

BYSTRO

COMBINATION OVEN WITH MICROWAVE

OPERATION MANUAL

MODEL: BYS-CMW44SSBI

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY



Company Name: Sanipex FZE

Address: Plot No: S60410, P.O. Box: 262044, Jebel Ali, Dubai, United Arab Emirates

en Table of contents

Important safety information	2	Setting the time-setting options	12
Causes of damage.....	6	Setting the timer.....	12
Installation	6	Setting the cooking time.....	13
Your new appliance	8	Setting the clock.....	13
Control panel.....	8	Childproof lock	13
Touch keys and display.....	8	Switching on the childproof lock.....	13
Function selector.....	8	Switching off the childproof lock.....	13
Parameter selector.....	8	Childproof lock with automatic programmes.....	13
Cooling fan.....	8	Quick Start	13
Accessories.....	9	Care and cleaning	14
Before using the appliance for the first time	9	Cleaning agents.....	14
Setting the clock.....	9	Technical data.....	14
Heating up the oven.....	9	Malfunction table	15
Cleaning the accessories.....	9	Acrylamide in foodstuffs	15
Setting the oven	9	Energy and environment tips	16
Setting the type of heating and temperature.....	9	Saving energy.....	16
Rapid preheating.....	10	Environmentally-friendly disposal.....	16
The microwave	10	Expert Cooking Guide	16
Notes regarding ovenware.....	10	Defrosting, heating up and cooking with the microwave.....	16
Microwave power settings.....	10	Microwave tips.....	19
Setting the microwave.....	11	Cakes and pastries.....	19
MicroCombi operation	11	Baking tips.....	20
Setting Microwave Combi operation.....	11	Roasting and grilling.....	21
Automatic programmes	11	Tips for roasting and grilling.....	23
Setting a programme.....	11	Bakes, gratins, toast with toppings.....	23
Defrosting programmes.....	12	Convenience products, frozen.....	24

⚠ Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges,

damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibilities of ignition.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames

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

WARNING : Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the microwave oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Risk of explosion!

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-

sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

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

Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yoke when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.

- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

Risk of scalding!

- When you open the appliance door,

hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

Caution!

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

Installation

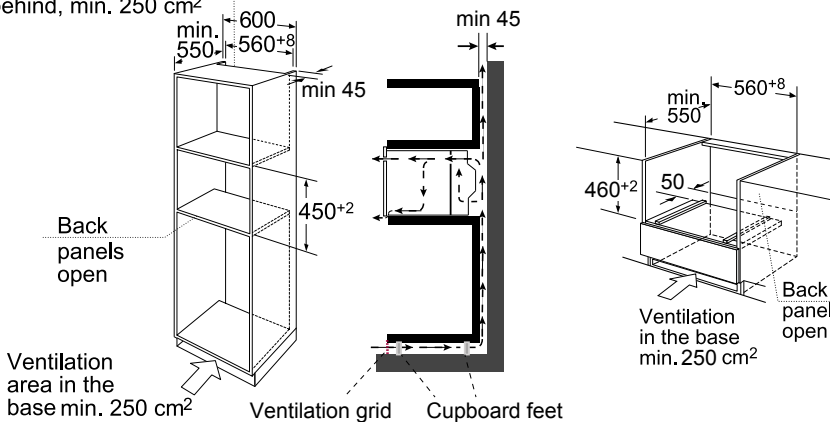
Fitted units

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

Installation dimensions

Ventilation openings

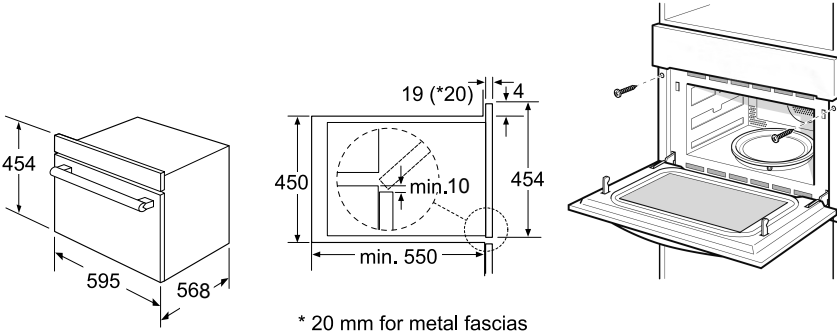
behind, min. 250 cm²



Note: There should be gap above the oven.

Building in

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



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

Important information

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

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

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

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

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

Green and yellow Earth wire ⊕ (E)

Blue Neutral wire (N)

Brown Live (L)

Great Britain and Australia:

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

Your new appliance

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

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

Control panel



Touch keys and display

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

Symbol	Function
	Power/Weight
	Rapid preheating
	ON/OFF
	Temperature/Auto menu
	Clock
	Start/Pause

Note:

Touch and hold the and keys for approx. 3 seconds to activate the childproof lock. And the oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set.

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Function	Use
	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray. 50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.
	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.
	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air
	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting. And use the function to roast meals evenly.
	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.

Function	Use
	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
	2 defrosting programmes
	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.
	Defrost, reheat and cooking.

Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

parameter	function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking(°C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power. 100W, 300W, 450W, 700W and 900W

Cooling fan

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

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

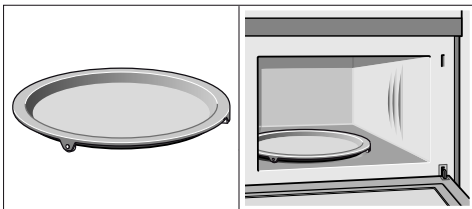
Caution!

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

Notes

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

Accessories



Turntable

As a surface for the wire rack.
Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.
Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.

Lower wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Higher wire rack

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

As a support for shallow dishes.

Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.



Before using the appliance for the first time

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

Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn the knob between 00:00 and 23:59.
2. Touch the key.
The time is set.

Cleaning the accessories

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

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with Hot air at 230 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set heating mode.
Turn the knob to select hot air function.
2. Touch the key. Turn the knob to set the temperature to 230 °C.
3. Touch the key. Turn the knob to set the cooking time to 60 minutes.
4. Touch the key. The oven begins to heat up.

Setting the oven

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

Setting the type of heating and temperature

Example : Hot air at 200 °C for 25 minutes.

1. Set the function selector to .
Turn the knob to .
2. Touch the key. The default temperature 180 °C will blink.
Turn the knob to set the temperature to 200 °C.
3. Touch the key. Turn the knob to set the cooking time to 25 minutes.
4. Touch the key. The oven begins to heat up.

Opening the oven door during operation

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

Pausing operation

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

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the key. Turn the knob to change the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time.
Touch the key for the new temperature setting.
Turn the knob to set the temperature.

Cancelling operation

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

Rapid Preheating

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

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

- 3D Hot air
- Grill with fan
- Microwave+Hot air
- Microwave+Grill Fan
- Pizza setting
- Microwave+Pizza

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

1. Setting the type of heating and temperature.

2. Touch the key.

The symbol lights up in the display.

3. Touch the key.

The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

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

Canceling rapid preheating

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

During rapid preheating, touch the or the can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

Note: 1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.

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

The microwave

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

Note:

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Note:

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

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

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

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

Caution!

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

Ovenware test

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

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

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

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

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

Microwave power settings

Use the key to set the desired microwave power.







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

Notes

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

Setting the microwave

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


1. In the off state, touch the  key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.
2. Touch the  key to activate the microwave power. Turn the  knob to adjust the microwave power to 300W.
3. Touch the  key. Turn the  knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the  key.

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



The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation



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

Changing the cooking time



This can be done at any time. Touch the  key. Turn the  knob to change the cooking time.

Changing the microwave power setting


This can be done at any time.

Touch the  key for the new microwave power setting. Turn the  knob to set the microwave power.


Pausing operation

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

Cancelling operation

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

Notes


- When you set the function selector to  , the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.












MicroCombi operation

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

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

Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air  190 °C.


