

FMW 380

- EN Installation and user manual
FR Manuel d'installation et mode d'emploi
AR دليل الخدمة والتركيب

Microwave
Four micro onde
فيووركيملا

Make
it
Wonderful

FRANKE

Dear Customer,

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your microwave oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave oven to someone else give them the manual as well!

The user manual is also available for download at www.franke.com

Contents

Safety information	4
The advantages of microwaves	9
Description of microwave oven	10
Description of Functions	11
Basic settings	12
Setting the clock	12
Hiding / Displaying the Clock	12
Child lock.....	13
Minute Minder / Timer.....	13
Basic functions	14
Microwave	14
Grill	14
Mikrowelle + Grill	15
When the oven is working	16
Interrupting a cooking cycle	16
Altering parameters	16
End of a cooking cycle.....	16
Defrosting	17
Cooking with a microwave oven	19
Cooking with the grill	21
What kind of ovenware can be used?	23
Microwave function.....	23
Grill function.....	23
Microwave + Grill function	23
Aluminium containers and foil.....	23
Lids.....	23
Oven Cleaning and Maintenance	25
What should I do if the oven doesn't work?	27
Substitution of light bulb	27
Technical characteristics	28
Environmental protection	28
Installation instructions	29
Before installation	29
After installation	29



Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

SAFETY OF CHILDREN AND VULNERABLE ADULTS

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- 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.
- This device is not a toy.
- **WARNING:** Risk of burns! During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.

GENERAL SAFETY

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.

Safety Information

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- **Warning:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance 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.
- **WARNING!** The oven cannot be used if:
 - The door is not closed correctly;
 - The door hinges are damaged;
 - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
 - The door window glass is damaged;
 - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.The oven can only be used again after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.



- **Take care when heating liquids!**

When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers.

DANGER OF INJURIES AND BURNS!

To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

- 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.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. FIRE RISK!
- **Beware!** To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. Danger of short-circuiting!

INSTALLATION

- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation. Suitable separation devices include e.g. cutouts, RCD's and contactors. This installation must comply with current regulations.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- The installation must comply with current regulations.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation.
- **WARNING!** The oven must be earthed.
- **WARNING!** The appliance is intended to be built in. Please refer

Safety Information

to the last pages of this user manual for detailed information on the installation dimensions.

CLEANING AND MAINTENANCE

- **WARNING!** Cut the power supply before cleaning and maintenance.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance 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.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Please refer to the chapter "CHANGING THE OVEN LIGHT BULB".

SERVICE AND REPAIR

- **WARNING!** Cut the power supply before repair.
- 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.
- **WARNING:** If the door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a trained person.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations.

- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**
- For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the ventilation openings.
- Use only dishes suitable for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The base and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.
- Metallic containers for food and beverage are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies sides and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.

The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

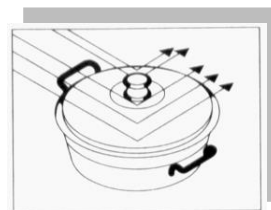
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

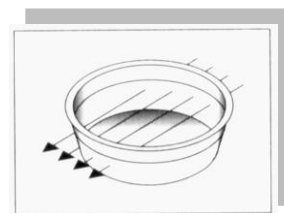
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

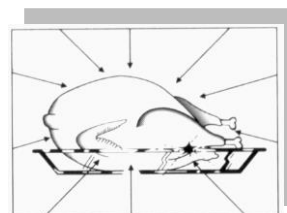
Microwaves are reflected by metal...



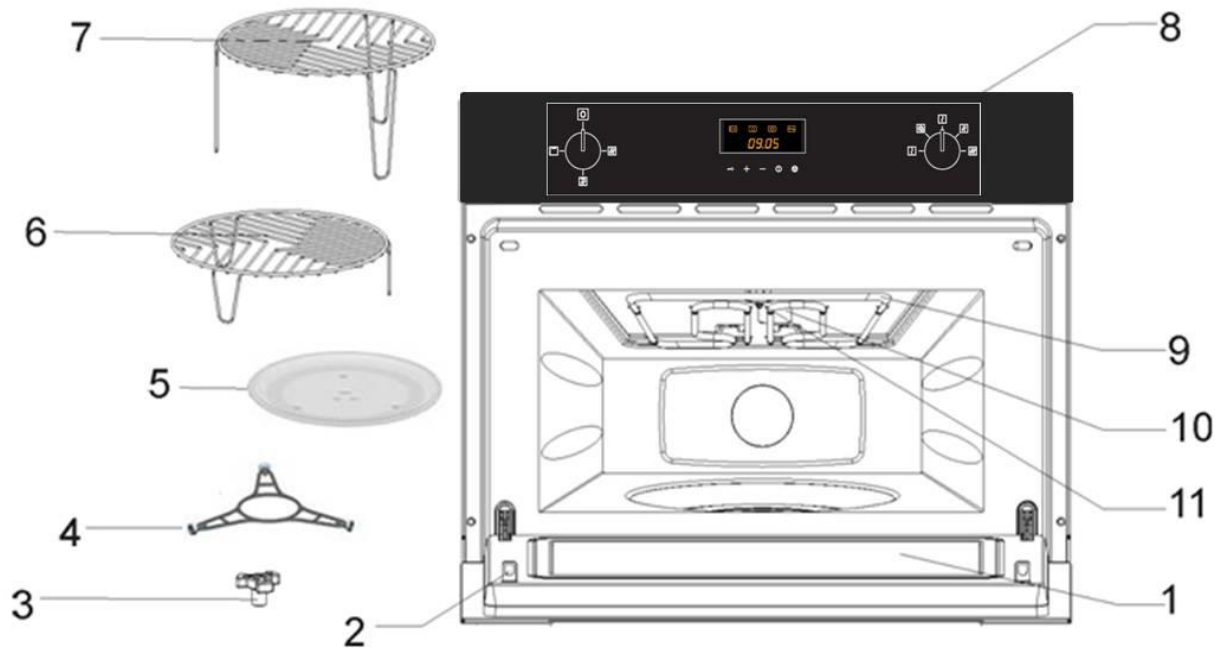
... but go through glass and china...



and are absorbed by foods.

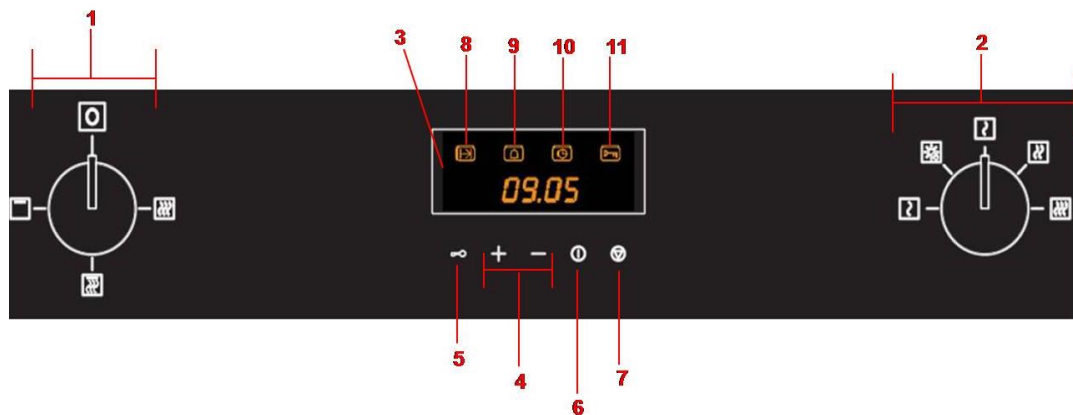


EN Description of microwave oven



- 1. – Door window glass
- 2. – Catches
- 3. – Turntable support
- 4. – Turntable ring
- 5. – Turntable plate
- 6. – Low grille














- 7. – High grille
- 8. – Control panel
- 9. – Grill
- 10. – Mica cover
- 11. – Lamp



- 1. – Function selector
- 2. – Microwave Power Level selector
- 3. – Display
- 4. – "+" and "-" keys
- 5. – Child lock key
- 6. – Start key

- 7. – Stop key
- 8. – Operating time indicator light
- 9. – Timer indicator light
- 10. – Clock indicator light
- 11. – Child lock indicator light

Description of Functions

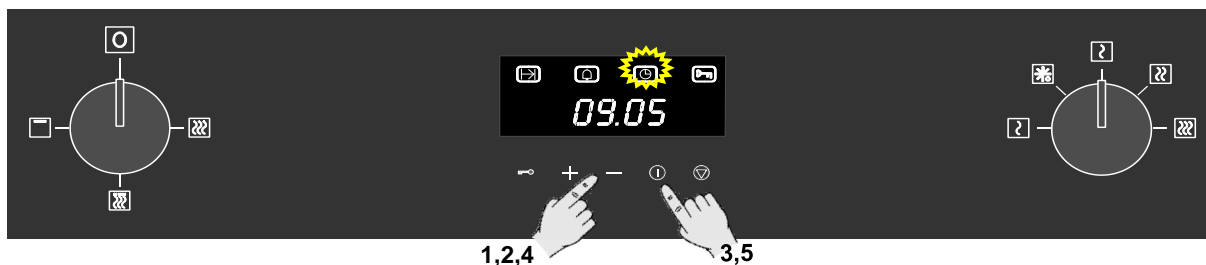
Function	Microwaves Power	Foods	
		150 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot
		300 W	Cooking with little heat; boiling rice. Rapid defrosting
		550 W	Melting butter. Heating baby food
		750 W	Cooking vegetables and food. Cooking and heating carefully. Heating and cooking small portions of food. Heating delicate food
		1000 W	Cooking and rapidly heating liquids and pre-cooked foods
		150 W	Toasting food
		300 W	Grilling poultry and meat
		550 W	Cooking pies and cheese-topped dishes
		750 W	Use carefully: food might burn.
		1000 W	Use carefully: food might burn.
	---	---	Grilling food

EN

Basic settings

Setting the clock

After your microwave oven is first plugged-in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, make sure the function selector is in the "0" position and proceed as follows:



1. Press the "+" and "-" keys until the **current time** display flashes. Press the **start key** until the hour flashes (not necessary when you have just plugged it in or after a power cut).
2. Press the "+" or "-" keys until the hour flashes. (Key the hour symbol until it flashes.)
3. Press the **start key** to confirm the hour set.
4. To set the minutes, press the "+" or "-" keys until the minute flashes.
5. Press the **start key** to confirm the minute.

Hiding / Displaying the Clock

If the clock display disturbs you, you can hide it by proceeding as follows:



1. Turn the function selector to the "0" position.
2. Press and hold the "+" and "-" keys a couple seconds. The clock will be hidden.
3. To show the clock again, repeat the described procedure again.

Basic settings

Child lock



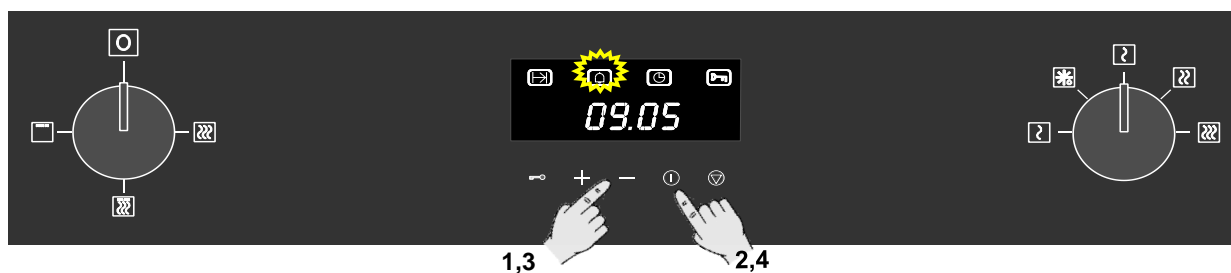
The oven can be blocked against improper use (e.g., to prevent children from using it).

1. To block, hold down the **child lock** key for 3 seconds. On the display the **child lock** appears. If a key is pressed now, the word

SAFE appears on the display and the oven will not operate.

2. To unlock, press the **child lock** key for 3 seconds again.

Minute Minder / Timer



1. With the “+” and “-” keys, select the **Timer indicator light**.
2. Press the **start key**.
3. The numbers flash. Use the “+” and “-” keys to set the desired time.

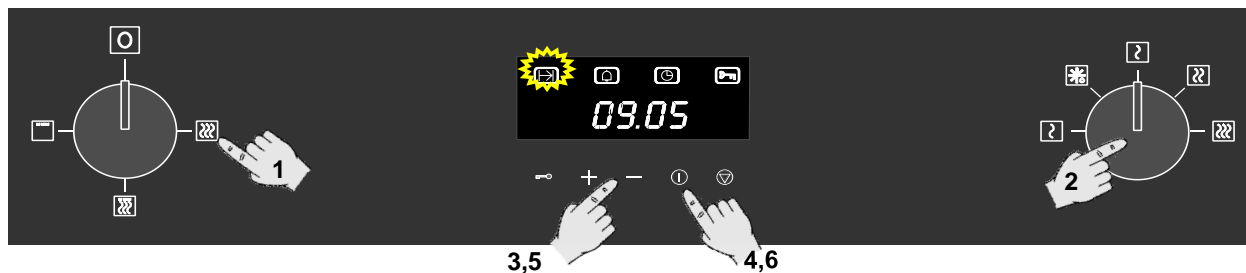
4. Press the **start** key.
5. When the time finishes, you will hear a beep. To switch off the beep sound, press the **Stop** key.

EN

Basic functions

Microwave

Use this function to cook and heat up vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

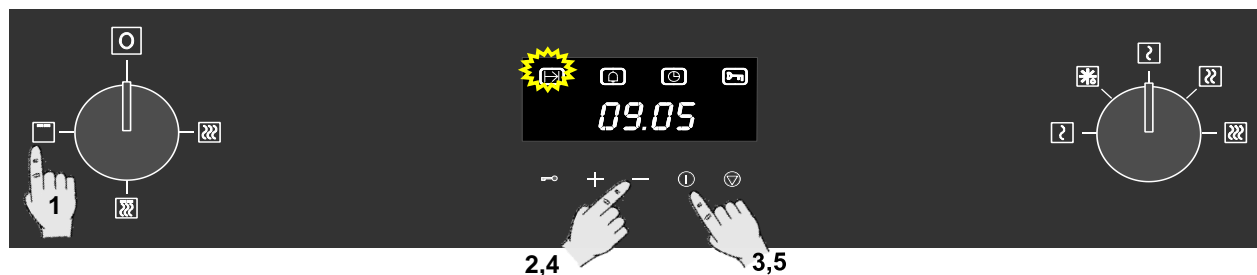


1. Turn the **function selector** to the microwave position.
2. Set the desired function on the **microwave power lever selector** (see technical features).
3. With the “+” and “-” keys, select the **Operating Time Indicator Light** (symbol flashes as in picture).
4. Press the **start key** to confirm.
5. The numbers flash. With the “+” and “-” keys, set the desired time.
6. Press the **start key**. The cooking process begins.
7. At the end of the cooking process you will hear a beep and the display will show the word: “End”. Press the **Stop** key or open the door.

Note: The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.

Grill

Use this function to brown the surface of food quickly.



1. Turn the **function selector** to the **grill** position.
2. With the “+” and “-” keys, select the **Operating Time Indicator Light** (symbol flashes as in picture).
3. Press the **start key** to confirm.
4. The numbers will flash. With the “+” and “-” keys, set the desired time.
5. Press the **start key**. The cooking process will begin.
6. At the end of the cooking process you will hear a beep and the display will show the word: “End”. Press the **Stop** key or open the door.

Notes:

- The position of the microwave selector does **not** affect the operation.
- The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.

Basic functions

Microwave + Grill

Use this function to cook lasagne, poultry, baked potatoes and casseroles.



1. Turn the **function selector** to the microwave + grill position.
 2. Select the desired function on the **microwave power level selector** (see technical features).
 3. With the “+” and “-“ keys, select the **Operating Time Indicator Light** (symbol flashes as in picture).
 4. Press the **start key** to confirm.
 5. The numbers will flash. With the “+” and “-“ keys, set the desired time.
 6. Press the **start key**. The cooking process will begin.
 7. At the end of the cooking process you will hear a beep and the display will show the word: “End”. Press the **Stop** key or open the door.
- Note:** The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once or by opening the oven door.

In both cases:

- **Microwave emission is stopped immediately.**
- The grill is de-activated but is **still very hot. Danger of burning!**
- The timer stops automatically, indicating the operating time that is left.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start** key.

Altering parameters

The operating parameters can be altered when the cooking process has been interrupted by simply turning the respective knob to the new value.

- Function (with the function selector)
- Power (with the microwave power level selector)

Cancelling a cooking cycle



If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop** key twice.

End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear one beep and the display will show the word "**End**".

Defrosting

To defrost food you should select Microwave function with one of the following Power Levels:

Position	Power Level	Power
	Defrost / Keep Warm	150 W
	Defrost	300 W

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food	Weight (g)	Defrosting time (min)	Standing time (min)	Recommendation
Portions of meat, veal, beef, pork	100	2-3	5-10	Turn once
	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn twice
	1000	21-23	20-30	Turn twice
	1500	32-34	20-30	Turn twice
	2000	43-45	25-35	Turn three times
Goulash	500	8-10	10-15	Turn twice
	1000	17-19	20-30	Turn three times
Minced meat	100	2-4	10-15	Turn twice
	500	10-14	20-30	Turn three times
Sausages	200	4-6	10-15	Turn once
	500	9-12	15-20	Turn twice
Poultry (portions)	250	5-6	5-10	Turn once
Chicken	1000	20-24	20-30	Turn twice
Poularde	2500	38-42	25-35	Turn three times
Fish fillet	200	4-5	5-10	Turn once
Trout	250	5-6	5-10	Turn once
Prawns	100	2-3	5-10	Turn once
	500	8-11	15-20	Turn twice
Fruit	200	4-5	5-10	Turn once
	300	8-9	5-10	Turn once
	500	11-14	10-20	Turn twice
Bread	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn once
	800	15-17	10-20	Turn twice
Butter	250	8-10	10-15	
Cream cheese	250	6-8	10-15	
Creams	250	7-8	10-15	

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. Frozen cream must be stirred prior to use.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food at regular intervals.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

Cooking with a microwave oven

Warning! Read the section “Microwave Safety” before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation

- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooking with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
 - Double the quantity » double the time
 - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Cooking with a microwave oven

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower	500	100 ml	750	9-11	2-3	Divide into florets
Broccoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Cut into slices
Mushrooms	250	25 ml	750	6-8	2-3	Turn 1 x, cover
Peas & carrots,	300	100 ml	750	7-9	2-3	Cut into cubes or slices. Cover. Turn 1 x
Frozen carrots	250	25 ml	750	8-10	2-3	
Potatoes	250	25 ml	750	5-7	2-3	Peel, cut into uniform pieces. Cover, turn 1 x
Pepper	250	25 ml	750	5-7	2-3	Cut into pieces or slices. Cover. Turn 1 x
Leek	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Frozen Brussel sprouts	300	50 ml	750	6-8	2-3	Cover. Turn 1 x
Sauerkraut	250	25 ml	750	8-10	2-3	Cover. Turn 1 x

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500	550	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.

