

Microwave Oven

SF5633MO

Scanning the QR code gives you access to your product's warranty registration and services.



Before beginning installation, read these instructions carefully. This will simplify installation and ensure that the product is installed correctly and safely. Leave these instructions near the product after installation for future reference.

EN ENGLISH



220-240V~ 50-60Hz
1400W (Microwave)
2200W (Convection)
1250W (Grill)

Serial / Batch
No: 5633032024



CONTENT

CONTENT	1
SPECIFICATIONS	1
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	2
INSTALLATION GUIDE	5
GROUNDING INSTRUCTIONS	6
RADIO INTERFERENCE	6
BEFORE CALLING FOR SERVICE	7
COOKING TECHNIQUES	7
COOKING UTENSILS GUIDE	7
PRODUCT DIAGRAM	8
CONTROL PANEL	9
OPERATION INSTRUCTIONS	10
SETTING THE CLOCK	10
MICROWAVE COOKING	10
EXPRESS COOKING	11
GRILL	11
MICROWAVE+GRILL	11
GRILL+CONVECTION	11
MICROWAVE+CONVECTION	12
ROTISSERIE	12
WEIGHT DEFROST	12
DEODORIZE	13
PRESET	13
MULTI-STAGE COOKING	13
CHILD LOCK	14
PROTECTION	14
AUTO COOK	14
CLEANING AND CARE	20

SPECIFICATIONS

Power Supply	220-240V~ 50-60Hz
Power Consumption (Microwave)	1400W
Power Consumption (Grill)	1250W
Power Consumption (Convection)	2200W
Rated Microwave Power Output	900W
Operation Frequency	2450MHz
Outside Dimensions	300mm(H)×539mm(W)×446mm(D)
Oven Cavity Dimensions	223mm(H)×354mm(W)×362mm(D)
Oven Capacity	30Litres
Net Weight	Approx. 18.3kg

Thank you for buying this product. Please read and understand this manual carefully and keep it properly for convenience. The pictures in this instruction manual are for reference only, specifications are subject to the physical product.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is very important that the oven door close properly and that there is no damage to the
 - a) Door (including any bent),
 - b) Hinges and latches (broken or loosened),
 - c) Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliance basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING!--To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance and keep for future reference.
2. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
3. Do not operate the oven when empty.
4. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. **WARNING!**--Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven

in a safe way and understands the hazards of improper use.

6. **WARNING!**--When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - When heating food in plastic or paper container, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
 - The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
8. **WARNING!**--Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
9. Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handle the container.
10. Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
11. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.
12. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.
13. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
14. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
15. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
16. **WARNING!**--It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.
17. This Microwave complies with EN 55011/CISPR 11, in this standard it belong to Class B Group 2 classification. Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400

GHz is intentionally generated and used or only used locally, in the form of electromagnetic radiation, inductive and/or capacitive coupling, for the treatment of material, for inspection/analysis purposes, or for transfer of electromagnetic energy. Class B equipment is equipment suitable for use in locations in residential environments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
20. The microwave oven is only used in freestanding.
21. **WARNING!**--Do not install oven over a range cook top or other heat-producing appliance. If installed could be damaged and the warranty would be void .
22. The microwave oven must not be placed in the cabinet.
23. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
24. **WARNING!**--Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
25. During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven, for cooking ranged and ovens.
26. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
27. Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
28. **WARNING!**--If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
29. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
30. The microwave oven is for household use only and not for commercial use.
31. Never remove the distance holder in the back or on the sides, as it ensures a minimum distance from the wall for air circulation.
32. Please secure the turntable before you move the appliance to avoid damages.
33. **CAUTION!**--It is dangerous to repair or maintain the appliance by no other than a specialist because under these circumstances the cover have to be removed which assures protection against microwave radiation. This applies to changing

the power cord or the lighting as well. Send the appliance in these cases to our service centre.

34. The microwave oven is intended for defrosting, cooking and steaming of food only.
35. Use gloves if you remove any heated food.
36. Caution! Steam will escape, when opening lids or wrapping foil.
37. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
38. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

INSTALLATION GUIDE

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. **WARNING!**--Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow minimum 20cm of free space necessary above the top surface of the oven and 5cm at both sides. The microwave oven rear plate must be placed close to the wall. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet.
6. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.
7. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
8. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.

9. Do not use the oven outdoors.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. Using a high voltage is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.

WARNING!—Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Note:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

Green and Yellow = EARTH

Blue = NEUTRAL

Brown = LIVE

RADIO INTERFERENCE

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before asking for service, please check each item below:

- Check to ensure the oven is plugged in securely. If not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
- Check to ensure the control panel is programmed correctly and the timer is set.
- Check to ensure the door is securely closed, engaging the door lock system. If the door is not properly closed, the microwave energy will not flow inside.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

COOKING TECHNIQUES

1. Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
2. Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
3. Cover foods while cooking. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
4. Turn foods over once during microwave cooking to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
5. Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

COOKING UTENSILS GUIDE

1. Microwave cannot penetrate metal. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
2. Microwave cannot penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
3. Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may

contain small metal fragments which may cause sparks and/or fires.

4. Round /oval dishes rather than square/oblong ones are recommend, as food in corners tends to overcook.
5. Narrow strips of aluminum foil may be used to prevent overcooking of exposed areas. But be careful don't use too much and keep a distance of 1 inch (2.54cm) between foil and cavity.

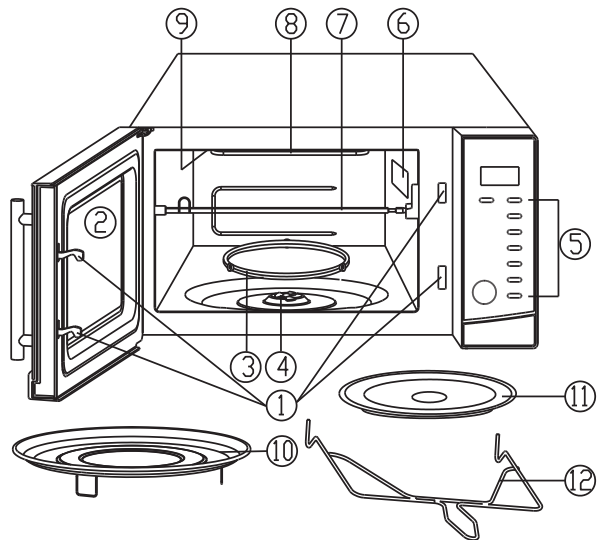
The list below is a general guide to help you select the correct utensils.

Cookware	Microwave	Grill	Convection	Combination*
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic Dish	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	No	Yes	Yes	No
Metal Rack	No	Yes	Yes	No
Aluminum Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No

* Combination: applicable for both "microwave+grill", and "microwave+convection" cooking.

PRODUCT DIAGRAM

1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Roller Ring
4. Shaft
5. Control Panel
6. Wave Guide
- (Please do not remove the mica plate covering the wave guide)
7. Rotisserie Rack
8. Grill Heater 1
9. Grill Heater 2
10. Bake Plate
11. Glass Turntable
12. Turn-grill Rack Bracket



CONTROL PANEL



● MENU ACTION SCREEN

Time, power and indicators are displayed.

● POWER LEVEL

Press to select microwave cooking power level.

● CLOCK/WEIGHT

Press to set clock time or food weight.

● GRILL/MICRO.+GRILL

Press to set grill cooking program.

Press to set microwave and grill combination cooking program.

● ROTISSERIE

Use the turning grill function to cooking food.

● GRILL+CONV./MICRO.+CONV.

Press to set grill and convection combination cooking program.

Press to set microwave and convection combination cooking program.

● PRESET/DEODORIZE

Use to set the oven to start-up at a later time.
Press to set deodorization function.

● START/QUICK START

Press to start cooking programs.

Press to set express cooking program.

● STOP/CANCEL


Press once to temporarily stop cooking or twice to cancel cooking altogether.

It is also used to set child lock.

● MENU/TIME (dial)

Turn to set time and select auto cooking menus.

OPERATION INSTRUCTIONS

- When the oven is plugged in, a beep will sound and the display will show "1:00" and "".
- During setting, the system will return to standby mode if there is not any operation within 20 seconds.
- During cooking, if press STOP/CANCEL button once, the program will be paused, then press START/QUICK START button to resume. But if press STOP/CANCEL button twice, the program will be cancelled.
- After cooking ends, the display will show End and beep will sound every two minutes until user press any button or open the door.
- The electronically controlling system of the microwave oven has the feature of cooling. As for any cooking mode which cooking time above 2 minutes, open the oven door or stopping state, the oven fan will work about 3 minutes automatically to cool the oven for prolonging the life of the oven.

SETTING THE CLOCK

1. In standby mode, press CLOCK/WEIGHT button once.
2. Turn MENU/TIME dial to set hour digit.
3. Press CLOCK/WEIGHT button once.
4. Turn MENU/TIME dial to set minute digit.
5. Press CLOCK/WEIGHT button to confirm.

NOTE: This is a 24- hour clock. During cooking, you can check the current clock time by pressing CLOCK/WEIGHT button.

MICROWAVE COOKING

1. In standby mode, press POWER LEVEL button repeatedly to select power level.
2. Turn MENU/TIME dial to set cooking time. The longest time is 95 minutes.
3. Press START/QUICK START button to confirm.

Press POWER LEVEL button to select power level:

Press POWER LEVEL	Power (Display)	Press POWER LEVEL	Power (Display)
Once	100% (P100)	7 times	40% (P-40)
Twice	90% (P-90)	8 times	30% (P-30)
3 times	80% (P-80)	9 times	20% (P-20)
4 times	70% (P-70)	10 times	10% (P-10)
5 times	60% (P-60)	11 times	0% (P-00)
6 times	50% (P-50)		

NOTE: If you want to cook at full power level, directly turn MENU/TIME dial clockwise to set cooking time, then press START/QUICK START button to start. During cooking, you can check the power level by pressing POWER LEVEL button.

EXPRESS COOKING

Use this feature to program the oven to microwave food at 100% power conveniently. In standby mode, press START/QUICK START button repeatedly to set cooking time (each press to increase 30 seconds, and up to 10 minutes). The oven starts working automatically at full power.

GRILL

Grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages and pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.

1. In standby mode, press GRILL/MICRO.+GRILL button once.
2. Turn MENU/TIME dial to set cooking time. The longest time is 95 minutes.
3. Press START/QUICK START button to start.

MICROWAVE+GRILL

Combination 1: 30% of time for microwave cooking, 70% for grill cooking. Use for fish, potatoes or au gratin.

Combination 2: 55% of time for microwave cooking, 45% for grill cooking. Use for pudding, omelets, baked potatoes and poultry.

1. In standby mode, press GRILL/MICRO.+GRILL button twice or 3 times to select "Co-1" or "Co-2".
2. Turn MENU/TIME dial to set cooking time. The longest time is 95 minutes.
3. Press START/QUICK START button to confirm.

NOTE: During cooking, you can check the current combination power by pressing GRILL/MICRO.+GRILL button.

GRILL+CONVECTION

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and make crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for ten different cooking temperatures:

(200°C→190°C→180°C→170°C→160°C→150°C→140°C→130°C→120°C→110°C).

To cook with convection:

1. In standby mode, press GRILL+CONV./MICRO.+CONV. button repeatedly to select temperature.

2. Turn MENU/TIME dial to set cooking time. The longest time is 95 minutes.
3. Press START/QUICK START button to start.

NOTE: During cooking, you can check the current temperature by pressing GRILL+CONV./MICRO.+CONV. button.

To preheat and cook with convection:

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations.