1. Turn the  knob to  . Turn the  knob to  .
2. Touch the  key. The default temperature 180 °C will blink. Turn the  knob to set the temperature to 190 °C.
3. The default microwave power is 300W. Touch the  key. Turn the  knob to set the microwave power to 100W.
4. Touch the  key. Turn the  knob to set the cooking time to 17 minutes.
5. Touch the  key.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.


Opening the oven door during cooking

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

Pausing operation



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

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key. Turn the knob to change the cooking time.



Changing the microwave power setting

This can be done at any time.


Touch the  key for the new microwave power setting. Turn the  knob to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch the  key for the new temperature setting. Turn the  knob to set the temperature

Cancelling operation

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

Automatic programmes







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

Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example : Programme 3 with a weight of 1 kilogramme.

1. Set the function selector  to automatic programmes  . The first programme number appears in the display.
2. Turn the  knob to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Turn the  knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down .

Auto Menu

Programme no.	Category	Item
P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	Side dishes	Potatoes-peeled/cooked
P 03*	Side dishes	Potatoes-roasted <small>If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.</small>
P 04	Poultry/Fish	Chicken pieces <small>If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.</small>
P 05*	Bakery	Cake
P 06*	Bakery	Apple pie
P 07*	Bakery	quiche
P 08**	Reheat	Drink/soup
P 09**	Reheat	Plated meal
P 10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P 11*	Convenience	Frozen-Pizza
P 12*	Convenience	Oven chips <small>If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.</small>
P 13*	Convenience	Lasagna

Notes

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


Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

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

Cancelling the programme







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

Changing the cooking time

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

Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. Set the function selector  to automatic programmes  . The first programme number blinks in the display.
2. Turn the  knob to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Turn the  knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

Notes

■ Preparing food

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

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

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

■ Ovenware

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

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

■ Resting time



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

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

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat, poultry and fish	0.20 - 1.00
d 02*	bread, cake and fruit	0.10 - 0.50

*During defrosting,place the food on the Lower wire rack

Setting the time-setting options

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

Setting the cooking time

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



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

The cooking time has elapsed



An audible signal sounds. The oven stops heating.

Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn the  knob between 00:00 and 23:59.
2. Touch the  key.
The time is set.

Changing the clock

1. Touch and hold the  key for 3 seconds in waiting state. The actual time disappears and then the time will blink in the display.
2. Turn the right knob to set the new time and touch the  key to confirm the setting.




Childproof lock

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




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

Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Touch and hold the  and  keys for approx. 3 seconds. The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

Touch and hold the  and  keys for approx. 3 seconds. The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

Care and cleaning

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

⚠ Risk of electric shock!

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

⚠ Risk of burns!

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

⚠ Risk of serious damage to health!

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

Notes

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

Cleaning agents

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

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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

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

Technical data

Model:	BYS-CMW44SSBI
Rated Voltage	220-230 V~ 50 Hz
Rated Input Power(Microwave):	1650W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Rated Input Power(Grill):	1750W
Oven Capacity	44L
Turntable Diameter	∅ 363mm
External Dimensions Without handle	595(W)×568(D)×454(H)mm
Net Weight	Approx. 36kg

Malfunction table







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

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

Risk of electric shock!

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

Malfunction table

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

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

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

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

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

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

Energy and environment tips

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

Saving energy

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

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Expert Cooking Guide

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the lower wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	100 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Turn several times

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	-
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	300 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	300 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	100 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

- Place the food directly on the turntable.

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

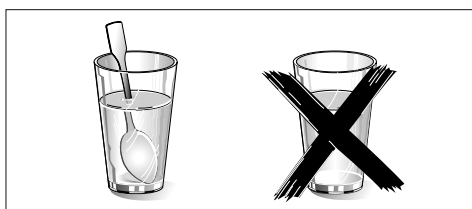
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	700 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	700 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	700 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

⚠ Risk of scalding!

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



Caution!

Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- Place the food directly on the turntable.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Caution! Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	300 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soup			-
1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	700 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	700 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cooking food

- Notes**
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
 - Place the food directly on the turntable.
 - Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
 - This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
 - After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
 - Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	700 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	700 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	700 W, 7-9 mins+ 300 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 mins	-

Popcorn for the microwave

Notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.

- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.
- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware	700 W, 3-5 mins

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Cakes and pastries

About the tables

Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower















temperature results in more even browning.

- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.

- **Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack. But the food with ** should be placed in the turntable.**





Baking tins

Note: It is best to use dark-coloured metal baking tins.








Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/cake tin		170-180	100	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*	Ring tin/cake tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan-base cake tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin		170-180	100	35-45
Sponge base, 2 eggs	Flan-base cake tin		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6 eggs	Dark springform cake tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170-190	-	30-40
Fruit tart/cheesecake with pastry base*	Dark springform cake tin		170-190	100	35-45
Swiss flan**	Dark springform cake tin		190-200	-	45-55
Ring cake	Ring cake tin		170-180	-	40-50
Pizza, thin base, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	Dark springform cake tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark springform cake tin		170-180	100	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60





* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

** the food should be placed in the turntable

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	100	35-45

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray		200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray		210-230	50-60
Flatbread	Round pizza tray		220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray		210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray		200-220	15-25

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting

Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat:
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the

oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

- Poultry:
Turn the pieces of meat after $\frac{2}{3}$ of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling





Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Beef

Notes

- Turn pot-roasted beef after $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.



Beef	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	100	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg *	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Steak, medium, 3 cm thick**	Higher wire rack		3	-	each side: 10-15

* Lower wire rack

** Higher wire rack

Veal



Note: Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	120-130

* Lower wire rack

Lamb

Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.



Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

* lower wire rack

Miscellaneous

Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn the sausages after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	700 W + 100 W	-
4 to 6 sausages for grilling approx. 150 g each**	-		3	-	each side: 10-15






* lower wire rack

**higher wire rack

Poultry

Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.
- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg*	Ovenware with lid		220-230	300	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg*	Ovenware with lid		220-230	300 100	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each*	Ovenware without lid		180-200	300	30-35
Chicken portions, approx. 800 g*	Ovenware without lid		210-230	300	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g*	Ovenware without lid		190-210	100	30-40

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each**	Ovenware without lid	☐	3	100	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each*	Ovenware without lid	☒	210-230	100	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid	☒	210-230	100	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg*	Ovenware with lid	☒	200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg*	Ovenware with lid	☒	200-220	100	50-60

* lower wire rack
**higher wire rack

Fish

Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.
- Grease the wire rack with oil beforehand.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack	☐	3	20-25
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack	☐	3	20-30

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins, toast with toppings

Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast:
Pre-toast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid	☒	140-160	300	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	☒	150-160	700	20-25
Lasagne, fresh*	Ovenware without lid	☒	200-220	300	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg*	Ovenware without lid	☒	180-200	700	25-30
Toast with topping, 4 slices**		☐	3	-	8-10














* lower wire rack
** higher wire rack

Convenience products, frozen

Notes

■ Observe the instructions on the packaging.

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato rösti on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Turntable		-	700	3
			220-230	-	13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Turntable		-	700	2
			220-230	-	13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30
Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220-230	700	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes.

** Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.

الحذر!

- قم بتغطية الطعام. إن لم يكن لديك حاجة للتغطية ضع عليها طبق أو صحن.
 - يجب أن تكون الملعقة في كوب وأن تبقى لا يقل عن 2 سم بعيدة من جدران الفرن من الداخل ومن الباب. إن لم تتبع هذه الطريقة يمكن أن يسبب شرراً ويسبب ضرراً للزجاج لا يمكن إصلاحه.
 - استخدم قطعة قماش الفرن أو قفازات الفرن عند إزالة لوحات من الفرن.
 - ضع الطعام مباشرة على القرص الدوار.
- ملحوظات
- الوجبات الجاهزة يتم تسخينها بسرعة عكس الوجبات التغليف والتعبئة.

