي
▶	بدء / إيقاف مؤقت

التركيب:

- لا تمسك الجهاز أو تحمله من مقبض الباب. لا يمكن لمقبض الباب حمل وزن الجهاز.
١. ادفع المايكروويف بعناية في الصندوق، مع التأكد من وجوده في المنتصف.
٢. افتح الباب وقم بربط المايكروويف مع المسامير التي يتم توفيرها مع الجهاز.



- أدخل الجهاز بالكامل وقم بوضعه في المنتصف.
- لا تقم بتوصيل كابل التوصيل.
- قم ب تثبيت الجهاز في مكانه.
- يجب عدم سد الفراغ بين السطح والجهاز بواسطة أدوات إضافية.

معلومات هامة:

التوصيلات الكهربائية:

تم تزويد الجهاز بمقبس ويجب توصيله فقط بمقبس أرضي مثبت بشكل صحيح. لا يجوز إلا للموظف المؤهل الذي يأخذ اللوائح المناسبة في الاعتبار تثبيت المقبس أو استبدال كبل التوصيل. إذا لم يعد الوصول إلى القابس قابلاً للتثبيت بعد التثبيت، فيجب أن يكون مفتاح العزل متعدد الأقطاب موجوداً على جانب التثبيت مع وجود فجوة تلامس لا تقل عن 3 مم. يجب ضمان حماية التوصيل من خلال التثبيت.

حماية الفيوزات: انظر تعليمات الاستخدام البيانات التقنية.

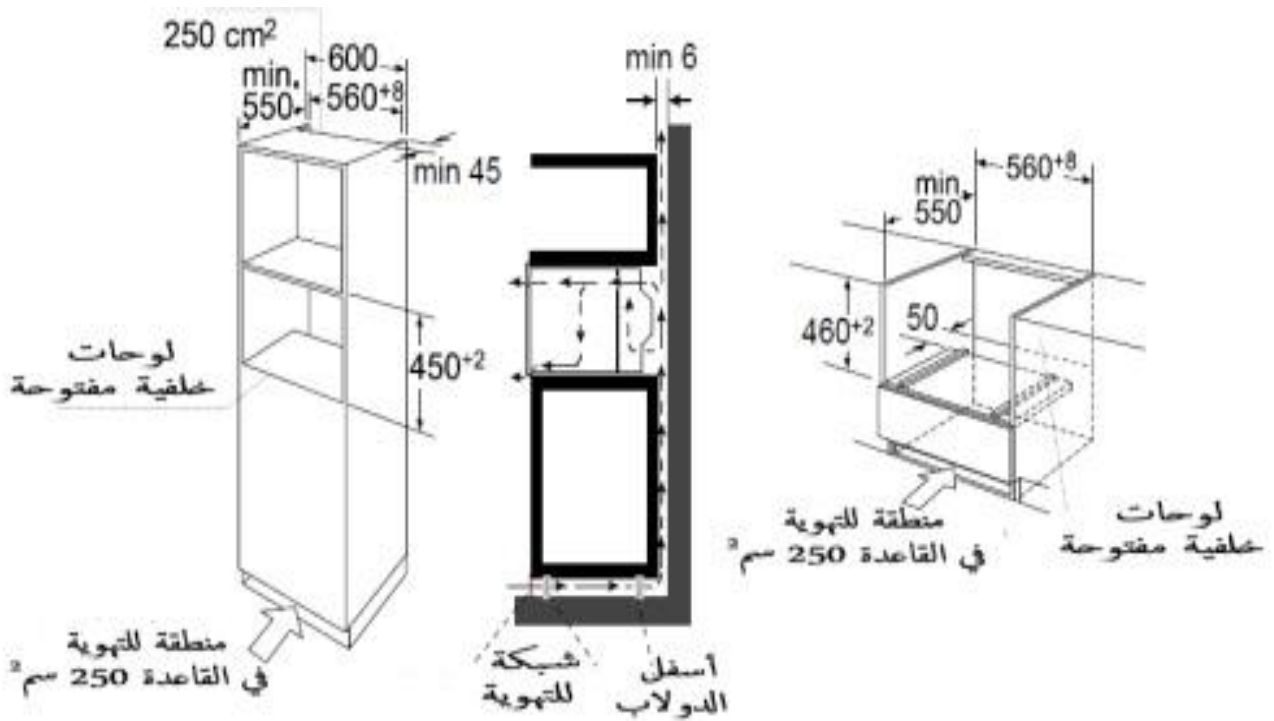
التركيب:

