

the Combi Wave™ 3 in 1

BMO870 / SMO870



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

Sage®



Contents

- 2 Guarantee
- 2 Sage® recommends safety first
- 13 Components
- 14 Assembly
- 16 Functions
- 22 Cooking Functions
- 32 Hints & Tips
- 33 Care & Cleaning
- 34 Troubleshooting

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before use and save for future reference.

WARNING

To reduce the risk of burns, explosion, electric shock, or to prevent damage to property, personal injury, or loss of life, or exposure to excessive microwave energy:

- Do not remove the microwave guide cover placed on the right panel inside the cavity. This sheet is not part of the packaging and needs to remain inside the microwave cavity.

GUARANTEE

2 YEAR LIMITED

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 2 years from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage Appliances).

All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our guarantee. For full terms and conditions on the guarantee, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.sageappliances.com

- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the Sage microwave oven for the first time.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS".
- Microwave oven is not intended to be mounted below a height of 916mm above the floor level.
- The outer housing of the oven may be hot during and after cooking. Please do not touch hot surfaces. Always keep the power cord of this oven, and those of other appliances near the oven, clear from the oven housing.
- The oven is not suitable to be used in a small appliance enclosure. Ensure to leave adequate space all around the oven. Minimum space of 20cm is recommended.
- Install and locate this appliance only in accordance with the supplied installation instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars), have the potential to explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapours in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.



WARNING

As with any appliance, close supervision is required when used by children.

- Regularly inspect the power cord. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, when it is not working properly, or when it has been damaged or dropped. Immediately stop using the appliance and contact Sage Consumer Support.
 - This appliance shall be serviced only by qualified personnel. Contact Sage Consumer Support or the nearest Sage Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
 - Do not cover or block any openings on the appliance.
 - Do not store this appliance outdoors.
 - Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
 - Do not immerse cord or plug in water.
 - Keep cord away from heated surfaces.
 - Do not let cord hang over edge of table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - i) Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - ii) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - iii) In the event materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - iv) Do not use the cavity for storage purpose. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
 - Always operate the microwave oven on a heat-resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
 - Do not use the oven without the turntable roller and glass turntable in place. Ensure the glass turntable is positioned correctly into the indents on the turntable roller.
 - Never use the microwave oven without food or water in the oven cavity. Operating the microwave oven when empty could cause damage to the appliance.

- Do not leave the microwave oven unattended when in use.
 - Do not touch hot surfaces. Allow the microwave oven to cool entirely before moving or cleaning any parts.
 - Always press the STOP/CLEAR button and return to the default screen prior to unplugging the unit from the wall outlet before: The appliance is to be left unattended; if not in use; before moving or assembly; when storing the appliance; or before cleaning.
 - Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
 - When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. The use of corrosive chemicals in cleaning will damage the appliance and may result in radiation leaks.
 - The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
 - Do not place the microwave oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure all surfaces are level, clean and free of water or any other substances.
 - Do not place the microwave oven on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
 - When using the microwave oven, provide adequate air space above and on all sides for air circulation.
 - Microwave oven is to be used as free-standing unit. Do not build in or enclose microwave oven in a cabinet or confined space as it will cause overheating.
 - Do not use the microwave oven on a metal surface, for example a sink drain board.
 - The microwave oven is not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system.
 - Liquids, such as water, coffee or tea can overheat beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.
- THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
-  The appliance is marked with a HOT surface symbol. The lid and other surfaces will be hot when the appliance is operating and for some time after use. To prevent

burns, always use insulated oven mitts or use handles or knobs where appropriate.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purposes as described in this manual. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles, boats or planes.
- Fully unwind the power cord before use.
- We recommend a separate circuit dedicated to serving only this microwave oven.
- A short power cord is supplied to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not disconnect or tamper with the power cord or the power outlet while the unit is operating.
- When storing the microwave oven, loosely wind the cord. Do not wrap the cord around the microwave oven.
- The glass window has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If dropped or struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time shatter into many small pieces without apparent cause.
- Regularly inspect the power cord and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way, or if it is not working properly, or if it has been dropped. Immediately stop using the appliance, unplug or disconnect power and call Sage Consumer Support.
- For any maintenance other than cleaning, contact Sage Consumer Support.
- Position the appliance at a minimum distance 20cm away from side walls and 20cm from top, curtains and other heat or steam sensitive materials and provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- Do not disconnect the microwave oven from the power supply by pulling on the cord.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the

appliance. See your electrician for professional advice.

- The appliance must be used on a properly grounded outlet. If you are not sure if the power outlets are properly grounded, please consult your electrician.
- Do not, under any circumstances, modify the power plug or use an adapter.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR YOUR MICROWAVE OVEN

- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloths and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Ensure all food containers and/or plates are suitable for use in the microwave oven. This should be done prior to preparing food for heating or cooking in the microwave oven. Always monitor foods and liquids heating or cooking in the microwave oven due to the possibility of containers igniting.
- All suitable glass or plastic food containers should be used in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
- Food and/or liquids should not be heated or cooked directly on the glass turntable.