1. In standby mode, press GRILL+CONV./MICRO.+CONV. button repeatedly to select convection temperature.
2. Press START/QUICK START button once to confirm. Beeps will sound when the designated temperature is reached.
3. Open the door, place container of food at the center of the turntable.
4. Turn MENU/TIME dial to set cooking time. The longest time is 95 minutes.
5. Press START/QUICK START button to start.

NOTE: The longest preheat time is 30 minutes, and the preheat time cannot be set. When the oven reaches preheat temperature, the oven will sound beep every 5 seconds. If there is not any operation within the 30 minutes program, the program will automatically end.

MICROWAVE+CONVECTION

This oven has four pre-programmed settings that make it easy to cook with both convection heat and microwave automatically.

1. In standby mode, press and hold GRILL+CONV./MICRO.+CONV. button for 3 seconds to select temperature (200°C→170°C→140°C→110°C).
2. Turn MENU/TIME dial to set cooking time. The longest time is 95 minutes.
3. Press START/QUICK START button to confirm.

ROTISSERIE

This function has the feature to turn food over and over during cooking to make food get better cooking effect. All cooking mode (except deodorization) can be used this function. During cooking, you can start or stop turn-grill function by pressing ROTISSERIE button.

WEIGHT DEFROST

The defrosting time and power level are automatically set once the food weight is programmed. The frozen food weight ranges from 100 g to 1800 g.

1. In standby mode, turn MENU/TIME dial anti-clockwise twice, the display shows "dEFr".

2. Press CLOCK/WEIGHT button repeatedly to select food weight.
3. Press START/QUICK START button to start.

NOTE: During defrosting, the system will pause and sound to remind you to turn food over, after that, press START/QUICK START button to resume.

DEODORIZE

This function can fresh the air in the oven. Make sure the oven is empty, and then close the door.

1. In standby mode, press PRESET/DEODORIZE button once.
2. Press START/QUICK START button to start.

NOTE: The deodorization time is 5 minutes.

PRESET

Preset function allows the oven to start up in a later time.

1. In standby mode, input a cooking program (except express cooking, weight defrost and deodorization).
2. Press PRESET/DEODORIZE button once.
3. Turn MENU/TIME dial to set hour digit.
4. Press PRESET/DEODORIZE button once.
5. Turn MENU/TIME dial to set minute digit.
6. Press START/QUICK START button to confirm.

NOTE: When it reaches the preset time, beeps can be heard to signal the preset cooking program begins. In preset mode, you can check the preset time by pressing PRESET/DEODORIZE button. If press STOP/CANCEL button when the display shows the time, the function can be cancelled.

MULTI-STAGE COOKING

Your oven can be programmed for up to 3 automatic cooking sequences.

Suppose you want to set the following cooking program.

Microwave cooking



Grill cooking

1. Input the microwave cooking program. Do not press START/QUICK START.
2. Input the grill cooking program.
3. Press START/QUICK START button to start.

NOTE: Weight defrost, express cooking, deodorization function and auto cook menus cannot be set in the multistage cooking program.

CHILD LOCK

The lock prevents unsupervised operation by children.

To set: In standby mode, press and hold STOP/CANCEL button for 3 seconds, a beep will sound and the lock indicator light will turn on, the oven will auto enter child lock mode. In the lock state, all buttons are disabled.

To cancel: Press and hold STOP/CANCEL button for 3 seconds, a beep will sound and the indicator light will disappear.

PROTECTION

OVERHEATING PROTECTION - When the system enters into super high temperature protection status, the digital display shows "E01" and continues to beep. After troubleshooting, press STOP/CANCEL button once, the system comes back to normal standby mode.

LOW TEMPERATURE PROTECTION - When the system enters into low temperature protection status, the digital display shows "E02" and continues to beep. After pressing STOP/CANCEL button, the system comes back to normal standby mode.

SENSOR MALFUNCTION PROTECTION - The system enters into protection mode when the system sensor is short circuited. The display shows "E03" and continues to beep. After pressing STOP/CANCEL button, the system comes back to normal standby mode.

AUTO COOK

For the following food, it is not necessary to program the cooking time and power. It is sufficient to indicate the type of food that you wish to cook as well as the weight or servings of this food.

1. In standby mode, turn MENU/TIME dial anti-clockwise, and then turn it clockwise to select food code.
2. Press CLOCK/WEIGHT button repeatedly to select food weight.
3. Press START/QUICK START button to start.

Auto cook menus:

Sr No	Display	Receipe	Wt/Qty (grams)	Mode	Power	Time (min)
A Breakfast / Snacks						
a North						
1	Sn01	Tea	100	Micro.	100%	3
2	Sn02	Veg rolls	250	Conv.	200°C	28
3	Sn03	Paneer wraps	217	Micro.	80%	30
4	Sn04	Dhokla	390	Micro.	60%	7
5	Sn05	Poha	219	Micro.	80%	2
6	Sn06	Spicy corn	285	Micro.	80%	3
7	Sn07	Pav bhaji	622	Micro.	80%	9
8	Sn08	Sprout chat	100	Micro.	60%	3
9	Sn09	Stuffed roti	133	Micro.	60%	1
10	Sn10	Egg roll	156	Conv.	200°C	30
11	Sn11	Chicken stuffed roll	235	Conv.	200°C	30
12	Sn12	Veg Pakoda	220	Conv.	200°C	16
13	Sn13	samosa	215	Conv.	200°C	30
14	Sn14	gold coin	190	Conv.	200°C	20
15	Sn15	Khandvi	250	Micro.	80%	11
b South						
16	Sn16	Porridge	594	Micro.	60%	19
17	Sn17	Veg. idli	100	Micro.	80%	5
18	Sn18	Pongal	200	Micro.	60%	20
19	Sn19	Tomato omelette	100	micro+ grill	Co-1	5
20	Sn20	Onion uthapam	100	micro+ grill	Co-2	5
21	Sn21	Sooji upma	500	Micro.	80%	6
22	Sn22	Stuffing for Poli	336	Micro.	60%	15
23	Sn23	Egg burji	111	Micro.	60%	6
24	Sn24	Prawns on toast	130	Conv.	200°C	20
25	Sn25	Idli-Upma	230	Micro.	80%	6
c Chinese / Thai / Western						
26	Sn26	Veg dumpling	275	Micro.	80%	8
27	Sn27	Creamy corn toast	100	Conv.	200°C	15
28	Sn28	oats	315	Micro.	60%	8
29	Sn29	Bean square	100	Micro.	60%	1
30	Sn30	Grilled sandwich	58	Conv.	200°C	18
31	Sn31	Burger	225	Micro.	80%	1
32	Sn32	Baked corn chips	150	Grill		5
33	Sn33	Hot dog chicken	102	Micro.	60%	3
34	Sn34	Country style omelette	75	Micro.	60%	8
35	Sn35	Chicken sandwich	130	Conv.	200°C	20

36	Sn36	Poached egg	70	Micro.	60%	4
37	Sn37	Momos	190	Micro.	80%	7
38	Sn38	Potato pan-cakes	180	Micro+ grill	Co-2	20
39	Sn39	garlic bread	60	Conv.	200°C	20
40	Sn40	caramel pop-corn	60	Micro.	100%	4
41	Sn41	potato wedges	160	Grill		18
B Curries / Subzies						
a North						
42	Cu01	Veg kadi	700	Micro.	60%	12
43	Cu02	Dal tadka	1040	Micro.	80%	40
44	Cu03	Paneer makhani	269	Micro.	80%	10
45	Cu04	Malai kofta	361	Micro.	80%	10
46	Cu05	Channa masala	300	Micro.	80%	10
47	Cu06	Stuffed capsicum	481	Micro+ grill	Co-2	7
48	Cu07	Bhindi sabzi	477	Micro.	80%	10
49	Cu08	Navratna kurma	701	Micro.	80%	15
50	Cu09	Murg nawabi	800	Micro.	100%	24
51	Cu10	Sukha gosht	550	Micro.	80%	25
52	Cu11	Kheema balls	116	Conv.	200°C	30
53	Cu12	jeera alu	260	Micro.	80%	9
54	Cu13	palak paneer	285	Micro.	80%	10
55	Cu14	khoya mutter	268	Micro.	80%	11
b South						
56	Cu15	Sambhar	745	Micro.	80%	30
57	Cu16	Sev tomato curry	250	Micro.	80%	9
58	Cu17	Veg with coconut curry	250	Micro.	80%	17
59	Cu18	Tomato rasam	1200	Micro.	80%	12
60	Cu19	Veg kolhapuri	350	Micro.	80%	18
61	Cu20	Potato masala	203	Micro.	80%	8
62	Cu21	Chettinad chicken curry	850	Micro.	80%	25
63	Cu22	Fish curry	575	Micro.	80%	12
64	Cu23	Egg curry	200	Micro.	80%	12
65	Cu24	Spicy prawns	600	Micro.	80%	15
66	Cu25	palak wali dal	350	Micro.	80%	15
67	Cu26	veg stew	525	Micro.	80%	14
68	Cu27	osaman	240	Micro.	80%	15
69	Cu28	Bharwan Parwal	245	Micro+ grill	Co-1	12
c Chinese / Thai / Western						
70	Cu29	Thai red curry	550	Micro.	80%	17
71	Cu30	Sweet and sour vegetables	270	Micro.	80%	12
72	Cu31	Veg manchurian	280	Micro.	80%	9

73	Cu32	Chicken manchurian	300	Micro.	80%	12
74	Cu33	Chicken in hot garlic sauce	425	Micro.	80%	24
75	Cu34	Baked fish	345	Grill		12
76	Cu35	Thai prawns in green curry	300	Micro.	80%	10
77	Cu36	corn in soya sauce	350	Micro.	80%	14
C Rice / Noodles						
a North						
78	rn01	Moong dal khichadi	853	Micro.	80%	21
79	rn02	Veg pulav	862	Micro.	80%	21
80	rn03	Veg biryani	1200	Micro.	60%	5
81	rn04	Handi biryani	1300	Micro.	80%	5
82	rn05	Kheema biryani	862	Micro.	80%	7
83	rn06	Chicken biryani	1285	Micro.	80%	5
84	rn07	pudina pulav	285	Micro.	60%	11
85	rn08	left-over rice	30	Micro.	60%	2
b South						
86	rn09	Hyderabad biryani	900	Micro.	80%	5
87	rn10	Tomato rice	862	Micro.	80%	21
88	rn11	Lemon rice	860	Micro.	80%	21
89	rn12	Bhutta simla mirch rice	870	Micro.	80%	21
90	rn13	Coconut rice	860	Micro.	80%	21
91	rn14	Bisi bele bhath	1200	Micro.	80%	21
92	rn15	Palak bhath	862	Micro.	80%	21
93	rn16	Fish pulav	715	Micro.	80%	7
94	rn17	Coconut murg pulav	950	Micro.	80%	21
95	rn18	Prawn khichadi	853	Micro.	80%	21
96	rn19	mix-veg rice	862	Micro.	80%	23
97	rn20	moti pulav	850	Micro.	80%	22
98	rn21	tamarind rice	260	Micro.	80%	5
c Chinese / Thai / Western						
99	rn22	Veg Fried rice	850	Micro.	80%	21
100	rn23	Risotto rice	545	Micro.	80%	6
101	rn24	Mexican rice	445	Micro.	60%	7
102	rn25	Thai rice	418	Micro.	60%	6
103	rn26	Chowmen noodles	460	Micro.	80%	8
104	rn27	Singapore rice	875	Micro.	80%	21
105	rn28	Chicken fried rice	485	Micro.	80%	8
106	rn29	chilli rice with mix-veg	290	Micro.	60%	4
107	rn30	rice vegetable ring	285	Micro.	60%	4
108	rn31	glass noodle with sesame sauce ⁸⁴	245	Micro.	80%	9