الوحدات جاهزة:

- يجب عدم تغطية فتحات التهوية.
- لا يمكن ضمان التشغيل الآمن لهذا الجهاز إلا إذا تم تثبيته وفقًا لإرشادات التثبيت هذه.
- الشخص الذي سيقوم بتركيب الجهاز مسؤول عن أي ضرر ناتج عن التثبيت غير الصحيح.
- يجب أن تكون الوحدات التي تم تركيب الجهاز فيها مقاومة للحرارة حتى ٩٠ درجة مئوية.

- تم تصميم هذا الجهاز فقط ليتم تثبيته بالكامل في المطبخ.
- هذا الجهاز غير مصمم ليتم استخدامه كجهاز كمبيوتر لوحي أو داخل خزانة.
- يجب ألا تحتوي الخزانة المجهزة على جدار خلف الجهاز.
- يجب عمل فتحة في الحائط لا تقل عن ٤٥ سم بين الجدار واللوح الأساسية أو الخلفية للوحدة.
- يجب أن يكون للخزانة المجهزة فتحة تهوية بطول ٢٥٠ سم² على المقدمة.
- لتحقيق ذلك، قم بقص اللوحة الأساسية أو عمل شبكة التهوية.

أبعاد التثبيت:



ملاحظة: يجب أن يكون هناك فراغ فوق الفرن.

أسباب حدوث الأضرار إحذر!

- حدوث شرارة: وجود المعادن - على سبيل المثال ملعقة في كوب - يجب أن تبقى على بعد ٢ سم على الأقل من جدران الفرن وداخل الباب. الشرارة يمكن أن تلحق أضراراً لا يمكن إصلاحه بالزجاج داخل الباب.

- وجود الماء في فرن الطهي الساخن: لا تصب الماء في فرن الطهي الساخن. هذا سوف يسبب البخار. تغير درجة الحرارة يمكن أن يسبب الضرر.

- الطعام الرطب: لا تقم بتخزين الطعام الرطب في الجهاز المغلق لفترات طويلة. لا تستخدم الجهاز لتخزين الطعام. هذا يمكن أن يؤدي إلى تآكل الجهاز.

- تبريد الجهاز مع فتح بابه: اترك الجهاز ليبرد مع إغلاق الباب. لا تترك أي شيء في الجهاز. حتى لو كان الباب مائلاً قليلاً، فقد تتضرر جبهات الوحدات المجاورة بمرور الوقت.

- مانع التسرب: إذا كان مانع التسرب متسخاً جداً، فلن يغلق باب الجهاز بشكل صحيح أثناء التشغيل. قد تتضرر جبهات الوحدات المجاورة. دائماً يجب الحفاظ على مانع التسرب نظيف.

- تشغيل الميكروويف دون وجود طعام به: قد يؤدي تشغيل الجهاز بدون وجود طعام فيه إلى زيادة التحميل. لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز إلا إذا كان هناك طعام في الجهاز. استثناء من هذه القاعدة هو اختبار الأواني الفخارية (انظر قسم "الميكروويف، والأواني الفخارية المناسبة")

- وضع الأشياء على باب الجهاز: لا تقف أو تضع أي شيء على باب الجهاز المفتوح. لا تضع الأواني أو الملحقات على باب الجهاز.

- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز عن طريق مقبض الباب. لا يمكن أن يتحمل مقبض الباب وزن الجهاز ويمكن أن ينكسر.

- الميكروويف والفشار: قم بتعيين طاقة الميكروويف العالية جداً باستخدام إعداد طاقة لا يزيد عن ٦٠٠ واط. ضع دائماً حقيبة الفشار على طبق زجاجي. قد يتم قفز القرص إذا كان الحمل عليه ثقيل.