ملاحظات	ضبط الطاقة والوقت	الوزن	الطعام
انزع مواد التغليف عن الطعام	700 فولت / 10-5 د	350-500 غ	القائمة، وجبة طبق، وجبة جاهزة
الحذر! ضع ملعقة في الزجاج. لا تفرط في المشروبات الكحولية. تحقق أثناء التسخين	900 فولت / 2-1 د	150 مل	مشروبات
	900 فولت / 3-2 د	300 مل	
	900 فولت / 4-3 د	500 مل	
وضع الزجاجات على الأرضية في الفرن دون حلمة أو غطاء. بعد التسخين هزه جيداً وتحقق من السخونة.	300 فولت / تقريبا 1 د	50 مل	أغذية الأطفال، مثل زجاجة الطفل
	300 فولت / 2-1 د	100 مل	
	300 فولت / 3-2 د	200 مل	
	900 فولت/ 3-2 د	175 غ	حساء كوب 1
	900 فولت/ 5-4 د	175 غ كل كاسة	حساء كوب 2
	900 فولت/ 6-5 د	175 غ كل كاسة	حساء كوب 4
غطيه	700 فولت/ 10-15 د	500 م	شرائح أو قطع اللحم في صلصة.
ضع معه أي أداة مقاومة للحرارة وغطيه	700 فولت / 10-5 د	400 غ	مرق
	700 فولت / 10-15 د	800 م	
اضف القليل من الماء	700 فولت / 3-2 د	150 غ	خضار
	700 فولت / 5-3 د	300 غ	

طهي الطعام

ملاحظات

- أثناء الطهي، في الطعام الجزء السفلي سوف يستوي بأسرع مقارنة بالجزء العلوي. لذا قم بتوزيع الطعام والطهي بشكل مسطح ويمكن ان تضع أي أداة مقاومة للحرارة. لا تضع عدة انواع من الاكل في طبقات.
- ضع الطعام مباشرة فوق القرص الدوار.

الاعطال:

خطر حدوث صدمة كهربائية!
اصلاح الاعطال بشكل غير صحيح قد تكون عواقبها خطيرة،
يجب ان يقوم بالاصلاح شخص لديه خبرة.

عند الصيانة المستمرة والعناية للجهاز سوف يجعل الجهاز يقدم خدماته لفترة طويلة، وسوف نشرح هنا كيفية الصيانة والنظافة. الأعطال في كثير من الأحيان تكون بسبب امور صغيرة يمكنك حلها قبل استدعاء خدمة ما بعد البيع. ستجد الكثير من النصائح في الأسفل:

المشكلة	السبب	الحل
لا يعمل الجهاز.	مشكلة في الدائرة الكهربائية	انظر في صندوق الفيزوت وتأكد ان الدائرة الكهربائية للجهاز في حال العمل
	الكبيل غير موصول	اوصل الكبيل بالكهرباء
	الكهرباء مقطوع	تأكد من لمبة الطبخ مضيئة
الجهاز لا يعمل، ويظهر في الشاشة رمز المفتاح	قفل حماية الجهاز من الاطفال يعمل	قم بالغاء قفل حماية الجهاز من الاطفال (انظر قسم قفل حماية الجهاز من الاطفال)
يظهر على لوحة الشاشة 00:00	الكهرباء مقطوع	اضبط الوقت
الميكروويف لا يعمل.	باب الجهاز غير مغلق بشكل صحيح	تحقق قد يكون بقايا من طعام او مواد اخرى تمنع غلق الباب بشكل كامل
يستغرق وقتاً أطول لتسخين في الميكروويف	تم اختيار طاقة مايكروويف دون المستوى	اضبط طاقة حرارية عالية
	تم وضع الطعام بكمية كبيرة داخل الجهاز	الكمية المضاعفة من الطعام = تحتاج إلى كمية مضاعفة من الوقت للطهي
	الطعام يبرد عن العادة	قم بقلب الطعام اثناء الطهي
القرص الدوار يصدر ضجيج	الاروساخ حول القرص الدوار	نظف اسفل القرص الدوار والفجوة داخل الفرن
لا يمكن ضبط مستوى معين	الحرارة، مستوى الطاقة او الضبط الكومبي لا يسمح بالتغيير	اختار الاعدادات التي تسمح بذلك.
يظهر في الشاشة E1	زر وظيفة السلامة الحرارية قيد التشغيل	اتصل بخدمة ما بعد البيع
يظهر في الشاشة E4	زر وظيفة السلامة الحرارية قيد التشغيل	اتصل بخدمة ما بعد البيع
يظهر في الشاشة E11	رطوبة في لوحة التحكم	انتظر حتى يجف لوحة التحكم
يظهر في الشاشة E17	فشل السرعة الحرارية	اتصل بخدمة ما بعد البيع

المواصفات

الطراز:	BYS-CMW44SSBI
الفولطية المقدره:	220 - 230 فولت~50 هرتز
طاقة الدخل المقدره (المايكروويف):	1650 وات
طاقة الخرج المقدره (المايكروويف):	900 وات
طاقة الدخل المقدره (الشواية):	1750 وات
سعة الفرن:	44 لترًا
قطر القرص الدوار	363Ø مم
الأبعاد الخارجية (العرض×الطول×الارتفاع):	454×568×595 مم
الوزن الصافي:	36.0 كجم تقريبًا

الصيانة والنظافة:

عند الصيانة المستمرة والعناية سوف يجعل الجهاز يقدم خدماته لفترة طويلة، وسوف نشرح هنا كيفية الصيانة والنظافة.

لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية.

وجود الرطوبة على الجهاز، لا تستخدم أي منظفات تحتوي على ضغط عالي أو التنظيف بالبخار.

تجنب خطر الحروق.

لا تقدم بتنظيف الجهاز مباشرة بعد الايقاف، انتظر حتى يبرد الجهاز ثم قم بتنظيفه.

تجنب خطر ضرر على صحتك:

في حال حصول ضرر أو تلف في باب الجهاز، تجنب لمس أو استخدام الجهاز، اتصل بخدمة ما بعد البيع

ملاحظات:

- تغيير اللون في الفرن من الجزء الأمامي بسبب استخدام مواد مختلفة في الطهي، مثل الزجاج والبلاستيك والمعادن.
- ظهور ظل على باب الفرن مثل عدة شرائط، انما هي ناجمة بسبب انعكاسات ناجمة من داخل الفرن على الباب.
- طريقة إزالة روائح كريهة، على سبيل المثال بعد إعداد السمك، إضافة بعض قطرات من عصير الليمون إلى كوب من الماء. ضع ملعقة داخل الوعاء لمنع تأخر الغليان ولمنع حصول شرر بسبب الوعاء، وتسخين الماء لمدة 1-2 دقائق مع ضبط طاقة الميكروويف اعلى مستوى.

التنظيف:

التأكد من عدم تضرر أي من جدران أو سطح الجهاز بالتنظيف الخاطئ.

لا تستعمل:

- مواد حادة في التنظيف.
- المعدن أو الزجاج الحاد لتنظيف باب الجهاز.
- المعدن أو الزجاج الحاد لتنظيف مقبض الباب.
- مواد قطنية أو الإسفنج الثقيلة.
- مواد تنظيف تحتوي تركيزات عالية من الكحول.
- غسل الإسفنج الجديدة جيدا قبل الاستعمال.

بعد تنظيف الجهاز انتظر حتى يجف الماء تماماً قبل ان تستخدم الجهاز مرة اخرى.

