

Feller Germany




MW 368 FBK

مايکروویو اُون




قبل از استفاده لطفاً این دفترچه را به دقت بخوانید

نکاتی قابل توجه برای کاربران


 این دفترچه راهنما را همراه با دستگاه نزد خود نگه دارید. اگر دستگاه به فرد دیگری منتقل یا فروخته شد مطمئن شوید که صاحب جدید دستگاه، دفترچه راهنما را نیز دریافت میکند. لطفاً قبل از نصب و استفاده از دستگاه، با توصیه های ذکر شده در این دفترچه آشنا شوید. این توصیه ها برای ایمنی شما و دیگران نوشته شده است.

توصیه های ایمنی

 دستگاه شما برای استفاده استاندارد خانگی به منظور پخت، گرمایش مجدد و یخ زدایی غذا و نوشیدنی در نظر گرفته شده است. از این دستگاه فقط برای مقاصد در نظر گرفته شده استفاده کنید. این دستگاه فقط باید در محیطهای سرپوشیده، بسته و گرم مانند آشپزخانه یا دیگر اتاقهای مشابه مورد استفاده قرار بگیرد. تولید کننده از قبول مسئولیتهای ناشی از استفاده نادرست معذور است.

- کودکان زیر هشت سال باید دور از دستگاه نگهداری شوند مگر دائماً مورد نظارت باشند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- دستگاه و سیم برق آن را باید دور از دسترس کودکان زیر هشت سال قرار داد.


نکاتی درباره نصب دستگاه


-  فقط طبق روشی که ذکر میگردد دستگاه را نصب یا در جای مناسب قرار دهید. قسمت نصب دستگاه را ببینید.
- این دستگاه نباید داخل کابینت قرار داده شود.
 - با هیچ شیئی دریچه های دستگاه را مسدود نکنید.
 - در صورت پوشیده شدن یا تماس دستگاه با مواد اشتعالزا مانند پرده و انواع پارچه،

خطر آتش سوزی حین استفاده وجود خواهد داشت.

- سیم برق دستگاه را روی سطوح گرم قرار دهید و تحت هیچ شرایطی روی دستگاه را نبوشانید.
- این دستگاه نباید توسط هیچ نوع تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور مورد استفاده قرار بگیرد.

نکاتی درباره استفاده از دستگاه

 دستگاه و قسمت‌های قابل دسترس آن، هنگام استفاده داغ میشود. کودکان خردسال باید دور از دستگاه نگهداری شوند.

 مایعات و دیگر غذاهای در بسته را نباید در مایکروویو گرم کرد زیرا امکان ترکیدن آن وجود دارد.

• این دستگاه اگر قرار است توسط افراد بالای هشت سال با ناتوانی فیزیکی، حسی یا ذهنی یا افراد فاقد تجربه و دانش مورد استفاده قرار بگیرد حتماً افراد مسئول باید آنها را تحت نظارت و آموزش قرار دهند و روش استفاده ایمن و آگاهی از خطرات محتمل به آنها یادآوری شود.

• دمای سطوح قابل دسترس هنگام روشن بودن دستگاه بالا می‌رود.

• هنگام استفاده هیچ شیئی روی دستگاه قرار ندهید.

• مطمئن شوید لوازمی که برای پخت در مایکروویو انتخاب می‌کنید، مناسب است.

• برای بیرون آوردن ظروف پخت از دستگاه، حتماً از دستکش استفاده کنید و بعضی از ظروف گرمای غذا را جذب میکنند و بنابراین بسیار داغ میشوند.

• برای عملکردهای مایکروویو و مایکروویو + هوای داغ توصیه میشود از ظروف فلزی استفاده نکنید.


• قبل از قرار دادن ظروف و قوطی‌های مقوایی و پلاستیکی در دستگاه، قلاب‌ها و دستگیره‌های فلزی را از آنها جدا کنید.

• برای جلوگیری از صدمه به دستگاه، هرگز آن را خالی و بدون سینی گرد به کار نیاندازید.


• هنگام پخت مقدار غذای کم (سوسیس، نان کروسان و غیره)، لیوانی از آب کنار غذا در دستگاه بگذارید.

- گرم کردن نوشیدنی‌ها در مایکروویو میتواند باعث پاشیده شدن ناگهانی و یا تأخیر مایع جوشیده شده گردد. بنابراین احتیاطات لازم هنگام گرفتن این ظروف باید رعایت شود.
- قبل از غذا دادن به کودکان، محتویات بطری و ظرف غذای کودک باید کاملاً تکان داده شود و دمای آن نیز باید اندازه گیری شود تا از بروز سوختگی جلوگیری گردد.
- هرگز بطری کودک را همراه با پستانک آن در دستگاه گرم نکنید (خطر ترکیدن)
- توصیه می‌شود از گرم کردن تخم‌مرغ با پوسته و همچنین تخم‌مرغ پخته شده با پوسته در دمای بالا در مایکروویو استفاده نکنید زیرا خطر ترکیدن حتی پس از پایان پخت وجود دارد.
- برای پوشاندن غذا در دستگاه از فویل‌های آلومینیومی استفاده نکنید. هیچ قسمت از دستگاه را نیز با فویل آلومینیومی نپوشانید.
- هنگام گرم کردن غذا در ظروف پلاستیک و مقوایی، محتویات غذای درون دستگاه را مورد نظارت داشته باشید زیرا خطر انفجار خودبه‌خودی وجود دارد.
- اگر دودی از درون دستگاه خارج شد، ابتدا دستگاه را خاموش و دوشاخه را از پریز جدا کنید. در دستگاه را بسته نگه دارید تا هر گونه اشتعال و آتش‌گرفتنی خاموش شود.
- استفاده از لوازم آشپزی که توسط تولیدکننده توصیه نمی‌شود میتواند باعث بوجود شرایط خطرناک و صدمه به افراد گردد.
- از محفظه‌ی درونی مایکروویو برای موارد نگهداری و انبارداری اشیاء استفاده نکنید. از نگهداری نان، شیرینی و غیره درون دستگاه خودداری کنید.

نکاتی درباره تمیزکاری دستگاه

 هرگونه کوتاهی در تمیزنگه داشتن دستگاه که ممکن است باعث خرابی سطح دستگاه شود در عین حال میتواند عمر دستگاه را تحت تأثیر قرار داده و در نتیجه باعث بروز شرایط خطرناک شود.

 قبل از تمیزکاری، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.

 این دستگاه انرژی ریز موج تولید می‌کند و مجهز به مدار ولتاژ بالا است. روکش آن را برنارید.

برداشتن روکش دستگاه به جز توسط افراد متخصص خدمات خطرناک است:

- برداشتن روکش محافظ دستگاه می‌تواند منجر به قرار گرفتن افراد در معرض امواج مایکروویو شود.


- برداشتن روکش محافظ حتی در حالت متصل نبودن به برق، میتواند منجر به برق‌گرفتگی و تماس خطرناک با مدار ولتاژ بالا گردد.

- تمیزکاری و نگهداری کاربری دستگاه نباید توسط کودکان صورت گیرد مگر آنها بالای هشت سال و تحت نظارت باشند.

- دستگاه باید به طور منظم تمیز شود و هر نوع باقیمانده غذا از آن پاک شود.

- از پاک‌کننده‌های سخت ساینده و اشیاء نوک تیز فلزی برای تمیز کردن در شیشه‌های دستگاه استفاده نکنید زیرا ممکن است باعث خراشیدگی و در نتیجه شکسته شدن شیشه آن گردد.

- برای تمیزکاری از بخارشوی استفاده نکنید.

-  درزها و قاب دور دستگاه باید به طور منظم مورد بازبینی قرار بگیرند تا مطمئن شد که آنها آسیب ندیده باشند.

در صورت مشاهده این وضعیت، از دستگاه استفاده نکنید و آن را به مرکز خدمات پس از فروش فلر ببرید.

- اگر زمان تعویض چراغ داخل دستگاه فرا رسید، دستگاه را برای تعویض لامپ به مرکز خدمات پس از فروش فلر ببرید.

- هنگام جداکردن دوشاخه از پریز سیم را نکشید. با نگه‌داشتن پریز برق، خود دوشاخه را بکشید.

- سیم دستگاه قابل تعویض نیست. اگر سیم آسیب ببیند، دستگاه را باید اوراق نمود. زیرا دیگر قابل استفاده نیست.

نکاتی در مورد استفاده نادرست از دستگاه

- تولید کننده تعهدی بابت استفاده نادرست از دستگاه ندارد.
- از این دستگاه فقط برای مقاصدی که در این دفترچه ذکر شده است استفاده نمایید.
- توصیه های ایمنی که در این قسمت ذکر شده را رعایت نمایید.
- این مایکروویو برای خشک کردن غذا و لباس مناسب نیست. همچنین برای گرم کردن کفش راحتی، بالشتکهای گرمایشی، اسفنجها، دستمال مرطوب و دیگر چیزهای مشابه در نظر گرفته نشده است. به علاوه برای ضد عفونی کردن هیچ چیزی نیز مناسب نیست. این نوع استفادههای نادرست میتواند به دستگاه آسیب وارد کرده و منجر به شرایط خطرناک در دستگاه شود.
- این دستگاه برای استفاده خانگی و برای خانه های خصوصی مناسب است. استفاده از این دستگاه در اماکن عمومی مانند محل اقامت کارمندان و کارگران فروشگاهها و ادارات و غیره پاسخگویی کاربردهای در نظر گرفته شده توسط تولید کننده نیست.