- يجب عدم السماح للسوائل المغلية بالمرور عبر القرص الدوار إلى داخل الجهاز. ومراقبة عملية الطهي. اختر وقتاً قصيراً للطبخ، وزد من وقت الطهي حسب الطلب.

- يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي رواسب غذائية لأنه قد ينفجر، حتى بعد انتهاء التسخين في الميكروويف.

- قد يؤدي الفشل في الحفاظ على الفرن في حالة نظيفة إلى تدهور السطح مما قد يؤثر سلباً على عمر الجهاز وربما يؤدي إلى وضع خطير.

١٧. يجب تشغيل فرن الميكروويف مع فتح باب المزخرف. (للأفران ذات الباب الزخرفي.)

١٨. هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنازل وما شابهها مثل: مناطق مطبخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛ من قبل العملاء في الفنادق والبيئات السكنية الأخرى و المنازل الزراعية.

١٩. يجب الحرص على عدم إزاحة القرص الدوار عند إزالة الحاويات من الجهاز. (بالنسبة للأجهزة الثابتة والأجهزة المدمجة التي يتم استخدامها أعلى من ٩٠٠ مم فوق الأرض ولديها أقراص دوارة قابلة للفصل. ولكن هذا لا ينطبق على الأجهزة ذات باب مفصلي سفلي أفقي).

٢٠. يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام منظف البخار.

٢١. تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب حدوث صدمة كهربائية.

٢٢. تحذير: قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبقاء الأطفال الصغار بعيداً.

٢٣. لا يجب استخدام منظف البخار.

٢٤. فرن الميكروويف مصمم لتسخين الطعام والمشروبات. تجفيف الطعام، الإسفنج، القماش الرطب وما شابه ذلك قد يؤدي إلى خطر اشتعال النار.

٢٥. يمكن أن يصبح سطح الفرن ساخناً.

٢٦. تحذير: يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذلك يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التدفئة. يجب إبقاء الأطفال الذين هم أقل من ٨ سنوات بعيداً والإشراف عليهم بشكل مستمر.

٢٧. أثناء الاستخدام، يصبح الجهاز ساخناً. لذلك يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.

٢٨. لا يُسمح بوضع أواني معدنية للأطعمة والمشروبات داخل الميكروويف.

٢٩. لا تستخدم الأشياء الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج مع ارتفاع درجة الحرارة. (لا ينطبق هذا على الأجهزة المزودة بأبواب زخرفية).

٣٠. الجهاز مصمم أن يكون مبني داخل الجدار.

٣١. يجب عدم تثبيت الجهاز خلف باب مزخرف

٣٢. تحذير: عندما يتم تشغيل الجهاز، يجب على الأطفال استخدام الفرن فقط تحت إشراف البالغين بسبب درجات الحرارة الناتجة.

يجب قراءة هذا بعناية والحفاظ عليه كمرجعاً في المستقبل.

تحذير:

لتقليل مخاطر الحرائق أو الماس الكهربائي أو التعرض للطاقة عند إصابة فرن الميكروويف بسبب الاستخدام المفرط له، اتبع الاحتياطات الأساسية، كما يلي:

١. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ سنوات وما فوق والأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة، وذوي المعرفة المنخفضة إذا تم إعطائهم إشرافاً كافياً يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة كما يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف.

٢. اقرأ واتبع: "احتياطات تجنب التعرض المحتمل لطاقة الميكروويف المفرطة".

٣. اجعل الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال أقل من ٨ سنوات.

٤. في حالة تلف سلك الإمداد، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين من أجل تجنب الخطر. (بالنسبة للجهاز المزود بالنوع ٧)

٥. تحذير: من الخطير لأي شخص غير مختص إجراء أي عملية تشمل على إزالة الغطاء الذي يوفر الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.

٦. تحذير: يجب عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في الميكروويف لأنها عرضة للانفجار.

٧. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ سنوات وما فوق والأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة طبقاً للإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي من الممكن حدوثها. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.

كما يجب ألا يتم التنظيف والصيانة من قبل الأطفال دون إشراف ما لم يبلغ عمرهم ٨ سنوات فما فوق ويتم الإشراف عليهم.