المكان	خطوات التنظيف
امام الجهاز	الماء الساخن والصابون: قم بالتنظيف نظيفة بقطعة قماش جافة مع لينة من القماش. لا تستخدم المعدن للتنظيف.
امام الجهاز بالإضافة استانلس ستيل	الماء الساخن والصابون: نظيفة بقطعة قماش جافة مع لينة القماش. إزالة البقع مثل الشحوم والنشاء والزلال (مثل البيض الأبيض) على الفور. بقاء البقع يؤدي إلى التآكل. يمكن الحصول على مواد النظافة لتنظيف البقع من محلات خدمة ما بعد البيع.
حجرة الطبخ	الماء الساخن والصابون أو محلول الخل: قطعة قماش نظيفة و جافة مع لينة القماش. إذا كان الفرن متسخاً جداً: لا تستخدم في التنظيف الرذاذ أو مواد حادة. اي شي يسبب الخدش لا تستخدمه.
تجاوف داخل الحجرة	قطعة قماش مبللة: تنظيف ولكن ضمان عدم وجود تسرب عبر محرك القرص إلى داخل الجهاز.
الإسلاك	الماء الساخن والصابون: التنظيف بمواد مقاومة للصدأ
الباب	منظف زجاج: تنظيف بقطعة قماش. لا تستخدم الزجاج المكشط.
المقبض	الماء الساخن والصابون: التنظيف بقطعة قماش.

خيارات اعدادات تحديد الوقت

في الفرن عدة خيارات لتحديد الوقت. يمكنك استخدام المفتاح (⊕) لاستدعاء القائمة والتبديل بين خيارات.

ويتم تحديدها مباشرة مع زر (⊕)

ضبط الوقت

عندما تقوم بتشغيل الجهاز سوف يظهر على الشاشة 00:00 وستسمع اشارة صوتية، قم بضبط الوقت

1. أدر (⊕) بين 00:00 حتى 23:59 دقيقة

2. اضغط على (⊕) لضبط الوقت

تحديد وقت الطهي

يمكنك يمكنك وضع التوقيت الخاص بالطهي عبر الضبط. عندما ينتهي وقت الطهي فان الفرن سوف ينطفئ تلقائياً. فأنت لست محتاجاً إلى تعطيل اعمالك الأخرى من أجل إيقاف تشغيل الفرن، فعملية الطهي لا يمكن أن تتجاوز التوقيت المحدد. عندما يبدأ الفرن بالعمل فإن العد التنازلي للطهي يظهر. وبعد انتهاء وقت الطهي سوف تسمع اشارة صوتية تفيد بانتهاء عملية الطهي، وسوف يظهر على الشاشة 00:00

تغيير الوقت:

اضغط على (⊕) لمدة ثلاثة ثواني وسوف يظهر الوقت الحقيقي على الشاشة.

ادر (⊕) لتحديد وقت آخر ثم اضغط على (⊕) للحفاظ والتأكيد

قفل الاطفال

يوجد قفل في الفرن لمنع الأطفال من العبث بالجهاز وتغيير الاعدادات بالخطأ.

في حال قفل الجهاز فإنه لن يستجيب لأي تغيير في الاعدادات، اثناء قفل الجهاز بإمكانك تغيير التوقيت.

الغاء القفل

اضغط على (⊕/⊖) مع الاستمرار ومفاتيح تقريبا 3 ثوان.

سوف الرمز (⊖) على الشاشة تم الغاء وظيفة القفل.

كيفية عمل قفل الجهاز:

الشرط: توقيت الطهي لن يتأثر بالقفل

اضغط على (⊕/⊖) و (⊕) استمر بالضغط تقريبا 3 ثواني.

سوف يظهر رمز (⊖) على الشاشة. تم تنشيط وظيفة القفل.








القفل اثناء عمليات طهي اخرى:

في حال وجود برامج طهي اخرى مستمرة، فان وظيفة القفل لن تتجاوز

قائمة البرمجة الآلية:

يمكنك استخدام برمجتين لإزالة الصقيع من الاطعمة، الدواجن والخبز.

البرمجة	الفئة	المواد
**1	خضار	الخضروات الطازجة
**2	طبق	البطاطس المقشرة / المطبوخة
*3	طبق	البطاطا المحمصنة إذا سمعت صوتا قم بقلب الطعام، لأن المايكرويف بدأ العمل في الجهة الأخرى تلقائياً
4	اسماك دواجن	قطع دجاج إذا سمعت صوتا قم بقلب الطعام، لأن المايكرويف بدأ العمل في الجهة الأخرى تلقائياً
*5	خبز	كعكة
*6	خبز	فطيرة التفاح
*7	خبز	فطيرة دسمة
**8	تسخين	المشروبات / الحساء
**9	تسخين	وجبة طبق
**10	تسخين	صلصة / الحساء / طبق
*11	-	مجمدة بيّنزا
*12	-	رقائق إذا سمعت صوتا قم بقلب الطعام، لأن المايكرويف بدأ العمل في الجهة الثانية تلقائياً
*13	-	لازانيا

1. اضبط العملية باختيار  لاختيار البرمجة  سوف يظهر أول برنامج في الشاشة.
2. أدر  لاختيار رقم البرنامج.
3. اضغط  /  لتحديد الوزن، وسيظهر التوقيت على الشاشة
4. ادر  لتحديد الوزن، وسيظهر التوقيت على الشاشة
5. اضغط  ، وسيبدأ البرنامج بالعمل، بإمكانك ان ترى توقيت البالد التنازلي لتوقيت الطهي في الشاشة.

ملاحظات

- تجهيز الطعام لطهي المواد الغذائية المجمدة في 18 درجة حرارة، تكون في حجم صغير قدر الامكان. ولمعرفة الوزن الحقيقي للطعام قم بإزالة مواد التغليف أو أي مواد أخرى من على الطعام وانتظر حتى ينوب التلج، ثم قم بضبط البرمجة.
- عند وضع اللحم او الدجاج داخل الفرن سوف تذيب السوائل، قم بتصريف تلك السوائل وعدم تركها لكي لا ان تحتك بالأطعمة الأخرى.

ملاحظات

- هذا الرمز (*) تعني أنه للتسخين، اثناء التسخين سوف يتوقف توقيت الطهي وإشارة التسخين مضبوطة في الشاشة. بعد التسخين، سوف تسمع إشارة صوتية وستضيء إشارة في الشاشة.
- هذا الرمز (**) أن هذه البرامج لا تستخدم إلا مع وظائف المايكرويف.


انتهاء البرمجة.

سوف تسمع إشارة صوتية، أي توقف عملية التسخين.

تغيير برنامج

بمجرد أن يبدأ البرنامج بالتشغيل، لا يمكنك التغيير في أعداد البرمجة والوزن.

إلغاء البرنامج

ويمكن القيام بذلك في أي وقت. اضغط على  لإيقاف عملية.

تغيير وقت الطهي

في حالة استخدام البرامج الآلية، لا يمكنك تغيير وقت الطهي.

- أدوات مقاومة للحرارة
ضع الطعام في المايكرويف على صحن، على سبيل المثال صحن زجاج او صينية لكن دون غطاء.
- عند إزالة الجليد من على الدجاج، ستسمع إشارة صوتية عندما قم بقلب الطعام.
- وقت الاستراحة
إذا وضع الطعام من أجل إزالة الجليد، يجب ان تنتظر ما بين 10-30 دقيقة حتى تصل درجة حرارة معتدلة. وقيل عملية الطهي في حال كانت قطع كبيرة من اللحم تتطلب وقتاً أطول مقارنة مع قطع صغيرة من اللحم.
- لو كانت قطع اللحوم كبيرة يمكنك الاستمرار في إعداد الطعام، استمر في الطهي ربما تزال القطع مجمدة في الوسط، قم بإزالة الأجزاء من الدواجن في اللحظة هذه.

ضبط الميكروويف

مثال: ضبط الميكروويف على 300 واط، يحتاج إلى مدة طهي دقيقة.

1. في حال الإيقاف، المس على مفتاح ① للدخول إلى وظائف الميكروويف، ستظهر قوة الطاقة 900 واط الافتراضية، وستضئ مدة الطبخ الافتراضية.
2. المس على مفتاح ②/③ لتشغيل طاقة الميكروويف، أدر على ④ لضبط طاقة الميكروويف 300 واط.
3. اضغط على ⑤ ثم أدر على مفتاح ⑥ لضبط وقت الطهي.
4. اضغط على مفتاح ⑦ بدأت عملية التشغيل، وبدأت العد التنازلي لتوقيت الطهي.