مشخصات دستگاه

مدل: MW 368

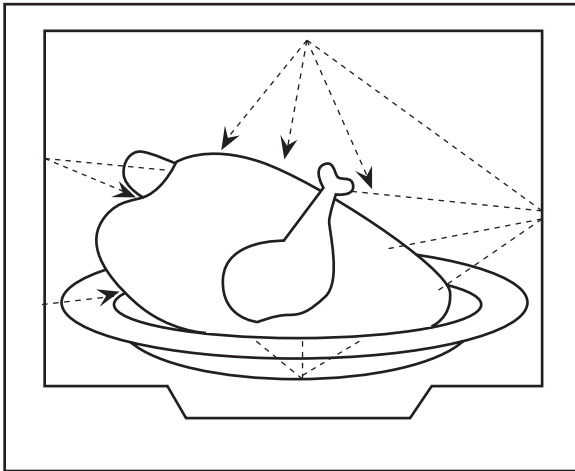
ولتاژ/فرکانس برق.....	۲۳۰ ولت / ۵۰ هرتز
توان ورودی مایکروویو.....	۱۴۵۰ وات
توان خروجی مایکروویو.....	۹۰۰ وات
توان ورودی گریل.....	۱۲۰۰ وات
توان ورودی هوای گرم.....	۱۷۵۰ وات
گنجایش.....	۳۶ لیتر
قطر سینی چرخشی.....	۳۶ سانتیمتر
ابعاد خارجی (طول* عمق* ارتفاع).....	۵۲۶*۵۰۱*۴۲۰ میلیمتر
وزن خالص.....	۲۷ کیلوگرم

ریزموج‌هایی که برای پخت مورد استفاده قرار می‌گیرند امواج الکترومغناطیسی هستند. آنها به طور معمول در محیط اطراف ما به شکل امواج رادیو الکترونیک، اشعه‌های نورانی و ماوراء قرمز یافت می‌شوند.

فرکانس آنها در دامنه‌ی ۲۴۵۰ مگاهرتز است.

ویژگیهای این امواج:

- آنها توسط فلزات منعکس می‌گردند.
 - آنها از همه نوع مواد دیگر عبور می‌کنند.
 - آنها توسط مولکولهای آب، چربی و قند جذب می‌شوند.
- زمانی که غذا در معرض این امواج قرار می‌گیرد، مولکولهای آن شروع به حرکت سریع می‌کنند و باعث پخش گرمایش میشوند.
- عمق نفوذ این امواج به داخل غذا تقریباً $2/5$ سانتی‌متر است. اگر غذا ضخیم‌تر باشد، وسط آن توسط هدایت گرما پخته می‌شود. مانند پخت سنتی



به این نکته مهم توجه داشته باشید که وجود امواج مایکروویو پدیده‌ای ساده است و گرمایش آن هیچ ضرری به سلامتی شما نمی‌رساند.

قسمتهای قالب دستگاه قابل بازیافت است. با ارایه دستگاه مستعمل به یکی از مراکز بازیافت شهری، آنها را بازیافت و به حفاظت از محیط زیست کمک کنید.


دستگاه شما قسمتهای قابل بازیافت دیگری نیز دارد. این علامت نشان‌دهنده آن است که دستگاه مستعمل نباید همراه با دیگر زباله‌ها دور انداخته شود. بازیافت این دستگاهها طبق حکم اتحادیه اروپا به شماره CE/۲۰۰۲/۹۶ در مورد زباله‌های برقی و الکترونیکی، توسط تولیدکننده به بهترین نحو بازیافت میشود. با نزدیکترین مرکز بازیافت زباله در شهرتان تماس بگیرید. بابت توجه شما به حفاظت از محیط زیست از شما سپاسگزاریم.



۲. روش نصب دستگاه

قبل از نصب

هشدار:


 مطمئن شوید که دستگاه هنگام حمل و نقل آسیب ندیده است (تغییر شکل درزها، در و غیره). با مشاهده هر نوع آسیب دیدگی قبل از استفاده با فروشنده تماس بگیرید.

به منظور آشنایی بهتر با اطلاعات مرجع دستگاه، توصیه می‌کنیم این اطلاعات را از مرکز خدمات پس از فروش یا صفحه ارتباط با مشتریان به دست آورید.

اتصالات برقی

مطمئن شوید:

- مطمئن شوید برق محل استفاده دارای ولتاژ مناسب باشد.
- سیمهای برق در وضعیت خوب و سالم هستند.

- قطر سیمهای برق با الزامات برقی هم‌خوانی دارند.
 - سیستم برق دستگاه مجهز به سیم محافظ گرمایشی ۲۰ آمپر است.
-  در صورت تردید درباره اتصالات برقی دستگاه و محل استفاده با برق کاری ماهر تماس بگیرید.
- قبل از نصب دستگاه در جایگاه خود، اتصالات برقی آن باید تعبیه شوند. همچنین سیستم ایمنی برق باید توسط اتصالات توکار محل استفاده تعبیه شده باشند.
- هنگام نصب و تمیزکاری دستگاه دوشاخه باید از پرز برق جدا باشد. پرز برق یا هر منبع تامین برق باید در دسترس باشد تا در مواقع اضطراری بتوان برق دستگاه را قطع نمود.
- در صورت مشاهده هرگونه اختلال در کارکرد عادی، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از پرز برق جدا کنید.
- اگر سیم برق دستگاه آسیب دیده است، برای جلوگیری از بروز هرگونه خطر باید توسط مرکز خدمات یا برق کاری ماهر تعویض گردد.
- هشدار:** ما مسئولیتی بابت خطرات و خسارات ناشی از نادیده گرفتن اتصالات پرز ارت بر عهده نمی‌گیریم.

دستورالعمل مرتبط با ظروفی که می‌توان یا نمی‌توان در دستگاه به کار برد را ببینید. ممکن است ظروفی غیر فلزی وجود داشته باشند که استفاده از آنها در مایکروویو ایمن نیست. اگر شک دارید، می‌توانید ظروف مورد تردیدتان را طبق روش زیر امتحان کنید.

ظرفی که می‌توانید در مایکروویو استفاده کنید:

ظرف	توضیح
فویل آلومینیومی	فقط برای پوشاندن غذا! برای جلوگیری از سوخته شدن، تکه‌های نازک و کوچک را می‌توان برای پوشش قسمت‌های نازک گوشت و مرغ استفاده نمود. فویل باید حداقل ۲/۵ سانتی‌متر با دیواره‌های دستگاه فاصله داشته باشد.
ظروف نفت‌دهی	دستورالعمل تولیدکننده را رعایت کنید. کف ظرف باید حدود ۵ سانتی‌متر بالای سینی چرخان قرار بگیرد. استفاده نادرست می‌تواند منجر به شکستگی سینی شود.
ظروف شام	فقط از نوع مناسب برای مایکروویو. دستورالعمل تولیدکننده‌ها را رعایت کنید. از ظروف تَرک خورده و شکسته استفاده نکنید.
بطری‌های شیشه‌ای	همیشه درپوش را بردارید. فقط به منظور گرم کردن استفاده کنید و به محض گرم شدن بردارید. بیشتر بطریهای شیشه‌ای در برابر حرارت مقاوم نیستند.
ظروف شیشه‌ای	فقط ظروف مقاوم در برابر حرارت! مطمئن شوید هیچ قسمت آن فلزی نباشد. از ظروف تَرک خورده و شکسته استفاده نکنید.
کیسه‌های پخت	دستورالعمل تولیدکننده را رعایت کنید. از قلابهای فلزی استفاده نکنید. شکافهایی در کیسه ایجاد کنید تا بخار از آن خارج شود.
ظروف و فنجانهای مقوایی	فقط برای پخت و گرم کردن کوتاه مدت! هنگام پخت غذای داخل دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.
حوله‌های کاغذی	به منظور پوشاندن غذا برای گرمای مجدد و جذب چربیها استفاده کنید. برای پخت کوتاه مدت با نظارت استفاده کنید.
کاغذهای پوسته‌دار	به منظور جلوگیری از پاشیده شدن با پارچه برای بخارپزی روی غذا را می‌توان پوشاند.

ظروف پلاستیکی	فقط از نوع مناسب برای مایکروویو! دستورالعمل تولیدکننده را رعایت کنید. باید عبارت Microwave safe روی آن نوشته شده باشد. بعضی از این ظروف با گرم شدن غذا، شل می‌شوند. کیسه‌های مناسب برای جوشاندن و کیسه‌های پلاستیکی محکم باید شکافی در آنها ایجاد شود یا سوراخ شده یا به صورت درباز استفاده شود.
کیسه‌های پلاستیکی	فقط از نوع مناسب برای مایکروویو! برای حفظ رطوبت هنگام پخت، روی غذا را با آن بپوشانید.
کاغذهای انعطاف پذیر (کشسان)	برای جلوگیری از پاشیده شدن و حفظ رطوبت غذا از آنها استفاده کنید

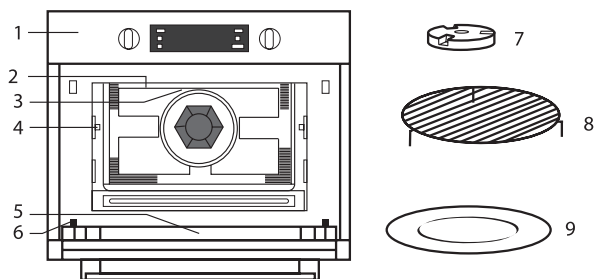
ظروفی که نباید از آنها در مایکروویو استفاده کرد

ظرف	توضیح
سینی آلومینیومی	ممکن است باعث جرقه شود. غذا را در ظرف مناسب قرار دهید.
مقوای محتوی غذا با دستگیره فلزی	ممکن است باعث جرقه شود. غذا را در ظرف مناسب قرار دهید.
ظروف فلزی یا دارای قسمتهای فلزی	فلز از عبور گرما جلوگیری می‌کند. قسمتهای فلزی ممکن است باعث جرقه شوند.
ظروف دارای قابلهای فلزی	ممکن است باعث جرقه و آتش سوزی شود.
کیسه‌های کاغذی	ممکن است باعث آتش سوزی شوند.
فومهای پلاستیکی	در صورتی که حرارت درون محفظه بالا باشد، ممکن است فوم آب شود و غذا را آلوده کند.

ظروف و فنجان‌های مقوایی	فقط برای پخت و گرم کردن کوتاه مدت! هنگام پخت غذای داخل دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.
ظروف چوبی	ممکن است چوب خشک شود و بشکند
کیسه‌های پلاستیکی	فقط از نوع مناسب برای مایکروویو! برای حفظ رطوبت هنگام پخت، روی غذا با آن بپوشانید.