٨. عند تسخين الطعام في عبوات بلاستيكية أو ورقية، راقب الفرن بسبب احتمال الاشتعال.

٩. استخدم فقط الأواني المخصصة للاستخدام في أفران الميكروويف.

١٠. في حالة انبعاث الدخان، قم بإيقاف تشغيل الجهاز أو افصله وإبقاء الباب مغلقاً من أجل إخماد أي لهيب.

١١. يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات في الميكروويف إلى تأخر الغليان، لذلك يجب توخي الحذر عند التعامل مع الميكروويف في هذه الحالة.

١٢. يجب تحريك المحتويات وأغذية الأطفال والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستخدام لتجنب الحروق.

١٣. يجب عدم سلق البيض في قشرته بالكامل في أفران الميكروويف لأنها قد تنفجر.

١٤. يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي بواقي طعام.

١٥. الفشل في الحفاظ على الفرن نظيفاً قد يؤدي إلى تدهور السطح مما قد يؤثر سلباً على حياة الجهاز وربما يؤدي إلى وضع خطير.

١٦. استخدم فقط مفتاح التحكم في درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن (للأفران المزودة بمرفق لاستخدام مفتاح استشعار درجة الحرارة).

الفهرس

الصفحة	المحتوى	الصفحة	المحتوى
١٤	عملية MicroCombi	٣	تعليمات هامة للسلامة
١٤	ضبط عملية MicroCombi للميكروويف	٦	أسباب الضرر
١٤	برامج أوتوماتيكية	٦	التركيب
١٤	ضبط برنامج	٨	جهازك الجديد
١٥	برامج إزالة الثلج	٨	لوحة التحكم
١٦	إعدادات الطهي المحددة مسبقاً	٨	مفاتيح للمس والعرض
١٦	ضبط خيارات الوقت	٨	وظيفة وعرض الشاشة
١٦	ضبط وقت الطهي	٨	تعديل المؤشر
١٦	ضبط الساعة	٩	مروحة التبريد
١٦	ضبط الموقت (التايمر)	٩	الملحقات
١٦	قفل حماية الأطفال	١٢	قبل استخدام الجهاز لأول مرة
١٦	فتح قفل حماية الأطفال	١٢	ضبط الساعة
١٦	إغلاق قفل حماية الأطفال	١٢	تسخين الفرن
١٧	العناية والتنظيف	١٢	تنظيف الملحقات
١٧	مواد التنظيف	١٢	ضبط الفرن
١٧	معلومات تقنية	١٢	تحديد نوع التسخين ودرجة الحرارة
١٨	جدول الأعطال	١٣	التسخين السريع
١٨	الأكريلاميد في المواد الغذائية	١٣	الميكروويف
١٩	نصائح الطاقة والبيئة	١٣	ملاحظات بخصوص الأفران
١٩	توفير الطاقة	١٣	إعدادات طاقة الميكروويف
١٩	التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة	١٤	ضبط الميكروويف

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لطاقة الميكروويف:

- (أ) لا تحاول تشغيل هذا الفرن مع فتح الباب لأن هذا يمكن أن يؤدي إلى التعرض للضار لطاقة الميكروويف. من المهم عدم كسر قواعد السلامة.
- (ب) لا تضع أي شيء بين الوجه الأمامي للفرن والباب أو جعل بقايا الطعام تتراكم على الأسطح المانعة للتسرب.
- (ج) تحذير: في حالة تلف أختام الباب أو الباب، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل شخص متخصص.

إضافة:

إذا لم يتم صيانة الجهاز وهو في حالة جيدة من النظافة، فقد يتحلل سطحه ويؤثر على عمر الجهاز ويصبح الوضع خطير.

ALGOR

فرن مدمج
مع الهواء الساخن والميكروويف

دليل التشغيل

AG506MWBK & AG506MWWH

يرجى الاحتفاظ بهذه الإرشادات بعناية
يرجى قراءة هذه الإرشادات بدقة قبل استخدام والمحافظة عليها بعناية.
في حالة اتباع الإرشادات يزودك فرنك بخدمة جيدة تمتد لسنوات.