انتهاء وقت الطهي.

سيصدر صوت إشارة للتنبيه بانتهاء وقت الطهي.

فتح باب الفرن أثناء عملية

سيوقف الطهي مؤقتاً، ثم بعد أن تقوم بغلاق الباب اضغط على مفتاح ⑧ لاستئناف الطهي.

تغيير وقت الطهي:

يمكنك تغيير الوقت متى ما اردت. اضغط على ④ ادر ⑤ لتحديد الوقت المطلوب.

تغيير اعدادات طاقة المايكروويف

يمكنك تغييره متى ما اردت.

اضغط على ②/③ لضبط طاقة جديدة مايكروويف.

ادر ④ لتحديد الطاقة المرغوبة.

توقف العملية مؤقتاً:

اضغط على ⑤ سيوقف، اضغط عليه مرة اخرى للاستئناف.

الغاء العملية:

يمكنك الغاء العملية متى ما اردت. اضغط على ① للإيقاف.

ملاحظات:

- عند تحديد اي عملية تضغط على ⑥ دائماً ستضئ اشارة في الشاشة عند تحديد اعلی طاقة في المايكروويف.
- اذا قمت بفتح باب الفرن أثناء الطهي، المروحة سوف تظل تعمل.

المايكروويف كومي

تشغيل الميكروويف بالمزامنة حيث يقوم بطهي الطعام بسرعة أكبر. يمكنك التبديل على جميع إعدادات طاقة الميكروويف.

استثناء: 900 واط

ضبط عملية كومي في المايكروويف:

مثال: مايكروويف 11 فولت 17 دقيقة

وسخونة الهواء ⑩ 190°

1. ادر ① وضعه على ②/③
2. اضغط على ④/⑤ سوف تضئ في الشاشة الحرارة العادية وهي 180. ادر ⑥ لضبط الحرارة على 190°
3. الطاقة العادية في المايكروويف هي 300 فولت، اضغط على ②/③ ثم ادر ④ طاقة المايكروويف على 100 فولت
4. اضغط على ⑤ ثم ادر ⑥ لضبط وقت الطهي على 17 دقيقة.
5. اضغط على ⑦ يبدأ الجهاز يشتغل، وبدأ التوقيت في العد التنازلي للطهي.

انتهاء وقت الطهي:

سوف تصدر إشارة صوتية تنبهك بانتهاء وقت الطهي.

فتح باب الفرن أثناء عملية

سيوقف الطهي مؤقتاً، ثم بعد أن تقوم بغلاق الباب اضغط على مفتاح ⑧ لاستئناف الطهي

توقف العملية مؤقتاً:

اضغط على ⑤ سيوقف، اضغط عليه مرة اخرى للاستئناف.

تغيير وقت الطهي:

يمكنك تغيير الوقت متى ما اردت. اضغط على ④ ادر ⑤ لتحديد الوقت المطلوب.

تغيير اعدادات طاقة المايكروويف

يمكنك تغييرها متى ما اردت.

اضغط على ②/③ لضبط طاقة جديدة مايكروويف.

ادر ④ لتحديد الطاقة المرغوبة.

تغيير الحرارة:

يمكنك تغييره متى ما اردت.

اضغط على ②/③ لضبط طاقة جديدة مايكروويف.

ادر ④ لتحديد الطاقة المرغوبة.

الغاء العملية:

يمكنك الغاء العملية متى ما اردت. اضغط على ① للإيقاف.

البرمجة الآلية:

البرمجة الآلية تقوم باعداد الطعام بطريقة سهلة جداً. قم بتحديد البرنامج بإدخال وزن الطعام، وسوف يقوم البرنامج تلقائياً بضبط الإعدادات الأمثل تلقائياً، يمكنك اختيار 13 برمجة آية. دائماً قم بوضع الطعام في الميكروويف وهو في درجة حرارته العادية وضع برنامج عندما تختار اي نوع من البرمجة، قم بتشغيل الميكروويف، اختيار درجة الحرارة (يجب ان تكون الحرارة في حالة توقف) مثال: برنامج 3 مع وزنها 1 كيلو

1. ادر ① وضعه على ②
2. سوف يظهر أول نوع من البرمجة الآلية في الشاشة ادر ③ لاختيار رقم البرمجة
3. اضغط على ②/③
4. ادر ④ لضبط الوزن، وسوف يظهر وقت الطهي.
5. اضغط على ⑤ البرنامج بدأ العمل، بإمكانك ان ترى بداية العد التنازل للطهي.

التسخين السريع:

مع التسخين السريع، يمكنك ضبط الحرارة المطلوبة بسرعة. وسرعة التسخين والتدفئة متاح في الأنواع التالية:

☒ هواء ساخن 3دي

☒ شواء مع المروحة

☒+ مايكروبيف + هواء ساخن

☒+ مايكروبيف + مروحة شواء

☒ اعدادات بيتزا

☒+ مايكروبيف + بيتزا

لضمان نتيجة الطبخ الفرن، فقط وضع الطعام في حجرة الطبخ عند مرحلة التسخين كاملة.

1. ضبط نوع الحرارة والسخونة التي تريدها
2. اضغط على زر ☒ وسوف تضسيء اشارة الزر في الشاشة
3. اضغط على زر ▷ ويبدأ التسخين.

عند تصل السخونة الى الدرجة المطلوبة

يصدر صوت و يومض ☒ في الشاشة، ضع الطبق داخل الفرن.

إلغاء التسخين

إثناء ضبط التسخين ، المس المفتاح ☒ لإيقاف عملية التسخين. أثناء التسخين، اضغط || ▷ او ☒ لإيقاف عملية التسخين. بالإضافة يمكنك فتح الباب لإيقاف عملية التسخين.

ملاحظة:

1. وظيفة التسخين السريع يعمل فقط إذا كنت قد اخترت بالفعل واحدة من الطرق أعلاه. خلال التسخين سوف تتوقف اي عمليات المايكروبيف الأخرى.
2. فقط عندما سماعك تنبيه التسخين ورويتك للوميض قم بفتح الباب ووضع الطعام في الداخل.

المايكروبيف

الميكروبيف يقوم من نفسه التحويل في الحرارة المناسبة للمواد الغذائية، ويمكنك اختيار نوع الحرارة المطلوبة بنفسك. سوف تجد في الكتب معلومات حول أدوات مقاومة للحرارة وكيفية تعيين الميكروبيف.

ملاحظة:

مدى مناسبة الوقت مع الترميز حسب التالي:

0 - 1 دقيقة : 1 ثانية

1 - 5 دقيقة : 10 ثانية

5 - 15 دقيقة : 30 ثانية

15 - 60 دقيقة : 1 دقيقة

60 دقيقة : 5 دقيقة

ملاحظات بشأن الأدوات المقاومة للحرارة.

الأدوات المقاومة للحرارة المناسبة. الأدوات المصنوعة من الزجاج، والزجاج السيراميك والخزف والسيراميك أو البلاستيك المقاوم للحرارة. هذه المواد تسمح وضعها داخل الميكروبيف.

يمكنك أيضا استخدام الأطباق التي تقدم فيها الطعام سوف يوفر عليك الجهد من نقل الطعام من طبق إلى آخر.

أدوات مزخرفة من الذهب أو الفضة عليك التأكد من الشركة المصنعة بأنها مواد مقاومة للحرارة ومناسبة بوضعها داخل الميكروبيف.

أدوات مقاومة للحرارة غير مناسبة

المعادن لا تقم أبدا بوضع المعدن داخل الميكروبيف. انتبه: الطعام المغطى بالتصدير يجعل الطعام باردا.