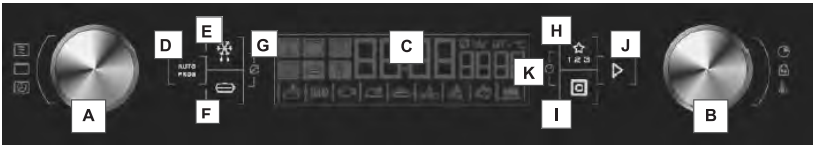
اجزای دستگاه

دستگاه و لوازم جانبی آن را از جعبه و داخل مایکروویو بیورید

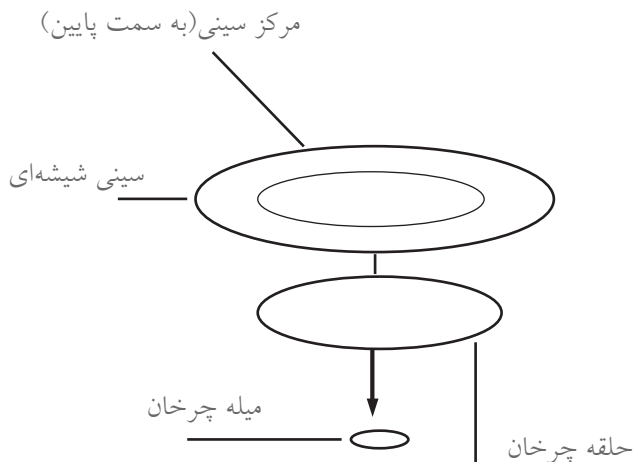


نام قطعات و لوازم جانبی

- | | |
|---------------|-------------------|
| ۱. صفحه کنترل | ۶. لولا |
| ۲. المنت گریل | ۷. میله‌ی چرخان |
| ۳. چراغ | ۸. قفسه گریل کوچک |
| ۴. سطح پخت | ۹. سینی شیشه‌ای |
| ۵. در شیشه‌ای | |



- A. انتخاب برنامه پخت با کلید چرخشی: امکان انتخاب پخت با مایکروویو، گریل یا هوای داغ را می‌دهد.
- B. کلید چرخشی: به شما امکان تنظیم زمان، وزن و دما را می‌دهد.
- C. صفحه دیجیتال: امکان دسترسی به امکانات برنامه‌های پخت را با نشان دادن عملکردها، زمان یا وزن انتخاب شده، ساعت و نوع غذای انتخابی را می‌دهد.
- D. برنامه اتوماتیک: وزن و نوع غذای مورد نظر برای پخت را انتخاب کنید. دستگاه به طور اتوماتیک توان و زمان پخت را انتخاب می‌کند.
- E. یخ‌زدایی: برنامه‌ای برای یخ‌زدایی بر اساس وزن غذا.
- F. گرم نگهداری: با این عملکرد می‌توان غذا را گرم نمود.
- G. توقف سینی: فشار دادن همزمان دو دکمه E و F به شما این امکان را می‌دهد تا چرخش سینی را متوقف کنید. این عملکرد برای ظروف مستطیل شکل مناسب است.
- H. حافظه‌های ۱، ۲ و ۳: به شما این امکان را می‌دهد تا مستقیماً به ۳ برنامه از قبل تنظیم شده دسترسی داشته باشید.
- I. توقف: یک برنامه پخت را حین کار متوقف یا ملغی میکند.
- J. تأیید/شروع: این دکمه شروع و تأیید عملکرد پخت را امکان‌پذیر می‌سازد.
- K. ساعت: فشار دادن همزمان دو دکمه H و I امکان تنظیم ساعت را می‌دهد.



الف: هرگز سینی شیشه‌ای را به صورت وارونه در دستگاه قرار ندهید. هیچ مانعی نباید جلوی سینی باشد.

ب: سینی شیشه‌ای و حلقه‌ی چرخان حتماً باید هنگام پخت مورد استفاده قرار بگیرد.

پ: اگر سینی تَرَک خورد یا شکست، با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید.

طریقه نصب دستگاه بر روی میز

تمام بسته بندیها و لوازم جانبی را از کارتن جدا کنید و دستگاه را در گوشه‌ای قرار دهید. آن را به خوبی بازبینی کنید تا هیچگونه آسیب دیدگی، خراش یا شکستگی در قسمت درب نداشته باشد.

مراحل نصب:

۱. سطحی صاف که هوای مناسب برای مکش و خروج هوادر اطراف آن وجود داشته باشد انتخاب کنید (فضای توکار مناسب نیست)

دستگاه باید در ارتفاع حداقل ۸۵ سانتیمتری از سطح زمین قرار بگیرد.

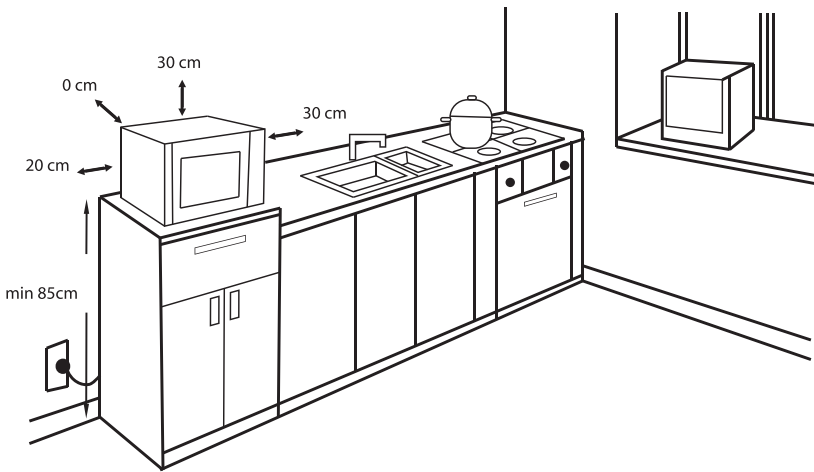
پشت دستگاه باید جلوی دیوار باشد.

۱) حداقل فضای ۳۰ سانتی متری بالای دستگاه را آزاد بگذارید.

۲) پایه‌های دستگاه را باز نکنید.

۳) بستن یا مسدود کردن شبکه‌های دریچه ورود و خروج هوا ممکن است باعث صدمه به دستگاه گردد. سمت چپ دستگاه باید آزاد باشد.

۴) دستگاهتان را تا جایی که امکان دارد از تلویزیون و رادیو دور نگاه دارید. امواج دستگاه ممکن است با دیگر دستگاههای برقی سبب اختلال در سیستمهای برق و امواج گردد.



۲. اتصالات برقی

- سیستم برق محل شما باید مجهز به سیستم محافظ حرارتی ۱۶ آمپر باشد.
- استفاده از پریز ارت شده مطابق با قوانین جاری ایمنی الزامی است. ⚠️

هشدار: دستگاه را روی اجاق یا وسایل برق دیگری که تولید حرارت می‌کند قرار ندهید.

اگر دستگاه در نزدیکی یا بالای منبع گرمایشی قرار داده شود، آسیب خواهد دید و ضمانت‌نامه آن باطل می‌شود.

سطوح قابل دسترس دستگاه هنگام روشن بودن داغ می‌شوند.

دستورالعمل کاربری


وقتی دستگاه روشن میشود، صفحه نمایش "0:00" را نشان می‌دهد و زنگ دستگاه یکبار به صدا در می‌آید.

تنظیم ساعت




۱. همزمان دو دکمه  و  را فشار دهید. اعداد مربوط به ساعت چشمک می‌زند.



۲. برای تنظیم ساعت، دکمه  چرخان سمت راست را بچرخانید. ساعت تنظیمی باید بین ۰-۲۳ باشد.


۳. دکمه تأیید/شروع  را فشار دهید.




۴. برای تنظیم دقیقه، دکمه  چرخان سمت راست را بچرخانید. دقیقه تنظیمی باید بین ۰-۵۹ باشد.

۵. برای تایید تنظیمات، دکمه تأیید/شروع  را فشار دهید.



۱. برای انتخاب عملکرد دلخواه پخت (مایکروویو، گریل یا هوای داغ)، دکمه‌ی چرخان سمت چپ  را بچرخانید. دستگاه به ترتیب ۲۰۰، ۳۰۰، ۵۵۰، ۷۰۰، ۹۰۰، ۲۰۰، ۳۰۰، ۵۵۰، ۷۰۰، ۹۰۰، ۲۰۰، ۳۰۰، ۵۵۰، ۷۰۰، ۹۰۰ را نشان می‌دهد.




۲. برای تنظیم زمان پخت، دکمه‌ی چرخان سمت راست  را بچرخانید. حداکثر زمان پخت قابل تنظیم ۹۵ دقیقه است.

۳. برای شروع پخت، دکمه‌ی تأیید/شروع  را فشار دهید.

برای پخت با هوای داغ شما باید از مرحله ۳ صرف‌نظر کنید و مرحله زیر را انجام دهید.



۴. برای تنظیم دما، دکمه چرخان سمت راست  را بچرخانید. دمای پخت را میتوان بین ۵۰ تا ۲۳۰ درجه انتخاب نمود.

۵. برای شروع پخت، دکمه‌ی تأیید/شروع  را فشار دهید.

پخت با مایکروویو

جدول توان مایکروویو


پنجمین وضعیت	چهارمین وضعیت	سومین وضعیت	دومین وضعیت	اولین وضعیت	چرخش
200W	350W	550W	700W	900W	توان



به عنوان مثال: اگر میخواهید به مدت ۱۰ دقیقه با توان ۵۵۰ وات پخت را انجام دهید. مایکروویو را طبق مراحل زیر تنظیم کنید.




۱. دکمه‌ی چرخان سمت چپ  را بچرخانید تا به وضعیت 550W برسید.



۲. برای تنظیم زمان پخت، دکمه‌ی چرخان سمت راست  را بچرخانید. حداکثر زمان پخت قابل تنظیم ۹۵ دقیقه است.

۳. برای شروع پخت، دکمه‌ی تأیید/شروع  را فشار دهید.

پخت گریل


G3	G2	G1	صفحه نمایش
			
توان ۴۰ درصد گریل + ۶۰ درصد مایکروویو	توان ۸۰ درصد گریل + ۲۰ درصد مایکروویو	توان ۱۰۰ درصد گریل	توضیح






به عنوان مثال: اگر می‌خواهید به مدت ۱۰ دقیقه با عملکرد G1 پخت را انجام دهید. مایکروویو را طبق مراحل زیر تنظیم کنید.