Cooking with the grill

For good results with the grill, use the grid iron supplied with the oven.

Fit the grid iron in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

IMPORTANT POINTS:

1. When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the grid iron become very hot. You should use oven gloves.

4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Tables and suggestions – Grill without microwave

Fish	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass	800	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Sardines/gurnard	6-8 fish.	15-20	
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Halfway through, pierce and turn over.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	Turn over 2 or 3x
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Baste with oil, turn over halfway through
Others			
Toast	4 units	1½-3	Keep an eye on the toasting process, turn over
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Keep an eye on the toasting process.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop.

The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

Tables and suggestions – Microwave + Grill

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese

covered food. The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheese topped pasta	500	Low dish	300	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800	Low dish	550	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800	Low dish	550	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Low dish	300	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200 each	Low dish	300	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	Low and wide dish	300	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200 g cups	Soup bowls	300	2-4	3-5

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Grill function

In the case of the grill function, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Microwave + Grill function

In the combined functions, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.
- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

What kind of ovenware can be used?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Operating mode Type of ovenware	Microwave		Grill	Microwaves + Grill
	Defrosting / heating	Cooking		
Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer	yes	yes	no	no
Glazed china Flame resistant glass and china	yes	yes	yes	yes
China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations	yes	yes	no	no
Clay dishes 2) Glazed Unglazed	yes no	yes no	no no	no no
Plastic dishes 2) Heat resistant to 100°C Heat resistant to 250°C	yes yes	no yes	no no	no no
Plastic films 3) Plastic film for food Cellophane	no yes	no yes	no no	no no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	No	no	no
Metal Aluminium foil Aluminium wrappings 5) Accessories	yes no yes	no yes yes	yes yes yes	no yes yes

- Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
- Keep the manufacturer's instructions in mind!
- Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.

- Do not use paper plates.
- Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

Oven Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation.**

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Add a few drops of lemon juice or vinegar in a cup of water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Oven ceiling

If the oven ceiling is dirty, the grill can be lowered to make cleaning easier.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it.

Proceed as follows:

1. Turn the grill support by **90° (1)**.
2. Lower the grill gently **(2)**. **Do not use excessive force as this may cause damage.**
3. After cleaning the ceiling, put the grill **(2)** back in its place, carrying out the previous operation.

The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

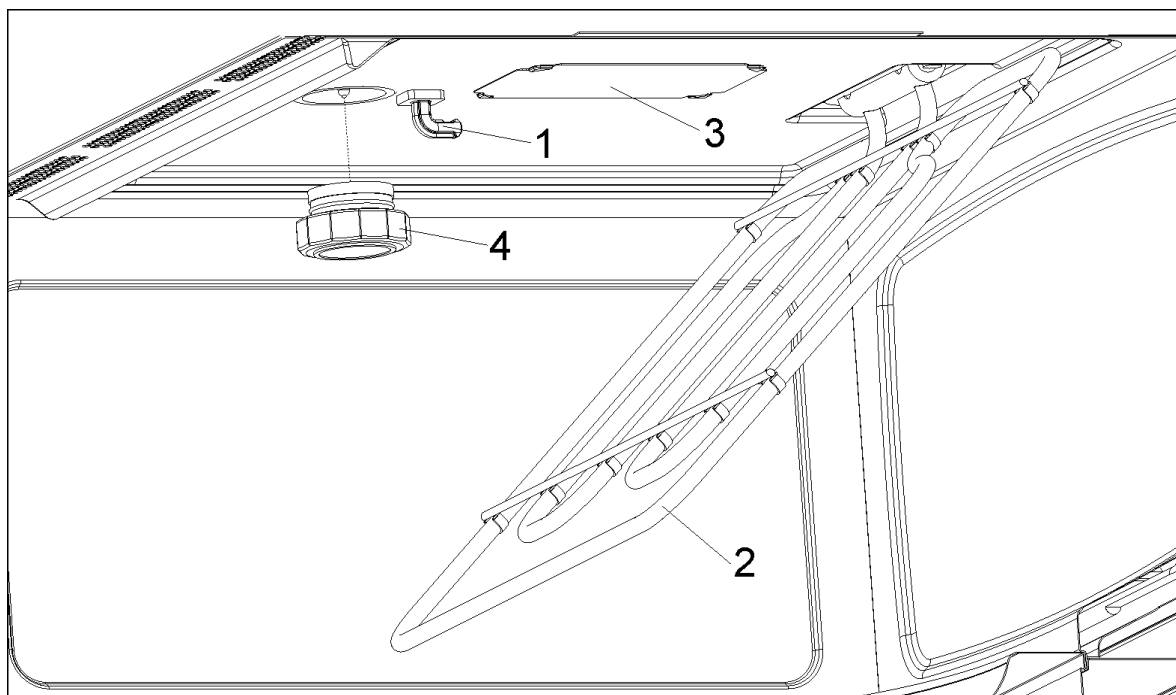
To avoid any risk, do not remove the mica cover.

The glass lamp cover **(4)** is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.



What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

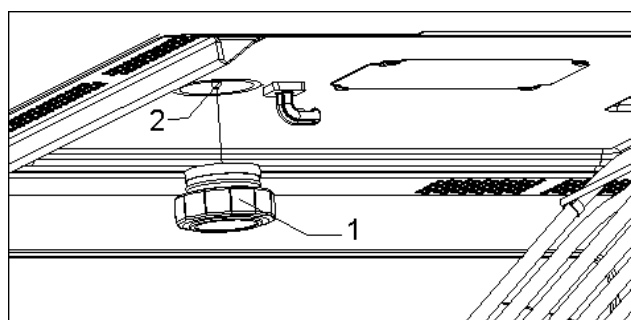
- **The display is not showing!** Check if:
 - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
 - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work! Check if:**
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
 - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
 - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises! Check if:**
 - There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
 - The ovenware is touching the oven walls.
 - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly! Check if:**
 - You have inadvertently used metal ovenware.
 - You have selected the correct operating times and power level.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

- The food is too hot, dried out or burnt! Check if you selected the correct operating time and power level.
- I hear some noises after the cooking process is finished! This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- The oven switches on but the interior light does not go on! If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Substitution of light bulb

To substitute the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover (1).
- Remove the halogen light bulb (2). **Warning! The bulb may be very hot.**
- Fit a new 12V / 10W halogen bulb. **Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb.** Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place (1).
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Specifications

- AC Voltage..... (see characteristics plate)
- Power required..... 3300 W
- Grill power..... 1500 W
- Microwave output power. 1000 W
- Microwave frequency 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D)..... 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D)..... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity. 38 l
- Weight..... 32 kg

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you

can be sure that the packaging materials will be re-used.

Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2012/19/EU on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use. The rating plate is located on the front part of the cavity and it is only visible after opening the door.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

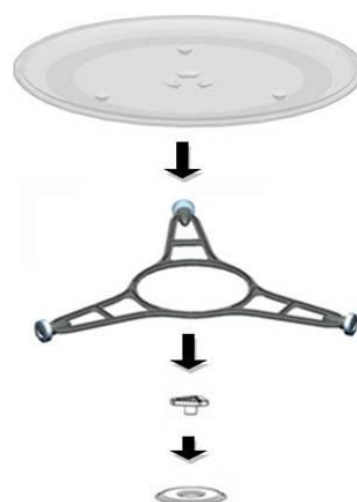
WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section "Oven cleaning and maintenance".

Fit the Turntable support **(1)** in the centre of the oven cavity and put the Turntable ring **(2)** and the Turntable plate **(3)** on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. **The turntable plate can rotate in both directions.**



During installation, follow the instructions supplied separately.

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir préféré notre produit. Nous sommes certains que ce four à micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous donnera toute satisfaction.

Nous vous demandons une lecture attentive des instructions de ce manuel. Elles vous permettront d'utiliser votre four en obtenant les meilleurs résultats.

CONSERVEZ TOUTE LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Gardez toujours le manuel d'instructions à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le manuel.

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur www.franke.com

Sommaire

Consignes de sécurité	32
Les avantages des micro-ondes	38
Description du four	39
Description des fonctions	40
Réglages de base	41
Réglage de l'horloge.....	41
Masquage/affichage de l'horloge.....	41
Sécurité enfants.....	42
Minuterie.....	42
Fonctions de base	43
Micro-ondes.....	43
Grill	43
Micro-ondes + grill	44
Pendant le fonctionnement	45
Interruption d'une cuisson.....	45
Modification des paramètres.....	45
Fin d'une cuisson.....	45
Décongélation	46
Cuisiner aux micro-ondes	48
Cuisiner au grill	50
Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?	52
Fonction Micro-ondes	52
Fonction Gril	52
Microondes + Gril	52
Récipients et papier aluminium.....	52
Couvercles.....	52
Nettoyage et entretien du four	54
Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?	56
Remplacement de la lampe	56
Caractéristiques techniques	57
Spécifications	57
Protection de l'environnement	57
Instructions pour l'installation	58
Avant l'installation	58
Après l'installation.....	58
Installation	86



Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

SECURITE DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNERABLES

Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou formées à l'utilisation de l'appareil, d'une manière sûre et si elles comprennent les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- **AVERTISSEMENT** : Risque de brûlures! L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants dans le four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combi, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte, en raison de l'existence de températures élevées.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.

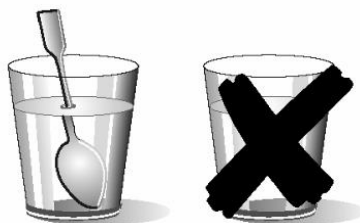
Consignes de sécurité

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que:
 - dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail;
 - dans des bâtiments de ferme;
 - par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour;
 - en chambre d'hôtes.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil.
- **ATTENTION** : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients scellés qui risqueraient d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
 - La porte ne ferme pas correctement;
 - Les gonds de la porte sont endommagés;
 - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées;
 - La vitre de la porte est endommagée;
 - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.Le four ne peut être réutilisé que s'il a été réparé par le service d'assistance technique.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.

Consignes de sécurité

- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.



- **Attention quand vous chauffez des liquides!**

Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient.

DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!

Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- **Attention!** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. RISQUE DE FEU!
- **Attention!** Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit!

Consignes de sécurité

INSTALLATION

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs. Cette installation doit être faite conformément à la réglementation courante.
- Si la connexion électrique se fait par une prise qui reste accessible après l'installation, il n'est pas nécessaire de fournir le dispositif de séparation mentionné.
- L'installation doit respecter les réglementations en vigueur.
- L'encloisonnement doit être assuré de façon à protéger des chocs électriques.
- Attention: Le four doit être obligatoirement relié à la terre.
- **AVERTISSEMENT !** Il s'agit d'un appareil encastrable. Veuillez vous reporter aux dernières pages de cette notice pour en savoir plus sur les dimensions nécessaires à son installation.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- **Avertissement:** Avant toute opération de nettoyage et maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.

Consignes de sécurité

- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four"
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous de bien éteindre l'appareil avant de changer l'ampoule, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Veuillez vous reporter au chapitre « REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR ».

ENTRETIEN ET REPARATION

- Avertissement: Avant toute opération de réparation, déconnectez l'alimentation électrique.
- **ATTENTION** : L'exécution d'opérations d'entretien ou de réparation impliquant la dépose du cache de protection contre l'exposition aux radiations de micro-ondes est dangereuse pour toute personne ne disposant pas des compétences adéquates.
- **AVERTISSEMENT** : Si les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'ils n'auront pas été réparés par un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes:

- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. **RISQUE DE DÉTÉRIORATION!**
- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).

Consignes de sécurité

- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- La base et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.
- Ne jamais introduire de conteneurs métalliques (pour aliments ou boissons) pendant la cuisson au micro-ondes. Cette exigence ne s'applique pas si le fabricant précise les côtés et la forme des conteneurs métalliques utilisables pour la cuisson au micro-ondes.

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a par conséquent une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques. Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils?

Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

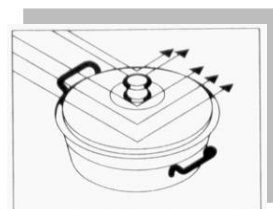
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :

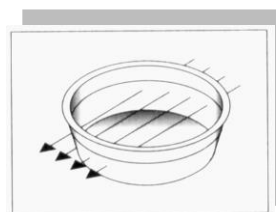
- ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu ;
- décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés ;
- ni la couleur naturelle ni le goût ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

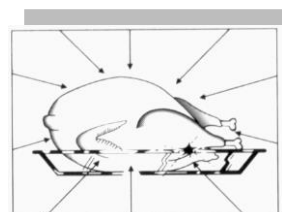
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



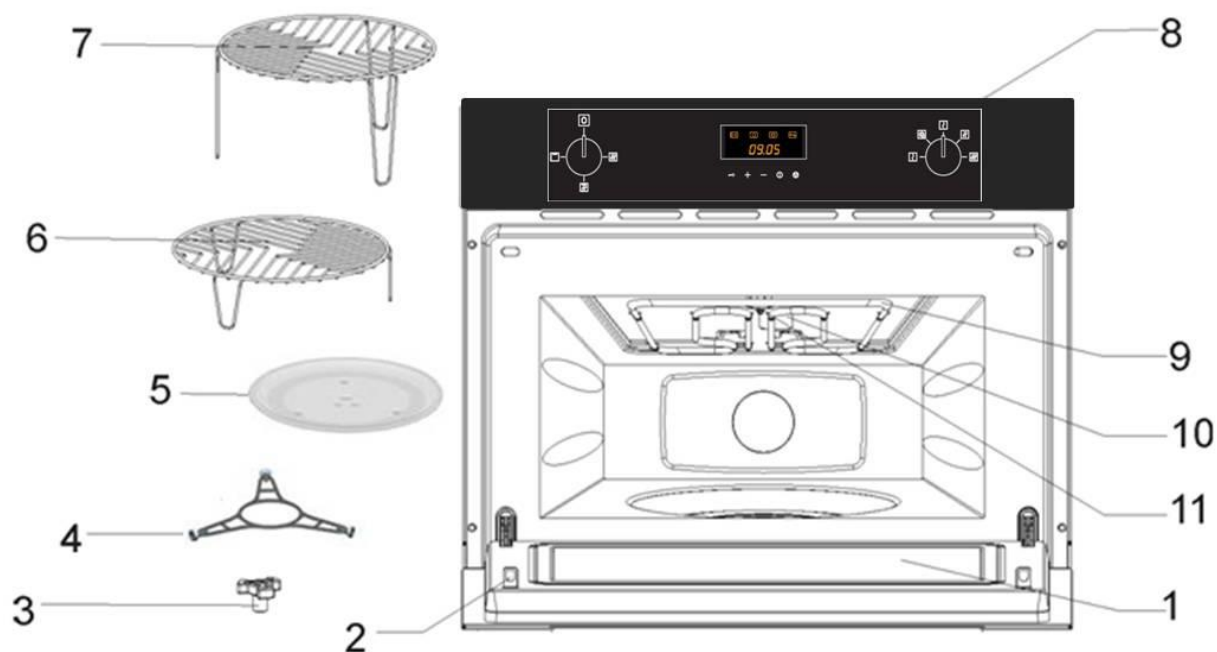
...traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.