تطبيقات الشور:

على سبيل المثال ضع ملعقة في كوب - ويجب أن تبقى الملعقة بعيدة بمسافة لا تقل عن 2 سم من جدران الفرن ومن الباب. الشرر قد تدمر الزجاج في الباب من الداخل.

تشغيل المايكروبيف:

لا تقم بتشغيل الميكروبيف إذا لم يكن هناك طعام في الداخل. لا بد ان يكون في الداخل طعام أو أدوات مقاومة للحرارة. إذا كانت لديك أدوات مقاومة للحرارة ولست متأكدا منها هل هي مقاومة ام لا :

1. ضع الأداة داخل الميكروبيف وقم بالتسخين من نصف دقيقة إلى دقيقة فقط.
2. تحقق من درجة الحرارة أثناء التسخين. يجب أن تكون الأداة المقاومة للحرارة لا تزال باردة أو دافئة للمسة. لكن لو وجدت الأداة المقاومة للحرارة أصبحت ساخنة فهي غير مناسبة لوضعها داخل الميكروبيف.

ضبط طاقة المايكروبيف:

استخدم ☒/☒ لضبط طاقة المايكروبيف.

100 فولت - ازالة الصقيع الحساس / الأطعمة الحساسة

300 فولت - ازالة صقيع الأطعمة الغير منتظمة الشكل

450 فولت - تليين الأيس كريم

700 فولت - عمل كعكة

300 فولت - ازالة الصقيع

450 فولت - طبخ زبدة الشوكولاته

700 فولت - طبخ الرز والشورية

900 فولت - إعادة التسخين

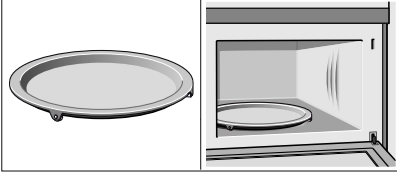
300 فولت - طبخ المشروم ، والسك

900 فولت - طبخ أطباق تحتوي على البيض والجبن

300 فولت - غلي الماء، إعادة تسخين

300 فولت - طبخ الدجاج والأسماك والخضروات

ملاحظات * عند لمس المفتاح، ستضديى لمبة الطاقة. * يمكن ضبط قوة الموجات إلى 900 واط لمدة أقصاها 30 دقيقة. واحيانا ياخذ وقت 1 ساعة و 30 دقيقة كحد اقصى في بعض الاعدادات الأخرى للطهي.





القرص الدوار:
الطعام الذي يتطلب الكثير من الحرارة يمكن إعداده مباشرة على القرص الدوار.
القرص الدوار تسيير حسب اتجاه عقارب الساعة أو عكسها.
ضع القرص الدوار وسط مقصورة الطبخ. وتأكد من أنه تركيبه بشكل صحيح.








- عدم استخدام الميكروويف بدون القرص الدوار.
- قدرة تحمل كحد أقصى. 5 كجم.
- القرص الدوار يخرج عند استخدام كل مستويات الحرارة.

الرف السفلي:
للميكروويف والخبز والتحميص في الفرن.
الرف العلوي:
للحرارة العالية، مثل طبخ شرائح اللحم والتفانق.

عند استخدام الجهاز اول مرة:

هنا سوف تجد كل ما عليك القيام به قبل استخدام فرن لإعداد الطعام لأول مرة. أولاً قراءة قسم معلومات السلامة.
بمجرد توصيل الجهاز سوف يومض "00:00"، وسوف يرن الجرس مرة واحدة. ضبط الساعة.
- اضغط على زر  بين 00:00 و 23:59
- اضغط على زر  لتحديد الوقت.


تنظيف القطع وملحقات الجهاز:












- قبل استخدام الملحقات لأول مرة، قم بتنظيفها جيدا بالماء الساخن والصابون وقطعة قماش ناعمة طبق
- 1. ادر  وضغط على . تأكد بأنه لا توجد بقايا داخل الفرن.
- 2. اضغط على  زر  لضبط درجة حرارة حتى 230°
- 3. اضغط على الزر  ادر  لتحديد وقت الطهي حتى 60 دقيقة.
- 4. اضغط على  لبدء عملية التسخين.

ضبط الفرن:

هناك طرق مختلفة يمكنك تعيين الفرن الخاص بك. سوف نوضح هنا كيف يمكنك تحديد النوع المطلوب من التدفئة ودرجة الحرارة أو إعداد شواء. يمكنك أيضا تحديد وقت الطهي بالفرن للطبق. لمعرفة كيفية تحديد الوقت يرجى قراءة الجزء المتعلق بذلك في الكتيب.

انواع الاعدادات للحرارة والسخونة:

مثال:  سخونة الهواء 200° لمدة 25 دقيقة.

1. ادر  وضغطه على .
 2. اضغط على  الحرارة العادية 180° سوف تضيء. در  حتى تضع على حرارة 200°
 3. اضغط زر  ودر  لضبط التوقيت 25 دقيقة
 4. اضغط على  لبدء عملية التسخين.
- يمكنك تغيير وقت الطهي متى ما اردت، اضغط على 
- تغيير الحرارة:**
يمكنك تغيير الحرارة متى ما اردت، اضغط على 
- لضبط درجة حرارة اخرى، ادر  لضبط الحرارة المطلوبة الغاء العملية:
- يمكنك الغاء العملية متى ما اردت، اضغط على زر  للإيقاف.

استخدم هذا القسم لمعرفة كيفية استخدام وتحكم الجهاز الجديد مع الشرح. سوف تجتدب كل المعلومات حول حول الضبط والاعدادات والاكسسوارات المتعلقة بالجهاز.



وظائف المفاتيح :

المفتاح	الوظيفة
	المايكروبيف + شواء استخدام هذه الوظيفة لطهي وجبات الطعام بسرعة
	2 برنامج لإزالة الجليد
	13 برامج الطبخ نوع من التدفئة والطهي الوقت يتم تعيين بالوزن.
	تذويب، تسخين وطهي.

وظائف المفاتيح :

المفتاح	الوظيفة
	طاقة / الاضاءة
	زيادة الحرارة
	تشغيل / اطفاء
	درجة الحرارة / القائمة الآلية
	الساعة
	بدء / توقف

اختيار الوظيفة:

استخدم الوظيفة المناسبة بالضغط على الزير حسب نوع السخونة:

(3دي هواء ساخن) لعمل البسكويت والخبز وخيز في طب، الفطائر، والجبن وكذلك الكعك والبيتزا والمخبوزات الصغيرة على صينية حرارة 50

(شواء مع المروحة) لطهي الدجاج والاطباق المشوية يتم هنا.

للمنتجات المجمدة وإعداد البيتزا والاطباق التي تتطلب الكثير من الحرارة

(اعدادات بيتزا) لاختيار بين مستويات عالية، متوسطة أو منخفضة. هذا افضل شيء إذا كنت ترغب في استجاب عدة شرائح اللحم، النقانق، قطع من السمك أو شرائح من الخبز.

استخدام هذه الوظيفة لمشوي وجبات الطعام بسرعة. وفي الوقت نفسه استخدام الهواء الساخن

لطهي الدجاج المقرمش باللون البني. الأوعية المقاومة للحرارة والمخبوزات والاطباق المشوية استخدم هذا الإعداد

استخدام هذه الوظيفة لمشوي وجبات الطعام بسرعة وإعداد البيتزا.

تحديد المستويات:

الاختيار الآلي الوظيفة الاختيار 13 برمجة آلية من 01 إلى 13 نوع من البرمجة

اختيار درجة حرارة الطبخ

230...110 / 105 / 100 / 50 :

230 ... 110 / 105 / 100 :

230 ... 110 / 105 / 100 :

230 ... 110 / 105 / 100 / 50 :

230 ... 110 / 105 / 100 :

230 ... 110 / 105 / 100 :

درجة الحرارة

الوزن لضبط وزن الطهي

الوقت لضبط وقت الطهي

مايكروبيف لاختيار قوة المايكروبيف.