۱. دکمه‌ی چرخان سمت چپ  را بچرخانید تا به وضعیت G1 برسید.



۲. برای تنظیم زمان پخت، دکمه‌ی چرخان سمت راست  را بچرخانید.

۳. برای شروع پخت، دکمه‌ی تأیید/شروع  را فشار دهید.

C3	C2	C1	صفحه نمایش
			
توان ۴۰ درصد فن هوای داغ + ۶۰ درصد مایکروویو	توان ۸۰ درصد فن هوای داغ + ۲۰ درصد مایکروویو	توان ۱۰۰ درصد فن هوای داغ	توضیح

پخت با هوای داغ همراه با پیش گرمایش


پخت با هوای داغ به شما این امکان را میدهد تا مانند روش سنتی روی اجاق گاز، پخت را انجام دهید. برای کاهش زمان پخت، عملکرد مایکروویو میتواند با عملکرد هوای داغ ترکیب شود (C2, C3). توصیه می‌شود قبل از قرار دادن غذا در دستگاه، مایکروویو را در دمای مناسب از پیش گرم کنید.



به عنوان مثال: اگر میخواهید به مدت یک ساعت با عملکرد C2 پخت در دمای 70°C را انجام دهید. مایکروویو را طبق مراحل زیر تنظیم کنید.


۱. دکمه‌ی چرخان سمت چپ  را بچرخانید تا به وضعیت C2 برسید.




۲. برای تنظیم زمان پخت، دکمه‌ی چرخان سمت راست  را بچرخانید.

۳. دکمه‌ی تأیید/شروع  را فشار دهید.



۴. برای تنظیم دمای دلخواه، دکمه‌ی چرخان سمت چپ  را بچرخانید.

۵. برای شروع پخت، دکمه‌ی تأیید/شروع  را فشار دهید.

 دستگاه را با عملکرد فن+ عملکرد مایکروویو، پیش گرمایش نکنید زیرا به دستگاه آسیب وارد میشود. با عملکرد C1 دستگاه را از پیش گرم کنید. سپس عملکرد پخت را به دلخواه تغییر دهید.

نکته: هنگام استفاده از عملکردی هوای داغ+ مایکروویو از ظروف فلزی استفاده نکنید.

این امکان وجود دارد تا عملکرد پخت را در چند مرحله تنظیم نمایید. اگر یکی از این عملکردها، یخزدایی است، باید در مرحله اول تنظیم شود. پخت اتوماتیک را نمی‌توان در پخت چند مرحله‌ای تنظیم نمود.




به عنوان مثال اگر می‌خواهید ۲۰۰ گرم غذا را به مدت ۵ دقیقه یخ زدایی و سپس با توان ۷۰۰ وات به مدت ۱ دقیقه و ۴۰ ثانیه پخت را انجام دهید، به روش زیر عمل کنید:




۱. دکمه یخ‌زدایی  را فشار دهید.

۲. برای تنظیم وزن، دکمه یخ‌زدایی  را بچرخانید.



۳. برای انتخاب توان دلخواه مایکروویو دکمه یخ‌زدایی  را دوبار بچرخانید.



۴. برای تنظیم زمان پخت، دکمه یخ‌زدایی  را بچرخانید.

۵. برای شروع پخت چند مرحله‌ای، دکمه یخ‌زدایی/شروع  را فشار دهید.


زمان	وزن	منوهای اتوماتیک
۱۰ دقیقه	۴۰۰ گرم	<p>A1 گوشت قرمز (مایکروویو+هوای داغ) ؛ از ظرف مناسب مایکروویو و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. گوشت را یک ساعت قبل از پخت از یخچال بیرون بیاورید. ظرف را روی سینی چرخان دستگاه بگذارید.</p> <p>بعد از پخت، غذا را از مایکروویو بیرون بیاورید. بگذارید گوشت به مدت ۱۰ دقیقه در فویل آلومینیومی بماند</p>
۱۳.۵ دقیقه	۶۰۰ گرم	
۱۶ دقیقه	۸۰۰ گرم	
۲۰ دقیقه	۱۰۰۰ گرم	
۲۳.۵ دقیقه	۱۲۰۰ گرم	
۲۰ دقیقه	۴۰۰ گرم	<p>A2 گوشت گوساله (مایکروویو+هوای داغ) ؛ از ظرف مناسب مایکروویو و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. توصیه‌های ذکر شده در قسمت گوشت قرمز را ببینید.</p>
۲۹ دقیقه	۶۰۰ گرم	
۳۷ دقیقه	۸۰۰ گرم	
۴۶ دقیقه	۱۰۰۰ گرم	
۵۵ دقیقه	۱۲۰۰ گرم	
۲ دقیقه	۱۵۰ گرم	<p>A3 انواع ماهی (مایکروویو) ؛ از ظرف مناسب مایکروویو و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. ۲ یا ۳ قاشق آب یا آبلیمو اضافه کنید. با درپوشی مناسب یا نواری چسب‌دار آن را بپوشانید و روی سینی چرخان درون مایکروویو بگذارید.</p>
۴ دقیقه	۲۵۰ گرم	
۵ دقیقه	۳۰۰ گرم	
۷ دقیقه	۴۰۰ گرم	
۱۱ دقیقه	۶۰۰ گرم	
۱۲ دقیقه	۵۰۰ گرم	<p>A4 گوشت مرغ (مایکروویو+ هوای داغ) (بریانی+ جوجه کباب) ؛ پوست مرغ را جدا کنید تا موقع پخت نسوزد. در پایان پخت، بگذارید ۵ دقیقه در دستگاه بماند.</p>
۲۱ دقیقه	۷۵۰ گرم	
۲۹ دقیقه	۱۰۰۰ گرم	
۳۵ دقیقه	۱۲۰۰ گرم	
۴۵ دقیقه	۱۵۰۰ گرم	

	۳۰۰ گرم	A5 غذاهای آماده (مایکروویو+ گریل) ؛ برای گرم کردن غذاهای آماده و تفت دادن غذاهای یخزده از ظرف مناسب مایکروویو و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. روی آن را بپوشانید.
	۴۵۰ گرم	
	۶۰۰ گرم	
	۷۵۰ گرم	
	۱۰۰۰ گرم	
۶ دقیقه	۲۰۰ گرم	A6 سبزیجات (مایکروویو) ؛ برای پخت سبزیجات تازه از ظرف مناسب استفاده کنید. برای هر ۲۰۰ گرم دوقاشق اضافه کنید
۷.۵ دقیقه	۳۰۰ گرم	
۹ دقیقه	۴۰۰ گرم	
۱۰.۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	
۱۲ دقیقه	۶۰۰ گرم	
۹ دقیقه	۲۰۰ گرم	A7 (گریل+ مایکروویو) ؛ پیتزا را در تابه مخصوص بگذارید و آن را روی قفسه گریل قرار دهید.
۱۰ دقیقه	۳۰۰ گرم	
۱۱ دقیقه	۴۰۰ گرم	
۱۲ دقیقه	۵۰۰ گرم	
۱۳ دقیقه	۶۰۰ گرم	
۳۵ دقیقه	-	A8 شیرینیهای میوه‌ای (هوای داغ+ مایکروویو) ؛ بعد از شنیدن بوق دستگاه که نشان می‌دهد دستگاه در دمای مناسب پخت قرار دارد، تابه مخصوص را روی قفسه گریل بگذارید.
۲۳ دقیقه		A9 انواع کیک (هوای داغ+ مایکروویو)



برای برنامه A1 پیش گرمایش لازم است.



۱. دکمه AUTO PROG را یکبار فشار دهید.

۲. برای تنظیم وزن، دکمه‌ی چرخان سمت راست  را بچرخانید.

زمان تعریف شده برای پخت اتوماتیک روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.


۳. برای شروع پیش‌گرمایش، دکمه‌ی تأیید/شروع  را فشار دهید. این عملکرد با پیغام Att روی صفحه نمایش نشان داده می‌شود. وقتی دستگاه به دمای مورد نظر رسید (حدود ۱۰ دقیقه) صدای بوق شنیده می‌شود. غذا را در مایکروویو بگذارید و برای شروع پخت دکمه تأیید/شروع  را بزنید. زمان پخت شروع می‌شود.

برای برنامه‌های A۷ - A۲



۱. دکمه AUTO PROG را فشار دهید تا برنامه انتخابی شما روی صفحه نمایش ظاهر شود. (به عنوان مثال A۶ با عکس سبزیجات)


۲. برای تنظیم وزن پخت، دکمه‌ی سمت راست  را بچرخانید.

۳. دکمه تأیید/شروع  را بزنید. در پایان پخت، زنگ دستگاه دوبار به صدا درمی‌آید. زمان تعریف شده برای پخت اتوماتیک ظاهر می‌شود.



۱. برای رسیدن به برنامه دلخواه، دکمه‌ی AUTO PROG را ۸ یا ۹ بار فشار دهید. (۸ بار برای شیرینی میوه‌ای و نان مربایی، ۹ بار برای کیک)



۲. زمان تعریف شده برای برنامه A8، ۳۵ دقیقه و برای برنامه A9، ۲۳ دقیقه است. شما می‌توانید زمان پخت را با چرخاندن دکمه چرخان سمت راست  از ۰ تا ۹۵ دقیقه تنظیم کنید.

۳. دکمه تایید/شروع  را بزنید.

پخت با تابه مخصوص و پخت اتوماتیک پیتزا

پخت اتوماتیک پیتزا همراه با تابه مخصوص، گرم کردن و لعاب‌دار کردن غذاهای یخ زده و همچنین آماده کردن غذاهای تازه به صورت سرخ شده و ترد شبیه پخت سنتی در اجاق را برای شما امکان‌پذیر می‌سازد. با پخت اتوماتیک پیتزا شما در زمان و انرژی صرفه‌جویی خواهید نمود.



- پخت اتوماتیک پیتزا که در آن از تابه مخصوص استفاده می‌شود، عملکرد پخت گریل و مایکروویو را فعال می‌کند.

- تابه مخصوص مجهز به روکش خاصی است که امواج مایکروویو را از قسمت زیر جذب می‌کند. با این روش گرما از قسمت زیر پخش می‌شود و به غذا رنگ و تردی دلخواه را می‌بخشد.