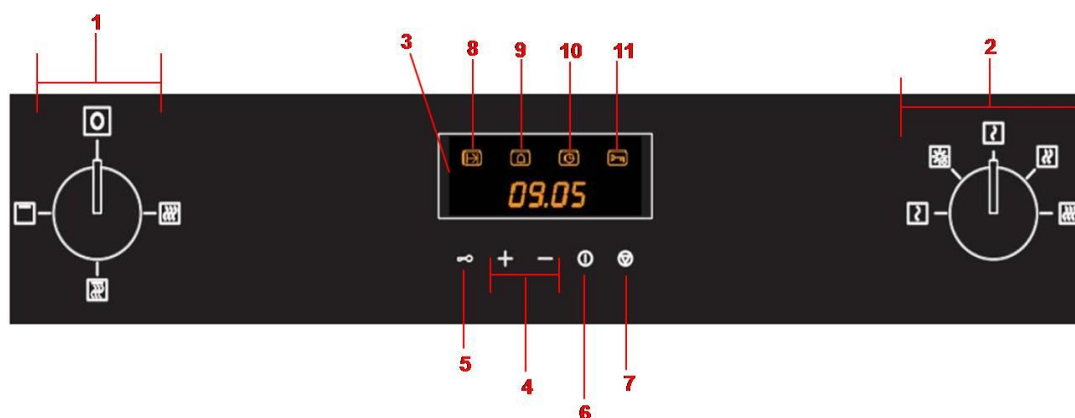


Description du four



- 1. – Vitre de la porte
- 2. – Verrou de sécurité
- 3. – Manchon du moteur
- 4. – Support du plateau
- 5. – Plateau rotatif
- 6. – Grille inférieure














- 7. – Grille supérieure
- 8. – Tableau de commandes
- 9. – Grill
- 10. – Couvercle
- 11. – Lampe



- 1. – Sélecteur de fonction
- 2. – Sélecteur de puissance des micro-ondes
- 3. – Affichage
- 4. – Touches « + » et « - »
- 5. – Sécurité enfants
- 6. – Bouton Marche

- 7. – Bouton Stop
- 8. – Indicateur de la durée
- 9. – Indicateur de la minuterie
- 10. – Indicateur de l'heure
- 11. – Indicateur de sécurité enfants

Description des fonctions

Fonction		Puissance Micro-ondes		Aliments
	Micro-ondes		150 W	Décongélation lente pour aliments délicats ; maintenir chaud
			300 W	Cuisiner à faible température ; cuire du riz Décongélation rapide
			550 W	Fondre du beurre Chauffer les aliments pour bébé
			750 W	Cuisiner légumes et aliments Cuisiner et chauffer soigneusement Chauffer et cuisiner des petites quantités Chauffer des aliments délicats
			1000 W	Cuisiner et chauffer rapidement des liquides et des aliments préparés
	Micro-ondes + Gril		150 W	Gratiner des toasts
			300 W	Griller volailles et viande
			550 W	Cuisiner tourtes et gratins
			750 W	Utilisez avec précaution : l'aliment peut brûler
			1000 W	Utilisez avec précaution : l'aliment peut brûler
	Gril	---	---	Griller des aliments

Réglages de base

Réglage de l'horloge

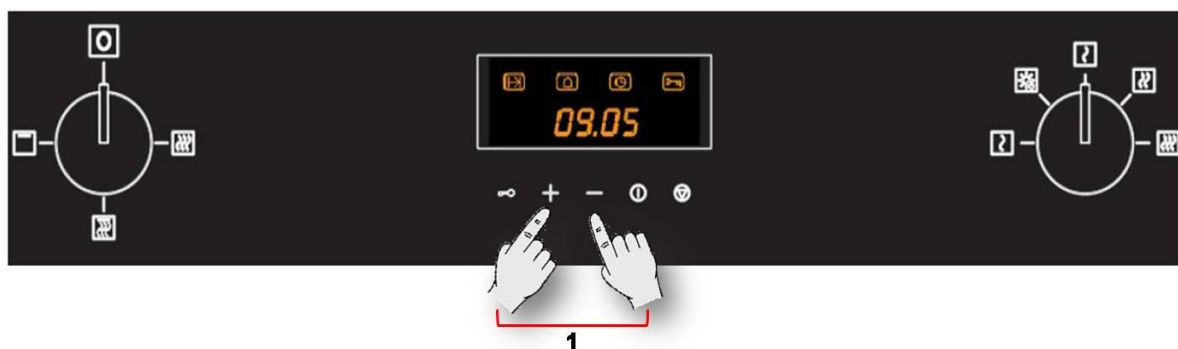
Après le raccordement du four sur le secteur ou après une coupure d'électricité, l'horloge clignote pour indiquer que l'heure affichée n'est pas correcte. Pour régler l'heure, le bouton de sélecteur de fonction doit être sur la position « 0 ». Procédez comme suit :



1. Appuyer sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que l'affichage de l'heure clignote. Appuyer sur le bouton Marche jusqu'à ce que les chiffres des heures clignotent (pas nécessaire en cas de branchement du four au réseau ou après une coupure de courant).
2. Appuyer sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que les chiffres des heures clignent (marquer le symbole de l'horloge jusqu'à ce qu'il clignote).
3. Appuyer sur le bouton Marche pour confirmer le réglage de l'heure.
4. Pour régler les minutes, appuyer sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que les chiffres des minutes clignotent.
5. Appuyer sur le bouton Marche pour confirmer le réglage des minutes.

Masquage/ Affichage de l'horloge

Si l'affichage de l'horloge vous dérange, vous pouvez le masquer. Assurez-vous que le bouton de sélecteur de fonction est sur la position « 0 » et procédez comme suit:



1. Appuyez sur la touche « + » et « - » et maintenez-la enfoncée pendant Cinq secondes. L'horloge est alors masquée.

Pour afficher l'horloge à nouveau, répétez la procédure ci-dessus.

Sécurité enfants



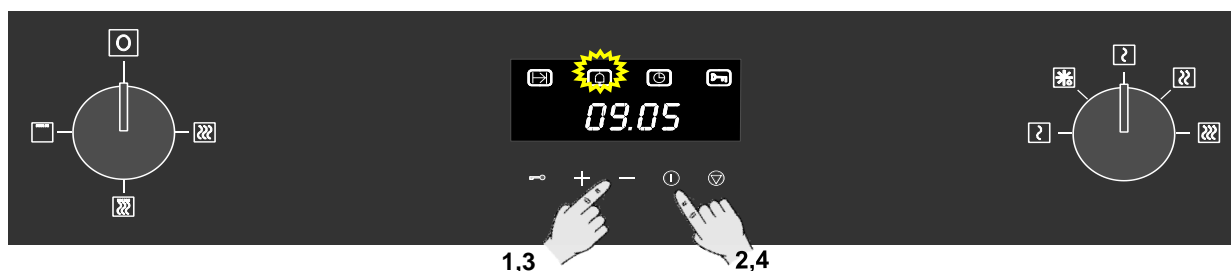
La mise en marche du four peut être bloquée (p. ex., pour éviter son utilisation par des enfants).

1. Pour bloquer le four, maintenir appuyée la touche **Sécurité enfants** pendant 3 secondes. **L'indicateur de sécurité enfants** s'affiche. À partir de ce moment, si quelqu'un appuie sur une touche, le mot

SAFE s'affiche et le four ne peut pas être mis en marche.

2. Pour débloquer le four, appuyer à nouveau pendant 3 secondes sur la touche **Sécurité enfants**.

Minuterie



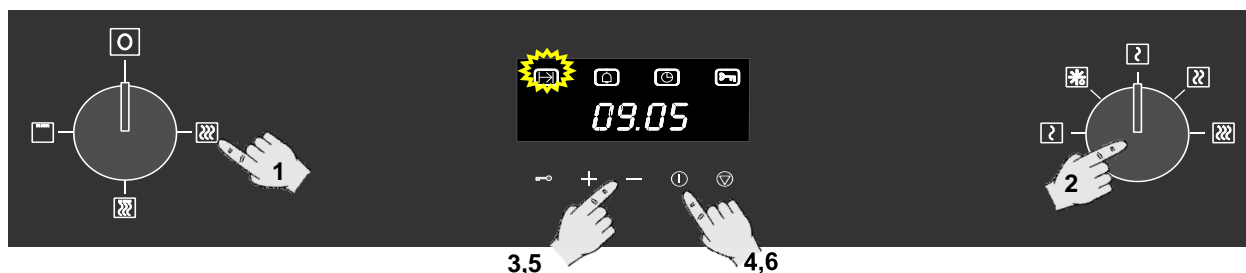
1. Appuyer sur les touches « + » et « - » pour sélectionner **l'Indicateur de la minuterie**.
2. Appuyer sur le bouton Marche.
3. Les chiffres clignotent. Appuyer sur les touches « + » et « - » pour sélectionner les temps souhaités.

4. Appuyer sur le bouton Marche.
5. Lorsque le temps se termine, vous entendrez un bip. Pour le désactiver, appuyez sur la touche **Stop**.

Fonctions de base

Micro-ondes

Utiliser cette fonction pour cuire et réchauffer des légumes, des pommes de terre, du riz, du poisson et de la viande.



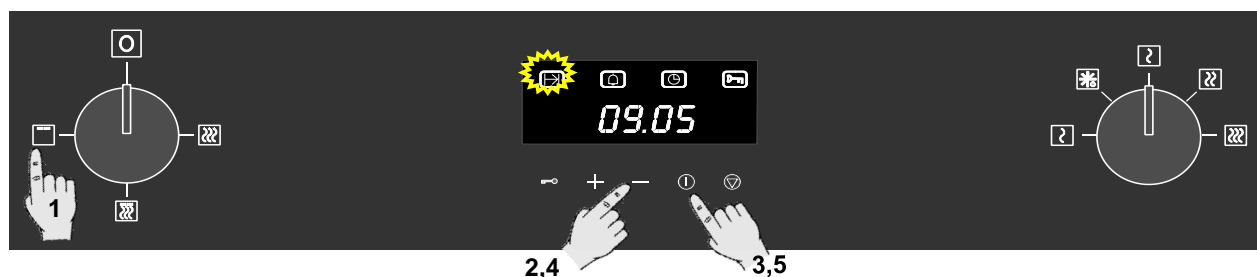
1. Tourner le **sélecteur de fonction** jusqu'à la position Micro-ondes.
2. Régler la puissance souhaitée à l'aide du **sélecteur de puissance de micro-ondes** (voir Caractéristiques techniques).
3. Sélectionner l'**indicateur de la durée** avec les touches « + » et « - » (symbole clignote comme dans l'image).
4. Appuyer sur le **bouton Marche** pour confirmer.
5. Les chiffres clignotent. Appuyer sur les touches « + » et « - » pour obtenir la durée souhaitée.
6. Appuyer sur le **bouton Marche**. La cuisson commence.
7. À la fin de la cuisson, un signal sonore est émis et l'écran affiche « End ». Appuyer sur le **bouton Stop** ou ouvrir la porte

Remarque :

- Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.

Grill

Utiliser cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.



1. Tourner le **sélecteur de fonction** jusqu'à la position **Grill**.
2. Sélectionner l'**indicateur de la durée** avec les touches « + » et « - » (symbole clignote comme dans l'image).
3. Appuyer sur le **bouton Marche** pour confirmer.
4. Les chiffres clignotent. Appuyer sur les touches « + » et « - » pour obtenir la durée souhaitée.
5. Appuyer sur le **bouton Marche**. La cuisson commence.
6. À la fin de la cuisson, un signal sonore est émis et l'écran affiche « End ». Appuyer sur le **bouton Stop** ou ouvrir la porte.

Remarque :

- Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.
- La position du sélecteur de puissance **n'influe** en rien le fonctionnement du four.

Micro-ondes + grill

Utiliser cette fonction pour réchauffer des lasagnes, de la volaille, des pommes de terre sautées et des gratins.



1. Tourner le **sélecteur de fonction** jusqu'à la position **Micro-ondes + Grill**.
2. Régler la puissance souhaitée à l'aide du **sélecteur de puissance de micro-ondes** (voir Caractéristiques techniques).
3. Sélectionner l'**indicateur de la durée** avec les touches « + » et « - » (symbole clignote comme dans l'image).
4. Appuyer sur le **bouton Marche** pour confirmer.
5. Les chiffres clignotent. Appuyer sur les touches « + » et « - » pour obtenir la durée souhaitée.
6. Appuyer sur le **bouton Marche**. La cuisson commence.
7. À la fin de la cuisson, un signal sonore est émis et l'écran affiche « **End** ». Appuyer sur le **bouton Stop** ou ouvrir la porte

Remarque :

- Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.

Pendant le fonctionnement...

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur le bouton **Stop** ou en ouvrant la porte du four.

Dans ces deux cas :

- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.**
- Le gril est désactivé mais **garde une température très élevée. Danger de brûlure !**
- Le temporisateur s'arrête et indique le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors :

1. Remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme.
2. Modifier les paramètres de la cuisson.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyer sur la touche **Start**

Modification des paramètres

Les paramètres de fonctionnement peuvent être modifiés l'arrêt du processus de cuisson, il suffira pour cela de positionner le bouton sur de nouvelles valeurs.

- fonction (avec le sélecteur de fonction)
- puissance (avec le sélecteur de puissance)

Annuler une cuisson



Pour arrêter une cuisson, appuyer deux fois de suite sur le bouton **Stop**.

Fin d'une cuisson

À la fin de la cuisson, un signal sonore est émis et l'écran affiche « **End** ».

FR Décongélation

Pour décongeler des aliments il est conseillé de sélectionner la fonction micro-ondes avec un des niveaux de puissance suivant :

Position	Niveau de puissance	Puissance
	Décongélation/ Maintien au chaud	150 W
	Décongélation	300 W

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les recommandations respectives.

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
Morceaux de viande, porc, veau, bœuf	100	2-3	5-10	Retournez 1 fois
	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	500	10-12	10-15	Retournez 2 fois
	1000	21-23	20-30	Retournez 2 fois
	1500	32-34	20-30	Retournez 2 fois
	2000	43-45	25-35	Retournez 3 fois
Viande à l'étouffée	500	8-10	10-15	Retournez 2 fois
	1000	17-19	20-30	Retournez 3 fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Retournez 1 fois
	500	10-14	20-30	Retournez 2 fois
Saucisse	200	4-6	10-15	Retournez 1 fois
	500	9-12	15-20	Retournez 2 fois
Volailles, morceaux	250	5-6	5-10	Retournez 1 fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Retournez 2 fois
	2500	38-42	25-35	Retournez 3 fois
	Filets de poisson	200	4-5	5-10
Truite	250	5-6	5-10	Retournez 1 fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Retournez 1 fois
	500	8-11	15-20	Retournez 2 fois
Fruits	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	300	8-9	5-10	Retournez 1 fois
	500	11-14	10-20	Retournez 2 fois
Pain	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	500	10-12	10-15	Retournez 1 fois
	800	15-17	10-20	Retournez 2 fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Fromage blanc	250	6-8	10-15	
Crème fraîche	250	7-8	10-15	

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction Décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Répartir l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Répartir le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important** : la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. La crème congelée doit être remuée avant son utilisation.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Tourner la nourriture dans des intervalles réguliers.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les agrafes, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, pour que l'aliment soit complètement décongelé.

Attention ! Lisez attentivement le chapitre « Indications de sécurité » avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préparés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant
- **Si vous placez des récipients différents**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Ne fermez pas les sacs plastique avec des pinces en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.

- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant avec les temps de cuisson et les niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner avec les micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson.
Remarque :
 - Double quantité ⇒ double du temps
 - Moitié de la quantité ⇒ moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.
4. Une bonne répartition des aliments sur le plateau rotatif facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur du plateau.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche START.
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leurs qualités sont mieux préservées. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Cuisiner aux micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Chou-fleur	500	100 ml	750	9-11	2-3	Diviser en branches
Brocoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Couper en tranches
Champignons	250	25 ml	750	6-8	2-3	Retourner 1 x, couvrir
Petits pois-carottes, carottes surgelées	300	100 ml	750	7-9	2-3	Couper en dés ou en rondelles. Couvrir
	250	25 ml	750	8-10	2-3	Retourner 1 x
Pommes de terre						
	250	25 ml	750	5-7	2-3	Éplucher et couper en morceaux de même taille. Couvrir, retourner 1 x
Poivrons	250	25 ml	750	5-7	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir, retourner 1 x
Poireaux	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Chou de Bruxelles surgelé	300	50 ml	750	6-8	2-3	Couvrir, retourner 1 x
Choucroute	250	25 ml	750	8-10	2-3	Couvrir, retourner 1 x

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Filets de poisson	500	550	10-12	3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Poisson entier	800	750	2-3	2-3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson.
		300	7-9		

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec le four.

Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du gril, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le gril est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.

4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du gril.
5. Important ! Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le gril, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incruster pas.

Tableaux et suggestions – Gril sans micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (m)	Indications
Poisson			
Dorade	800	18-24	Beurrez légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retournez et ajoutez les condiments.
Sardine/ rascasse rouge	6-8 unités	15-20	
Viande			
Saucisse	6-8 unités	22-26	Piquer et retourner à la moitié du temps.
Hamburger congelé	3 unités	18-20	Retourner 2 x 3
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	Badigeonner d'huile, retourner à la moitié du temps
Autres			
Toasts	4 unités	1½-3	Vérifier que les toasts grillent, retourner
Gratiner des sandwichs	2 unités	5-10	Vérifier que les sandwichs gratinent.

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez la grille sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler.

Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande prennent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes

aromatiques, et si vous les laissez mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.

Le gril est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

Cuisiner au grill

Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes avec Gril est idéale pour cuisiner rapidement et dorer en même temps les aliments. Vous pouvez également les gratiner.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)
Pâtes gratinées	500	Récipient bas	300	12-17	3-5
Pommes de terres gratinées	800	Récipient bas	550	20-22	3-5
Lasagne	environ 800	Récipient bas	550	15-20	3-5
Tarte au fromage blanc	environ 500	Récipient bas	300	18-20	3-5
2 cuisses de poulet, frais (sur la grille)	200 chaque	Récipient bas	300	10-15	3-5
Poulet	environ 1000	Récipient bas et large	300	35-40	3-5
Soupe à l'oignon gratiné	2 tasses de 200	Bol de soupe	300	2-4	3-5

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils y sont bien adaptés. Utilisez seulement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !

Remarquez que les valeurs sont mentionnées à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction du temps initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment.

Si l'aliment n'est pas assez doré, mettez-le 5 ou 10 minutes de plus en fonction Gril.

Faites attention aux temps de repos et retournez les morceaux de volaille.

Sauf indications contraires, utilisez le plateau rotatif pour cuisiner.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables pour une cavité du four à froid (il n'est nécessaire de préchauffer).

FR

Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

Fonction Micro-ondes

Ne pas oublier que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le cristal de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Attention

Lors de l'utilisation des micro-ondes, veuillez retirer de l'appareil tout objet métallique. Les grilles et les plans de cuisson ne doivent être utilisés qu'avec les fonctions gril et convection.

Fonction Gril

En fonction Gril, la vaisselle doit résister à des températures de 300°C. N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Microondes + Gril

En fonctions combinée, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en aluminium directement sur le plateau rotatif. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne posez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant leurs extrémités de papier aluminium.
- **Important :** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi :

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

Tableau – Vaisselle

Le tableau suivant vous indique de manière générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation.

Mode de fonctionnement Type vaisselle	Micro-ondes		Grill	Microondes + Grill
	Décongeler / réchauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle	oui	oui	non	non
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2) Avec du verre Sans verre	oui non	oui non	non non	non non
Vaisselle en plastique 2) Résistant à une chaleur de 100°C Résistant à une chaleur de 250°C	oui oui	non oui	non non	non non
Films plastique 3) Film plastique pour aliments Cellophane	non oui	non oui	non non	non non
Papier, carton, parchemin 4)	oui	non	non	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires	oui non oui	non oui oui	oui oui oui	non oui oui

1. Sans rebord doré ou argenté et sans cristal de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utiliser d'agrafes en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films plastique uniquement pour recouvrir.

4. N'utilisez pas d'assiettes en papier ou carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne la nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, **la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement apparaître.**

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs qui peuvent rayer les parois, ni objets pointus.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. Pour finir, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

Pour les fours dont le devant est en aluminium, utilisez un produit doux pour les vitres et un chiffon doux ne laissant pas de fibres. Nettoyez horizontalement sans exercer de pression sur la surface.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon, blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif. **N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**

La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.

Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Enlevez régulièrement le plateau rotatif et son support pour nettoyer la base de la cavité, en particulier quand des liquides ont débordé.