D Desserts**a North**

109	dE01	Suji ki kheer	515	Micro.	80%	12
110	dE02	Rabdi	524	Micro.	80%	12
111	dE03	Carrot halwa	457	Micro.	80%	15
112	dE04	Malai burfi	227	Micro.	60%	5
113	dE05	Kala jamun	300	Conv.	200°C	30
114	dE06	Kalakand	192	Micro.	60%	2
115	dE07	Gud papadi	265	Micro.	60%	6
116	dE08	Sandesh	100	Micro.	60%	2
117	dE09	Nankhatai	284	Conv.	180°C	30
118	dE10	Ground nut chikki	151	Micro.	60%	3
119	dE11	Chocolate fudge	197	Micro.	60%	4
120	dE12	Brownie	550	Conv.	180°C	35
121	dE13	shahi-tukda	140	Grill		7
122	dE14	phirni	340	Micro.	80%	22
123	dE15	apple kheer	330	Micro.	80%	15

b South

124	dE16	Pal payasam	515	Micro.	60%	15
125	dE17	Apple pie	375	Conv.	200°C	20
126	dE18	Khobra laddoo	201	Micro.	60%	3
127	dE19	Caramel custard	298	Micro.	100%	10
128	dE20	Kaju katli	150	Micro.	60%	3
129	dE21	Coconut burfi	231	Micro.	60%	2
130	dE22	Chocolate mousse	375	Micro.	60%	5
131	dE23	Semoline cake	750	Conv.	200°C	30
132	dE24	Coconut pudding	450	Micro.	60%	5
133	dE25	Modak	375	Micro.	60%	9
134	dE26	cake pudding	445	Conv.	180°C	26
135	dE27	doodhi-halwa	400	Micro.	80%	15
136	dE28	poha kheer	600	Micro.	80%	20

c Chinese / Thai / Western

137	dE29	Eggless cake	445	Conv.	180°C	20
138	dE30	Fruit cake	775	Micro+ grill	Co-2	15
139	dE31	Carrot cake	750	Conv.	180°C	35
140	dE32	Orange creamy biscuits	150	Conv.	180°C	20
141	dE33	Muffins	250	Conv.	200°C	18
142	dE34	Chocolate cookies	295	Conv.	180°C	30
143	dE35	Fruit jelly	692	Micro.	60%	8
144	dE36	Almond rocks	150	Micro.	60%	1
145	dE37	Walnut cake	775	Micro+ grill	Co-2	15
146	dE38	Mawa cake	650	Conv.	180°C	30

147	dE39	Pineapple cake	1300	Conv.	180°C	45
148	dE40	chocolate pudding	440	Micro+ grill	Co-2	22
E Continental						
149	Co01	Fish pie	680	Conv.	200°C	30
150	Co02	Margherita Pizza	180	Conv.	200°C	17
151	Co03	Chicken in hot garlic sauce	640	Micro.	80%	20
152	Co04	Veg lasagna	375	Micro+ grill	Co-2	5
153	Co05	Spaghetti with basil	500	Grill		5
154	Co06	Chicken stronganoff	625	Micro.	80%	16
155	Co07	Nachos	300	Micro.	100%	30 sec
156	Co08	Pasta in red sauce	325	Grill		5
157	Co09	Baked mushroom	235	Grill		7
158	Co10	Spinach and corn in ginger sauce	335	Micro.	80%	13
159	Co11	Veg au- gratin	480	Grill		12
160	Co12	Hot pot macaroni	345	Micro.	80%	9
161	Co13	Chicken lasagna	430	Micro+ grill	Co-2	5
162	Co14	spinach with cheese	440	Grill		10
163	Co15	potato salsa	330	Grill		20
164	Co16	baked macaroni with pineapple	340	Grill		12
165	Co17	pasta in white sauce	325	Grill		7
166	Co18	nachos with salsa dip	225	Grill		15
F Accompaniments						
167	AC01	Mixed fruit jam	775	Micro.	60%	20
168	AC02	Pineapple jam	1025	Micro.	100%	20
169	AC03	Mexican dip	180	Micro.	80%	10
170	AC04	Barbeque dip	125	Micro.	100%	3
171	AC05	Cream cheezy dip	130	Micro.	100%	2
172	AC06	Bengali chutney	300	Micro.	80%	16
173	AC07	Carrot pickle	250	Micro.	80%	4
174	AC08	Sweet mango pickle	240	Micro.	60%	9
175	AC09	Coconut chutney	215	Micro.	80%	3
176	AC10	Tamarind and date chutney	175	Micro.	100%	2
177	AC11	apple jam	750	Micro.	60%	20
178	AC12	schezwan sauce	60	Micro.	80%	5
179	AC13	mango pulp	385	Micro.	80%	1

180	AC14	tomato pulp	160	Micro.	80%	7
181	AC15	lime pickle	245	Micro.	60%	12
182	AC16	tomato sauce	235	Micro.	80%	17
G Specials						
183	SP01	Potato chutney tikka	375	Conv.	200°C	25
184	SP02	Paneer shaslik	485	Conv.	200°C	33
185	SP03	Veg kabab	385	Conv.	200°C	30
186	SP04	Malai Chicken tikka	548	Conv.	200°C	30
187	SP05	Arabian prawns	480	Grill		10
188	SP06	Fish kabab	600	Conv.	200°C	30
189	SP07	Murg tikka	575	Micro+ grill	Co-1	14
190	SP08	Pudina machhi	285	Grill		8
191	SP09	Chicken tandoori	460	Micro+ grill	Co-2	18
192	SP10	Shammi kabab	640	Conv.	200°C	30
193	SP11	Vac pack fruit compote	175	Micro.	100%	5
194	SP12	Iced tea	125	Micro.	60%	2
195	SP13	russian salad	185	Micro.	80%	9
196	SP14	zafrani pulav	775	Micro.	80%	22
197	SP15	veg chinese bhel	250	Micro.	60%	30 sec
198	SP16	crispy spinach paneer	235	Conv.	200°C	25
199	SP17	singapori cauliflower	345	Micro.	80%	15
200	SP18	golden baby corn	375	Conv.	200°C	18

CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and unplug the power cord from the wall when cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergents may be used if the oven gets very dirty. Avoid using spray or other harsh cleaners. They may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside of the oven should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive

cleaner.

5. A steam cleaner is not be used.
6. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
7. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
8. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
9. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild, soapy water or in a dishwasher. When removing the roller ring, be sure to replace it in the proper position.
10. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a microwaveable bowl. Microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
11. If the light bulb burns out, please contact customer service to have it replaced.
12. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surface that could adversely affect the life of the unit and could possibly result in a hazardous situation.
13. Please do not dispose of this appliance into the domestic rubbish bin; it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.
14. When the microwave oven with grill function is first used, it may produce slight smoke and smell. This is a normal phenomenon, because the oven is made of a steel plate coated with lubricating oil, and the new oven will produce fumes and odor generated by burning the lubricating oil. This phenomenon will disappear after a period of using.

WARRANTY INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing **SANFORD** products, for the sake of the excellent quality of our products, we certify that **SANFORD** products are free of defects in material and workmanship and the end-user is entitled to this warranty subject to the terms and conditions listed below.

(1) The warranty will be effective only if you receive a Confirmation/Approval email and a warranty certificate from **SANFORD**.

(2) No other express warranty either written or oral is applicable to any product. THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY OF HEREIN. **SANFORD** SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS OF THE USE OF THE PRODUCT, INCONVENIENCE, LOSS, OR ANY OTHER DAMAGES, DIRECT, OR CONSEQUENTIAL, ARISING OUT OF THE USE OF, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT OR FOR ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS APPLICABLE TO THIS PRODUCT.

(3) The warranty covers product failure only. If any product is found defective, **SANFORD** will at its option, repair the product in question. Any replaced parts will become the company's property.

(4) The warranty does not apply to/if (a) the accessories provided with the product. (b) cosmetic damage (c) damage due to improper use or maintenance (d) repair or attempted repair of the product by non-authorized persons (e) damage from accidents, lightning, water, fire, improper ventilation, misuse, alteration, or any cause beyond the control of **SANFORD**. (f) the type of the product is defaced, removed, altered, deleted, or rendered illegible.

(5) **SANFORD** will not be liable for any loss directly or indirectly caused by the breakdown of the equipment, also for any delay in repairing the set due to the non-availability of components.

(6) The purchaser's dated bill of sale must be retained as evidence of the date of purchase and to establish warranty eligibility.

(7) The warranty terms and conditions of this warranty certificate would be revised without prior notice.

(8) **SANFORD** and its authorized service centers will make every effort to carry out expeditious repairs under this warranty as soon as possible.



LIMITED WARRANTY

Warranty Period **2 Years**

SANFORD hereby warrants, subject to the terms and conditions herein below set forth that should this product become defective by reason of improper workmanship or material during the below specified warranty period, **SANFORD** will repair the same, effecting all necessary parts replacement, without charge for either parts or labour.

REGISTER YOUR NEW SANFORD PRODUCT FOR WARRANTY

Scanning the QR code gives you access to your product's warranty registration and services.



STEP: 1

Register the warranty by scanning the QR code or log on to <http://www.sanfordjapan.com/warranty.html> to access the warranty registration form.

STEP: 2

Fill out the Warranty Registration Form and submit the application after reading and agreeing to the terms and conditions.

STEP: 3

After successful registration, the page will display the notification message "Your entry has been submitted successfully!"

STEP: 4

Our customer service department will verify the warranty registration within 7 days. If your warranty registration is approved, you will receive a Warranty Certificate email. Please keep the certificate to claim the warranty.

If your warranty registration is denied, you will receive an email from us explaining the reason for the rejection.

For more information, Call Toll-Free 800-7263673 (UAE)

Toll-Free 1800-4251163 (INDIA), +966 559039111 (KSA)

+968 9525 8453 (OMAN), +974 3343 7806 (QATAR)

Moreover you may write to sm-dwc@sanford-me.com and service@sanford-me.com or WhatsApp +971 543498627

sanford[®] | Warranty Registration

HOW TO OBTAIN THE REGISTRATION FORM?

OPTION 1 - By scanning QR code

Scan this QR code with your smart device

Warranty Form



تسجيل الضمان | **سانفورد**
تعيش تفاصيل يومك

كيف تحصل على استمارة التسجيل؟

الخيار الأول - عن طريق مسح رمز كيو ار ضوئيا بواسطة هاتفك السيار

Implementing Your expectations



sanford[®]
TOUCHING YOUR LIFE EVERYDAY

مدة الضمان ١ سنة

سانفورد
تعيش تفاصيل يومك

ضمان محدد

تضمن **سانفورد**، وفقا للشروط والاحكام الموضحة بأنه في حال تعطل هذا المنتج بسبب سوء التصنيع او المواد المستخدمة حسب الفترة الموضحة ادناه، فان **سانفورد** ستقوم بصيانة ذات المنتج، بما في ذلك كافة الاجزاء التي تأثرت من جراء هذا العطل دون أي رسوم مقابل الاجزاء او العمل.

قم بتسجيل منتج سانفورد الجديد خاصتك للحصول على الضمان

يمنحك مسح رمز الاستجابة السريعة إمكانية الوصول إلى تسجيل الضمان الخاص بمنتجك وخدمات الصيانة.

الخطوة ١

تسجيل المنتج عبر مسح رمز الـ كيو آر ضوئيا او الدخول على الرابط
<http://www.sanfordjapan.com/warranty.html>
من اجل الحصول على استمارة التسجيل



الخطوة ٢

املء استمارة التسجيل وقم بتقديمه بعد الاطلاع والموافقة على كافة الشروط والاحكام.