شما می‌توانید به غیر از برنامه اتوماتیک از این تابه مخصوص با عملکرد هوای داغ + گریل برای پخت ناگت، سیب زمینی و ماهی با روکش خرده نان و کیکهای سبزیجات استفاده کنید.

پیتزا را در تابه مخصوص و روی سینی توری بگذارید.



۱. دکمه‌ی AUTO PROG را ۷ بار فشار دهید.
۲. برای تنظیم وزن پخت، دکمه‌ی سمت راست  را بچرخانید. زمان تعریف شده در برنامه اتوماتیک ظاهر می‌شود.
۳. برای شروع پخت، دکمه تأیید/شروع  را فشار دهید.

توصیه‌ها

- تابه مخصوص را به درستی روی قفسه گریل بگذارید.
- قبل از گرم کردن مجدد پیتزا در برنامه اتوماتیک، غذا را از بسته‌بندی اصلی اش (فلزی، پلاستیکی) جدا کنید.
- هنگام بیرون آوردن تابه مراقب دستهایتان باشید زیرا حرارت روی تابه بسیار بالا است.
- تمام غذاهایی که دارای پوسته یا روکش هستند را باید قبل از پخت سوراخهایی در آنها ایجاد کرد.
- غذاهایی که داخل آنها پُر شده است (شکم پُر) مانند شیرینی‌های پف کرده، سریعاً نباید چشید زیرا ممکن است بیرون آنها گرم ولی داخل آنها داغ باشد.
- پخت یا پیش گرمایش تخم‌مرغ در عملکرد پیتزاپزی ممنوع است.
- مانند پخت سنتی، رنگ پیتزای در حال پخت را دائماً تحت نظر داشته باشید.

چند نکته


- از تابه مخصوص روی اجاقهای سنتی یا صفحات گرمایشی (گازی، برق و غیره) یا منبع‌های گرمایشی حرارت بالا استفاده نکنید.
- هیچ وسیله‌ای درون تابه‌ی داغ قرار ندهید. حرارت بالای تابه می‌تواند به آنها آسیب وارد کند.
- بعد از پایان پخت، تابه‌ی داغ را روی سطوح حساس به گرما نگذارید.

این دستگاه ۳ حافظه دارد.

شما می‌توانید با فشار دادن دکمه‌ی  ظرف دو ثانیه حافظه‌ی پخت را ایجاد یا تغییر دهید یا با استفاده از برنامه‌ای که قبلاً حافظه‌دار شده با فشار دادن دکمه‌ی ، پخت را به آسانی انجام دهید.

برنامه‌دار کردن عملکرد حافظه



۱. دکمه‌ی  را فشار داده و به مدت ۲ ثانیه نگه دارید. سپس می‌توانید به حافظه شماره یک دسترسی داشته باشید. N1 چشمک می‌زند.

دکمه را دوبار فشار دهید تا به حافظه شماره ۲ و سه بار فشار دهید تا به حافظه شماره ۳ دسترسی پیدا کنید.


۲. پخت دلخواهتان را انتخاب کنید (به قسمت عملکردهای پخت مراجعه کنید)

۳. سپس دکمه‌ی  را فشار دهید.

نکته: پخت اتوماتیک را نمی‌توان در عملکرد حافظه ذخیره نمود.

مثال برای برنامه‌دار کردن عملکرد پخت: برای ذخیره کردن برنامه پخت در حافظه شماره ۲ به منظور پخت غذا با توان ۵۵۰ وات مایکروویو به مدت ۱۰ دقیقه طبق روش زیر عمل کنید:




۱. دکمه‌ی  را فشار داده و مدت ۲ ثانیه نگه دارید سپس دکمه را دوباره فشار دهید تا N2 انتخاب گردد.



۲. دکمه‌ی چرخان سمت چپ  را سه بار بچرخانید تا به توان دلخواه (۵۵۰ وات) برسید.





۳. برای تنظیم زمان پخت، دکمه‌ی چرخان سمت راست  را بچرخانید.




۴. برای تأیید تنظیمات، دکمه‌ی  را فشار دهید.

استفاده از عملکرد حافظه






۱. دکمه‌ی  را یکبار فشار دهید. شما به حافظه شماره‌ی ۱ دسترسی پیدا می‌کنید.
۲. دکمه را دوبار فشار دهید تا به حافظه شماره ۲ و سه بار فشار دهید تا به حافظه شماره ۳ دسترسی پیدا کنید.
۳. برای شروع برنامه پخت حافظه دار شده، دکمه‌ی  را فشار دهید.

برنامه‌دار کردن پخت سریع

- در وضعیت استندبای، دکمه‌ی  را فشار دهید تا مایکروویو با ۱۰۰ درصد توان به مدت ۳۰ ثانیه پخت را انجام دهد. هر بار فشار دادن این دکمه، ۳۰ ثانیه زمان پخت را افزایش می‌دهد تا حداکثر ۹۵ دقیقه.
- در عملکردهای مایکروویو، گریل و هوای داغ هر بار فشار دادن دکمه‌ی  زمان پخت را ۳۰ ثانیه افزایش می‌دهد.
- هنگام پخت اتوماتیک و یخ‌زدایی بسته به وزن ماده غذایی، نمی‌توان با فشار دادن دکمه‌ی  زمان پخت را افزایش داد.

برنامه‌دار کردن عملکرد یخ‌زدایی سریع



۱. دکمه‌ی  را فشار دهید.
۲. برای انتخاب وزن غذا دکمه‌ی چرخان سمت راست  را بچرخانید. زمان یخ‌زدایی بر اساس وزن غذا به صورت اتوماتیک قابل تنظیم است.
۳. برای شروع برنامه پخت، دکمه‌ی  را فشار دهید.

یخ‌زدایی غذاهای یخ‌زده در مایکروویو به شما این امکان را می‌دهد تا در زمان پخت صرفه‌جویی قابل توجهی داشته باشید. برای یخ‌زدایی از عملکرد یخ‌زدایی اتوماتیک یا عملکرد مایکروویو در توان ۲۰۰ وات استفاده کنید.

آنچه که باید بدانید:

مقدار کم گوشت یا ماهی را می‌توان بلافاصله بعد از یخ‌زدایی پخت. یخ زدن غذاهای بزرگ مانند رست بیف و ماهی درسته به میزان کم در فریزر امری عادی است. توصیه می‌کنیم مدت زمان حداقل معادل با زمان یخ‌زدایی برای یکدست شده دمای ماده غذایی زمان استراحت (ماندن در دمای عادی اتاق) اختصاص دهید.

غذایی که کریستالهای یخ روی غذا باشد آهسته‌تر یخ‌زدایی می‌شود. بنابراین زمان یخ‌زدایی افزایش می‌یابد.

به یاد داشته باشید که قسمت‌های فلزی روکش غذا را جدا کنید.

برای بیشتر غذاها، توصیه می‌شود قبل از یخ‌زدایی آنها را از بسته‌بندی جدا کنید.

در میانه‌ی زمان یخ‌زدایی لازم است غذا را برگرداند، مخلوط یا قسمت‌های به هم چسبیده را از هم جدا کرد.

اگر اندازه گوشت و ماهی به اندازه‌ای بزرگ باشد که سینی چرخان نتواند بچرخد، از عملکرد **Stop-tray** برای توقف چرخش سینی استفاده کنید. در این شرایط غذا را در فواصل زمانی منظم برگرداند.

ابتدا گوشت و مرغ را در ظرفی بگذارید تا آب آن ریخته شود تا هنگام یخ‌زدایی در دستگاه عملکرد پخت دستگاه فعال نشود و باعث پخته شدن غذا نگردد.


قبل از پخت هرگز غذا را دوباره نگذارید تا یخ بزند.

زمان یخ‌زدایی بر حسب دمای ۲۰- درجه محاسبه شده است و اطلاعات آنها صرفاً جهت آگاهی شما ارائه شده است. این زمانها با توجه به ضخامت، شکل، اندازه و نوع غذا متفاوت است.

استفاده از عملکرد گرم نگهداری





۱. دکمه‌ی  را فشار دهید.




۲. برای انتخاب زمان پخت، دکمه‌ی چرخان سمت راست  را بچرخانید. زمان گرم نگهداری، طبق تنظیمات کارخانه ۱ دقیقه است.

۳. برای شروع عملکرد، دکمه‌ی  را فشار دهید.

عملکردهای مکث/توقف/ لغو پخت



هنگام روشن بودن دستگاه، برای مکث در پخت دکمه‌ی  را فشار دهید.

برای توقف کامل پخت این دکمه را دوبار فشار دهید یا دکمه‌ی  را فشار دهید تا پخت ادامه یابد.

زمانی که دستگاه در حالت استندبای قرار دارد، دکمه‌ی  را دوبار فشار دهید   تا برنامه پخت لغو شود.

استفاده از عملکرد توقف سینی



۱. دکمه‌های یخ‌زدایی  و گرم نگهداری  را هم‌زمان فشار دهید. چراغ نشانگر روشن می‌شود.

۲. برای شروع چرخش سینی دوباره این دو دکمه را هم‌زمان فشار دهید.

- برای تغییر زمان پخت، هر وقت می‌توانید دکمه‌ی چرخان سمت راست را بچرخانید.
- اگر در حین پخت در دستگاه را باز کنید، برای شروع مجدد باید دکمه‌ی ▶ را فشار دهید.
- با فشار دادن هر کلید، صدای بوقی شنیده می‌شود. اگر صدای بوق پخش نشد، به این معنی است که دکمه به خوبی فشار داده نشده است.

۴. مراقبت و تمیزکاری دستگاه

توصیه می‌شود که به طور منظم دستگاه را تمیز و باقیمانده‌های غذا درون و بیرون دستگاه را پاک کنید.

از دستمالی مرطوب و اسفنجی با کف صابون استفاده کنید. اگر دستگاه به طور منظم تمیز نشود سطح آن آسیب می‌بیند، بر عمر دستگاه تأثیر می‌گذارد و امکان بروز خطرات ایمنی را بوجود می‌آورد.

اگر لولا و در دستگاه آسیب دیده است نباید از دستگاه استفاده نمود. بلکه باید توسط مرکز خدمات تعمیر شود.

دستگاه را با استفاده از بخارشوی تمیز نکنید.