100فولت، 300فولت، 450 فولت،

700فولت، 900فولت

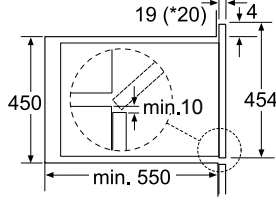
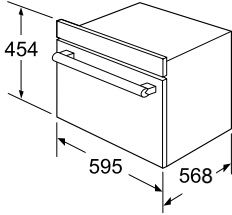
مروحة التبريد: الجهاز فيه مروحة التبريد. وعليها مفاتيح، يقوم بتبريد الهواء الساخن من فوق. مروحة التبريد تستمر في تشغيل لفترة معينة بعد العملية.

الحذر! لا تغطي فتحات التهوية سوف يؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الجهاز.

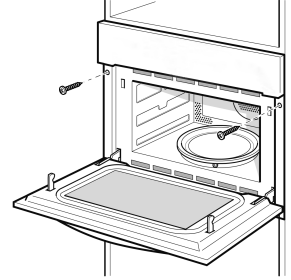
ملاحظات: * الجهاز يظل بارد خلال عملية المايكروبيف. وتظل المروحة تعمل حتى لو انتهت عملية المايكروبيف * قد يظهر التكتيف على الباب والجدران الداخلية وأرضية. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر سلبا على عملية المايكروبيف. يمسح التكتيف بعد الطهي.

التركيب الداخلي:

- لا تضع أو تحمل الجهاز من مقبض الباب. مقبض الباب لا يمكن ان تحمل وزن الجهاز ويمكن أن ينكسر.
 1. ادفع الفرن بحذر وعناية والتأكد من أن كل اجزاء الفرن من الداخل في امكانها.
 2. فتح الباب وربط الميكروويف مع البراغي التي تم توفيرها.



* 20 mm for metal fascias



أسباب الضرر الحذر!

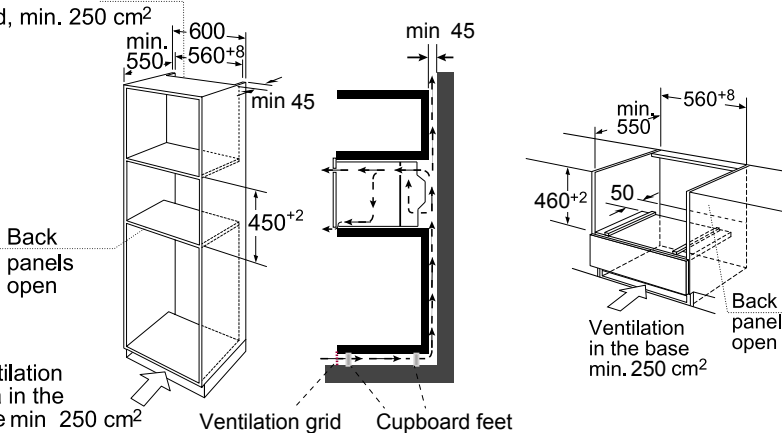
- تشغيل الميكروويف من دون طعام: تشغيل الجهاز دون طعام في حجرة الطبخ قد يؤدي إلى الضغط. لا تقم بتشغيل الجهاز ما لم يكن هناك طعام في الداخل. يستثنى فقط الأواني الفخارية الصغيرة.
- لا تضع أي شيء على باب الجهاز، ولا تتركه مفتوحاً.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز من مقبض الباب لا يمكن أن يتحمل وزن الجهاز ويمكن أن ينكسر.
- الفشار الميكروويف: لا تقم بتحديد قوة عالية للميكروويف من أجل أعداد الفشار، استخدم أعداد الحرارة لا يتجاوز 600 واط. ضع دائما الفشار على طبق من زجاج.
- إذا كان السائل داخل الجهاز اصبح في درجة غليان عالية لا تقوم بتشغيل القرص الدوار داخل الجهاز، من الأفضل أن تقوم بتحديد وقت الطهي قصير في البداية، ثم زيادة الوقت حسب الطلب والرغبة.
- تنظيف الفرن بانتظام من أي بقايا من الطعام وإزالتها من الجهاز لأنه بقايا الطعام يسبب ضرر للجهاز حتى لو انتهت عملية التسخين.
- عدم تنظيف الجهاز بشكل جيد أو تنظيفه بشكل سيء قد يؤدي إلى ضرر سطوح الجهاز ويؤثر سلباً على مدة خدمة الجهاز وربما يؤدي إلى مخاطر أخرى.
- الدولاب أو الخزنة المجيزة يجب أن تكون فتحة تهوية CM2 250 على الجبهة. ولتحقيق ذلك، خفضت لوحة قاعدة لتناسب شبك التهوية.
- لا يمكن للجهاز إلا أن يعمل بشكل ممتاز ولا يكون الضمان ساري إلا إذا تم تثبيته وفقاً لأحكام هذه التعليمات.
- تركيب غير صحيح يؤدي إلى ضرر على الجهاز.
- الوحدات الذي يتم تركيب الجهاز يجب أن يكون ما يصل إلى 90 درجة مئوية مقاومة للحرارة.

التثبيت: الوحدات المجيزة

- تم تصميم هذا الجهاز لتركيبه بشكل كامل في المطبخ.
- لم يتم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه ضمن الأجهزة المكتبية أو داخل الخزنة أو الدواليب.
- الدولاب المجيز أو الخزنة يجب أن يتم وضعه أي جهة ما عدا الجهة الخلفية من الجهاز.
- الدولاب أو الخزنة عند التركيب يجب أن تترك فجوة لا يقل عن 100 مم يجب بين الجدار والقاعدة أو اللوحة الخلفية للجهاز.

Ventilation openings

behind, min. 250 cm²



- المواد الكحولية قد تؤدي إلى ابخرة النيران داخل **خطر الحروق:** الجهاز.

- لا تضع اي مواد تحتوي على كميات كبيرة من الكحول، فقط ضع مواد فيها كميات صغيرة من الكحول. افتح باب الجهاز بعناية. الكحول. فتح باب الأجهزة بعناية.

- تسخين المشروبات قد تتم لكن لا يؤدي ذلك إلى الغليان وفقاعات السخونة، لذلك انتبه عند تعاملك مع المشروبات الساخنة فقد تكون المشروبات في حالة غليان عالية دون ظهور فقاعات البخار المعتادة. عند تسخين المشروبات ضع ملعقة داخل الكاسة حتى يمنع تاخر الغليان.

- الأطعمة التي تحتوي على القشرة أو الجلد قد تؤدي إلى الانفجار اثناء التسخين أو التدفئة. لا تقم بطهي البيض بقشورها أو إعادة تسخين البيض المسلوق. لا تقم بطهي المحار أو القشريات الأطعمة التي تحتوي على قشر أو الجلد، مثل التفاح والبطاطم والبطاطا والنقائق، قد يؤدي إلى انفجار الجهاز.

خطر الجروح

- اذا ظهر على زجاج الجهاز خدش فسوف يؤدي إلى صدع. لا تستخدم ادوات التنظيف الحادة لتنظيف الزجاج.

- زجاجات الرضاعة وأغذية الأطفال يجب أن يحرك قبل التسخين لتجنب الحروق.

- يجب ألا تكون ساخنة السوائل وغيرها من الأطعمة في حاويات مغلقة لأنها عرضة للانفجار: تحذير. نلاحظ دائما الإرشادات التي تظهر على العبوة. دائما استخدام قفازات الفرن لإزالة الأطباق من مقصورة الطهي.