N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau rotatif et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximum. La vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse d'eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

Nettoyage et entretien du four

Plafond du four

Quand le plafond du four est sale, le gril peut être abaissé pour en faciliter le nettoyage.

Attendez que le gril ait refroidi avant de l'abaisser, pour éviter tout danger de brûlure.

Procédez comme suit :

1. Faites tourner le support du gril de 90° (1).
2. Abaissez doucement le gril (2). **Ne forcez pas excessivement, vous pourriez l'endommager.**
3. Quand le plafond est nettoyé, remettez le gril (2) à sa place, puis bloquez-le avec son support en le faisant pivoter de 90°.

Le couvercle en mica (3) situé dans le plafond doit toujours être propre. Les particules d'aliments qui s'y accumulent peuvent endommager le four ou provoquer des étincelles.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.

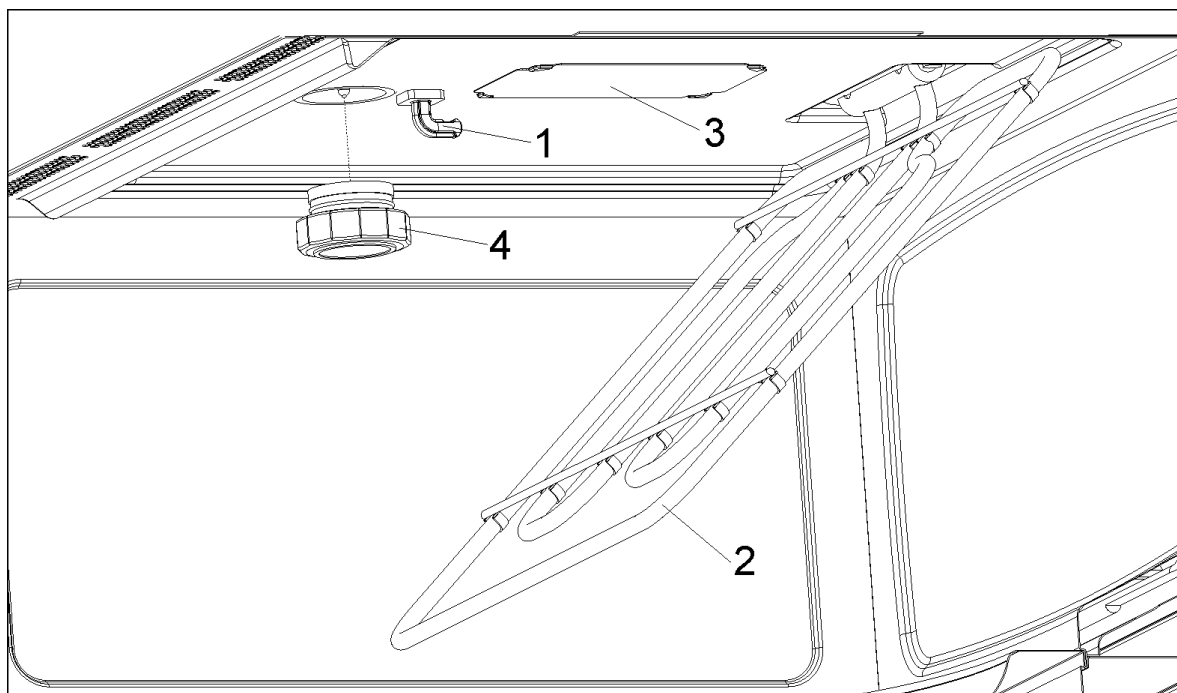
Ne retirez pas le couvercle en mica, pour éviter tout risque.

Le couvercle en verre de la lampe (4), situé dans le plafond du four, peut être facilement retiré pour être nettoyé. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les d'abord tremper, puis lavez-les avec une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Assurez-vous que le plateau rotatif et son support sont toujours propres. N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.



Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

ATTENTION ! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

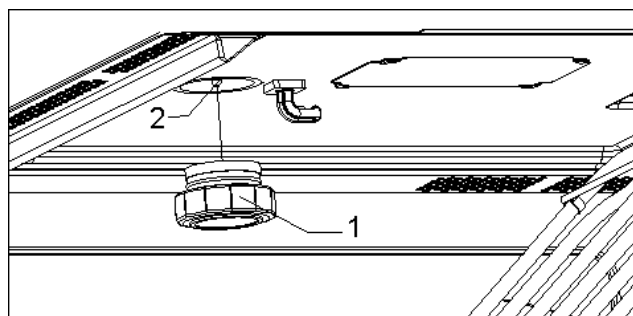
- L'écran ne s'allume pas ! Vérifiez si :
 - l'affichage de l'heure a été masquée (voir chapitre Réglages de base).
- Rien ne se passe quand on appuie sur les touches ! Vérifiez si :
 - le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).
- le four ne fonctionne pas ! Vérifiez si :
 - la prise est correctement branchée au mur.
 - le circuit d'alimentation du four est branché.
 - la porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
 - des corps étrangers se trouvent entre la porte et le devant de la cavité.
- Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre ! Vérifiez si :
 - des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
 - la vaisselle entre en contact avec les parois du four.
 - des ustensiles de cuisine se trouvent à l'intérieur du four.
- Les aliments ne chauffent pas ou se chauffent très lentement ! Vérifiez si :
 - vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
 - vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
 - vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.
- **Un bruit se fait entendre à la fin du fonctionnement !** Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.
- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !** Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Remplacement de la lampe

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

- Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
- Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe **(1)**.
- Retirez la lampe halogène **(2)**. **Attention ! La lampe peut être très chaude.**
- Installez une nouvelle lampe 12V / 10W. **Attention ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela l'endommage la lampe.** Suivez les instructions du fabricant de la lampe.
- Revissez le couvercle en verre de la lampe **(1)**.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Caractéristiques techniques

Spécifications

- Tension AC..... (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise 3300 W
- Puissance du gril. 1500 W
- Puissance de sortie des micro-ondes..... 1000 W
- Fréquence des micro-ondes... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×hauteur×Profondeur). 595 × 455 × 472 mm
- Dimensions de la cavité (L×h×P)..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacité du four. 38 l
- Poids 32 kg

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage



L'emballage est signalé par Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

Élimination des appareils hors d'usage



La directive européenne 2012/19/EU, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Avant l'installation

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques correspond à celle de votre installation. Le plaque des caractéristiques est situé sur la partie avant de la cavité et est visible seulement après l'ouverture de la porte.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

N'enlevez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité du four ! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

Attention ! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.

Attention : la prise de courant doit rester accessible, une fois le four installé.

Après l'installation

Le four est équipé d'un câble d'alimentation et d'une prise pour courant monophasé.

En cas d'installation permanente, le four doit être installé par un technicien qualifié. L'appareil doit alors être branché au réseau au moyen d'un dispositif disjoncteur multipolaire dont les contacts sont séparés d'au moins 3 mm.

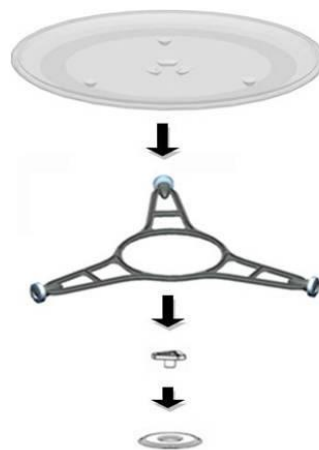
ATTENTION : LE FOUR DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE.

Dans le cas où nos instructions d'installation ne seraient pas respectées, **le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité** pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens.

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point « Nettoyage et entretien de votre four ».

Emboîtez le manchon **(1)** dans le centre de la cavité du four, placez le support plateau **(2)** puis le plateau rotatif **(3)** qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. **Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.**



Pendant l'installation, respecter les dimensions indiquées à la fin de ce manuel

60	معلومات السلامة
63	تعليمات السلامة
64	مميزات فرن المايكروويف
65	وصف فرن المايكروويف
67	إعدادات أساسية
69	الوظائف الأساسية
71	عند عمل الفرن
72	إزالة التجمد
74	الطهي باستخدام فرن المايكروويف
76	الطهي بالشواية
79	أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟
81	تنظيف وصيانة الفرن
83	ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟
84	الخصائص الفنية
84	حماية البيئة
85	تعليمات التركيب
86	التركيب

عزيزي العميل:

شكراً لك لاختيار منتج **Franke** هذا.

يرجى قراءة التعليمات الواردة في هذا الكتيب بعناية فائقة، مما سيسمح لك بالحصول على أفضل النتائج من استخدام فرن المايكروويف الخاص بك.

حافظ على وثائق هذا المنتج للرجوع إليه مستقبلاً.

أحرص دائماً على إبقاء دليل التعليمات في المتناول. وفي حال أنك أعرت فرن المايكروويف إلى شخص آخر، زودهم بدليل المستخدم أيضاً.

كما يمكن تنزيل دليل المستخدم أيضاً من الموقع www.franke.com



يجب قراءة المرفقة بحرص قبل تركيب الجهاز واستخدامه. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية في حال أدى التركيب أو الاستخدام غير الصحيح إلى وقوع أضرار أو إصابات. يجب إبقاء التعليمات مع الجهاز دائماً للرجوع إليها مستقبلاً.

سلامة الأطفال والمعاقين

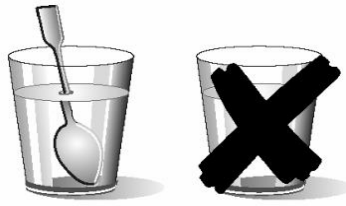
تحذير! خطر الاختناق أو الإصابة أو العجز الدائم.

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم وتوجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإدراكهم للأخطار المتعلقة بذلك. يجب ألا يعبث الأطفال بهذا الجهاز. لا يجوز للأطفال إجراء التنظيف وصيانة المستخدم بدون وجود من يشرف عليهم.
- هذا الجهاز ليس لعبة.
- **تحذير:** خطر الإصابة بحروق! أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. لذا، يُرجى توخي الحرص وتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم. يمكن أن تصبح أجزاء الجهاز التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز.
- **تحذير:** عند تشغيل الجهاز في وضع الوظيفة المشتركة، يجب ألا يستعمل الأطفال الفرن إلا تحت إشراف بالغين نظراً لدرجات الحرارة الناتجة عنه.
- إذا كان الجهاز به أداة لسلامة الأطفال، فإننا نوصي بتنشيطها. يجب الإشراف على الأطفال دون سن الثالثة بالقرب من الجهاز.

السلامة العامة

- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي والاستخدامات المشابهة مثل:
 - مناطق مطبخ العاملين في المتاجر أو المكاتب أو بيئات العمل الأخرى،
 - المنازل الريفية،
 - العملاء في الفنادق والفنادق الصغيرة وأماكن الإقامة الأخرى،
 - أماكن تناول الفطور في السرير.
- يصبح الجزء الداخلي من الجهاز ساخناً أثناء التشغيل. يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. يجب دوماً استخدام قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو الأدوات الحرارية أو وضعها.
- **تحذير:** يجب عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في الأواني المغلقة نظراً لإمكانية تعرضها للانفجار.

- يجب استخدام الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف وحدها.
- عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، فيجب مراقبة الجهاز نظرًا لإمكانية اشتعالها.
- هذا الجهاز مخصص لتسخين الأطعمة والمشروبات. إن تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين الحشيات والنعال والإسفنجة والملابس الرطبة وما شابه قد يؤدي إلى خطر التعرض لإصابة أو الاشتعال أو الحريق.
- **تحذير!** لا يجب استخدام الفرن في حال:
 - لم يتم إغلاق الباب بشكل صحيح،
 - تلف مفاصل الباب،
 - تلف الأسطح الملامسة بين باب الفرن ومقدمة الفرن،
 - تلف زجاج نافذة الباب،
 - كان هناك تماس بالتيار الكهربائي داخل الفرن على الرغم من عدم وجود أشياء معدنية بالداخل.
- يمكن استخدام الفرن مرة ثانية فقط بعد أن يتم إصلاحه من قبل فني قسم الدعم الفني.
- إذا رأيت دخانًا أو حريقًا، فأبق الباب مغلقًا، حتى ينطفئ اللهب، وأوقف تشغيل الجهاز.
- قد يؤدي تسخين المايكروويف للمشروبات إلى تأخر الغليان الفوار. يجب الحرص عند التعامل مع الحاوية.



- انتبه عند تسخين السوائل!
- عندما تصل السوائل (ماء، قهوة، شاي، حليب، وغير ذلك) إلى درجة الغليان تقريبًا داخل الفرن، ويتم إخراجها فجأة، فمن الممكن أن تتسكب خارج الوعاء. خطر الجروح والحرق!
- لتجنب ذلك الوضع عند تسخين السوائل، ضع ملعقة شاي أو عود زجاج داخل الوعاء.
- يجب تحريك ورج محتويات زجاجات الرضاعة وأوعية أغذية الأطفال وفحص درجة حرارتها قبل الاستهلاك، لتجنب الحروق.
- يجب عدم تسخين البيض النيئ أو البيض المسلوق في الجهاز فقد ينفجر حتى بعد انتهاء حرارة المايكروويف.
- **تحذير!** لا تقم بتسخين الكحول أو المشروبات الكحولية الصافية في المايكروويف. خطر الحريق!
- **احذر!** لتجنب تسخين الطعام الزائد أو الاحتراق، من المهم عدم اختيار أوقات طويلة أو مستويات طاقة عالية عند تسخين كميات صغيرة من الطعام. مثلاً، يمكن لقرص الخبز أن يحترق بعد 3 دقائق إذا كان مستوى الطاقة عالي جدًا.

- للتحمير، استخدم فقط وظيفة الشبي وراقب الفرن طوال الوقت، فإذا استخدمت الوظيفة المشتركة لتحمير الخبز، فسوف يحترق خلال مدة قصيرة جدًا.
- تأكد من عدم ملامسة أسلاك الطاقة للأجهزة الكهربائية الأخرى، لباب الفرن الساخن. يمكن أن يذوب عازل السلك. خطر قصر الدارة!

التركيب

- يجب إعداد التجهيزات الكهربائية بحيث يمكن عزل الجهاز من مصادر الطاقة الرئيسية بمعدل 3 ملم على الأقل بعازل أقطاب. تشمل أجهزة العزل المناسبة على سبيل المثال القواطع وأجهزة التيار المتبقي والموصلات. يجب أن يكون التركيب وفقًا للوائح الحالية.
- إذا تم التوصيل الكهربائي عبر مقبس وكان يمكن الوصول إليه بعد التركيب، فلا ضرورة لجهاز العزل المذكور.
- يجب أن يمتثل التركيب للوائح الحالية.
- يجب توفير الحماية من الصدمات الكهربائية من خلال التركيب الكهربائي.
- **تحذير:** يجب تأريض الفرن.
- **تحذير!** الجهاز مصمم ليكون مدمجًا. الرجاء الرجوع إلى الصفحات الأخيرة بدليل المستخدم هذا لمعلومات تفصيلية عن أبعاد التركيب.

التنظيف والصيانة

- **تحذير!** افصل الإمداد بالتيار قبل التنظيف والصيانة.
- يجب تنظيف الجهاز بشكل منتظم مع إزالة كل بقايا الطعام.
- يمكن أن تتلف أسطح الجهاز إذا لم يتم الحفاظ على نظافته، مما يؤدي إلى تقليص العمر العملي للجهاز وقد يؤدي إلى مواقف خطيرة.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة وقاسية أو أشياء حادة لتنظيف الباب الزجاجي فقد تؤدي لخدش السطح، بما قد يؤدي لشطر الزجاج.
- لا تستخدم منظفًا بتوليد البخار في تنظيف الجهاز.
- يجب الحفاظ على نظافة أسطح الباب (مقدمة التجويف والجزء الداخلي من الأبواب) لضمان عمل الفرن بشكل صحيح.
- الرجاء اتباع تعليمات التنظيف في قسم "تنظيف وصيانة الفرن".
- **تحذير:** تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية. الرجاء الرجوع إلى الفصل "تغيير لمبة إضاءة الفرن".

الخدمة والإصلاح

- **تحذير!** افصل الإمداد بالتيار قبل الإصلاح
- **تحذير:** يُعد تولي أي شخص غير مؤهل مسؤولية إجراء أي عملية صيانة أو إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يحمي من التعرض لأشعة الميكروويف أمرًا خطيرًا.
- **تحذير:** في حالة تلف أقفال الباب، فيجب عدم تشغيل الفرن حتى يصلحه شخص مدرب.
- في حالة تلف كابل الطاقة، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكلاء معتمدين أو فنيين مؤهلين وذلك لتجنب المواقف الخطرة. وعلاوة على ذلك، فهذه المهمة تتطلب أدوات خاصة.
- يسمح فقط للفنيين المصرح لهم من الشركة المصنعة بإجراء أعمال الإصلاح والصيانة، خاصة للأجزاء التي توصل التيار الكهربائي.

تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه التعليمات

- يحظر تشغيل المايكروويف إذا كان فارغًا. في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن، فقد يحدث شحن كهربائي زائد وقد يتعرض الفرن للتلف. خطر التلف!
- يجب وضع كوب من الماء داخل الفرن لإجراء اختبارات برمجة الفرن، حيث سيمتص الماء الموجات الصغرى ولن يتعرض الفرن للتلف.
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية ولا إعاقتها.
- استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف. قبل استخدام الأطباق والحاويات في المايكروويف، يجب التحقق من ملاءمتها (راجع قسم أنواع الأطباق).
- تنزع أغطية الميكروويف الموجودة على الجدار الداخلي! يمنع هذا الغطاء السمن وقطع الطعام من إتلاف مولد المايكروويف.
- يجب عدم إبقاء أي أشياء قابلة للاشتعال داخل الفرن حيث قد تحترق إذا تم تشغيل الفرن.
- لا تستخدم الفرن كمخزن طعام.
- لا تستخدم الفرن في القلي نظرًا لاستحالة التحكم في درجة حرارة الزيت الذي يتم تسخينه في أفران المايكروويف.
- لا تتكئ أو تجلس على باب الفرن المفتوح. قد يؤدي ذلك لإتلاف الفرن، خاصة في جزء المفصلة. يمكن للباب تحمل وزن 8 كجم بحد أقصى.
- يمكن للقرص الدور والشوايات تحمل وزن 8 كجم بحد أقصى. ويجب عدم تجاوز هذا الحمل للحفاظ على الفرن من التلف.
- لا يُسمح بأوعية معدنية للطعام والشراب أثناء الطهي بالميكروويف. لا ينطبق هذا الشرط إذا كانت الشركة المصنعة تحدد جوانب وشكل الحاويات المعدنية بما يتناسب مع الطهي بالميكروويف.