They must be placed into a suitable microwave-proof container before placing onto the glass turntable.

- Food and/or liquids should not be heated or cooked in plastic or paper containers or bags, unless specified as suitable for use by the manufacturer, due to the possibility of containers exploding or igniting.
- Metal clips or twist ties should be removed from the packaging as these could cause sparking and/or fire.
- Do not use recycled paper or paper towels when cooking. Recycled paper may contain small metal or other impurities which could cause sparking and/or fire.
- Do not use metal containers or utensils in the microwave oven as these could cause sparking and/or fire except the accessories provided with this microwave oven.
- Food grade foil should not be used in the microwave oven as this could cause sparking and/or fire.
- Ensure that lids and caps covering containers are removed prior to placing liquids and/or foods into the microwave oven.
- Feeding bottles and baby food jars should have lids

and caps removed before warming or heating in the microwave oven. To avoid burns or scalding after heating, the contents should be stirred or shaken and the temperature checked before serving.

- Always ensure the temperature of food or drink which has been heated or cooked in the microwave oven has been tested before eating, drinking or serving.
- Some containers and/or plates may appear suitable for use in the microwave oven but may be coated in a glaze that will absorb the microwave energy, overheat and cause the container to crack. The glaze may also prevent the food from heating/cooking.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- Allow proper cool down time for heated food or drink before handling or serving from the microwave oven. Always test before eating, drinking or serving to others, especially children, disabled or elderly.
- Allow glass turntable to cool down to room temperature before washing or placing in cold water.
- If cooking meat, poultry or fish, always make sure they are cooked thoroughly and measured with an appropriate temperature registering device to help protect against foodborne illness.
- Do not heat popcorn in the microwave oven unless it has been commercially packaged for microwave oven use. There may be several un-popped kernels that may overcook and burn when popping popcorn.
- Do not cook any food surrounded by a membrane (such as potatoes, chicken liver, egg yolks, oysters, etc) without first piercing the membrane several times with a fork or similar utensil.
- “Boilable” cooking pouches, bags or containers should always be slit, pierced or vented as directed by the package. If they are not, plastic or packaging could burst resulting in burns and injury.
- Always allow items to cool down before opening or handling. Use caution when opening or handling.
- Use caution when opening bags, pouches, lids or containers as hot steam, food or liquid can escape causing burns or injury.
- Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be cooked or heated in the microwave oven as they may explode during cooking, at

the end of cooking or after removing from microwave oven.

- Caution should be taken when toasting and grilling high oil content foods, such as pine nuts and walnuts. They may catch fire. If this occurs, please keep the oven door closed and switch off and unplug oven until flame has extinguished.
- Do not heat oil or fat in the microwave oven. Doing so may cause the microwave oven and/ or the oil to overheat and/or ignite.
- If smoke is observed, switch off and unplug the microwave oven at the power outlet. Keep the door closed to stifle any flames.
- If you see any sparks, arcing or flashing within the microwave oven, press the STOP/CLEAR button and correct the problem or contact Sage Consumer Support for assistance.
- Wipe the oven cavity with a soft, damp cloth after each use. Leaving food residue, grease or fat in the cavity could cause the microwave oven cavity to overheat and may cause the microwave oven to smoke or catch fire.
- The microwave oven should be cleaned regularly and any food splattering inside the cavity should be removed. Failure to maintain the microwave oven in a clean condition could lead

to deterioration of the surface, adversely affecting the life of the microwave oven and possibly resulting in a hazardous situation.

- Do no attempt to operate the microwave oven by any method other than those described in this instruction book.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

WARNING

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

COMBINATION MICROWAVE OVENS

- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave oven as they may create fire or risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this microwave oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave oven.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

- Do not use paper products when appliance is operated in combination mode.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

WARNING

It is hazardous for anyone other than a qualified service technician to carry out any service or repair operation.

SUPERHEATED LIQUIDS

To reduce this risk of injury to persons:

- Liquids, such as water, coffee or tea can become heated above their boiling points without the appearance of boiling or bubbling. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER OR LIQUID SURFACE IS DISTURBED OR WHEN A SPOON OR UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

- Do not overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

CAUTION

Changes or modifications not expressly approved by the party

responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

NOTE

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna. Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING

Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock.

- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire and grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

NOTE

Do not use an adapter plug with this appliance.

SPECIFICATIONS

POWER CONSUMPTION	220-240V 50Hz Microwave Input Power: 1300W Oven Input Power: 1700-2100W Grill Input Power: 880-1100W
MICROWAVE OUTPUT	1100W-2450 MHz
OUTSIDE DIMENSIONS	316mm / 12.5 inches (H) 519mm / 20.4 inches (W) 513mm / 20.2 inches (D) with handle 490mm / 19.3 inches (D) without handle
GLASS TURNTABLE DIAMETER	315mm/12.4 inches
NET WEIGHT	Approx. 15.4kg
OVEN CAPACITY	32 Litres

These specifications may change without notice.