الخطوة ٣

بعد اتمام عملية التسجيل بنجاح، ستظهر لك هذا الرسالة: "لقد تم التقديم بنجاح".

الخطوة ٤

سيقوم قسم خدمة العملاء بمراجعة تسجيلك خلال ٧ ايام، في حال الموافقة على التسجيل الذي قمت به، ستملك رسالة تحتوي على شهادة الضمان في بريدك الالكتروني. فضلا احتفظ بهذه الشهادة للحصول على الضمان. في حال قبول تسجيلك بالرفض، ستملك رسالة لتوضيح اسباب الرفض.

للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالرقم المجاني 800 7263673 (الامارات العربية المتحدة)

الرقم المجاني 18004251163 (الهند)، +966 559039111 (المملكة العربية السعودية)

+968 95258453 (عمان)، +974 3343 7806 (قطر)

كما بإمكانك ان تراسلنا على البريد الالكتروني: sm-dwc@sanford-me.com وكذلك: service@sanford-me.com

أو على رقم الواتساب: +971 543498627

شكرا لشرائك منتجات سانفورد. من اجل ضمان الجودة لمنتجاتنا، نشهد بأن منتجات سانفورد خالية من العيوب في مواد التصنيع والعمل وأن المشتري له الحق في الحصول على هذا الضمان وفقا للشروط التالية:

1. يكون الضمان ساريا فقط في حال تلقيك لرسالة تأكيد/موافقة من شركة سانفورد عبر البريد الالكتروني.
2. لا يوجد ضمان صريح آخر سواء كتابي أو شفوي ينطبق على أي منتج. تقتصر مدة أي ضمانات بما في ذلك الضمان الضمني لقابلية التسويق على مدة الضمان الصريح الوارد في هذه الوثيقة. لا تتحمل شركة سانفورد مسؤولية فقدان استخدام المنتج أو الإنزعا أو الخسارة أو أي أضرار أخرى ، مباشرة أو تكملية ، ناشئة عن استخدام أو عدم القدرة على استخدام هذا المنتج أو عن أي خرق أو انتهاك صريح أو ضمني للضمان، بما في ذلك الضمان الضمني للتسويق، ينطبق على هذا المنتج.
3. يغطي هذا الضمان فشل المنتج في العمل فقط. في حال اكتشاف ان الجهاز يحتوي على عطل ما، ستقوم سانفورد، تطوعا، بصيانة المنتج المذكور. اي اجزاء تم استبدالها تصبح ملكية خاصة بالشركة.
4. لا ينطبق هذا الضمان على أ. الملحقات التي تأتي مع المنتج ب. اعطال كهربائية. ت. عطل بسبب سوء الاستخدام أو الصيانة. ث. صيانة او مطولة صيانة المنتج بواسطة شخص لا يملك الصلاحية. ج. عطل بسبب الحوادث او البرق او الماء او الحريق او سوء التهوية او سوء الاستخدام او التعديل او لاي سبب خارج ارادة سانفورد.
5. لا تتحمل سانفورد مسؤولية فقدان بسبب تعطل الجهاز بشكل مباشر او غير مباشر. كذلك، لاي تأخير في صيانة المنتج بسبب عدم توفر قطع الغيار.
6. يجب ارفاق فاتورة الشراء التي تحتوي على تاريخ شراء المنتج كدليل على صحة التاريخ لبدء صلاحية الضمان.
7. ان شروط واحكام هذا الضمان قابلة للتغيير دون سابق اخطار.
8. ستقوم سانفورد وكافة مراكز الصيانة المعتمدة لديها بكل ما في استطاعتها لصيانة المنتج بالمصورة الكاملة تحت هذا الضمان في اسرع وقت ممكن.

7 إذا تراكم البخار داخل أو حول باب الفرن ، امسح بقطعة قماش ناعمة. قد يحدث هذا عندما يتم تشغيل فرن الميكرويف تحت ظروف الرطوبة العالية. وهذا طبيعي.

8 من الضروري أحيانا إزالة المنيبة الزجاجية للتنظيف. اغسل المنيبة بالماء الدافئ أو في غسالة الصحون.

9 يجب تنظيف الطقة الدوارة وأرضية الفرن بانتظام لتجنب الصوت المزعج. ببساطة امسح السطح السفلي للفرن بمنظف مناسب. يمكن غسل الطقة الدوارة في ماء مودا خفيف أو غسالة أطباق. عند إزالة الطقة الدوارة من داخل الفرن للتنظيف، تأكد من اعادتها عند التركيب بشكل صحيح.

10 قم بإزالة الروائح من فرنك عن طريق مزج كوب من الماء مع عصير وقشر ليمونة واحدة في وعاء عميق يمكن استخدامه في الميكروويف، فعه في الميكرويف لمدة 5 دقائق. امسح جيدا وجفف بقطعة قماش ناعمة.

11 في حالة احتراق الضوء الكهربائي فيرجى الاتصال بخدمة العملاء لاستبدالها.

12 يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي رواسب طعام. قد يؤدي عدم الحفاظ على الفرن في حالة نظيفة إلى تدهور السطح مما قد يؤثر سلبيًا على عمر الجهاز وربما يؤدي إلى خطورة.

13 من فضلك لا تتخلص من هذا الجهاز في سلة القمامة المنزلية؛ يجب التخلص منها في مركز التخلص الخاص الذي توفره البلديات.

14 عند استخدام فرن الميكروويف المزود بوظيفة الشواية لأول مرة، قد ينتج عنه دخان ورائحة طفيفة. هذه ظاهرة طبيعية، لأن الفرن مصنوع من لوج فولاذي مطلي بزيت التشحيم، وسينتج الفرن الجديد أبخرة ورائحة ناتجة عن حرق زيت التشحيم، وسوف تختفي هذه الظاهرة بعد فترة من الاستخدام.

1	80%	Micro.	385	لب المانجو	AC13	179
7	80%	Micro.	160	لب الطماطم	AC14	180
12	60%	Micro.	245	مخلل الليمون	AC15	181
17	80%	Micro.	235	صلصة الطماطم	AC16	182
الاطباق الخاصة						
25	200°C	Conv.	375	بطاطس نشائتي تكا	SP01	183
33	200°C	Conv.	485	بانير شاشليك	SP02	184
30	200°C	Conv.	385	كباب الخضار	SP03	185
30	200°C	Conv.	548	دجاج هالي تكا	SP04	186
10		Grill	480	روبيان عربي	SP05	187
30	200°C	Conv.	600	كباب السمك	SP06	188
14	Co-1	Micro+grill	575	مورج نيكا	SP07	189
8		Grill	285	بودينا ماشي	SP08	190
18	Co-2	Micro+grill	460	تندوري دجاج	SP09	191
30	200°C	Conv.	640	شامي كباب	SP10	192
5	100%	Micro.	175	فاك كومبوت الفاكهة	SP11	193
2	60%	Micro.	125	شاي مثلج	SP12	194
9	80%	Micro.	185	سلطة روسية	SP13	195
22	80%	Micro.	775	زعفراني بولاف	SP14	196
30 sec	60%	Micro.	250	بيهل صيني الخضار	SP15	197
25	200°C	Conv.	235	بانير سياخ مقرمش	SP16	198
15	80%	Micro.	345	الفرنبيط السخافوري	SP17	199
18	200°C	Conv.	375	الذرة الذهبية	SP18	200

التنظيف والصيانة

- 1 أغلق الفرن وانزع قاس الكهربي، من مقيس الحائط قبل التنظيف.
- 2 حافظ على نظافة الفرن من الداخل . عندما يتناثر الطعام أو تلتصق السوائل المنسكبة بجدران الفرن، امسحها بقطعة قماش مبللة. يمكن استخدام منظم مناسب إذا أصبح الفرن شديد الاتساخ. تجنب استخدام الرذاذ والمنظفات الشديدة الاثر لأنها قد تلحق سطح الباب أو تتسبب في حدوث بهتان أو بقع.
- 3 يجب تنظيف الأسطح الخارجية بقطعة قماش مبللة. لمنع تلف أجزاء التشغيل داخل الفرن، يجب عدم السماح للماء بالتسرب إلى داخل فتحات التهوية للفرن.
- 4 امسح الباب والنافذة على كلا الجانبين، ومانع التسريب والأجزاء المجاورة بشكل متكرر بقطعة قماش مبللة لإزالة أي انسكابات أو بقع. لا تستخدم المنظفات التي ممكن ان تسبب كشط للفرن.
- 5 لا يجب استخدام معدات تنظيف البطار.
- 6 لا تسمح بحدوث بلل للوحة التحكم. التنظيف باستخدام قطعة قماش مبللة ناعمة فقط. عند تنظيف لوحة التحكم، اترك باب الفرن مفتوحاً لمنع تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

35	180°C	Conv.	750	كعكة الجزر	dE31	139
20	180°C	Conv.	150	بسكويت بالبرتقال والكريمة	dE32	140
18	200°C	Conv.	250	الكعك	dE33	141
30	180°C	Conv.	295	بسكويت الشوكولاتة	dE34	142
8	60%	Micro.	692	هلام الماكهة	dE35	143
1	60%	Micro.	150	الكعك المخربق باللوز	dE36	144
15	Co-2	Micro+grill	775	كعكة الجوز	dE37	145
30	180°C	Conv.	650	كعكة مافا	dE38	146
45	180°C	Conv.	1300	كعكة الاناناس	dE39	147
22	Co-2	Micro+grill	440	بودنج الشوكولاتة	dE40	148

كوتيننتال

30	200°C	Conv.	680	فطيرة السمك	Co01	149
17	200°C	Conv.	180	بيتزا مارغريتا	Co02	150
20	80%	Micro.	640	دجاج في صلصة الثوم الحارة	Co03	151
5	Co-2	Micro+grill	375	لازانيا الخضار	Co04	152
5		Grill	500	سباجيتي بالريتان	Co05	153
16	80%	Micro.	625	ستروجنوف الدجاج	Co06	154
30 sec	100%	Micro.	300	ناشوز	Co07	155
5		Grill	325	معمرونة بالصلصة الحمراء	Co08	156
7		Grill	235	فطر مخبوز	Co09	157
13	80%	Micro.	335	السياخ والخزة في صلصة الازنجيل	Co10	158
12		Grill	480	غرانا نباتي	Co11	159
9	80%	Micro.	345	معمرونة بلواعة الساخن	Co12	160
5	Co-2	Micro+grill	430	لازانيا الدجاج	Co13	161
10		Grill	440	سباخ بالجبن	Co14	162
20		Grill	330	صلصة البطاطس	Co15	163
12		Grill	340	معمرونة مخبوزة مع الاناناس	Co16	164
7		Grill	325	المعمرونة مع الصلصة البيضاء	Co17	165
15		Grill	225	ناشوز مع صلصة السالسا	Co18	166

المراقات

20	60%	Micro.	775	مربي الفواكه المشكلة	AC01	167
20	100%	Micro.	1025	مربي الاناناس	AC02	168
10	80%	Micro.	180	الصلصة المكسيكية	AC03	169
3	100%	Micro.	125	صلصة الباربيكيو	AC04	170
2	100%	Micro.	130	كريمة الجبنة	AC05	171
16	80%	Micro.	300	الصلصة البنغالية	AC06	172
4	80%	Micro.	250	مخلل الجزر	AC07	173
9	60%	Micro.	240	مخلل المانجو الطو	AC08	174
3	80%	Micro.	215	صلصة جوز الهند	AC09	175
2	100%	Micro.	175	تمر هندي و صلصة تمر	AC10	176
20	60%	Micro.	750	مربي التفاح	AC11	177
5	80%	Micro.	60	صلصة شيزوان	AC12	178