لماذا يتم تسخين الطعام

تحتوي معظم الأطعمة على الماء، وتهتز جزيئات الماء مع الموجات الصغرى.

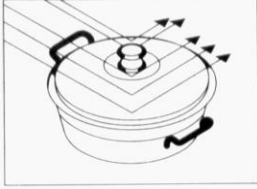
ويولد الاحتكاك بين الجزيئات الحرارة، والتي تسبب ارتفاع درجة حرارة الطعام أو إذابته أو طهيته أو إبقائه ساخناً.

وبسبب تشكل الحرارة داخل الطعام:

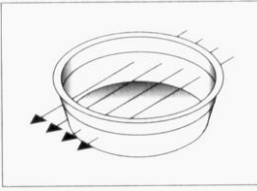
- يمكن أن يتم طهيها بدون أو مع القليل من السوائل أو الزيوت.
- تكون إذابة الطعام أو تسخينه أو طهيته في فرن المايكروويف أسرع من الأفران التقليدية.
- يتم الحفاظ على الفيتامينات والمعادن والمواد المغذية.
- لا يحدث تغيير في لون الطعام ولا نكهته الطبيعية.

تنتقل الموجات الصغرى من خلال الخزف أو الزجاج أو الورق المقوى أو البلاستيك ولكن لا تنتقل من خلال المعدن. ولذلك يجب عدم استخدام الأوعية المصنوعة من أو التي تحتوي على المعادن في أفران المايكروويف.

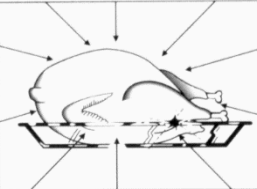
تتعرض الموجات الصغرى بالمعدن...



... تنتقل من خلال الزجاج والفخار...



... يقوم الطعام بامتصاصها.



تنتشر الحرارة في الأفران التقليدية من العناصر الكهربائية أو حراقات الغاز، وينفذ ببطء في الطعام من الخارج إلى الداخل. ولذلك يوجد خسارة كبيرة لطاقة التسخين في الهواء وفي أجزاء الفرن والأوعية.

تتولد الحرارة في أفران المايكروويف من داخل الطعام نفسه، بتسخينه من الداخل إلى الخارج. ولذلك لا يوجد خسارة للطاقة في الهواء وجدران الفرن الداخلية والأوعية (الأوعية المناسبة للاستخدام في المايكروويف). وهذا يعني أن الطعام فقط يسخن.

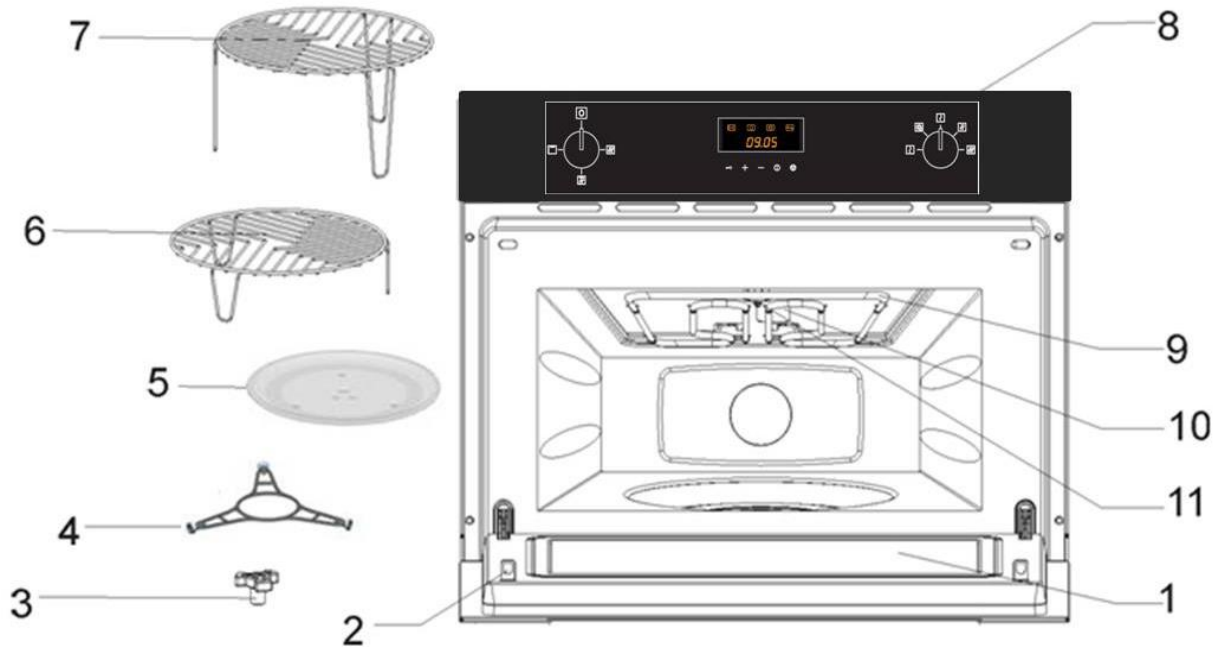
تحتوي أفران المايكروويف على الميزات التالية:

1. توفير وقت الطهي: بشكل عام يختزل 3/4 من وقت الطهي أكثر من الطرق التقليدية.
2. إزالة التجمد فائق السرعة، والذي يخفف من خطر تطور البكتيريا.
3. توفير الكهرباء.
4. الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام بسبب اختزال وقت الطهي.
5. سهل التنظيف.

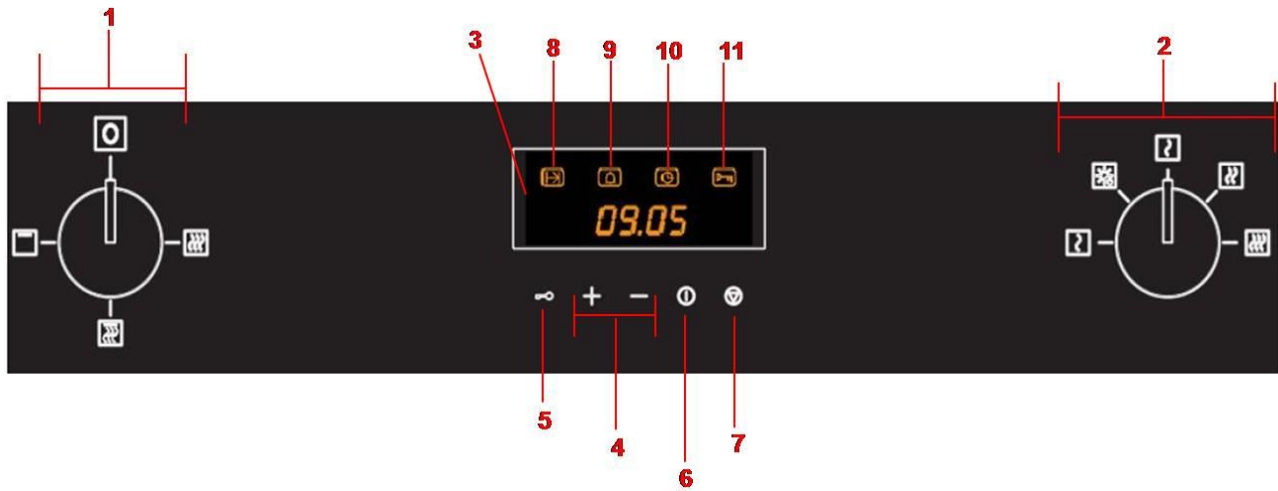
كيف يعمل فرن المايكروويف

يوجد في أفران المايكروويف صمام ذو توتر عالٍ يدعى «المغنترون» والذي يحول الطاقة الكهربائية إلى طاقة موجات صغرى. ويتم توجيه هذه الموجات الكهرومغناطيسية إلى داخل جوف الفرن عن طريق دليل موجات وتنتشر عن طريق موزع معدني أو قرص دوار.

تنتشر الموجات الصغرى داخل الفرن في كل الاتجاهات وتنعكس من الجدران، وتتخلل الطعام بشكل متساوٍ.



- 1- زجاج نافذة الباب
2- المُمسكات
3- دعامة القرص الدوّار
4- حلقة القرص الدوّار
5- طبق القرص الدوّار
6- مشبك الشوّاء المنخفض
7- مشبك الشوّاء المرتفع
8- لوحة التحكم
9- الشوّاية
10- غطاء الميكا
11- المصباح

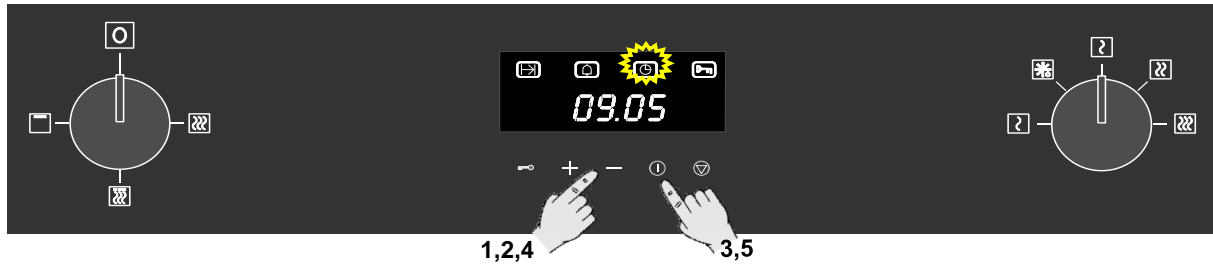


- 1- زر اختيار الوظيفة
2- مفتاح اختيار مستوى طاقة المايكروويف
3- شاشة العرض
4- مفاتيح "+" و "-"
5- مفتاح قفل أمان الطفل
6- مفتاح البدء
7- مفتاح الإيقاف
8- مؤشر ضوء وقت التشغيل
9- مؤشر ضوء المؤقت
10- مؤشر ضوء الساعة
11- مؤشر ضوء قفل أمان الطفل

الرمز	الوظيفة	خرج طاقة المايكروويف	الأطعمة
	المايكروويف		إزالة التجمد ببطء للأطعمة الخفيفة، للحفاظ على سخونة الطعام.
			الطهي بحرارة منخفضة، لطهي الأرز. إزالة التجمد السريع، تسخين طعام الرضع.
			تسخين الطعام وطهيه.
			طهي الخضراوات والطعام. الطهي والتسخين بحرص. تسخين وطهي أجزاء صغيرة من الطعام.
			تسخين السوائل بسرعة.
			تسخين السوائل بسرعة.
	المايكروويف + الشواية		تحميص الطعام.
			شي الدواجن واللحم.
			طهي الفطائر وأطباق الجبن.
			استخدم بحذر: قد يحترق الطعام.
			استخدم بحذر: قد يحترق الطعام.
	الشواية	---	شي الطعام.

ضبط الساعة

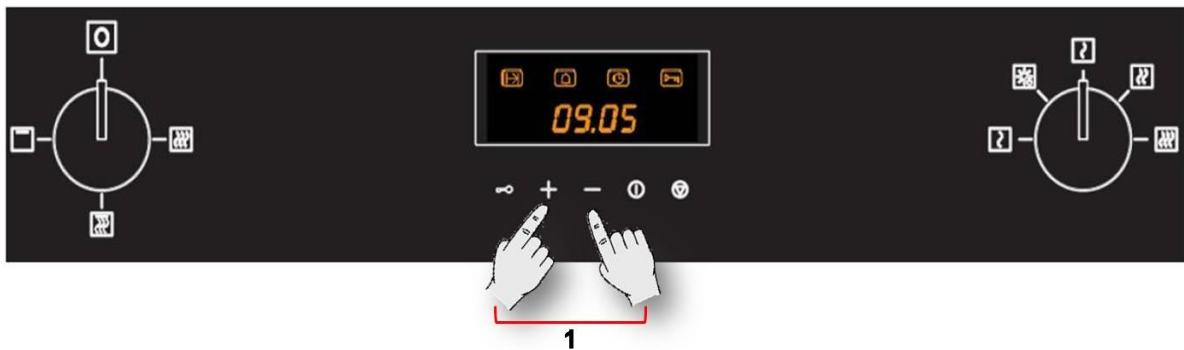
عد توصيل الجهاز بالشبكة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، ستومض الساعة وبالتالي ستظهر أن الوقت غير الصحيح. اتبع الآتي لضبط الساعة:



1. اضغط المفاتيح "+" و "-" حتى يظهر الوقت الحالي على الشاشة وامتضاً. اضغط مفتاح البدء حتى تومض الخانات الدالة على الساعة (هذه الخطوة ليست ضرورية عندما تكون قد أوصلت الفرن بالكهرباء للتو أو بعد حدوث انقطاع للتيار الكهربائي).
2. اضغط المفاتيح "+" و "-" حتى تبدأ الخانات الدالة على الساعة بالومض (يظهر رمز الساعة بالومض متقطعاً).
3. اضغط مفتاح البدء لتأكيد ضبط الساعة.
4. لتحديد الدقائق، اضغط المفاتيح "+" و "-" حتى تومض الخانات الدالة على الدقائق.
5. اضغط مفتاح البدء لتأكيد ضبط الدقائق.

إخفاء/إظهار الساعة

إذا كانت شاشة الساعة تزعجك، فيمكنك إخفاؤها عن طريق اتباع ما يلي



1. بإستمرار لمدة ثانيتين (2) على و "-" . ستختفي الساعة.
- لإظهار الساعة من جديد، كرّر الإجراء الموصوف مرة أخرى.

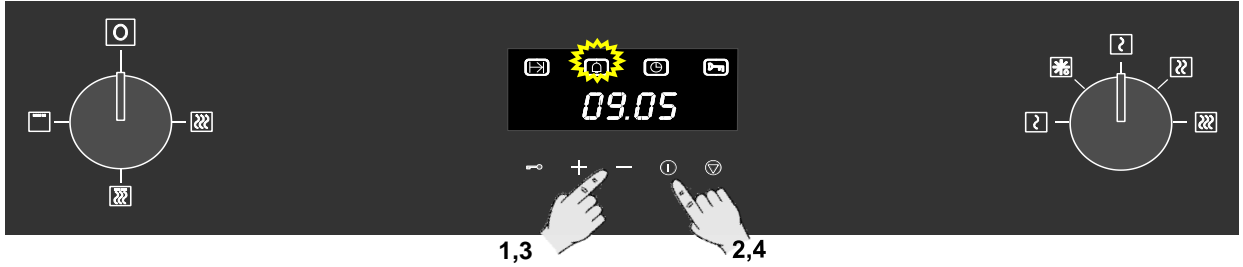
قفل السلامة

يمكن قفل الفرن عن العمل (على سبيل المثال، لمنع استخدامه من قبل الأطفال).



1. للإيقاف، اضغط على مفتاح قفل الطفل "Child Lock" لمدة 3 ثواني، سيظهر على الشاشة عبارة قفل الطفل "child clock". إذا ضغطت على المفتاح في هذه اللحظة، ستظهر
2. لإبطال قفل الطفل، اضغط على مفتاح قفل الطفل لمدة 3 ثواني مرة أخرى.

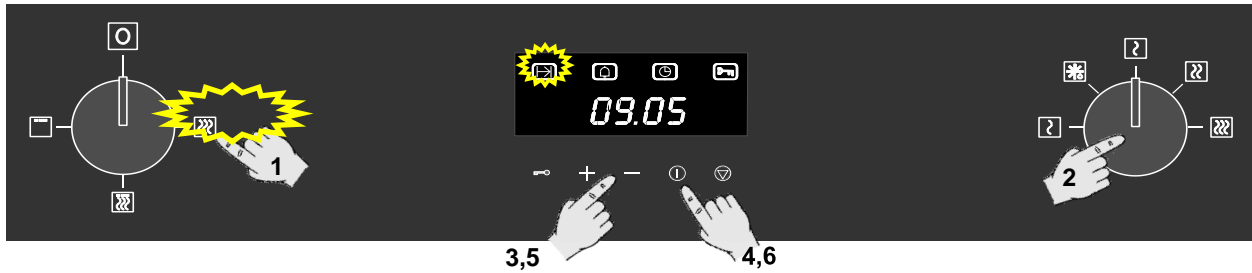
المؤقت



1. باستخدام المفاتيح "+" و "-", اختر مؤشر ضوء المؤقت.
2. اضغط على مفتاح البدء
3. ستبدأ الأرقام بالومض المتقطع. استخدم المفاتيح "+" و "-" لتحديد الوقت المرغوب.
4. اضغط على مفتاح البدء

فرن المايكروويف

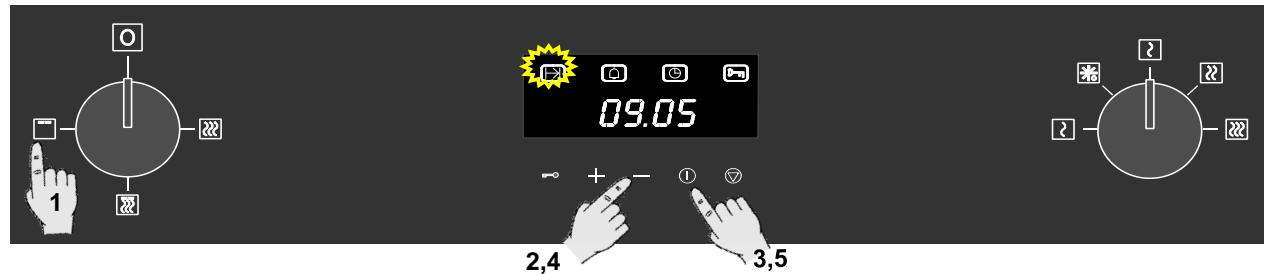
استخدم هذه الوظيفة لطهي الخضروات والبطاطس والأرز والأسماك واللحوم وتسخينهما.