استفاده از مواد ساینده، الکل و تینر برای تمیزکاری توصیه نمی‌شود زیرا ممکن است به دستگاه آسیب وارد کند.

در صورتی که بوی بدی یا لایه‌ای از کثیفی در دستگاه وجود دارد، ابتدا آب را به مدت ۲ دقیقه با آب لیمو و سرکه در دستگاه بجوشانید سپس قسمتهای داخل دستگاه را با مایع ظرفشویی تمیز کنید.

برای راحتی کار تمیزکاری، صفحه داخل دستگاه را می‌توان برداشت. برای این کار به قسمت مخصوص این کار دسترسی پیدا کنید. اگر چرخ‌دنده را باز می‌کنید، نگذارید آب وارد شکاف محور موتور گردد. فراموش نکنید که چرخ دنده، محور و سینی چرخان را بعد از تمیزکاری در جای خود قرار دهید.

- قسمت داخل تابه با روکش نچسب پوشیده شده است. بنابراین لازم نیست قبل از استفاده سطح تابه را با روغن چرب کنید.
 - برای محافظت از روکش تابه، مواد غذایی را داخل تابه خرد نکنید.
 - برای تمیزکاری تابه، یک اسفنج؛ آب داغ و مایع ظرفشویی کافی است. از اسفنج‌های فلزی یا پودرهای خراشنده استفاده نکنید. تابه را می‌توان در ماشین ظرفشویی شست.
- توصیه:** برای تمیزکاری آسانتر داخل دستگاه که با پخت غذا کثیف می‌شود، نصف یک لیمو را در ظرفی قرار دهید. ۳۰۰ میلی‌لیتر آب اضافه کنید و درون مایکروویو در حداکثر توان به مدت ۱۰ دقیقه بجوشانید.. سپس دیواره‌های دستگاه را با دستمالی نرم و مرطوب تمیز کنید.

۵. عیب یابی

اگر از کارکرد درست دستگاهتان تردید دارید، به این معنا نیست که دستگاه خراب شده است. در این مواقع، موارد زیر را بازبینی کنید.

عیب	راه حل
دستگاه روشن نمیشود	اتصالات برقی دستگاه را بازبینی کنید. مطمئن شوید که در دستگاه کاملاً بسته است.
دستگاه صدا دارد. سینی به درستی نمی‌چرخد.	چرخها و قسمت‌های چرخنده زیر سینی را تمیز کنید.
روی شیشه در بخار جمع شده است	با دستمالی بخارها را پاک کنید.
هنگام عملکرد پخت مایکروویو، غذا داغ نمی‌شود.	مطمئن شوید ظرفی که برای پخت در دستگاه انتخاب کرده‌اید، مناسب مایکروویو است و توان پخت به درستی انتخاب شده است.

<p>دستگاه را کاملاً تمیز کنید. روغن، ذرات باقی مانده غذا و غیره را از دستگاه پاک کنید.</p> <p>مواد فلزی چسبیده به دیواره داخلی را بیرون بیاورید. از توریهای فلزی هرگز استفاده نکنید.</p>	<p>دستگاه جرقه می زند</p>
<p>از مرکز خدمات فلر بخواهید تا برایتان تعویض کند.</p>	<p>چراغ داخل دستگاه روشن نمی شود</p>

 **هشدار!** مراقب باشید این دستگاه مجهز به جریان برق قوی است. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید.



خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۲۳۲۸-۲۱۰ تماس گرفته و کالا را به مأمور پست تحویل دهید.

۲ کالای شما در مرکز ATD Service به طور رایگان تعمیر می‌شود.

۳ کالای تعمیر شده، از طریق پست در اسرع وقت در منزل شما خدمتتان تحویل می‌گردد.



☎ (۰۲۱) ۲۳۲۸


www.atd-group.com



MW 368

Before using, please read this instruction manual completely.


1/ NOTICES TO THE USER

 Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your appliance. They were written for your safety and the safety of others.

SAFETY RECOMMENDATIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE

GENERAL INFORMATION

 Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating and defrosting foods and beverages. Use this appliance only for its intended uses as described in manual. It shall be used only in covered, closed and warmed environment such as a kitchen or a room with the same specifications. The manufacturer declines any responsibility in the case of inappropriate use

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

INSTALLATION



Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided See the section INSTALLING YOUR APPLIANCE

- This appliance must not be placed in a cabinet
- Do not obstruct any of the vents of your appliance
- If this equipment is covered or touching flammable material, including curtains, drapes items with a similar nature there is a risk of fire during the use
- Keep cord away from heated surface, and do not cover any events on the oven.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system

USE



The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.





Liquids and other foods should not be heated in sealed containers because they may explode.


- 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.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not place anything on the appliance during operation.

- Ensure that the cookware is suitable for use in a microwave oven.
- Always use oven mitts to remove dishes from the oven. Some dishes absorb the heat of foods and, therefore, are very hot.
- For the microwave and microwave + circular heating functions, the use of metallic cookware is not recommended. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
- To avoid damaging your appliance, never operate it while empty or without the turn-table.
- In the case of small quantities (a sausage, a croissant, etc.) place a glass of water next to the food.
- Heating beverages in the microwave oven can cause sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so precautions must be taken when handling their containers.
- The contents of baby bottles and baby food jars should be shaken or stirred and their temperature checked before consumption to avoid burns. Never heat a baby bottle with the nipple on (risk of explosion).
- It is recommended that you avoid heating eggs in their shells and whole hard-boiled eggs in the microwave oven because they run the risk of explosion, even after cooking is complete.
- Do not use aluminium cooking foil to cover food. Do not cover part of the oven with aluminium foil.
- While heating food items in plastic or paper containers, monitor the microwave's contents for there is a risk of spontaneous combustion.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- The cookware not recommended by the manufacturer may result in hazardous situations and injuries
- Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven


CLEANING

 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous.

 Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.

 This appliance generates microwave energy and is equipped with a high voltage circuit, do not remove the cover

It is hazardous for anyone other than a competent person to remove a cover :

- Remove the protective cover of the device may result in exposure to microwave energy.
- Remove the protective cover of the device, even if it is disconnected, may cause an electric shock on contact with the high-voltage circuit
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised
- This appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
-  For your safety, steam cleaner is not to be used. The seal and frame of the door must be regularly examined to ensure that they have not deteriorated. If these areas are damaged, discontinue use of the appliance and have a specialised technician check it.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
- When unplugging the power cord, do not pull on the cord itself but pull on the plug.

- The supply cord cannot be replaced. If the supply cord is damaged, the appliance should be scrapped.

IMPROPER USE

- The manufacturer assumes no liability for improper use.
- Use this appliances only for the uses described in this manual.
- Observe general instructions and safety listed in this chapter.
- This microwave oven is not intended for drying food or clothes. Similarly, it is not intended for heating slippers, heating pads, sponges, damp cloth and other similar items. It is not intended either to sterilization. These uses can destroy your appliance and lead to a dangerous situation.
- This device is intended for home use in private homes. Its use in common areas such as local professionals or pause office or workshop, local camping, hotel, etc. does not respond to an intended use as defined by the manufacturer.

Model:	MW 368
Power supply:	230V~50Hz
Rated input power (microwave):	1450W
Rated output power (microwave):	900W
Rated input power (grill):	1200W
Rated input power (convection):	1750W
Oven capacity:	36L
Turntable diameter:	36cm
External dimensions (H*W*D):	420 * 526 * 501 mm
Net weight:	27kg

OPERATING PRINCIPLE

The micro-waves used for cooking are electro-magnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared rays.

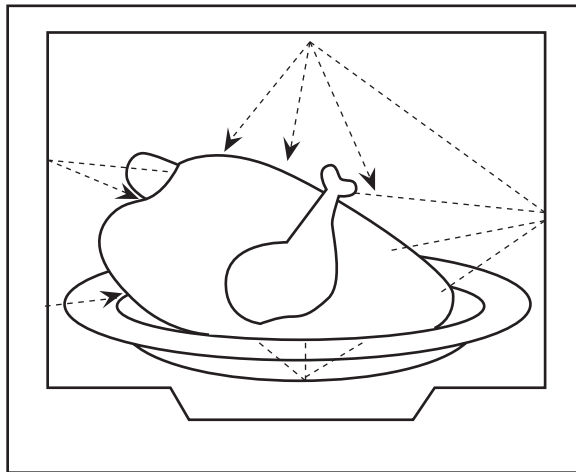
Their frequency is in the 2450 MHz range.

Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to micro-waves, its molecules begin moving rapidly, which causes heating.

The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the core of the food will be cooked by conduction, as in traditional cooking.



It is valuable to note that the microwaves trigger within the food causes a simple phenomenon and that they are not thermal harmful to one's health. This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by disposing of them in municipal containers provided for this purpose.



Your appliance also contains various recyclable materials. Thus it is stamped with this logo to indicate to you that used appliances should be mixed with other waste. The recycling of appliances organised by your manufacturer will take place under the best conditions, in compliance with European directive 96/2002/CE concerning electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home. We thank you for your help in protecting the environment.

2/ INSTALLING YOUR APPLIANCE

BEFORE HOOK-UP



Warning:

Ensure that your appliance has not suffered any damage during transport (deformed seal or door, etc...). If you see any kind of damage, before doing anything else, contact your retailer.

In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note these data on the "After-Sales Service Department and Customer Relations" page.

ELECTRICAL CONNECTION

Ensure that:

- the electrical installation has efficient voltage.
- the electrical wires are in good condition.

- the diameter of the wires complies with the installation requirements.
- your electrical installation is equipped with -20ampere thermal-sensitive protection.



In case of doubt, consult your electrician installer.

The electrical connections are made before the appliance is installed in its housing.

Electrical safety must be provided by a correct build-in. During installations and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid.

The power plug or any other power cut device must stay immediately accessible for an emergency stop.

If the oven presents any anomaly, unplug the appliance or disconnect the connexion to the sector.

If the plug cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its aftersale service, or a similar qualified person to avoid any danger.

Warning: We cannot be held responsible for any accident resulting from an inexistent, defective or incorrect ground lead.