7	60%	Micro.	445	الارز المكسيكي	rn24	101
6	60%	Micro.	418	أرز تايلاندي	rn25	102
8	80%	Micro.	460	الشعرية تشاومين	rn26	103
21	80%	Micro.	875	أرز سنغافورة	rn27	104
8	80%	Micro.	485	أرز مقلي بالدجاج	rn28	105
4	60%	Micro.	290	أرز بالفضل الحار مع مزيج الخضار	rn29	106
4	60%	Micro.	285	الارز بالخضار	rn30	107
9	80%	Micro.	245	84 المعكرونه مع صلصة السمسم	rn31	108

الطويات

المناطق الشمالية

12	80%	Micro.	515	سوجي كي كير	dE01	109
12	80%	Micro.	524	ريدي	dE02	110
15	80%	Micro.	457	طوك الجزر	dE03	111
5	60%	Micro.	227	هالاي يورفي	dE04	112
30	200°C	Conv.	300	كالا جاهون	dE05	113
2	60%	Micro.	192	كالكاند	dE06	114
6	60%	Micro.	265	جود بابادي	dE07	115
2	60%	Micro.	100	سانديش	dE08	116
30	180°C	Conv.	284	نانخاتاي	dE09	117
3	60%	Micro.	151	الجوز المطحون تشيكي	dE10	118
4	60%	Micro.	197	طوك الشوكولاتة	dE11	119
35	180°C	Conv.	550	براوني	dE12	120
7		Grill	140	شاهي توكد	dE13	121
22	80%	Micro.	340	فيرني	dE14	122
15	80%	Micro.	330	كير التفاح	dE15	123

المناطق الجنوبية

15	60%	Micro.	515	بال باياسام	dE16	124
20	200°C	Conv.	375	فطيرة التفاح	dE17	125
3	60%	Micro.	201	كيرا لادو	dE18	126
10	100%	Micro.	298	كراميل كسترد	dE19	127
3	60%	Micro.	150	كاجو كاتلي	dE20	128
2	60%	Micro.	231	يورفي جوز الهند	dE21	129
5	60%	Micro.	375	موس الشوكولاته	dE22	130
30	200°C	Conv.	750	كعكة السميد	dE23	131
5	60%	Micro.	450	بودنج جوز الهند	dE24	132
9	60%	Micro.	375	مودك	dE25	133
26	180°C	Conv.	445	كعكة البودنج	dE26	134
15	80%	Micro.	400	دودي طوك	dE27	135
20	80%	Micro.	600	بوها كير	dE28	136

الصيني / التيلاندي / الغربي

20	180°C	Conv.	445	كعكة بدون بيض	dE29	137
15	Co-2	Micro+grill	775	كعكة الفاكهة	dE30	138

12	80%	Micro.	575	كاربي السمك	Cu22	63
12	80%	Micro.	200	بيض الكاري	Cu23	64
15	80%	Micro.	600	روبيان طار	Cu24	65
15	80%	Micro.	350	بلاك والي دال	Cu25	66
14	80%	Micro.	525	يخنة الخضار	Cu26	67
15	80%	Micro.	240	اوسامان	Cu27	68
12	Co-1	Micro+grill	245	بهبوان بروال	Cu28	69
الصيني / التايواني / الغربي						
17	80%	Micro.	550	الكاربي الاحمر التايواني	Cu29	70
12	80%	Micro.	270	الخضروات الطوة والطماطة	Cu30	71
9	80%	Micro.	280	منشوريا الخضار	Cu31	72
12	80%	Micro.	300	منشوريا الدجاج	Cu32	73
24	80%	Micro.	425	دجاج في صلصة الثوم الحارة	Cu33	74
12		Grill	345	سمك مطبوخ	Cu34	75
10	80%	Micro.	300	روبيان تايواني الكاري الأخضر	Cu35	76
14	80%	Micro.	350	الذرة في صلصة الصويا	Cu36	77
الارز / النودلز						
المناطق الشمالية						
21	80%	Micro.	853	مونه دال خيشادي	rn01	78
21	80%	Micro.	862	بولاف الخضار	rn02	79
5	60%	Micro.	1200	برياني الخضار	rn03	80
5	80%	Micro.	1300	هاندې برياني	rn04	81
7	80%	Micro.	862	كيما برياني	rn05	82
5	80%	Micro.	1285	برياني دجاج	rn06	83
11	60%	Micro.	285	بودينا بولاف	rn07	84
2	60%	Micro.	30	بقايا الارز	rn08	85
المناطق الجنوبية						
5	80%	Micro.	900	حيدر آباد برياني	rn09	86
21	80%	Micro.	862	ارز بالطماطم	rn10	87
21	80%	Micro.	860	ارز بالليمون	rn11	88
21	80%	Micro.	870	بوتا سيملا ارز ميرش	rn12	89
21	80%	Micro.	860	رز بجوز الهند	rn13	90
21	80%	Micro.	1200	بيسي بيبي بهات	rn14	91
21	80%	Micro.	862	بلاك باث	rn15	92
7	80%	Micro.	715	بولاف السمك	rn16	93
21	80%	Micro.	950	جوز الهند مورج بولاف	rn17	94
21	80%	Micro.	853	روبيان خيشادي	rn18	95
23	80%	Micro.	862	ارز بالخضار	rn19	96
22	80%	Micro.	850	موتي بولاف	rn20	97
5	80%	Micro.	260	ارز التمر الهندي	rn21	98
الصيني / التايواني / الغربي						
21	80%	Micro.	850	ارز مقلي بالخضار	rn22	99
6	80%	Micro.	545	ارز ريزوتو	rn23	100

6	80%	Micro.	230	إدلب أوما	Sn25	25
الصيني / التايواني / الغربي						
8	80%	Micro.	275	زلاية الخضار	Sn26	26
15	200°C	Conv.	100	خبز الذرة الكريبي	Sn27	27
8	60%	Micro.	315	الشوكان	Sn28	28
1	60%	Micro.	100	بين سكوير	Sn29	29
18	200°C	Conv.	58	ساندويتش مشوي	Sn30	30
1	80%	Micro.	225	برجر	Sn31	31
5		Grill	150	رفائق الذرة المخبوزة	Sn32	32
3	60%	Micro.	102	دجاج هوت دوج	Sn33	33
8	60%	Micro.	75	عجة على الطراز الريفي	Sn34	34
20	200°C	Conv.	130	سندوتش دجاج	Sn35	35
4	60%	Micro.	70	بيض مسلوق	Sn36	36
7	80%	Micro.	190	موهوس	Sn37	37
20	Co-2	Micro+grill	180	فطائر البطاطس	Sn38	38
20	200°C	Conv.	60	خبز بالنوم	Sn39	39
4	100%	Micro.	60	ذرة البوب بالكراميل	Sn40	40
18		Grill	160	ودجج البطاطا	Sn41	41
الكاري						
المناطق الشمالية						
12	60%	Micro.	700	كادي الخضار	Cu01	42
40	80%	Micro.	1040	دال تادكا	Cu02	43
10	80%	Micro.	269	بانير ماخاني	Cu03	44
10	80%	Micro.	361	كفنة ملاي	Cu04	45
10	80%	Micro.	300	شانا ماسالا	Cu05	46
7	Co-2	Micro+grill	481	فلفل محدشو	Cu06	47
10	80%	Micro.	477	بهندي ساري	Cu07	48
15	80%	Micro.	701	نافراتنا كورما	Cu08	49
24	100%	Micro.	800	مورج نوابي	Cu09	50
25	80%	Micro.	550	سوخا جوشت	Cu10	51
30	200°C	Conv.	116	كرات كيما	Cu11	52
9	80%	Micro.	260	جيرا ألو	Cu12	53
10	80%	Micro.	285	بالاك بانير	Cu13	54
11	80%	Micro.	268	كوبا ماتير	Cu14	55
المناطق الجنوبية						
30	80%	Micro.	745	سامبهار	Cu15	56
9	80%	Micro.	250	سف طماطم بالكاربي	Cu16	57
17	80%	Micro.	250	خضار مع جوز الهند بالكاربي	Cu17	58
12	80%	Micro.	1200	طماطم راسام	Cu18	59
18	80%	Micro.	350	كولابوري الخضار	Cu19	60
8	80%	Micro.	203	بطاطا ماسالا	Cu20	61
25	80%	Micro.	850	دجاج تشيتينايد بالكاربي	Cu21	62

الطهي التلقائي

بالنسبة للأطعمة التالية، ليس من الضروري برمجة وقت الطهي والطاقة. يكفي الإشارة إلى نوع الطعام الذي ترغب في طهيه وكذلك وزن هذا الطعام أو حصمه.

1. في وضع الاستعداد، قم بتدوير قرص القائمة/الوقت عكس اتجاه عقارب الساعة، ثم قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة لتحديد رمز الطعام.

2. اضغط على زر الساعة/الوزن بشكل متكرر لتحديد وزن الطعام.

3. اضغط على زر البدء/البدء السريع للبدء.

الرقم التسلسلي	الكود	المادة الغذائية	الوزن/الكمية (جرام)	الوضع	نسبة القوة	الوقت (دقيقة)
وجبة الإفطار / الوجبات الخفيفة						
المناطق الشمالية						
1	Sn01	شاي	100	Micro.	100%	3
2	Sn02	ملفوف الخضار	250	Conv.	200°C	28
3	Sn03	بانير زاب	217	Micro.	80%	30
4	Sn04	دكلا	390	Micro.	60%	7
5	Sn05	يوها	219	Micro.	80%	2
6	Sn06	خزة طارة	285	Micro.	80%	3
7	Sn07	باف باجي	622	Micro.	80%	9
8	Sn08	سبروت شات	100	Micro.	60%	3
9	Sn09	روتبي محشوة	133	Micro.	60%	1
10	Sn10	ملفوف البيض	156	Conv.	200°C	30
11	Sn11	رول بحشوة الدجاج	235	Conv.	200°C	30
12	Sn12	باكودا الخضار	220	Conv.	200°C	16
13	Sn13	سمبوسة	215	Conv.	200°C	30
14	Sn14	جولد كوبن	190	Conv.	200°C	20
15	Sn15	طاندفي	250	Micro.	80%	11
المناطق الجنوبية						
16	Sn16	عصيدة	594	Micro.	60%	19
17	Sn17	ايدلي الخضار	100	Micro.	80%	5
18	Sn18	بونجال	200	Micro.	60%	20
19	Sn19	عجة الطماطم	100	micro+grill	Co-1	5
20	Sn20	أوتايام باليمل	100	micro+grill	Co-2	5
21	Sn21	سوجي أوما	500	Micro.	80%	6
22	Sn22	حشوة ليونلي	336	Micro.	60%	15
23	Sn23	برجي البيض	111	Micro.	60%	6
24	Sn24	روبيان على الخبز المحمص	130	Conv.	200°C	20



طبخ الشواية

1. أدخل برنامج الطهي بالميكروويف. لا تضغط على زر البدء/البدء السريع.

2. أدخل برنامج طهي الشواية.

3. اضغط على زر البدء/البدء السريع للبدء.

ملاحظة: لا يمكن ضبط قوائم إزالة الحديد والوزن والطهي السريع وإزالة الروائح الكريهة وقوائم الطهي التلقائي في برنامج الطهي متعدد المراحل.

قفل الأمان للأطفال

يمنع القفل التشغيل غير الخاضع للإدارة من قبل الأطفال.