- **خطر حدوث أضرار جسيمة على الصحة!**
 - سطح الجهاز إذا أصبح تالفا بسبب عدم النظافة بشكل صحيح. فإن طاقة الميكروويف قد تتسرب إلى الخارج. نظف الجهاز بشكل منتظم، وإزالة أي بقايا الطعام على الفور من على مقصورة الطبخ، ومسكة الباب. انظر أيضا العناية القسم والتنظيف.
- عزل الاسلاك من احتكاك اجزاء ساخنة من الاجهزة، لأن وجود الاسلاك بالقرب من الحرارة تؤدي إلى المشاكل.
- الرطوبة قد تسبب في عطب الجهاز. لا تستخدم منظف الغبار عالي القوة، ولا تستخدم المنظف البخار.
- **تحذير:** إذا في حال تلف الباب أو مسكة الباب، ألا يتم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل شخص مختص.
- أي خلل في الجهاز قد يؤدي إلى صدمة كهربائية، لذا لا تقوم بتشغيل الجهاز في حال معرفتك بخلل في الجهاز، قم بفصل الجهاز من الكهرباء. الاتصال بخدمة ما بعد البيع.
- **تحذير:** في حالة حدوث مشكلة في الميكروويف لا يقوم بإصلاحه غير الشخص المختص بإزالة غطاء الميكروويف.
- الجهاز عالي الجهد. لا تقم بإزالة الغلاف.
- **تحذير:** تأكد من أن الجهاز مغلقا قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- الطاقة في الميكروويف قد تنتشر في حالة تلف الباب او الجزء الداخلي. لا تستخدم أبدا الجهاز في الحالة هذه. الاتصال بخدمة ما بعد البيع.
- **خطر الحروق!**
 - طاقة الميكروويف قد تسبب مشكلة في حالة عدم وجود غلاف، لا تقم بإزالة الغلاف. للصيانة اتصل خدمة ما بعد البيع.
- عندما يكون الجهاز حاراً، أبعاد كل ما ليس له علاقة بالجهاز حتى تخف حرارة الجهاز الصادرة من الداخل.
- **مخاطر الالتماس الكهربائي:**
 - الإصلاحات الغير صحيحة تكون خطيرة. لا يجوز إجراء إصلاحات من كابلات الكهرباء التالفة عن طريق شخص غير مختص بهذا الأمر. إذا كان الجهاز فيه عيب، افصل الجهاز من التيار الكهربائي. الاتصال بعد خدمة للمبيعات.
- عندما تكون إكسسوارات وأدوات الجهاز ساخنة جدا. استخدام قفازات الفرن لإزالة الملحقات من حجرة الطبخ.

- أي شخص لديه معرفة كافية في استخدام الجهاز ويستوعب الارشادات والتعليمات في الكتيب يقوم بتشغيل الجهاز.
- الأطفال من 8 سنوات وما فوق يمكنهم استخدام الجهاز بشرط تحت اشراف شخص ملم بكيفية تشغيل الجهاز.
- كل شخص من ليس لديه خبرة والمعرفة في استخدام الجهاز يمكنه استخدام استخدام الجهاز بشرط اتباعه للتعليمات في الكتيب والإرشادات وفهم طريقة التشغيل والمخاطر الناجمة عن الجهاز.
- يترك الجهاز بعيد عن الأطفال الصغار.
- لا يقوم الاطفال بصيانة وتنظيف الجهاز دون رقابة او اشراف.
- هذا الجهاز للإستخدام التالي:
- في بيئة مطبخ فقط مثل مطبخ داخل معرض او مكتب تجاري او مكان عمل أو اي مكان آخر.
- في الفنادق بأن يوضع الجهاز في اماكن الضيافة وتقديم الطعام للعملاء.
- عند تسخين الطعام على البلاستيك أو الورق، والقماش، كن حذراً وراقب الطعام لأنه احتمال أن يشتعل.
- إذا لوحظ الدخان، افصل الجهاز واترك الباب مغلقاً من أجل خمد النيران.
- تحذير:** بعض الاجزاء تكون ساخنة اثناء الاستخدام. يجب أن يبقى الجهاز بعيدا الأطفال.
- تحذير:** لا تستخدم مواد قاسية والمنظفات الكاشطة أو معدنية حادة لتنظيف الميكروويف او زجاج الفرن مما يؤدي إلى خدوش او إلى تحطيم الزجاج.
- لا تقم بتغيير قوة الميكروويف أو إعداد الوقت إلى الأعلى إلا إذا لزم الأمر. اتبع المعلومات المنصوص عليها في هذا دليل التعليمات.
- أبدا لا تستخدم الميكروويف لتجفيف الطعام.
- ابدا لا تقم بتجفيف الطعام أو ارتفاع الحرارة مع محتوى منخفض من الماء.
- زيت الطهي قد تشتعل فيها النيران. أبدا استخدام الميكروويف لتسخين زيت الطهي من تلقاء نفسها.

خطر الحريق (لا سمح الله)

- في حالة اندلاع حريق في الجهاز قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصل التيار الكهربائي او إيقاف الجهاز من عند لوحة التحكم، وقم بفتح باب الجهاز إذا كان هناك دخان في الداخل.
- خطر الانفجار!**
- السوائل وغيرها من المواد الغذائية قد تنفجر عندما تكون تم إغلاقها بإحكام. لذا أبدا لا تقم بوضع السوائل في الحرارة أو غيرها في حاويات التي تم إغلاقها بإحكام. استخدام الأدوات التي هي مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.

12	قائمة البرمجة الآلية
12	ملاحظات عامة في البرمجة الآلية
12	انتهاء البرمجة
12	تغيير البرنامج
12	الغاء البرنامج
12	تغيير وقت الطهي
13	خيارات اعدادات تحديد الوقت
13	تحديد وقت الطهي
13	ضبط الوقت
13	قفل الحماية للأطفال
13	كيفية عمل قفل الجهاز
13	الغاء القفل
14	الصيانة والنظافة
14	لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية
14	تجنب خطر الحروف
14	ملاحظات عامة في الصيانة والنظافة
14	خطوات الصيانة
15	الأعطال
15	نموذج الاعطال
16	نصائح الطبخ المحترف
16	نموذج الطبخ المحترف

2	معلومات هامة تتعلق بالسلامة
6	أسباب الضرر
6	الوحدات المجهزة
7	التركيب الداخلي
8	وظائف المفاتيح
9	القرص الدوار
9	عند استخدام الجهاز اول مرة
9	تسخين الفرن
9	ضبط الفرن
10	التسخين السريع
10	المايكرويف
10	ملاحظات بشأن أدوات المقاومة للحرارة
10	تشغيل المايكرويف
11	ضبط المايكرويف
11	تغيير وقت الطهي
11	تغيير اعدادات طاقة المايكرويف
11	توقف العملية مؤقتاً
11	المايكروكومي
11	ضبط عملية كومبي في المايكرويف
11	البرمجة الآلية

قطعة قماش مبللة قد تؤدي إلى خطر الإصابة، أو اشتعال النار.

يقوم شخص بالغ بربط اسلاك ومقاييس الجهاز، في حال حصول ضرر بسبب سوء ربط الاسلاك فإن ذلك خارج نطاق الضمان.

اننتج هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. ويجب أن يستخدم لإعداد الطعام والشراب. يجب أن يتم تشغيل الجهاز تحت اشراف شخص متمكن.

معلومات هامة

اقرأ هذه الإرشادات بعناية. عندها فقط سوف تكون قادر تشغيل الجهاز الخاص بك وبشكل صحيح. الإبقاء على دليل التعليمات لاستخدامها في المستقبل.

في حال اكتشافك عن أي ضرر أو تلف في الجهاز اثناء النقل أو التحميل لا تقم بتوصيل الجهاز بالكهرباء. يستخدم المايكرويف لتسخين الطعام والشراب.

BYSTRO

المايكرويف والفرن كتيب طريقة التشغيل

رقم الموديل: BYS-CMW44SSBI

اقرأ التعليمات بعناية قبل تشغيل المايكرويف، واحتفظ بالكتيب لديك.
اتباعك للإرشادات بعناية تضمن للمايكرويف أن يستمر معك لعدة سنوات من الخدمة.



Company Name: Sanipex FZE

Address: Plot No: S60410, P.O. Box: 262044, Jebel Ali, Dubai, United Arab Emirates