See the instructions on “Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven.” There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Materials you can use in microwave oven

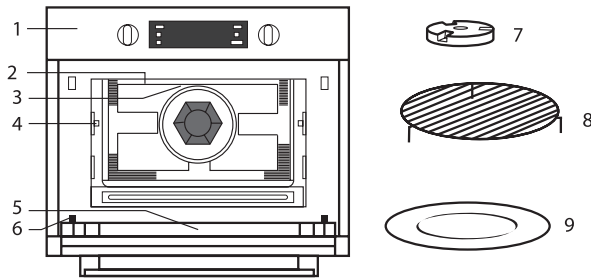
Utensiles	Observations
Aluminium foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls
Browning dish	Follow manufacturer’s instructions. The bottom of browning dish must be at least 16/3 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer’s instructions. Do not use cracked or chipped dishes
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer’s instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.

Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

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

DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE



Names of the pieces and accessories of your microwave

- | | |
|------------------|---------------------|
| 1. Control panel | 7. Turntable shaft |
| 2. Grill element | 8. Short Grill Rack |
| 3. Light | 9. Glass tray |
| 4. Level | |
| 5. Door glass | |
| 6. Hinge | |

CONTROL PANE



- A. Rotary knob programme selection : allows you to choose the microwave, grill or convection function.
- B. Rotary knob : allows you to set the time, the weight or the temperature.
- C. Digital screen facilitates the programming by posting the functions, the

time or the planned weight, the clock and the food categories.

D. Auto programme : select the type of dish to cook and its weight : the appliance sets automatically the power and the cooking time.

E. Defrost : programme the defrost according to the weight of the food.

F. Keep warm : with this function, food can be kept warm.

G. Stop Tray : a press of the F and E buttons simultaneously allows you to keep the turntable stationary. Ideal for use of large rectangular plates.

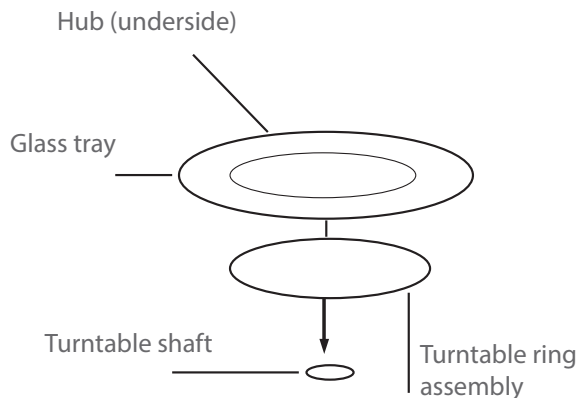
H. Memories 3 2 1 : allow to access directly to the 3 pre-programmed operations.

I. Cancel : can stop or cancel a programme which is in operation.

J. Validation/Start : this pad allows to validate and to start the cooking.

K. Clock : a simultaneous press of the H and I buttons allows you to set the clock.

INSTALLATION OF THE TURNTABLE



A. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.

B. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.

C. If the glass cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

INSTALLATION ON A COUNTERTOP

Remove all packing material and accessories and set to one side. Examine the oven for any damage such as impact, scratch or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface if it is covered. Do not remove the light brown Mica slab that is attached on the right side in the oven cavity because it protects the magnetron.

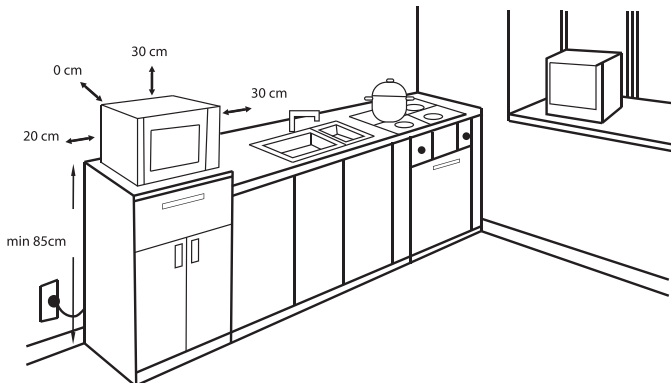
INSTALLATION

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents (no built in).

The microwave oven must be placed on a surface located at least 34 inches (85 cm) above the ground.


The back of the appliance should be placed against a wall.

- (1) Leave a minimum space of 12 inches (30cm) above the oven.
- (2) Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- (3) Blocking the air intake and/or air outlet grille openings can damage the oven. The left side must be open.
- (4) Place your appliance as far as possible from your televisions or radios. Microwave oven can interfere with your others appliances.



2. Electrical connection

- Your installation must be protected by a 16 Amp thermal protection.
- It is mandatory to use a plug with a ground terminal and connected in accordance with current safety regulations.
- In you electrical connection, provide a device that is accessible by the installer who is able to separate the appliance from the main power and the contact opening is at least 3 mm at all of the poles.

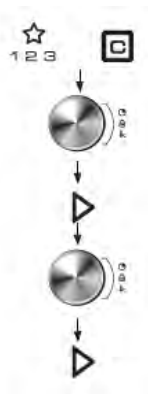
 **WARNING:** Do not install microwave oven above a hob or others appliances which produce heat. If it installed near or above a heat source, the microwave oven can be damaged and the warranty will be void. The accessible surface may be hot during the functioning of the microwave oven.

3/ USING YOUR APPLIANCE

OPERATION INSTRUCTION

When the microwave oven is switching on, the oven will display “0:00” and the bell will ring once.

Clock setting



1. Turn the left rotary knob to select the desired function: microwave, grill or convection. The microwave displays successively 900, 700, 550, 350, 200, G1, G2, G3, C1, C2, C3.
2. Turn the right rotary knob to set the cooking time. The maximum time setting should be 95 minutes.
3. Press the Validation/Start button to start the cooking.

Display



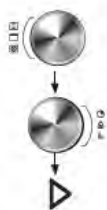
Clock setting

Display

4. Turn the right rotary knob to set the minutes, it must be between 0 and 59.
5. Press Validation/Start to finish the clock setting, ":" flashes and the time appears on the screen.

Cooking function

Display



1. Turn the left rotary knob to select the desired function: microwave, grill or convection. The microwave displays successively 900, 700, 550, 350, 200, G1, G2, G3, C1, C2, C3.



2. Turn the right rotary knob to set the cooking time. The maximum time setting should be 95 minutes.



3. Press the Validation/Start button to start the cooking.

For convection function, you should skip the step 3 but follow the steps as below:



4. Turn the right rotary knob to adjust the temperature. The temperature can be chosen from 50°C to 230°C.



5. Press the Validation/Start button to start the cooking. 45

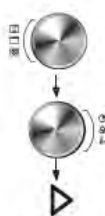
Microwave cooking

Table of microwave power

Turn	1st position	2nd position	3rd position	4th position	5th position
Power	900W	700W	550W	350W	200W

Display




For example: If you want to cook during 10 minutes at 550W, set the microwave as indicated below.



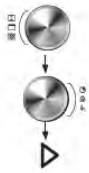
1. Turn the left rotary knob until to obtain the position 550W.
2. Turn the right rotary knob to adjust the cooking time. The maximum time is 95 minutes.
3. Press the Validation/Start button to start the cooking.



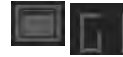
Grill cooking

Display	G1 	G2 	G3 
Description	100% Gril	80% Grill + 20% Microwave	40 % Grill + 60% Microwave


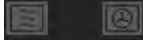

For example: If you want to cook during 10 minutes in function G1, set the microwave as indicated below.



1. Turn the left rotary knob until to obtain the position G1.
2. Turn the right rotary knob to adjust the cooking time.
3. Press the Validation/Start button to start the cooking.



Convection cooking

Display	C1 	C2 	C3 
Description I	100% Convection (CH)	80% CH + 20% Microwave	60 % CH + 40% Microwave

Convection cooking with preheat.

Convection cooking enables to cook your food like in a traditional oven. The microwave function can be combined to the convection cooking to decrease the cooking time (C2 and C3). It is recommended to preheat the microwave at the right temperature before to introduce food inside.

For example: If you want to cook during 1 hour in function C2 at 70°C, set the microwave as indicated below.



1. Turn the left rotary knob until to obtain the position C2.
2. Turn the right rotary knob to adjust the cooking time.
3. Press the Validation/Start button to confirm.
4. Turn the right rotary knob to adjust the desired temperature.
5. Press the Validation/Start button to start the cooking.

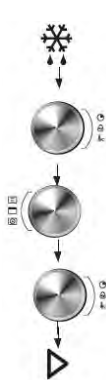



Do not preheat your microwave with the fan + microwave cooking functions because it can damage the appliance. Preheat with the function C1 and then you can change the function cooking.

Note: In case of use of the microwave in convection cooking position + microwave, do not use metallic container.

Programming of a sequence

Display



1. Press the button 
2. Turn the right rotary knob to adjust the weight.
3. Turn the left rotary knob twice to select the desired microwave power.
4. Turn the right rotary knob to adjust the cooking time.
5. Press the Validation/Start button to launch the sequence.