للضبط: في وضع الاستعداد، اضغط مع الاستمرار على زر الإيقاف/الإلغاء لمدة 3 ثواني، وستصدر إشارة صوتية وسيضيء ضوء مؤشر

القفل، وسيدخل الفرن تلقائيًا في وضع قفل الأطفال. في حالة القفل، يتم تعطيل جميع الأزرار.

للإلغاء: اضغط مع الاستمرار على زر الإيقاف/الإلغاء لمدة 3 ثواني، وسيصدر صوت تنبيه وسيختفي ضوء المؤشر.

الحماية

الحماية من الحرارة الزائدة

- عندما يدخل النظام في حالة حماية من درجة الحرارة العالية جدًا، تظهر الشاشة الرقمية "E01" وتستمر في إصدار صوت تنبيه. بعد

استكشاف الأخطاء وإصلاحها، اضغط على زر الإيقاف/الإلغاء مرة واحدة، وسيعود النظام إلى وضع الاستعداد العادي.

الحماية من درجة الحرارة المنخفضة

- عندما يدخل النظام في حالة حماية من درجة الحرارة المنخفضة، تظهر الشاشة الرقمية "E02" وتستمر في إصدار الصوت. بعد

الضغط على زر إيقاف/إلغاء، يعود النظام إلى وضع الاستعداد العادي.

الحماية من خلل المستشعر

- يدخل النظام في وضع الحماية عندما تكون دائرة مستشعر النظام مفعلة. تعرض الشاشة "E03" وتستمر في إصدار صوت تنبيه.

بعد الضغط على زر إيقاف/إلغاء، يعود النظام إلى وضع الاستعداد العادي.

3. اضغط على زر البدء/البعد السريع للبدء.

ملاحظة: أثناء إزالة الجليد، سيتوقف النظام مؤقتًا وسيصدر صوتًا لتذكيرك بقلب الطعام، وبعد ذلك، اضغط على زر التشغيل/البعد السريع للاستئناف.

إزالة الرائحة الكريهة

يمكن لهذه الوظيفة تجديد الهواء في الفرن. تأكد من أن الفرن فارغ، ثم أغلق الباب.

1. في وضع الاستعداد، اضغط على زر الإعداد المسبق/إزالة الروائح مرة واحدة.

2. اضغط على زر البدء/البعد السريع للبدء.

ملاحظة: وقت إزالة الروائح هو 5 دقائق.

البرامج المحددة مسبقًا

تسمح وظيفة البرامج المحددة مسبقًا للفرن ببدء التشغيل في وقت لاحق.

1. في وضع الاستعداد، أدخل برنامج الطهي (باستثناء الطهي السريع وإزالة التجميد وإزالة الروائح الكريهة).

2. اضغط على زر الإعداد المسبق/إزالة الروائح الكريهة مرة واحدة.

3. أدر قرص القائمة/الوقت لضبط رقم الساعة.

4. اضغط على زر الإعداد المسبق/إزالة الروائح الكريهة مرة واحدة.

5. أدر قرص القائمة/الوقت لضبط الدقائق.

6. اضغط على زر البدء/البعد السريع للتأكيد.

ملاحظة: عندما يصل إلى الوقت المحدد مسبقًا، يمكن سماع صوت تنبيه للإشارة إلى بدء برنامج الطهي المحدد مسبقًا. في وضع

الإعداد المسبق، يمكنك التحقق من الوقت المحدد مسبقًا بالضغط على زر الإعداد المسبق/إزالة الروائح. إذا قمت بالضغط على زر

إيقاف/إلغاء، عندما تعرض شاشة العرض الوقت، فيمكن إلغاء الوظيفة.

الطبخ متعدد المراحل

يمكن برمجة الفرن الخاص بك لما يصل إلى 3 تسلسلات طهي تلقائية.

لنفترض أنك تريد ضبط برنامج الطهي التالي.

الطبخ بالميكروويف

1. في وضع الاستعداد، اضغط على زر الشواية+الحمل الحراري/الميكروويف+الحمل الحراري بشكل متكرر لتحديد درجة حرارة الحمل الحراري.

2. اضغط على زر البدء/البدء السريع مرة واحدة للتأكيد. ستصدر أصوات تنبيه عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

3. افتح الباب، ثم ضع وعاء الطعام في منتصف القرص الدوار.

4. أدر قرص القائمة/الوقت لضبط وقت الطهي. أطول وقت هو 95 دقيقة.

5. اضغط على زر البدء/البدء السريع للبدء.

ملاحظة: أطول وقت للتسخين المسبق هو 30 دقيقة، ولا يمكن ضبط وقت التسخين المسبق. عندما يصل الفرن إلى درجة حرارة التسخين المسبق، سيصدر الفرن صوت تنبيه كل 5 ثواني. إذا لم تكن هناك أي وظيفة فعالة خلال برنامج 30 دقيقة، فسينتهي البرنامج تلقائيًا.

الميكروويف + الحمل الحراري

يحتوي هذا الفرن على أربعة إعدادات مبرمجة مسبقًا تجعل من السهل الطهي باستخدام الطاقة الحرارية والميكروويف تلقائيًا.

1. في وضع الاستعداد، اضغط مع الاستمرار على زر الشواية+الحمل الحراري/الميكروويف+الحمل الحراري لمدة 3 ثواني لتحديد درجة الحرارة (200 درجة مئوية → 170 درجة مئوية → 140 درجة مئوية → 110 درجة مئوية).

2. أدر قرص القائمة/الوقت لضبط وقت الطهي. أطول وقت هو 95 دقيقة.

3. اضغط على زر البدء/البدء السريع للتأكيد.

المشواة

تتميز هذه الوظيفة بميزة تقليب الطعام مرارًا وتكرارًا أثناء الطهي للحصول على تأثير طهي أفضل. يمكن استخدام هذه الوظيفة في جميع أوضاع الطهي (ما عدا إزالة الروائح الكريهة). أثناء الطهي، يمكنك تشغيل أو إيقاف وظيفة الشواية بالضغط على زر المشواة.

التخويب

يتم ضبط وقت إزالة الجليد ومستوى الطاقة تلقائيًا بمجرد برمجة وزن الطعام. يتراوح وزن الطعام المجد من 100 جرام إلى 1800 جرام.

1. في وضع الاستعداد، أدر قرص القائمة/الوقت عكس اتجاه عقارب الساعة مرتين، وستعرض الشاشة "defr".

2. اضغط على زر الساعة/الوزن بشكل متكرر لتحديد وزن الطعام.

2. أدر قرص القائمة/الوقت لضبط وقت الطهي. أطول وقت هو 95 دقيقة.

3. اضغط على زر البدء/البداية السريع للبدء.

ميكروويف + شواية

المجموعة 1: 30% من الوقت للطهي في الميكروويف، 70% للطهي على الشواية. استخدمه للأسمك أو البطاطس أو الغرغان.
المجموعة 2: 55% من الوقت للطهي في الميكروويف، 45% للطهي على الشواية. يستخدم للبودنج والجة والبطاطا المخبوزة والدواجن.

1. في وضع الاستعداد، اضغط على زر الشواية/الميكروويف + الشواية مرتين أو 3 مرات لتحديد "Co-1" أو "Co-2".

2. أدر قرص القائمة/الوقت لضبط وقت الطهي. أطول وقت هو 95 دقيقة.

3. اضغط على زر البدء/البداية السريع للتأكيد.

ملاحظة: أثناء الطهي، يمكنك التحقق من قوة المجموعة الحالية بالضغط على زر الشواية/الميكروويف + الشواية.

الشواية + الحمل الحراري

أثناء الطهي بالحمل الحراري، يتم توزيع الهواء الساخن في جميع أنحاء الفرن ليتحول إلى اللون البني ويجعل الأطعمة مقرمشة بسرعة وبشكل متساوي. يمكن برمجة هذا الفرن لعشر درجات حرارة طهي مختلفة: (200 درجة مئوية → 190 درجة مئوية → 180 درجة مئوية → 170 درجة مئوية → 160 درجة مئوية → 150 درجة مئوية → 140 درجة مئوية → 130 درجة مئوية → 120 درجة مئوية → 110 درجة مئوية).

للطهي بالحمل الحراري:

1. في وضع الاستعداد، اضغط على زر الشواية+الحمل الحراري/الميكروويف+الحمل الحراري بشكل متكرر لتحديد درجة الحرارة.

2. أدر قرص القائمة/الوقت لضبط وقت الطهي. أطول وقت هو 95 دقيقة.

3. اضغط على زر البدء/البداية السريع للبدء.

ملاحظة: أثناء الطهي، يمكنك التحقق من درجة الحرارة الحالية عن طريق الضغط على زر الشواية+الحمل الحراري/الميكروويف+الحمل الحراري.

للتسخين والطهي بالحمل الحراري:

يمكن برمجة الفرن الخاص بك ليجمع بين عمليات التسخين المسبق والطهي بالحمل الحراري.

الطهي في الميكروويف

1. في وضع الاستعداد، اضغط على زر مستوى الطاقة بشكل متكرر لتحديد مستوى الطاقة.

2. أدر قرص القائمة/الوقت لضبط وقت الطهي، أطول وقت هو 95 دقيقة.

3. اضغط على زر البدء/البدء السريع للتأكيد.

اضغط على زر مستوى الطاقة لتحديد مستوى الطاقة:

مستوى الطاقة	اضغط على مستوى الطاقة	مستوى الطاقة	اضغط على مستوى الطاقة
40% (P-40)	7 مرات	100% (P100)	مرة
30% (P-30)	8 مرات	90% (P-90)	مرتين
20% (P-20)	9 مرات	80% (P-80)	3 مرات
10% (P-10)	10 مرات	70% (P-70)	4 مرات
0% (P-00)	11 مرة	60% (P-60)	5 مرات
		50% (P-50)	6 مرات

ملاحظة: إذا كنت تريد الطهي بكامل مستوى الطاقة، فأدر قرص القائمة/الوقت مباشرة في اتجاه عقارب الساعة لضبط وقت

الطهي، ثم اضغط على زر البدء/البدء السريع للبدء، أثناء الطهي، يمكنك التحقق من مستوى الطاقة عن طريق الضغط على زر مستوى الطاقة.

الطهي السريع

استخدم هذه الميزة لبرمجة الفرن لوضع الطعام في الميكروويف بنسبة 100% من الطاقة بشكل ملائم، في وضع الاستعداد،

اضغط على زر التشغيل/البدء السريع بشكل متكرر لضبط وقت الطهي (كل ضغط لزيادة 30 ثانية، وحتى 10 دقائق). يبدأ الفرن

بالعمل تلقائيًا بكامل طاقته.

الشواية

يعد الطهي بالشواية مفيدًا بشكل خاص لشرائح اللحم الرقيقة وشرائح اللحم والقطع والكياب والنقانق وقطع الدجاج. كما أنها مناسبة

للسندويشات الساخنة وأطباق الغراتان.

1. في وضع الاستعداد، اضغط على زر الشواية/الميكروويف، + زر الشواية مرة واحدة.

كما أنها تستخدم لضبط قفل أمان الأطفال

القائمة/الوقت

أدر لضبط الوقت وتحديد قوائم الطهي التلقائية

تعليمات التشغيل

- عند توصيل الفرن بالكهرباء، ستمدر إشارة صوتية وستعرض الشاشة "1:00" و"⏻".
- أثناء الإعداد، سيعود النظام إلى وضع الاستعداد إذا لم يكن هناك أي وظيفة خلال 20 ثانية.
- أثناء الطهي، إذا قمت بالضغط على زر الإيقاف/الإلغاء مرة واحدة، فسيتم إيقاف البرنامج مؤقتًا، ثم اضغط على زر التشغيل/البدء السريع للاستئناف، ولكن إذا قمت بالضغط على زر التوقف/الإلغاء مرتين، فسيتم إلغاء البرنامج.
- بعد انتهاء الطهي، ستظهر على الشاشة كلمة "إنهاء" وستمدر إشارة صوتية كل دقيقتين حتى يضغط المستخدم على أي زر أو يفتح الباب.
- نظام التحكم الإلكتروني في فرن الميكروويف به خاصية التبريد، أما بالنسبة لأي وضع طهي تزيد مدة طهيه عن دقيقتين أو فتح باب الفرن أو حالة التوقف، ستعمل مروحة الفرن تلقائيًا لمدة 3 دقائق تقريبًا لتبريد الفرن وإطالة عمر الفرن الاستخدامي.