- | | |
|---|---|
| 1. لف مفتاح اختيار الوظيفة لوضع المايكروويف. | 5. تبدأ الأرقام بالومض المتقطع. باستخدام المفاتيح "+" و "-", حدّد الوقت المرغوب. |
| 2. حدد الوظيفة المرغوبة من خلال مفتاح اختيار مستوى طاقة المايكروويف (شاهد الخصائص الفنية) | 6. اضغط على مفتاح البدء. تبدأ الآن عملية الطهي. |
| 3. باستخدام المفاتيح "+" و "-", اختر ضوء مؤشر وقت التشغيل (الرمز يومض كما في الصورة). | 7. عند نهاية عملية الطهي، تسمع صوت تنبيه "beep" وسيظهر على الشاشة كلمة: "End" أي نهاية. اضغط على مفتاح Stop أي إيقاف أو افتح الباب. |
| 4. اضغط على مفتاح البدء للتأكيد. | ملاحظة: تستمر مروحة التبريد بالعمل لبعض الوقت، عندما تنخفض درجة الحرارة إلى المستوى الكافي، تتوقف المروحة عن العمل تلقائياً. |

الشواية

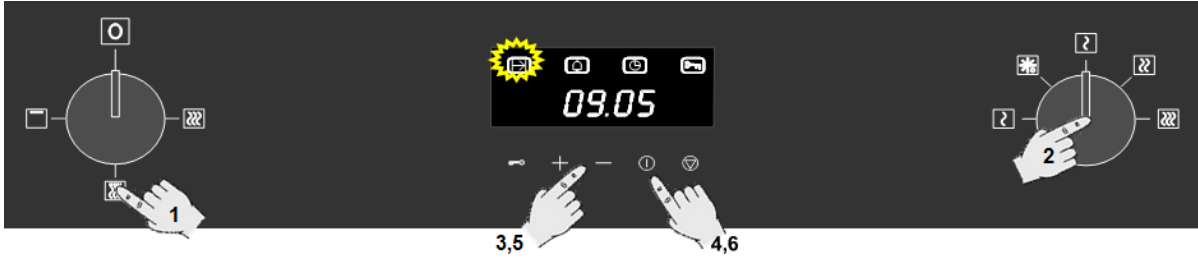
استخدم هذه الوظيفة لتحميص سطح الطعام بسرعة.



- | | |
|---|--|
| 1. لف مفتاح اختيار الوظيفة نحو وضع الشواء. | ملاحظات: |
| 2. باستخدام المفاتيح "+" و "-", اختر ضوء مؤشر وقت التشغيل (الرمز يومض كما في الصورة). | • وضع مفتاح اختيار المايكروويف لا يؤثر في عمل الفرن. |
| 3. اضغط على مفتاح البدء للتأكيد. | • تستمر مروحة التبريد بالعمل لبعض الوقت، عندما تنخفض درجة الحرارة إلى المستوى الكافي، تتوقف المروحة عن العمل تلقائياً. |
| 4. تبدأ الأرقام بالومض المتقطع. باستخدام المفاتيح "+" و "-", حدّد الوقت المرغوب. | |
| 5. اضغط على مفتاح البدء. تبدأ الآن عملية الطهي. | |
| 6. عند نهاية عملية الطهي، تسمع صوت تنبيه "beep" وسيظهر على الشاشة كلمة: "End" أي نهاية. اضغط على مفتاح Stop أي إيقاف أو افتح الباب. | |

المايكروويف + الشواية

استخدام هذه الوظيفة لطهي اللازانيا والدواجن والبطاطا المشوية والأطعمة المحمصة.



1. لف مفتاح اختيار الوظيفة لوضع الشواء.
 2. حدد الوظيفة المرغوبة من خلال مفتاح اختيار مستوى طاقة المايكروويف (شاهد الخصائص الفنية)
 3. باستخدام المفاتيح "+" و "-" ، اختر ضوء مؤشر وقت التشغيل (الرمز يومض كما في الصورة).
 4. اضغط على مفتاح البدء للتأكيد.
 5. تبدأ الأرقام بالومض المتقطع. باستخدام المفاتيح "+" و "-"، حدد الوقت المرغوب.
 6. اضغط على مفتاح البدء. تبدأ الآن عملية الطهي.
 7. عند نهاية عملية الطهي، تسمع صوت تنبيه "beep" وسيظهر على الشاشة كلمة "End" أي نهاية. اضغط على مفتاح Stop أي إيقاف أو افتح الباب.
- ملاحظة:** تستمر مروحة التبريد بالعمل لبعض الوقت، عندما تنخفض درجة الحرارة إلى المستوى الكافي، تتوقف المروحة عن العمل تلقائياً.

تغيير المعايير	إيقاف دورة الطهي
<p>يمكن تغيير معايير العمل عندما يكون الفرن مشغولاً أو عندما يتم قطع عملية الطهي ، وذلك بلف المفتاح الملائم نحو القيمة الجديدة.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ الوظيفة (بمفتاح اختيار الوظيفة) ▪ الطاقة (بمفتاح اختيار مستوى طاقة المايكروويف) <p>إلغاء دورة الطهي إذا رغبت في إيقاف عملية الطهي، اضغط مرتين على زر Stop.</p> <p>نهاية دورة الطهي عند نهاية العملية، سوف تسمع مرة واحدة صوت "beep"، وستظهر الكلمة "End" على الشاشة.</p>	<p>يُمكن إيقاف عملية الطهي في أي وقت تشاء بالضغط مرة واحدة على زر STOP أو بفتح باب فرن المايكروويف.</p> <p>في كلتا الحالتين:</p> <ul style="list-style-type: none"> • يتوقف انبعاث الموجات الدقيقة (Microwaves) فوراً. • تتوقف وظيفة الشواء ولكن يبقى الفرن ساخناً. احتسب خطر الإحتراق! • يتوقف المؤقت تلقائياً، ويؤشر لمدة العمل المتبقية. عند هذا الوقت، إذا أردت فعل ما يلي: <ol style="list-style-type: none"> 1. اقلب أو حرّك الطعام لضمان طهيه بالتساوي. 2. غيّر معايير عملية الطهي. <p>لبدء العملية من جديد، إغلاق الباب واضغط على مفتاح البدء.</p>

لإذابة التجمد عن الطعام ، يجب اختيار وظيفة المايكروويف مع واحد من مستويات الطاقة التالية:

الوضع	مستوى الطاقة	الطاقة
	150 واط	إذابة التجمد / ابقاء الطعام ساخن
	300 واط	إذابة التجمد

يظهر الجدول التالي أوقات إزالة التجمد والانتظار المتنوعة (لضمان وصول الطعام إلى درجة حرارة متساوية) لأنواع متعددة من الأوزان والأطعمة، بالإضافة إلى النصائح.

الطعام	الوزن (غرام)	وقت إزالة التجمد (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	نصيحة
أجزاء من اللحوم، لحم العجل ولحم البقر ولحم الخنزير	100	3-2	5-10	اقلب مرة واحدة
	200	5-4	5-10	اقلب مرة واحدة
	500	12-10	15-10	اقلب مرتين
	1000	23-21	30-20	اقلب مرتين
	1500	34-32	30-20	اقلب مرتين
	2000	45-43	35-25	اقلب 3 مرات
الجولاش	500	10-8	15-10	اقلب مرتين
	1000	19-17	30-20	اقلب 3 مرات
لحم مفروم	100	4-2	15-10	اقلب مرة واحدة
	500	14-10	30-20	اقلب مرتين
السجق (النقانق)	200	6-4	15-10	اقلب مرة واحدة
	500	12-9	20-15	اقلب مرتين
دجاج، قطع الدجاج	250	6-5	10-5	اقلب مرة واحدة
	1000	24-20	30-20	اقلب مرتين
	2500	42-38	35-25	اقلب 3 مرات
فرخة بولارد	2500	42-38	35-25	اقلب 3 مرات
شرائح السمك	200	5-4	10-5	اقلب مرة واحدة
سمك السلمون المرقط	250	6-5	10-5	اقلب مرة واحدة
الروبيان	100	3-2	10-5	اقلب مرة واحدة
	500	11-8	20-10	اقلب مرتين
الفواكه	200	5-4	10-5	اقلب مرة واحدة
	300	9-8	10-5	اقلب مرة واحدة
	500	14-11	20-10	اقلب مرتين
الخبز	200	5-4	10-5	اقلب مرة واحدة
	500	12-10	15-10	اقلب مرة واحدة
الزبدة	800	17-15	20-10	اقلب مرتين
	250	10-8	15-10	اقلب مرة واحدة
جبنة كريمية	250	8-6	15-10	اقلب مرة واحدة
	250	8-7	15-10	اقلب مرة واحدة

تعليمات عامة لإزالة التجمد

1. استخدم فقط أطباق مناسبة للمايكروويف عند إزالة التجمد (الفخار، الزجاج، البلاستيك المناسب).
2. تشير وظيفة إزالة التجمد بالوزن والجدول إلى إزالة الطعام غير المطبوخ (النيء).
3. عتمد وقت إزالة التجمد على كمية وسماكة الطعام. عند تجميد الطعام، تذكر عملية إزالة التجمد. وزع الطعام بشكل متساوٍ في الوعاء.
4. قم بتوزيع الطعام قدر المستطاع داخل الفرن. يجب أن توضع الأجزاء الأكثر سماكة من السمك أو أرجل الدجاج باتجاه الخارج. ويمكن حماية الأجزاء الضعيفة بغطاء ألومنيوم. هام: يجب ألا يتلامس غطاء الألومنيوم مع جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماسًا كهربائيًا.
5. يجب تقليب الأجزاء الأكثر سماكة من الطعام عدة مرات.
6. قم بتوزيع الطعام المجمد بأفضل طريقة متساوية ممكنة. لأن الأجزاء النحيفة والضيقة تذوب أسرع من الأجزاء السمكة في الأعلى.
7. يجب عدم تذويب الأطعمة الغنية بالسمن كالزبدة وجبنة الكريمة والكريمة بالكامل. إذا كانوا على درجة حرارة الغرفة، فسيكونوا جاهزين للتقديم خلال دقائق قليلة. في حالة الكريمة شديدة التجمد، وإذا كان هناك بعض قطع الجليد فيها فيجب خفقتها قبل التقديم.
8. ضع الدجاج على طبق مقلوب بحيث يتم تصريف العصارة بشكل أسهل.
9. يجب لف الخبز بمنديل حتى لا يجف كثيرًا.
10. اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض الشاشة كلمة: Turn.
11. انزع الطعام المجمد من الغلاف ولا تنسى أن تنزع أي مشابك معدنية. إذا كان الوعاء المستخدم لحفظ الطعام في الثلاجة يصلح للاستخدام للتسخين والطهي، فما عليك سوى نزع الغطاء. وفي الحالات الأخرى يجب وضع الطعام في أوعية مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.
12. يجب التخلص من السوائل التي تنتج عن عملية إزالة التجمد وخاصة في حالة الدجاج. ولا يجب تحت أي ظرف أن تلامس الأطعمة الأخرى.
13. تذكر بأن وقت الانتظار مطلوب في وظيفة إزالة التجمد التلقائية، للسماح بإزالة التجمد تمامًا من الطعام.

- استخدم عند تسخين السوائل أوعية ذات فتحات عريضة، بحيث يخرج البخار بسهولة.

حضر الطعام وفق التعليمات وانتبه لأوقات الطهي ومستويات الطاقة المشار إليها في الجداول.

تذكر بأن القيم المعطاة هي مجرد دليل وقد تختلف حسب الحالة الابتدائية والحرارة والرطوبة ونوع الطعام. ننصح بأن يتم تعديل الأوقات ومستويات الطاقة حسب الحالة. يجب، اعتماداً على الطعام، إطالة أو تقصير مدة الطبخ وزيادة أو تنقيص مستوى الطاقة.

الطهي بالمايكروويف...

1. كلما زادت كمية الطعام، أصبح وقت الطبخ أطول. يجب مراعاة ما يلي:

- ضعف الكمية « ضعف الوقت
- نصف الكمية « نصف الوقت

2. كلما قلت الحرارة، زادت مدة الطهي.

3. يسخن الطعام الذي يحتوي على الكثير من السوائل بشكل أسرع.

4. يساعد التوزيع المثالي للطعام على الطبق الدوار على الطهي الموحد. سيكون من الممكن تسخين أنواع متعددة من الطعام بنفس الوقت إذا تم وضع الطعام الكثيف على الجزء الخارجي من الطبق والأقل كثافة وسط الطبق.

5. يمكن فتح باب الجهاز في أي وقت. وعندما تقوم بذلك يتوقف تشغيل الجهاز تلقائياً. ويتابع المايكروويف عمله فقط في حال تم إغلاق الباب والضغط على مفتاح ابدأ.

6. تحتاج الأطعمة المغطاة إلى فترة طبخ أقل وتكون خصائصها محفوظة بشكل أفضل. يجب أن يسمح الغطاء لممر الموجات الصغرى خلاله ويكون فيه فتحات صغيرة للسماح للبخار بالخروج.

تحذير! اقرأ فقرة «سلامة المايكروويف» قبل بدء الطهي باستخدام المايكروويف الخاص بك.

اتبع النصائح التالية عند الطهي بالمايكروويف الخاص بك:

- قم قبل طهي أو تسخين الطعام ذو الصدف أو الجلد (مثل، التفاح، الطماطم، البطاطس، السجق) بثقبه كي لا ينفج. قطع الطعام قبل البدء بتحضيره.
- تأكد قبل استخدام الأوعية فيما إذا كانت مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف (انظر فقرة أنواع أدوات الفرن).
- عند تحضير الطعام ذو الرطوبة القليلة جداً (مثل إزالة تجمد الخبز، تحضير الفشار، وغير ذلك) تتبخر الرطوبة بسرعة. بعدها يعمل الجهاز بفراغ وربما يحترق الطعام. يمكن أن يسبب هذا الموقف تلفاً للجهاز وللوعاء المستخدم. ولذلك يجب ضبط الفرن فقط على الوقت المطلوب ويجب مراقبة عملية الطهي.
- لا يمكن تسخين كمية كبيرة من الزيت (قلي) في المايكروويف.
- أزل الطعام المطبوخ مسبقاً من الأواني، لأن الغلاف ليس مقاوماً للحرارة دائماً. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للطعام.
- إذا كان هناك العديد من الأوعية، مثل الكؤوس، فضعها بشكل موحد على الطبق الدوار.
- يجب عدم إغلاق الأكياس البلاستيكية بمشابك حديد. استخدم مشابك بلاستيك بدلاً من ذلك. ويجب ثقب الكيس عدة مرات بحيث يخرج البخار بسهولة.
- تأكد عند تسخين أو طهي الطعام من أن يصل على الأقل إلى درجة حرارة 70 درجة مئوية.
- يمكن أن يتشكل البخار خلال عملية الطهي على النافذة الزجاج للباب ويمكن أن يتساقط بعد فترة. ويكون هذا الوضع طبيعياً ويمكن أن يكون ملاحظاً في حال كانت درجة حرارة الغرفة منخفضة. ولا يشكل ذلك خطراً على سلامة الجهاز. وقم بعد الطهي بتنظيف الماء الناتج عن التبخر.

الجدول والاقتراحات – طهي الخضار

التعليمات	وقت الانتظار (دقيقة)	الوقت (دقيقة)	الطاقة (وات)	السائل المضاف	الكمية (غرام)	الطعام
اقطعها إلى شرائح.	3-2	11-9	800	100 مل	500	القنبيط
يجب التغطية	3-2	8-6	800	50 مل	300	البروكلي
أقلب مرة واحدة	3-2	8-6	800	25 مل	250	المشروم
تقطع إلى قطع أو شرائح. يجب التغطية	3-2	9-7	800	100 مل	300	البازلاء والجزر
أقلب مرة واحدة	3-2	10-8	800	25 مل	250	الجزر المجمد
تقشر وتقطع إلى قطع متساوية الحجم. يجب التغطية	3-2	7-5	800	25 مل	250	البطاطس
أقلب مرة واحدة						
تقطع إلى قطع أو شرائح، يجب التغطية.	3-2	7-5	800	25 مل	250	الفلفل الحلو
أقلب مرة واحدة	3-2	7-5	800	50 مل	250	الكراث
يجب التغطية						
أقلب مرة واحدة	3-2	8-6	800	50 مل	300	براعم بروكسل مجمدة
يجب التغطية						
أقلب مرة واحدة	3-2	10-8	800	25 مل	250	مخلل الملفوف

الجدول والاقتراحات – طهي السمك

التعليمات	وقت الانتظار (دقيقة)	الوقت (دقيقة)	الطاقة (وات)	الكمية (غرام)	الطعام
اطبخها مع وضع الغطاء. أقلبها بعد مرور منتصف الوقت.	3	12-10	600	500	شرائح السمك
اطبخها مع وضع الغطاء. أقلبها بعد مرور منتصف الوقت. يمكن أن تحتاج تغطية أطراف السمك الصغيرة.	3-2	3-2 9-7	800 400	800	سمكة كاملة

4. يكون من الطبيعي خلال الاستعمال الطويل للشواية أن يتوقف تشغيل العناصر بشكل مؤقت بسبب ثرموستات السلامة.
5. مهم! من المهم عند طهي أو شوي الطعام في أوعية التأكد فيما إذا كان الوعاء مناسب للاستخدام في المايكروويف. انظر الجدول حول أنواع أدوات الفرن.
6. يمكن خلال استخدام الشواية أن تصل رشاشات الدهن إلى مولد المقاومة وتحترق. هذا الوضع عادي ولا يمثل أي عيب بالتشغيل.
7. قم بتنظيف داخل المايكروويف وملحقاته بعد كل عملية طهي، لمنع الوسخ من الالتصاق.

للحصول على أفضل النتائج من الشواية، استخدم الشبكة الحديدية المزودة مع الجهاز.

ضع الشبكة الحديدية في مكان بحيث لا تلامس الأسطح المعدنية لجوف الفرن، حيث يمكن أن تسبب خطر تشكل تماس كهربائي، والذي يمكن أن يسبب تلف الجهاز.

خطوات هامة:

1. ينتج المايكروويف عند استخدامه للمرة الأولى الدخان والروائح، والتي تظهر بسبب استخدام الزيوت خلال عملية التصنيع.
2. يصل الزجاج على الباب إلى درجة حرارة عالية خلال استعمال الشواية. لذا أبعاد الأطفال عنه.
3. تصل الجدران الداخلية للجوف و الشبكة الحديدية إلى درجة عالية جدًا خلال تشغيل الشواية. ولذلك ينصح باستخدام قفازات الفرن.