MENUS FOR THE AUTOMATIC PROGRAMMES

Auto menu	Weight	Time
A1 RED MEAT (microwave + convection) Use a plate adapted to microwave and to high temperatures. Take out the meat from refrigerator 1 hour before cooking. Put the plate on the turntable. After cooking, out of the microwave, let rest the meat 10 min packed in a aluminum foil.	400g"	10'00"
	600g	13'30"
	800g	16'00"
	1000g	20'00"
A2 WHITE MEAT (microwave + convection) (pork, veal) Use a plat adapted to microwave and to high temperatures See advices for "Red meat"	1200g	23'30 "
	400g	20'00"
	600g	29'00"
	800g	37'00"
	1000g	46'00"
	1200g	55'00"

<p>A3 FISHES (microwave)</p> <p>Use a plate adapted to microwave, add 2 to 3 water spoonful, lemon juice or white wine.</p> <p>Cover with an adapted lid or cling film and put on the turntable.</p>	150g	2'00"
	250g	4'00"
	300g	5'00"
	400g	7'00"
	600g	11'00"
<p>A4 POULTRY (microwave + convection)</p> <p>(whole chicken or parts) Prick the skin to avoid the projections.</p> <p>At the end of cooking, let rest the poultry 5 min in the microwave.</p>	500g	12'00"
	750g	21'00"
	1000g	29'00"
	1200g	35'00"
	1500g	45'00"
<p>A5 PREPARED DISHES (microwave + grill)</p> <p>To warm prepared dishes and brown prepared frozen food, use a plate adapted to microwave and to high temperatures.</p> <p>Do not cover.</p>	300g	13'00"
	450g	16'30"
	600g	20'00"
	750g	24'00"
	1000g	30'00"
<p>A6 VEGETABLES (microwave)</p> <p>To cook fresh vegetables, add in an adapted container:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 water tablespoonful for 200g - ½ dl beyond 	200g	6'00"
	300g	7'30"
	400g	9'00"
	500g	10'30"
	600g	12'00"
<p>A7 PIZZA (grill + microwave)</p> <p>Put the pizza in the craquine plate and place it on the grill rack.</p>	200g	9'00"
	300g	10'00"
	400g	11'00"
	500g	12'00"
	600g	13'00"
<p>A8 PIE (convection + microwave)</p> <p>Place the craquine plate on the grille rack after the beep which indicates that the oven is at the right temperature.</p>	/	35'00"
<p>A9 CAKES (convection + microwave)</p> <p>Place the cake tin on the grille rack after the beep which indicates that the oven is at the right temperature.</p>	/	23'00"

For the A1 programme

A preheat is necessary



1. Press the Auto programme button once.
2. Turn the right rotary knob to adjust the weight. The time defined by the auto programme appears.
3. Press the Validation/Start button to start the preheat. It is indicated by the post of Att. When the temperature is reached (around 10 min), a beep is emit. Place the food in the cavity and press the Validation/Start button to start the cooking. The cooking time begins to count.

Display



For the programmes from A2 to A7



1. Press the Auto programme button until that the chosen programme appears (for instance A6 with vegetables logo).
2. Turn the right rotary knob to adjust the weight. The time defined by the auto programme appears.
3. Press the Validation/Start button to confirm. At the end of the cooking, the bell will ring 2 times.

Display



For the A8 and A9 programmes

There is no weight selection

Display



1. Press the Auto programme button 8 or 9 times to obtain the desired programme. (8 times for a tart/pie and 9 times for a cake)
2. The defined time of 35:00 appears for the A8 programme and 23:00 for the A9 programme. You can also adapt the cooking time from 0 to 95 min by turning the right rotary knob.
3. Press the Validation/Start button to confirm.



Cooking with the Craquine plate and the PIZZA auto programme

The "PIZZA" auto programme associated to the CRAQUINE plate enables to heat up and to glaze most of frozen and fresh preparations made with pastry, while providing the crisp as in a traditional oven. With this PIZZA auto programme, you will save time and energy.

- The PIZZA auto programme, used with its plate enables the simultaneous functioning of the grill and the microwave.
- The CRAQUINE plate, equipped with a particular coating, absorbs the microwaves from the bottom. It distributes the heat under the food to heat up and to give the desired color and crisp.

You can use your plate apart from the auto programme by choosing the convection + grill functions to cook nuggets, potatoes, breaded fish, vegetables galette...

For the A7 programme

Put your pizza in the CRAQUINE plate and place it on the grill rack

Display



1. Press the Auto programme button 7 times.
2. Turn the right rotary knob to adjust the weight. The time defined by the auto programme appears.
3. Press the Validation/Start button to start the cooking. Recommendations



Recommendations


- Place correctly the CRAQUINE plate on the grill rack
- Remove food from their packaging of origin (metal, plastic) before reheating in the PIZZA auto programme.
- Well protect hands to take out the plate because it reaches high temperatures.
- All food with a peel or a wrapping such as potatoes or sausages, have to be drilled before cooking.
- The filled or stuffed foods should not be tasted too quickly (eg: puff pastry), as they may be warm outside and hot inside.
- The cooking or preheat of eggs in PIZZA function is forbidden.
- As in a traditional cooking, check the food colouring.

Remarks

- Do not use the CRAQUINE plate in a traditional oven, neither on hobs (gas, electric or others) nor on other surface generating a high heat.
- Do not let any utensil in the hot CRAQUINE plate, the reached temperature can damage it.
- After use, do not put the CRAQUINE plate on a surface sensitive to the heat.

Memorization function

3 Memories are available.



You can either create/m dify a memory by pressing  during 2 seconds, either use a memorized programme b y pressing briefly



Programming of the memory function

Display



1. Press on the button  during 2 seconds. Then, you can access to the Memory1. M1 flashes. Press a second time to access to the Memory 2, then a third time to access to the Memory 3.
2. Programme the cooking of your choice. (Refer to the Cooking function chapter).
3. Press on the button  to confirm.



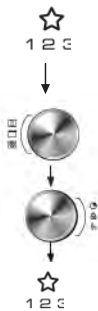
Remarks



- Cooking in Auto Menu function can not be selected as a memorization procedure.

For example: to register the programme in Memory 2: cook the food at 550W in microwave function during 10 minutes, follow the different steps below.

Programming of the memory function

Display



1. Press on the button  during 2 seconds. Then, you can access to the Memory1. M1 flashes. Press a second time to access to the Memory 2, then a third time to access to the Memory 3.
2. Programme the cooking of your choice. (Refer to the Cooking function chapter).
3. Press on the button  to confirm.



Use of the memorization function

Display



1. Press briefly on the button . You will access to the Memory 1.

2. Press a second time to access to the Memory 2, then a thirdtime to access to the Memory 3.

3. Press the Validation/Start button to launch the programme.



Programming of the fast cooking

At a standstill, press the Validation/Start button to start the cooking with 100% of the microwave power during 30 seconds. Each additional press increases the time of 30 seconds until 95 minutes maximum.

In microwave, grill and convection functions, each press on the Validation/Start button increases the time of 30 seconds. During the cooking in Auto Menu and Defrost depending on weight functions, the time can not be increase by pressing the Validation/Start button.



Programming of the quick defrost

Display



1. Press on the button 

2. Turn the right rotary knob to select the food weight. The time is adjusted automatically according to the weight.

3. Press on the Validation/Start button to launch the programme.



Defrost advices

The defrost of frozen food in your microwave oven enables to save time considerably. To defrost, use the "Automatic defrost" function or the "microwave" function with 200W power.

What you have to know:

The small pieces of meat or fish can be cooked immediately after the defrost. It is normal that large pieces such as roast beef or entire fish are slightly frozen. We advice to plan a rest time at least equal to the defrost time in order to obtain a homogeneous temperature.

A food covered by ice crystals will defrost slower : in this case, it is necessary to increase the defrost time.

Remember to remove the metal links of the wrapping.

For most of food, it is recommended to remove them from their packaging.

At mid-defrost, it is necessary to turn, mix or separate the pieces which are in block.

If you defrost meats or fishes whose size prevents the rotation of the tray, use the "stop-tray" function, in this case, turn and return the food regularly.

Defrost meat and fish in a saucer inverted in another plate in order to let the juice flow which, in contact with the food, can prompt a cooking start.


Never refroze a food before cooking.

The times are calculated from frozen food at -20°C, they are provided for informational purposes, and can vary according to the thickness, the form, the size and the food conditioning.

Use of the keep warm function

Display

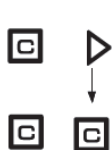



1. Press on the touch 
2. Turn the right rotary knob to select the cooking time. By default, the duration is 1 minute.
3. Press on the **Validation/Start** button to launch the programme.




Pause/Stop/Cancel

Display



In running, press on  to put the programme in pause. Press a second time to stop completely the programme or press on the Validation/Start button to restart the programme.

At a standstill, press twice on  to cancel the programming.

Use of the stop-tray function

Display



1. Press simultaneous on the Defrost and Keep warm buttons. The indicator switches on.
2. Press again the 2 buttons simultaneously to restart the rotation of the tray.



General remarks :

- At any time, turn the right rotary knob to adjust the cooking time.
- If you open the door during cooking, it is necessary to press Validation/Start to continue cooking.
- When you press a button, the appliance emits a beep. If the beep is not emit it means that the appliance has not detected your push.

4/ CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE

It is recommended that you regularly clean your oven and remove any food build-up on the inside and outside of the appliance.

Use a damp, soapy sponge. If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard. If the door or door hinge are damaged, the oven should not be used until it has been repaired by an authorised person.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

The use of abrasive products, alcohol or thinner is not recommended; they may damage the appliance.

In the event of odour or caked-on dirt, boil water with lemon juice and vinegar in a cup for two minutes and clean the insides with a bit of dishwashing liquid.

The table can be removed to facilitate cleaning. To do this, handle it by the access zones provided for this purpose. If you remove the turning gear, do not let water penetrate into the motor axle hole.

Don't forget to return the turning gear, wheel guide and turntable.

Maintenance of the CRAQUINE plate

- The inside is covered with a non-stick coating; so it is not necessary to oil the plate before use.
- Do not cut the foods directly in the plate in order to preserve this coating.
- To clean this plate, a sponge, hot water and a liquid detergent are enough; neither use a metallic sponge nor a scouring powder. The plate can be cleaned in the dishwasher.

To preserve your appliance, we recommend you to use Clearit cleaning product.

Professional expertise serving individuals.

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens. They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

Tip: To clean more easily the inside of the appliance that can be dirtied by the foods: Put a half-lemon in a bowl, add 300 ml of water and place in the microwaves at the full power during 10 min. Then, clean it with a soft and humid cloth.

If you have doubts about the proper functioning of your appliance, this does not necessarily mean it is broken. In any event, check the following items:

You observe that ...	What should you do?
The appliance does not start.	Check the electrical connection of your appliance. Ensure that your oven's door is fully closed.
The appliance is noisy. The turntable does not rotate properly.	Clean the wheels and the rolling area under the turntable. Ensure that the wheels are properly positioned.
You see steam on the window.	Wipe the condensation away with a cloth.
Food is not heated during a microwave programme	Ensure that the cookware is suitable for microwave ovens and that the power level is appropriate.
The appliance is creating sparks.	Thoroughly clean the appliance: remove grease, cooking particles, etc. Remove any metal items from the walls of the oven. Never use metal items with the grid.
The bulb doesn't work.	Call the brand's authorized technician to replace the bulb



Warning: Be careful, this appliance is equipped with a high tension circuit. Do not make yourself any repairing inside the oven.

Feller Germany



MW 368 FS

**Microwave
Oven**