ضبط الساعة

1. في وضع الاستعداد، اضغط على زر الساعة/الوزن مرة واحدة.
 2. أدر قرص القائمة/الوقت لضبط الساعة.
 3. اضغط على زر الساعة/الوزن مرة واحدة.
 4. قم بتدوير قرص القائمة/الوقت لضبط الدقائق.
 5. اضغط على زر الساعة/الوزن للتأكيد.
- ملاحظة:** هذه الساعة بنظام 24 ساعة، أثناء الطهي، يمكنك التحقق من وقت الساعة التالي بالضغط على زر الساعة/الوزن.



لوحة التحكم

شاشة عمل القائمة

وقت الطهي، الطاقة، مؤشرات العمل، وقت الساعة

مستوى الطاقة

اضغط لضبط مستوى طاقة الطهي في الميكروويف

الساعة/الوزن

اضغط لضبط وقت الساعة أو وزن الطعام أو الحمص

مشواة/ميكروويف+مشواة

اضغط لضبط برنامج طهي المشواة.

اضغط لضبط برنامج الطهي المشترك للميكروويف والمشواة

المشواة

استخدم وظيفة المشواة الدوارة لطهي الطعام

المشواة+الحمل الحراري/الميكروويف+. الحمل الحراري

اضغط لضبط برنامج الطهي المشترك للمشواة والحمل الحراري

اضغط لضبط برنامج الطهي المشترك للميكروويف والحمل الحراري

إعداد المسبق/إزالة الروائح الكريهة

استخدمه لضبط الفرن لبدء التشغيل في وقت لاحق

اضغط لضبط وظيفة إزالة الروائح الكريهة

البدء/البدء السريع

اضغط لبدء برامج الطهي

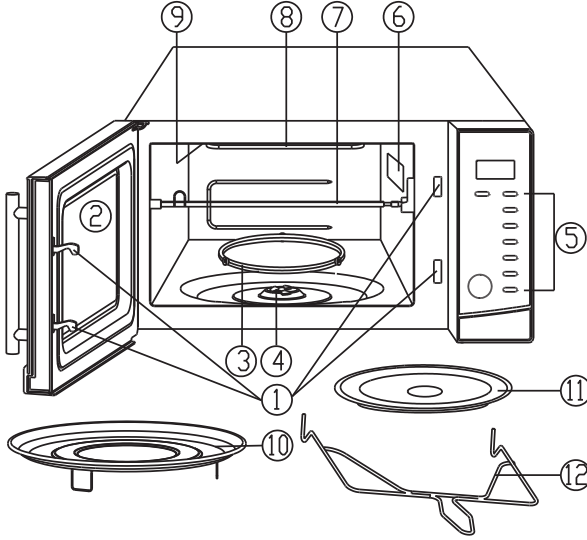
اضغط لضبط برنامج الطهي السريع

إيقاف/إلغاء

اضغط مرة واحدة لإيقاف الطهي مؤقتاً أو مرتين لإلغاء الطهي بالكامل

* الدمج: تنطبق على الطهي "الميكروويف+الشواية" و"الميكروويف+الحمل الحراري".

مخطط المنتج



6 مخرج الموجة (من فضلك لا تقم بإزالة غطاء مخرج الموجة)

7 رف المشواة

8 سخان المشواة 1

9 سخان المشواة 2

10 طبق الخبز

11 الفرص الزجاجي الدوار

12 حامل رف المشواة الدوار

1 نظام أمان قفل الباب

2 نافذة الفرن

3 الحلقة الدوارة

4 مركز الحلقة الدوارة

5 لوحة التحكم

دليل أدوات الطهي

1 لا يمكن للميكروويف اختراق المعدن. استخدم فقط الأدوات المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف. لا يُسمح باستخدام الأوعية المعدنية للأطعمة والمشروبات أثناء الطهي بالميكروويف. لا ينطبق هذا الشرط إذا حددت الشركة المصنعة حجم وشكل الأوعية المعدنية المناسبة للطهي بالميكروويف.

2 لا يستطيع الميكروويف اختراق المعدن، لذا فإن الأواني المعدنية أو الأطباق ذات الزخارف المعدنية لا ينبغي أن تستخدم.

3 لا تستخدم المنتجات الورقية المعاد تحويلها عند الطهي في الميكروويف، لأنها قد تحتوي على شظايا معدنية صغيرة قد تسبب شرارة و / أو حرائق.

4 يوصى بالأطباق المستديرة / البيضاوية بدلاً من الأطباق المربعة / المستطيلة، لأن الطعام فيها مع الزوايا يؤدي إلى الإفراط في الطهي.

5 يمكن استخدام شرائح صغيرة من رقائق الألومنيوم لمنع الإفراط في الطهي للمناطق المكشوفة لكن احذر من الإفراط في استخدام الورق واحتفظ بمسافة 2,45 سم بين القمدير والتجويف.

القائمة أدناه هي دليل عام لمساعدتك في اختيار الأدوات الصحيحة

أواني الطهي	الميكروويف	الشواية	الحمل الحراري	الدمج
زجاج مقاوم للحرارة	نعم	نعم	نعم	نعم
زجاج غير مقاوم للحرارة	لا	لا	لا	لا
سيراميك مقاوم للحرارة	نعم	نعم	نعم	نعم
طبق بلاستيك آمن للميكروويف للاستخدام في	نعم	لا	لا	لا
ورق المطبخ	نعم	لا	لا	لا
صينية معدنية	لا	نعم	نعم	لا
رف معدني	لا	نعم	نعم	لا
ورق وعبوات الألومنيوم	لا	نعم	نعم	لا

4 انقل فرن الميكرويف بعيدا عن جهاز الاستقبال.

5 قم بتوصيل فرن الميكرويف بمصدر كهربائي مختلف عن جهاز الاستقبال.

قبل أن تطلب الخدمة

قبل طلب الخدمة يرجى التحقق من الامور التالية:

- تحقق للتأكد من توصيل الفرن بإحكام. إذا لم يكن كذلك، فقم بإزالة القابس من مصدر الكهرباء، انتظر لمدة 10 ثواني، وقم بتوصيله مرة أخرى بشكل آمن.
- تحقق من فتيل الدائرة الكهربائية أو قاطع الدائرة الرئيسي. إذا كانت هذه تعمل بشكل صحيح، اختبر المنفذ بجهاز آخر.
- تحقق للتأكد من برمجة لوحة التحكم بشكل صحيح ومن ضبط المؤقت كذلك.
- تحقق للتأكد من أن الباب مغلق بإحكام مع تأمين قفل أمان الباب خلاف ذلك، لن تتدفق الكهرباء إلى الفرن.
- إذا لم يصحح أي مما سبق الطالبة، فاتصل بشخص مؤهل ولا تحاول تعديل أو إصلاح الفرن بنفسك.

تقنيات الطهي

1 رتب الطعام بعناية. ضع المناطق السميكة في اتجاه الخارج للطبق.

2 راقب وقت الطهي. قم بالطهي لاقصر فترة زمنية محددة وأضف المزيد من الوقت كما هو مطلوب. الطعام المطهو أكثر من اللازم يمكن أن يحدث دخان أو يشتعل.

3 قم بتغطية الاطعمة أثناء الطهي. الاغطية تمنع تناثر الطعام وتساعد على طهي الطعام بالتساوي.

4 اغلب الاطعمة مرة واحدة أثناء الطهي في الميكروويف لتسريع طهي الاطعمة مثل الدجاج والهامبرغر. يجب قلب العناصر الكبيرة مثل ما هو قابل للشبي مرة واحدة على الأقل.

5 أعد ترتيب الاطعمة مثل كرات اللحم في منتصف عملية الطهي من الأعلى إلى الأسفل ومن منتصف الطبق إلى الخارج.

تعليمات التأريض

يجب أن تكون هذه الأجهزة مألوفة. هذا الفرن مزود بسلك تأريض مع قاسم تأريض. يجب توصيله بمقيس الدانط بشكل صحيح. في حالة حدوث ماس كهربائي، يقلل التأريض من خطر حدوث صدمة كهربائية من خلال توفير مهرب آمن للتيار الكهربائي. يوصى بتوفير دائرة منفصلة تخدم الفرن فقط. يعد استخدام الجهد العالي أمراً خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق أو أي حادث آخر يتسبب في تلف الفرن.

تحذير قد يؤدي الاستخدام غير السليم لفاسس التأريض إلى خطر التعرض لصدمة كهربائية.

ملاحظة:

- 1 إذا كانت لديك أي أسئلة حول إرشادات التأريض أو الامور الكهربائية، فاستشر كهربائي أو شخص مؤهل.
- 2 لا يمكن للشركة المصنعة أو التاجر تحمل أي مسؤولية عن الاضرار التي لحقت بالفرن أو إعاقة شخصية ناتجة عن عدم مراقبة إجراءات التوصيل الكهربائي.

ألوان الاسلاك في هذا الكبل الرئيسي وفقاً للرموز التالية:

أخضر وأصفر = أرضي

أزرق = محايد

بنّي = نابض بالطاقة

التداخل الراديوي

قد يتسبب تشغيل فرن الميكرويف في حدوث تداخل مع الراديو أو التلفزيون أو ما شابه ذلك من معدات. عندما يكون هناك تداخل ، يمكن تقليله أو إزالته عن طريق أخذ التدابير التالية:

- 1 أن يكون باب الفرن والسطح المانع للتسرب نظيف.
- 2 أعد توجيه هوائي الاستقبال للراديو أو التلفزيون.
- 3 انقل فرن الميكرويف فيما يتناسب مع جهاز الاستقبال.

- 33 تحذير: من الخطير إصلاح الجهاز أو صيانته من غير شخص متخصص لأنه في ظل هذه الظروف يجب إزالة الغطاء الذي يضمن الحماية ضد إشعاع الميكروويف. هذا ينطبق على تغيير السلك أو الإضاءة. أرسل الجهاز في هذه الحالات إلى مركز الخدمة الخاص بنا.
- 34 تم تصميم فرن الميكروويف لإزالة الجليد والطبخ وتحضير الطعام بالبخار فقط.
- 35 استخدم القفازات إذا قمت بإزالة أي طعام ساخن.
- 36 الحذر! سوف ينتشر البخار، عند فتح الأغطية أو إزالة التغليف.
- 37 يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأنشطة ذو الفدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو من لديهم نقص الخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدامه بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها. لا يجوز للأطفال اللعب مع الجهاز. التنظيف والميائة لن يتم بواسطة الأطفال ما لم تكن أعمارهم من 8 سنوات فما فوق وتحت الإشراف.
- 38 في حالة انبعاث دخان، أوقف تشغيل الجهاز أو فصله عن الكهرباء وأبق الباب مغلقاً من أجل إخماد أي لهب.