الجدول والاقتراحات – الشواية بدون المايكروويف

التعليمات	الوقت (دقيقة)	الكمية (غرام)	الأسماك
			الأسماك
ضع طبقة من الزبدة. وعند انقضاء نصف الوقت، اقلبهم ورش البهارات.	24-18	800	سمك القاروس
	20-15	8-6 سمك.	السردين/الغرنار
			اللحم
اثقبهم بالشوكة خلال منتصف عملية الطهي واطلبهم.	26-22	8-6 وحدات	السجق (النقانق)
اطلبهم بعد مرور نصف فترة الطهي.	20-18	3 وحدات	الهامبرجر المجمد
ضع زيتاً. خلال منتصف وقت الطهي، ضع القليل من الزيت عليه واطلبه.	30-25	400	لحم ضلع (بسمكة 3 سم تقريباً)
			أنواع أخرى
راقب عملية التحميص. اقلب	3-1½	4 وحدات	التحميص
راقب عملية التحميص.	10-5	وحدتان	الشطائر المحمصة

راقب الطهي في منتصف عملية الشوي واطلب الطعام، أو ضع بعض الزيت عليه، حسبما يلزم.

تعتبر الشواية مناسبة بشكل خاص لتحضير قطع رقيقة من السمك واللحم. تحتاج القطع الرقيقة من اللحم لقلبها مرة واحدة فقط، بينما تحتاج القطع الأكبر للقلب عدة مرات. في حالة الأسماك، يجب ضم الطرفين، بحيث يكون الذيل في الفم، ثم يوضع السمك على الشبكة الحديدية.

قم بتسخين الشواية لمدة دقيقتين قبل الاستعمال. إذا لم يكن هناك سبب لعدم فعل ذلك، استخدم الشبكة الحديدية. ضع الشبكة على زبدية بحيث يسقط الماء والسمن فيها. الأوقات المشار إليها هي توضيحية فقط وقد تختلف حسب نوعية ومكونات وكمية الطعام، وأيضاً حسب النتائج المطلوبة. يكون طعم السمك واللحم أطيب إذا تم دهانهم بقليل من زيت الخضار، الأعشاب والبهارات وتم تركهم ليتخللوا لبضع ساعات قبل شويهم. يجب إضافة الملح فقط بعد الشوي.

لن يكون من الممكن فتح السجق إذا تم ثقبه بالشوكة قبل أن يتم شويه.

الجدول والاقتراحات – المايكروويف + الشواية

عمل وظيفة المايكروويف والشواية بنفس الوقت. يقوم المايكروويف بالطبخ والشواية بتحمير الطعام.

تكون وظيفة المايكروويف مع الشواية مثالية للطبخ السريع و تحمير اللحم في نفس الوقت. وتستخدم أيضًا لتحضير الطعام المغطى بالجبن.

وقت الانتظار (دقيقة)	الوقت (دقيقة)	الطاقة (وات)	الطبق	الكمية (غرام)	الطعام
5-3	17-12	400	طبق منخفض	500	معكرونة بالجبن
5-3	22-20	600	طبق منخفض	800	البطاطس بالجبن
5-3	20-15	600	طبق منخفض	800 تقريباً	اللازانيا
5-3	20-18	400	طبق منخفض	500 تقريباً	جبنة كريمة مشوية
5-3	15-10	400	طبق منخفض	200 غرام للقطعة	قطعتان من أوراك الدجاج الطازجة (مشوية)
5-3	40-35	400	طبق منخفض وعريض	1000 تقريباً	دجاج
5-3	4-2	400	أوعية الحساء	2 كوب 200 غ	حساء البصل بالجبن

إذا لم يكن الوقت كافيًا لتحمير الطعام بشكل جيد، فقم بضبط وظيفة الشواية لمدة 5 أو 10 دقائق إضافية.

يرجى اتباع أوقات التحمل ولا تنسى قلب قطع اللحم.

يجب استخدام طبق الدوران في عملية الطهي ما لم يكن هناك تعليمات لفعل العكس.

تكون القيم المشار إليها في الجداول صالحة عندما يكون الجوف باردًا (ولا تتطلب تسخينًا مبدئيًا سلفًا).

تحقق قبل استخدام الأطباق والأوعية في المايكروويف من أنها مناسبة للاستعمال بالمايكروويف. استخدم فقط الأطباق أو الأوعية المناسبة للمايكروويف.

ويجب أن تكون الأطباق المستخدمة في الوظيفة المشتركة مناسبة للمايكروويف والشواية معًا. انظر الجدول حول أنواع أدوات الفرن.

تذكر بأن القيم المزودة هي مجرد دليل وقد تتنوع حسب الحالة المبدئية والحرارة والرطوبة ونوع الطعام.

أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟

وظيفة المايكروويف

من المهم في وظيفة المايكروويف تذكر أن الموجات الصغرى تنعكس من الأسطح المعدنية. يسمح الزجاج، الخزف السيراميك، البلاستيك والورق للموجات الصغرى بالمرور.

لذلك، لا يمكن استخدام الأوعية المعدنية وأطباق الطبخ و الأواني التي تحتوي على أجزاء أو زينة معدنية. ولا يمكن استخدام الأدوات الزجاجية والسيراميك ذات الأجزاء والزخرفة المعدنية (الزجاج الرصاصي مثلاً).

وتعتبر المواد المقاومة للصهر والمقاومة للحرارة، كالزجاج والخزف والسيراميك هي المواد المثالية للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب استخدام البلور والسيراميك الرقيق فقط لفترة قصيرة من الوقت (للتسخين مثلاً).

ينقل الطعام الساخن الحرارة إلى الأطباق والتي قد تصبح ساخنة جداً. لذلك، يجب دائماً استخدام قفازات الفرن.

كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها

ضع الطبق داخل الفرن على الطاقة القصوى لمدة 20 ثانية. إذا كان باردًا أو ليس حارًا جدًا، يكون مناسبًا. ولكن إذا كان حارًا جدًا أو سبب تماسًا كهربائيًا، فيكون غير مناسب.

تحذير:

في حالة استخدام المايكروويف، يُرجى التأكد من عدم وجود أجسام غير مناسبة بداخل الفرن، بما في ذلك الأرفف السلكية أو الصناعات التي تعد جزءًا من الجهاز، ولا ينبغي استخدامها بمفردها عند تشغيل الشواية أو الفرن.

وظيفة الشواية

بالنسبة لوظيفة الشواية، يجب أن تكون أدوات الفرن مقاومة لحرارة 300 درجة مئوية بحد أدنى.

وتعتبر الأطباق البلاستيكية غير مناسبة للاستخدام في الشواية.

المايكروويف + الشواية

بالنسبة لوظيفة المايكروويف + الشواية، يجب أن تكون أدوات الفرن المستخدمة مناسبة للطهي في المايكروويف والشواية معًا.

أواني وطبقات الألمنيوم

يمكن وضع الطعام المطبوخ مسبقًا في الأوعية الألمنيوم أو مغلفة بغلاف ألومنيوم في فرن المايكروويف في حال تم التقيد بالتعليمات التالية:

انتبه لتعليمات الشركة المصنعة المطبوعة على الغلاف.

- يجب ألا يكون ارتفاع الأواني الألمنيوم أكثر من 3 سم ويجب ألا يلامسوا جدران الجوف (مسافة 3 سم على الأقل). ويجب نزع الغطاء الألمنيوم.
- ضع الوعاء الألمنيوم على الطبق الدوار مباشرة. وإذا تم استخدام الشبكة الحديدية، فيجب وضعها على طبق خزفي. لا تضع الوعاء مباشرة على الشبكة الحديدية!
- سيكون وقت الطهي أطول لأن الموجات ستدخل فقط من أعلى الطعام. وفي حالة ساورك الشك، استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف.
- يمكن استخدام الغلاف الألمنيوم خلال عملية إزالة الجليد ليعكس الموجات الصغرى. يمكن حماية الطعام الحساس مثل الدجاج أو اللحم المفروم من الحرارة الزائدة بتغطيتها الأطراف المطلوبة.
- مهم: يجب ألا يلامس الغلاف الألمنيوم جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماسًا كهربائيًا.

الأغطية

ينصح باستخدام الأغطية البلاستيكية أو الزجاجية أو الغلاف اللاصق للأسباب التالية:

1. تمنع البخار الكثيف (خاصة في فترات الطهي الطويلة).
2. تصبح عملية الطهي أسرع.
3. لا يجف الطعام.
4. يحفظ النكهة.

يجب أن يحتوي الغطاء على فتحات لتجنب حصول الضغط. ويجب أن تحتوي الأكياس البلاستيكية أيضًا على فتحات. يجب تسخين أوعية طعام الأطفال والأوعية المشابهة بدون الغطاء، حيث إنها قد تنفجر إذا تم ترك الغطاء.

أي نوع من أدوات الطهي بالفن يمكن أن نستخدم؟

جدول أدوات الفن

يعطي الجدول التالي فكرة عامة عن أنواع أدوات الفن المناسبة لكل حالة.

الميكروويف + الشواية	الشواية	الميكروويف		وضع التشغيل أنواع أدوات الفن
		الطهي	إزالة التجمد / التسخين	
لا	لا	نعم	نعم	الزجاج والخزف (1) منزلي، غير مقاوم للحرارة، يمكن غسله في غسالة الصحون
نعم	نعم	نعم	نعم	الخزف المصقول زجاج وخزف مقاوم للحرارة
لا	لا	نعم	نعم	خزف، أطباق الفخار (2) غير مصقول أو مصقول بدون زخرفة معدنية
لا	لا	نعم	نعم	أطباق الفخار الطيني (2) مصقول
لا	لا	لا	لا	غير مصقول
لا	لا	لا	نعم	الأطباق البلاستيكية (2) مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية
لا	لا	نعم	نعم	مقاوم للحرارة حتى 250 درجة مئوية
لا	لا	لا	لا	الأغلفة البلاستيكية (3) غلاف لاصق للطعام
لا	لا	نعم	نعم	سيلوفان
لا	لا	لا	نعم	ورق، ورق مقوى، ورق البرشمان (4) معدن
لا	نعم	لا	نعم	غلاف ألومنيوم
نعم	نعم	نعم	لا	تغليف ألومنيوم (5)
لا	نعم	نعم	نعم	الملحقات

4. لا تستخدم الأطباق الورقية.

5. استخدم فقط أوعية الألومنيوم المسطحة وبدون أغطية. يجب ألا يتلامس الألومنيوم مع جدران الجوف.

1. بدون حواف ذهبية أو فضية ولا زجاج مقوى بالرصااص.

2. تذكر معلومات الشركة المصنعة.

3. لا تستخدم مشابك معدنية لإغلاق الأكياس. اثقب الأكياس.
استخدم طبقة رقيقة فقط لتغطية الطعام.

يعتبر التنظيف العمل الوحيد المطلوب للصيانة بالأحوال الطبيعية.

تحذير! يجب تنظيف فرن المايكروويف الخاص بك بشكل منتظم، مع إزالة كل بقايا الطعام. يمكن أن تتلف أسطح المايكروويف إذا لم يتم الحفاظ عليها نظيفة، مما يؤدي إلى تقليل العمر العملي للجهاز وقد يؤدي إلى مواقف خطيرة.

تحذير! يجب تنفيذ أعمال التنظيف بعد فصل الفرن من التوصيلات الكهربائية الرئيسية. اسحب المأخذ من المقبس أو أطفئ الدارة الرئيسية للفرن.

لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قاسية أو إسفنجات كاشطة أو أشياء حادة حيث يمكن أن تظهر البقع.

لا تستخدم أجهزة تنظيف بتوليد البخار أو الضغط العالي.

مقدمة الجهاز

عادة، يمكن تنظيف الفرن باستخدام قطعة قماش مبللة فقط. وإذا كان متسخًا جدًا، فيمكن إضافة قطرات من سائل التنظيف إلى ماء الغسيل. بعدها، قم بمسح الفرن باستخدام قطعة قماش جافة.

وبالنسبة للأفران ذات الواجهة الألومنيوم، فيمكن استخدام منتجات تنظيف زجاج خفيفة وقطعة قماش ناعمة لا تصدر زغبًا. امسح من طرف إلى آخر من دون الضغط على الأسطح.

أزل بقع الليمون أو السمن أو النشا أو بياض البيض على الفور. يمكن أن يحدث الصدأ تحت هذه البقع.

لا تدع الماء يدخل داخل الفرن.

داخل الفرن

نظف الجدران الداخلية للفرن بعد كل استعمال بقطعة قماش مبللة بما أن هذه الطريقة الأسهل لإزالة بقع الطعام التي يمكن أن تلتصق بالداخل.

لإزالة البقع الصعب إزالتها، استخدم منتج تنظيف غير قاسي. لا تستخدم رشاشات أو مواد تنظيف قاسية أو كاشطة.

حافظ دائمًا على الباب ومقدمة الفرن نظيفين جدًا لضمان أن يتم فتح الباب وإغلاقه بشكل مناسب.

تأكد من عدم دخول الماء في فتحات التهوية بالمايكروويف.

قم بيزع طبق قرص الدوران ودعامته الخاصة لتنظيف قاعدة الفجوة، خاصة بعد فيضان السوائل.

لا تقم بتشغيل الفرن بدون أن يكون طبق قرص الدوران والدعامه الخاصة في مكانهم.

إذا كان جوف الفرن قذرًا جدًا، فضع كأسًا من الماء على القرص الدوار و قم بتشغيل المايكروويف لمدة دقيقتين أو 3 دقائق على أقصى طاقة. سيعمل البخار المنطلق على تفكيك الأوساخ ليصبح تنظيفها سهلاً باستخدام قطعة قماش مبللة.

يمكن أن تصدر الروائح البشعة (مثلًا، بعد طبخ السمك) بسهولة. أضف بعض قطرات عصير الليمون أو الخل في كأس من الماء. ضع ملعقة من القهوة في الكأس لتجنب غليان الماء. قم بتسخين الماء لمدة دقيقتين أو 3 دقائق على الطاقة القصوى.

سقف الفرن

يمكن تخفيض الشواية إذا كان سقف الفرن قدرًا لتسهيل تنظيفه.

لتجنب خطر الاحتراق، انتظر حتى تبرد الشواية قبل تخفيضها. قم بما يلي:

1. قم بتدوير دعامة الشواية 180 درجة (1).

2. قم بخفض الشواية بلطف (2). لا تستخدم قوة زائدة مما قد يؤدي للتلف.

3. بعد تنظيف السقف، ضع الشواية (2) في مكانها، بتنفيذ العملية السابقة.

تحذير مهم: يمكن أن تسقط دعامة عنصر تسخين الشواية (1) عند قلبها. إذا حصل

ذلك، أدخل دعامة عنصر تسخين الشواية (1) في الفتحة في سقف الفجوة وأقلبها 90

درجة إلى وضعية دعامة عنصر تسخين الشواية (2).

يجب الحفاظ على أغطية الميكا (3) الموجودة على السقف نظيفة دائمًا. يمكن أن تسبب أي بقايا للطعام والتي تتجمع على غطاء الميكا التلف أو تثير الشرارات.

لا تستخدم منتجات تنظيف كاشطة أو مواد حادة.

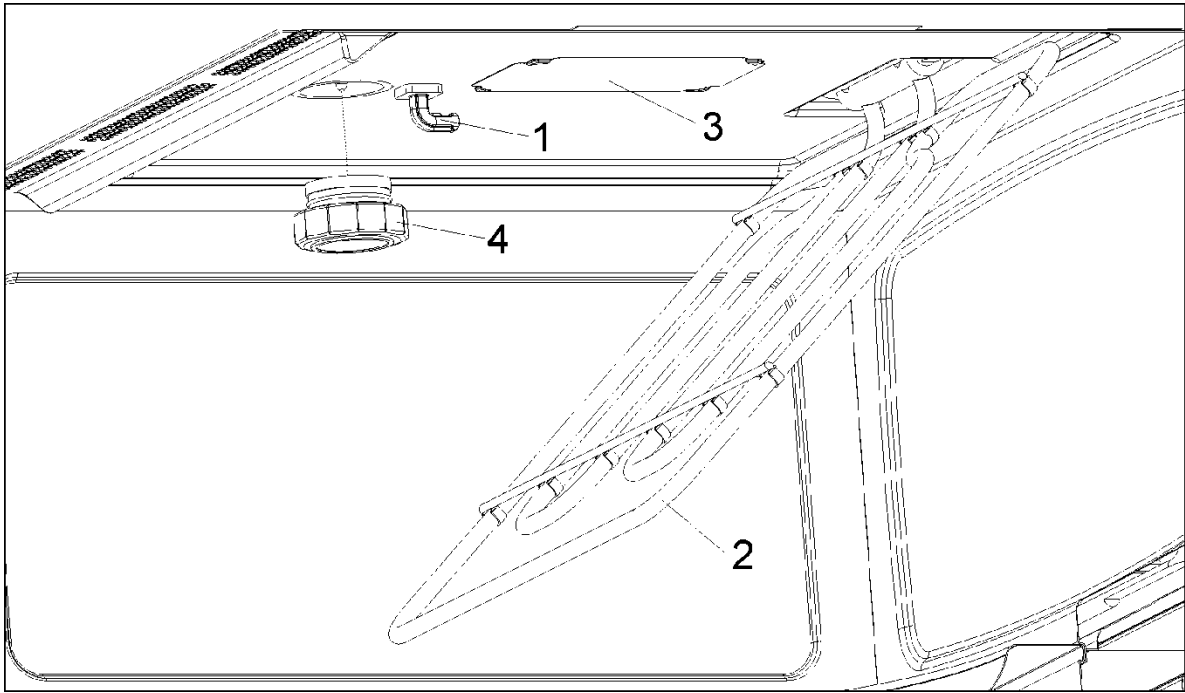
لتجنب أي ضرر، لا تقم بنزع أغطية الميكا.

يقع غطاء المصباح الزجاجي (4) على سقف الفرن ويمكن نزعها بسهولة للتنظيف. ولذلك تحتاج فقط لفكه وتنظيفه بالماء وسائل غسيل الصحون.

الملحقات

نظف الملحقات بعد كل استعمال. وفي حالة اتساخها بشدة، انقعها أولاً، ثم استخدم فرشاة وإسفنج. يمكن غسل الملحقات في غسالة الصحون.