تعليمات التركيب

- 1 تأكد من إزالة جميع مواد التغليف من داخل الباب.
- 2 تحذير: افحص الفرن بحثاً عن أي تلف، مثل الباب المنحرف أو المنحني، أسطح منع التسرب، مفاصل الابواب المكسورة أو غير المثبتة والمزالج وخدوش داخل التجويف أو على الباب. إذا كان هناك أي ضرر، فلا تستخدم الفرن وقم بالاتصال بأفراد الصيانة المؤهلين.
- 3 يجب وضع فرن الميكروويف هذا على سطح مستو وثابت ليتحمل الوزن وحجم الطعام المراد طهيه.
- 4 لا تضع الفرن في مكان ينتج عنه حرارة أو رطوبة عالية، أو بالقرب من المواد القابلة للاحتراق.
- 5 للتشغيل بشكل صحيح، يجب أن يكون للفرن تدفق هواء كافي. أترك مساحة خالية لا تقل عن 20 سم فوق السطح العلوي للفرن و5 سم على كلا الجانبين. يجب وضع اللوحة الخلفية لفرن الميكروويف بالقرب من الحائط. لا تقم بتغطية أو سد أي فتحات في الجهاز. ولا تقم بإزالة القدمين.
- 6 لا تقم بتشغيل الفرن بدون صينية زجاجية ودعامة أسطوانية وعمود داخلها مع تثبيتهم بالشكل الصحيح.
- 7 تأكد من أن سلك الكهرباء غير تالف وان لا يكون تحت الفرن أو فوق أي سطح ساخن أو حاد.
- 8 يجب أن يكون المفيس سهل الوصول إليه بحيث يمكن فصله بسهولة في حالة طوارئ.
- 9 لا تستخدم الفرن في الأماكن المفتوحة.

14 قد تكون أواني الطهي ساخنة بسبب الحرارة المنقولة من تسخين الطعام . قد تكون هناك حاجة إلى استخدام حامل الأواني للتعامل مع الإناء.

15 يجب فحص الأواني للتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في الميكرويف.

16 تحذير: من الخطورة على أي شخص بخلاف الشخص المدرب تنفيذ أي خدمة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة أي غطاء، عطي حماية.

17 يتوافق هذا الميكروويف مع EN 55011 / CISPR 11، وهذا المقياس ينتمي إلى تصنيف الفئة B المجموعة 2

تحتوي المجموعة 2 على جميع معدات ISM RF التي يتم فيها توليد طاقة التردد الراديوي في نطاق التردد 9 كيلو هرتز إلى 400 جيجا هرتز من أجل استخدامها محليًا فقط، في شكل إشعاع كهرومغناطيسي، اقتران استقرائي و / أو مساحة، لمعالجة المواد، لأغراض الفحص / التحليل، أو لنقل الطاقة الكهرومغناطيسية.

معدات الفئة B هي معدات مناسبة للاستخدام في البيئات السكنية وفي المؤسسات المتصلة مباشرة بشبكة إمداد الطاقة ذات الجهد المنخفض والتي تزود المباني المستخدمة للأغراض المنزلية.

18 هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي الاحتياجات الخاصة والقدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة، ما لم يتم منحهم الإشراف أو التعليمات فيما يتعلق بالاستخدام بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم.

19 يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.

20 يتم استخدام فرن الميكرويف فقط في وضع قائم بذاته.

21 تحذير: لا تقم بتثبيت الميكرويف فوق نطاق فرن آخر أو غيره من المواد المولدة للحرارة. إذا تم تثبيته يمكن أن يتلف وسيتم تجنب الحصول على الضمان.

22 لا يجوز وضع فرن الميكرويف في خزانة.

23 قد يسخن الباب أو السطح الخارجي أثناء تشغيل الجهاز.

24 تحذير: قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار.

25 أثناء الاستخدام تصبح الأجهزة ساخنة. يجب توخي الحذر وتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.

26 قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

27 لا يجوز استخدام الأجهزة من قبل الأطفال أو الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية والحسية أو القدرات العقلية المنخفضة، أو نقص الخبرة والمعرفة، ويجوز بحالة حصولهم على الإشراف أو التعليمات.

28 تحذير: في حالة تلف الباب أو سدادات منع التسرب، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل شخص مختص.

29 الأجهزة لا يُفقد تشغيلها بواسطة جهاز توفيت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

30 فرن الميكروويف للاستخدام المنزلي فقط وليس للاستخدام التجاري.

31 لا تقم مطلقًا بإزالة حامل المسافة في الخلف أو على الجانبين، حيث يضمن ذلك الحد الأدنى للمسافة من الحائط لتدوير الهواء.

32 يرجى تأمين طاولة قبل تحريك الجهاز لتجنب الأضرار.

4 لا ينبغي إصلاح الفرن من قبل أي شخص باستثناء أفراد الخدمة المؤهلين.

تعليمات هامة للسلامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما في ذلك ما يلي:

تحذير: لتقليل مخاطر الحروق أو الصدمات الكهربائية أو إصابة الأشخاص أو

التعرض لطاقة الميكروويف المفرطة:

1 اقرأ جميع التعليمات قبل استخدام الجهاز.

2 استخدم هذا الجهاز فقط للاستخدام المقصود منه كما هو موضح في هذا الدليل. لا تستخدم المواد الكيميائية أو الأبخرة المسببة للتآكل في هذا الجهاز. هذا النوع على وجه التحديد مصمم لتسخين الطعام أو طهيها أو تجفيفه. لم يتم تصميمه لغراض الصناعة أو المختبرات.

3 لا تقم بتشغيل الفرن وهو فارغ.

4 لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان به سلك أو فاس تالف، إذا كان لا يعمل بشكل صحيح أو في حالة تلفه أو سقوطه. في حالة تلف

سلك التيار الكهربائي، فإنه يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص به أو شخص مؤهل من أجل تجنب الخطر.

5 تحذير: يسمح للأطفال باستخدام الفرن دون إشراف عندما يتم إعطائهم التعليمات الكافية حتى يتمكنوا من استخدام الفرن بطريقة آمنة وتفهم مخاطر الاستخدام غير السليم.

6 تحذير: عند تشغيل الجهاز في الوضع المزدوج، يجب على الأطفال استخدام الفرن فقط تحت إشراف الأشخاص البالغين بسبب درجات الحرارة المتولدة.

7 لتقليل مخاطر نشوب حريق في داخل الفرن

➤ - عند تسخين الطعام في طبق بلاستيكي أو ورقي، افحص الفرن بشكل متكرر لتجنب إمكانية الاشتعال.

➤ - قم بإزالة أربطة الاسلاك من الأكياس الورقية أو البلاستيكية قبل وضع الكيس في الفرن

➤ - إذا لوحظ دخان، أوقف تشغيل الجهاز أو فصله عن الكهرباء، وأبق الباب مغلقًا لإخماد أي أسنة لهب.

➤ - لا تستخدم الفرن لأغراض التخزين.

➤ - لا تترك المنتجات الورقية والأواني أو الطعام في الفرن عند عدم استخدامه.

8 تحذير: يجب عدم تسخين الأطعمة السائلة أو غيرها من الأطعمة في أوعية محكمة الإغلاق حيث أنها عرضة للانفجار.

9 يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات في الميكروويف إلى تأخر الغليان لذلك يجب توخي الحذر عند التعامل معها.

10 لا تقلب الطعام في الفرن. قد يؤدي الزيت الساخن إلى إتلاف أجزاء الفرن والأواني وحتى إلى حروق الجلد.

11 لا يجب تسخين البيض بقشرته والبيض المسلوق بالكامل في الميكروويف لأنها قد تنفجر حتى بعد انتهاء التسخين.

12 قم بثقب الأطعمة ذات القشرة السمكية مثل البطاطس والكوسا الكاملة والتفاح والكستناء قبل الطهي.

13 يجب تحريك أو رج محتويات زجاجات الرضاعة وأواني الأطفال ويجب فحص درجة الحرارة لها قبل التقديم لتجنب الحروق.

المواصفات

الطاقة	220 - 240 فولت / 50-60 هرتز
استهلاك الطاقة (الميكروويف)	1400 واط
استهلاك الطاقة (الشواية)	1250 واط
استهلاك الطاقة (الحمل الحراري)	2200 واط
طاقة الميكروويف	900 واط
قوة التردد	2450 ميغا هرتز
الابعاد الخارجية	300 مم (ارتفاع) / 539 مم (عرض) / 446 مم (عمق)
أبعاد الفرن الداخلية	223 مم (ارتفاع) / 354 مم (عرض) / 362 مم (عمق)
سعة الفرن	30 لتر
الوزن القائم	تقريبا 18.3 كجم

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل الى طاقة الميكروويف الزائدة

1 لا تحاول تشغيل هذا الفرن والباب مفتوح حيث يمكن أن يؤدي إلى التعرض الضار لطاقة الميكروويف. من المهم عدم العبث في أقفال الأمان.

2 لا تضع أي شيء بين واجهة الفرن الامامية والباب ولا تسمح للآتربة أو بقايا المنظفات بالتراكم على أعلى الجهاز.

3 لا تقم بتشغيل الفرن في حالة تلفه. من المهم بشكل خاص إغلاق باب الفرن بشكل صحيح وعدم حدوث أي ضرر إلى

A الباب (به خدوش)

B المفاصل والمزالج (مكسورة أو مفكوكة)

C سدادات الابواب وأسطح منع التسرب

قائمة المحتويات

- فضلا اتبع التعليمات الواردة في كتيب المستخدم من أجل تركيب واستخدام المنتج
- فضلا افرا مع الفهم كافة التعليمات الواردة في كتيب المستخدم واحتفظ بالكتيب في مكان امن للرجوع اليه لاحقا
- اذا كان لديك أسئلة حول استخدام المنتج، فضلا تواصل مع خدمة العملاء عبر الإنترنت، حسب اللغة التي تحتاجها ارشادات

المحتوى

٣	المواصفات
٣	احتياطات لتجنب التعرض المحتمل الى طاقة الميكروويف الزائدة
٤	تعليمات هامة للسلامة
٦	التركيب
٧	تعليمات التأريض
٧	التداخل الراجوي
٨	قبل أن تطلب الخدمة
٨	تقنيات الطبخ
٩	دليل أدوات الطبخ
١٠	مخطط المنتج
١١	لوحة التحكم
١٢	تعليمات التشغيل
١٢	ضبط وقت الساعة
١٣	الطبخ بالميكروويف
١٣	الطبخ السريع
١٤	الشواء
١٤	الطبخ بالميكروويف والشواء
١٥	الطبخ بالميكروويف والحمل الحراري
١٥	الشواء
١٥	التخويب
١٦	إزالة الروائح الكريهة
١٦	البرامج المحددة مسبقا
١٦	الطهي متعدد المراحل
١٧	قفل الامان للأطفال
١٧	الحماية
١٨	الطهي التلقائي
٢٣	التنظيف والعناية

تعليمات وكتيب الضمان

سانفورد

تعيش تفاصيل يومك

فرن مايكرويف

اس اف ٢٣٣٥ إي أو



يمكنك مسح رمز الاستجابة السريعة
إمكانية الوصول إلى تسجيل الضمان الخاص
بمنتجك وخدمات الصيانة.



قبل البدء في التركيب، اقرأ هذه التعليمات جيدا. ان اتباع هذه التعليمات
سيسهل عملية التركيب بالشكل الآمن والصحيح. أترك كتيب التعليمات
بالقرب من المنتج للاطلاع عليها لاحقا.



AR ARABIC



المسلسل / دفعة
رقم: 5633032024

220-240V~ 50-60Hz
١٤٠٠ واط (Microwave)
٢٢٠٠ واط (Convection)
١٢٥٠ واط (Grill)



www.sanfordjapan.com | info@sanfordworld.com | صنع في الصين