تأكد من أن الطبق الدوار وقاعدته الخاصة نظيفة دائمًا. لا تقم بتشغيل الفرن ما لم يكن قرص الدوران ودعامته الخاصة في مكانهما.



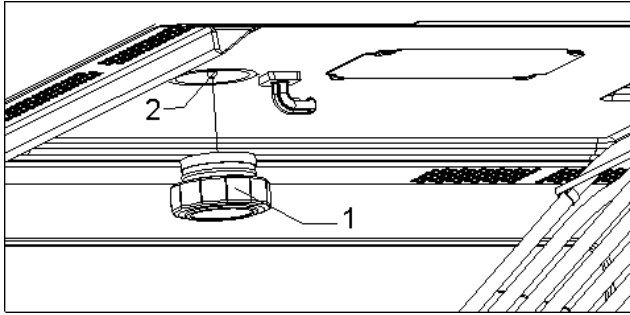
ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟

- الطعام ساخن جدًا أو جاف أو محروق! تأكد من أنك اخترت أوقات التشغيل ومستوى الطاقة الصحيح.
- أسمع صوت ضجيج بعد انتهاء عملية الطهي! لا يعتبر هذا عطلاً. تبقى مروحة التبريد تعمل لبعض الوقت. وعندما تنخفض الحرارة بشكل كافٍ، تنطفئ المروحة تلقائيًا.
- الفرن يعمل ولكن الضوء الداخلي لا يعمل! إذا كانت كل الوظائف تعمل بشكل صحيح، فيمكن أن يكون المصباح قد احترق. يمكن الاستمرار باستخدام الفرن.

استبدال مصباح الضوء

لاستبدال مصباح الضوء قم بما يلي:

- افصل الفرن من الطاقة الكهربائية. اسحب المأخذ من المقبس أو أطفئ الدارة الرئيسية للفرن.
- فك وانزع غطاء المصباح الزجاجي (1).
- انزع مصباح الضوء الهالوجين (2). تحذير! يمكن أن يكون المصباح ساخنًا جدًا.
- قم بتركيب مصباح هالوجين جديد 12 فولت / 10 وات. تحذير! لا تلمس سطح ضوء المصباح مباشرة بأصابعك لأنك قد تتلف المصباح. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للمصباح.
- ثبت غطاء المصباح الزجاجي في مكانه (1).
- قم بتوصيل الفرن مرة ثانية بالطاقة الكهربائية.



تحذير! يجب تنفيذ كل أعمال الإصلاح فقط من قبل فني مختص. وسيكون أي عمل إصلاح يتم من قبل شخص غير مرخص من الشركة المصنعة خطيرًا.

لا تحتاج للاتصال بخدمة الدعم لحل المشاكل التالية:

- لا تظهر الشاشة! تأكد أنه:
 - تم إقفال مؤشر الوقت (انظر فقرة الإعدادات الرئيسية).
 - لا يحدث شيء عندما أضغط على المفاتيح! تأكد أنه:
 - تم تفعيل قفل السلامة (انظر فقرة الإعدادات الرئيسية).
 - الفرن لا يعمل! تأكد أنه:
 - تم إدخال مأخذ الطاقة بشكل صحيح في القابس.
 - تم تشغيل الفرن.
 - تم إغلاق الباب كاملاً. يجب أن يغلق الباب مع صوت نقرة مسموعة.
 - لا توجد أي أجسام غريبة بين الباب ومقدمة الجوف.
 - أسمع أصوات ضججة غريبة عندما يعمل الفرن! تأكد أنه:
 - هناك تماس كهربائي داخل الفرن بسبب أشياء معدنية غريبة (انظر فقرة نوع أدوات الفرن).
 - أدوات الفرن تلامس جدران الفرن.
 - توجد أشياء رخوة أو أدوات مائدة أو أدوات طهي داخل الفرن.
 - لا يسخن الطعام أو يسخن بشكل بطيء جدًا! تأكد أنه:
 - قمت باستخدام أدوات فرن معدنية بالخطأ.
 - قمت باختيار أوقات التشغيل ومستوى الطاقة الصحيحة.
 - وضعت كمية طعام داخل الفرن أكبر أو أكثر برودة من المعتاد.

المواصفات

- فولتية التيار المتردد (راجع لوحة الخصائص)
- الطاقة المطلوبة 3300 وات
- طاقة الشواية 1500 وات
- طاقة مخرج المايكروويف 1000 وات
- تردد المايكروويف 2450 ميغاهرتز
- الأبعاد الخارجية (العرض×الطول×العمق) 472 × 455 × 595 ملم
- الأبعاد الداخلية (العرض×الطول×العمق) 390 × 210 × 420 ملم
- سعة الفرن 38 لترًا
- الوزن 35 كجم

حماية البيئة



التخلص من العبوة

تحمل العبوة علامة النقطة الخضراء.

استخدم صناديق مناسبة للتخلص من جميع مواد التغليف مثل الورق المقوى والبوليسترين والتغليف البلاستيكي. وبهذه الطريقة يمكنك أن تتأكد من إعادة استخدام مواد التغليف.



التخلص من المعدات غير المستخدمة

لا ينبغي أن توضع الأجهزة الكهربائية المنزلية ضمن النظم الطبيعية للتخلص من النفايات المدنية الصلبة وذلك وفقًا للتعليمات الأوروبية رقم 2012/19/EU الخاصة بإدارة نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية الهالكة (WEEE).

وينبغي تجميع الأجهزة القديمة بشكل منفصل لتمكين استعادة عناصر المواد المكونة وإعادة تدويرها، وللمنع الضرر المحتمل على صحة الإنسان والبيئة. يجب وضع رمز حاوية قمامة مركب بشكل تقاطع مائل على كل هذه المواد لتذكير الأشخاص بواجبهم لتجميع هذه المواد بشكل منفصل.

وينبغي على المستهلكين الاتصال بالسلطات المحلية أو أماكن البيع، وطلب معلومات عن الأماكن المناسبة للتخلص من أجهزتهم الكهربائية القديمة.

قبل التخلص من جهازك، اجعله غير صالح للاستعمال بسحب سلك الكهرباء وقطعه والتخلص منه.

قبل التركيب قبل التركيب

تأكد من أن فولتية المدخل المشار إليها على لوحة الميزات هي نفس فولتية مخرج الطاقة الذي ستستعمله.

افتح باب الفرن وأخرج كل الملحقات وانزع مواد التغليف.

لا تنزع أغطية الميكا الموجودة على الجدار الداخلي! يمنع هذا الغطاء السمن وقطع الطعام من إتلاف مولد المايكروويف.

تحذير! يمكن أن يكون السطح الأمامي للمايكروويف مغلقًا بطبقة حماية. انزع هذه الطبقة بعناية قبل استخدام الفرن للمرة الأولى، وابدأ من الداخل.

تأكد من أن الفرن غير تالف من أي مكان. تأكد من أن باب الفرن يغلق بشكل صحيح وأن داخل الباب والجزء الأمامي من فتحة الفرن غير معطلة. وإذا وجدت أي عطل اتصل بخدمة الدعم الفني.

لا تستخدم الفرن إذا كان سلك الطاقة أو المأخذ تالفين، إذا كان الفرن لا يعمل بشكل صحيح أو إذا كان قد تعطل أو سقط. اتصل بخدمة الدعم الفني.

ضع الفرن على سطح ثابت ومتوازن. يجب عدم وضع الفرن بالقرب من أي مصدر للحرارة أو المذياع أو التلفاز.

تأكد خلال التركيب من أن سلك الطاقة لا يلامس أي مكان رطب أو أشياء ذات حواف حادة خلف الفرن. يمكن أن تتلف الحرارة العالية السلك.

تحذير: يجب التأكد بعد تركيب الفرن من سهولة الوصول إلى المأخذ.

بعد التركيب

تم تزويد الفرن بسلك طاقة ومأخذ للتيار أحادي الطور.

إذا كان الفرن سيتم تركيبه على أساس دائم، فيجب تركيبه من قبل فني مؤهل. حيث يجب أن يتم توصيل الفرن إلى دارة مع فاصل دارة كلي القطب وبفتحة فاصلة بين نقاط التقائه بما لا يقل عن 3 ملم.

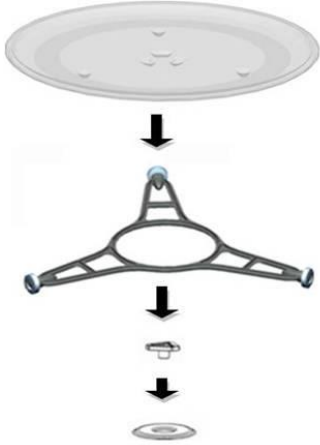
تحذير: يجب تأريض الفرن.

لا تتحمل الشركة المصنعة ولا البائعين المسؤولية عن أي ضرر يحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات إذا لم يتم اتباع تعليمات التركيب هذه.

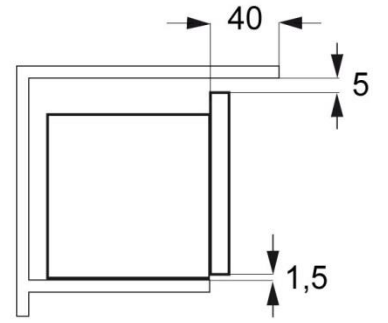
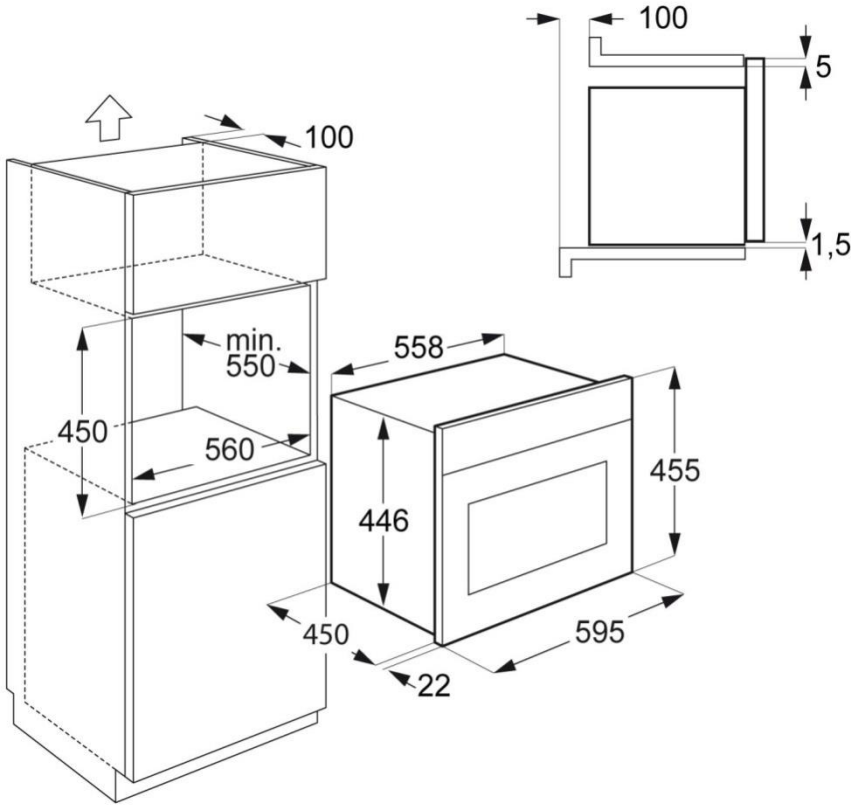
يعمل الفرن فقط عندما يتم إغلاق الباب بشكل صحيح.

بعد الاستعمال الأول، نظف الفرن من الداخل وملحقات الفرن باتباع تعليمات التنظيف المذكورة في مقطع "تنظيف وصيانة الفرن".

قم بتركيب دعامة القرص الدوار في مركز جوف الفرن وضع حلق القرص الدوار وطبق القرص الدوار في الأعلى، وتأكد من دخولهم في الفتحة. يجب أن يكون طبق القرص الدوار وملحقاته الخاصة في الداخل ومركبة بشكل صحيح في كل مرة تستخدم فيها المايكروويف. يمكن أن يدور طبق القرص الدوار في الاتجاهين.



أثناء التركيب، اتبع الإرشادات المرفقة بشكل منفصل.

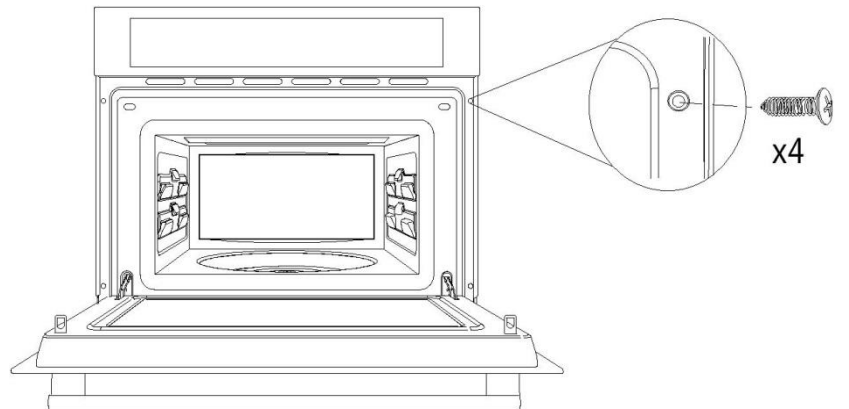
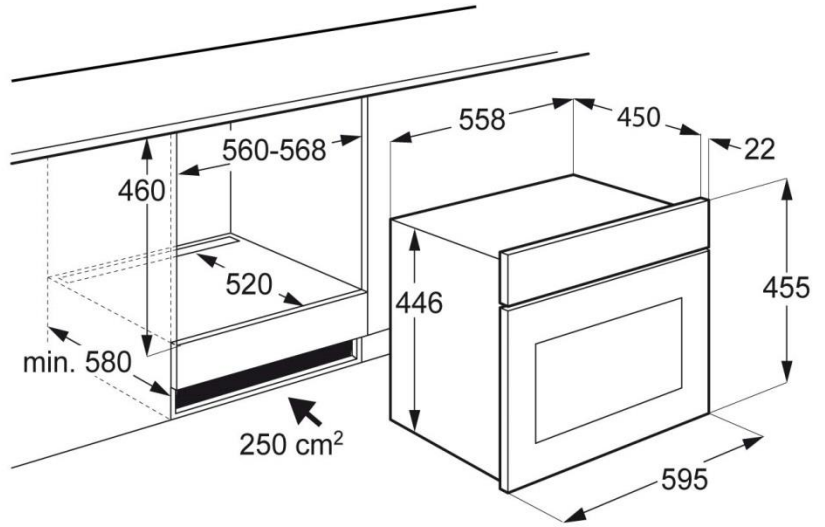


EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que la partie avant de celui-ci butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies. Introduisez-les dans les trous prévus à cet effet.



AR

- قم بدفع الفرن تمامًا في المقصورة وتوسيطه.
- افتح باب المايكروويف وثبت الجهاز في المقصورة باستخدام البراغي الأربعة المرفقة. أدخل البراغي في الفتحات الأمامية

Argentina Industrias Spar San Luis S.A. Buenos Aires 1008 Phone +54 11 4311 7655	Finland Franke Finland Oy 76850 Naarajärvi Phone +358 15 341 11	Norway Franke KS Norway 8520 Lystrup, Denmark Phone +47 35 566 450	Sweden Franke Futurum AB 930 47 Byske Phone +46 912 405 00
Belgium Franke N.V. 9400 Ninove Phone +32 54 310 111	France Franke France S.A.S. 60230 Chambly Phone +33 130 289 400	Poland Franke Polska Sp. z o.o. 05-090 Raszyn Phone +48 22 711 6700	Switzerland Franke Küchentechnik AG 4663 Aarburg Phone +41 800 583 243
Brazil Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil Ltda. 89219-512 Joinville, SC Phone +55 47 3431 0501	Germany Franke GmbH 79713 Bad Säckingen Phone +49 7761 52 0	Portugal Franke Portugal S.A. 2735-531 Cacém Phone +351 21 426 9670	Thailand Franke (Thailand) Co., Ltd. Bangkok 10110 Phone +66 2 013 7900
Canada Franke Kindred Canada Ltd. Midland, ON L4R 4K9 Phone +1 866 687 7465	Greece Franke Hellas S.A. 19003 Markopoulo Attikis (Athens) Phone +30 22991 500 00	Romania Franke Romania SRL Pantelimon 077145 Phone +40 21 350 1550	The Netherlands Franke Nederland B.V. 5700 AD Helmond Phone +31 492 585 111
China Franke (China) Kitchen Systems Co., Ltd. Heshan, Guangdong, 529700 Hotline 400 882 9898	Hong Kong SAR Franke Asia Hong Kong Causeway Bay Phone +852 3184 1900	Russia Franke Russia GmbH 199106 St. Petersburg Phone +7 812 703 1540	Turkey Franke Mutfak ve Banyo Sistemleri Sanayi ve Ticaret A.S. 41400 Gebze Kocaeli Phone +90 262 644 6595
Czech Republic Franke s.r.o. 190 00 Praha 9 Phone +420 281 090 411	India Franke Faber India Pvt Ltd. Aurangabad - 431 136 Phone 1800 209 3484	Slovak Republic Franke Slovakia s.r.o. 010 01 Žilina Phone +421 41 733 6200	Ukraine Franke Ukraina LLC 02081 Kyiv Phone +38 044 492 0015
Denmark Franke KS Denmark 8520 Lystrup Phone +45 8624 9024	Italy Franke S.p.A. 37019 Peschiera del Garda Numero Verde 800 359 359	South Africa Franke South Africa Durban 4052 Phone +27 31 450 6300	United Arab Emirates Franke LLC Ras Al Khaimah Phone +971 7 203 4700
Egypt Franke Kitchen Systems Egypt S.A.E. 6th of October City Hotline 16828	Kazakhstan Franke Kazakhstan Ltd. 040918 Almaty City Phone +7 727 297 3812	Spain Franke España S.A.U. 08174 Sant Cugat del Vallès Phone +34 93 565 3535	United Kingdom Franke UK Ltd. Manchester M22 5WB Phone +44 161 436 6280
	Morocco Franke Kitchen System SARL 21 000 Casablanca Phone +212 522 674 200		USA Franke Kitchen Systems LLC Smyrna, TN 37167 Phone 800 626 5771