Power Management Function

This appliance has a power management function. After a certain time from your last use or operation of any controls, the appliance automatically enters power management mode. Under this mode, the appliance consumes low power if it is kept plugged into a switched-on GPO.



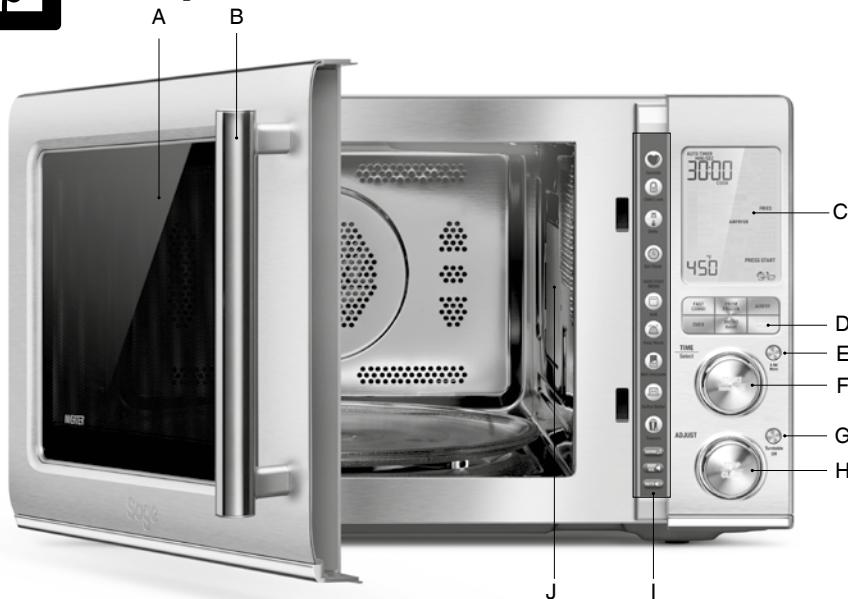
To save energy, switch off the GPO or unplug the appliance if the appliance is not in use. For details, please refer to online information by scanning the QR Code*.

*The QR code will only be activated after 9/5/2025

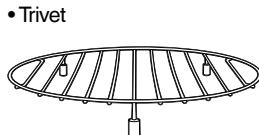
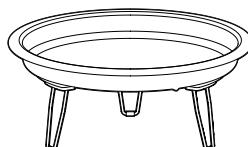
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



- A. Viewing window
 - B. Door handle
Pull handle to open.
 - C. LCD screen
 - D. Function buttons
FAST COMBI, FROM FROZEN, AIR FRY,
OVEN, MICROWAVE, FOOD MENU
 - E. A BIT MORE™
 - F. Instant +30/START button and TIME>Select dial
Each press adds 30 second increments at
100% power.
 - G. TURNTABLE OFF button
Press once to stop the turntable from rotating
during cooking. Press again to reactivate the
turntable.
 - H. ADJUST dial & STOP/CLEAR button
Turn dial to adjust the power level, weight
& quantity that corresponds with the food
type selected. Press once to pause without
cancelling the program. Press twice (or more if
necessary) to clear the display.
 - I. Shortcuts panel
Refer to operation section for detailed
explanation.
 - J. Microwave Guide Cover
Do not remove to ensure a safe operation.
- Included accessories:
- Combi Crisp™ Pan
 - Trivet



Rating Information
220–240V ~ 50Hz

Microwave 1300 W
Oven: 1700–2100 W
Grill: 880–1100 W



Assembly

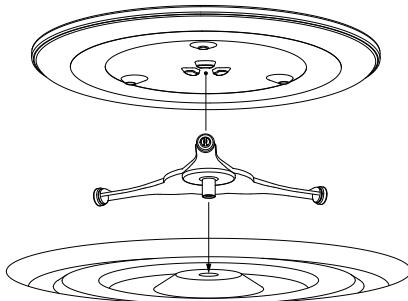
BEFORE FIRST USE

Before first, use remove all promotional stickers and packaging material. Carefully unpack the microwave oven and keep all the packing material until all the parts of the microwave oven have been found and the appliance has been assembled. It is recommended to keep all the packing material in a safe place in case you wish to repack the product for shipping purposes.

To remove any dust that may have accumulated during packing, wash the turntable roller and glass turntable in warm soapy water, rinse in clean water then dry thoroughly. Wipe the interior and exterior of the microwave oven with a soft, damp cloth then dry thoroughly.

ASSEMBLING THE GLASS TURNTABLE

- Insert the turntable roller into position in the intended space in the oven cavity base.
- Place the glass turntable on top of the turntable roller, matching the indents of turntable roller at the centre area.



INSTALLATION AND TURNING ON THE MICROWAVE OVEN

- Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.
- A minimum clearance of 20cm is required between the microwave and any adjacent walls.
- Leave a minimum clearance 20cm above the microwave.

- Do not remove the legs from the bottom of the microwave.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the microwave.
- Place the microwave as far away from radios and TV as possible.
- Operation of microwave may cause interference to your radio or TV reception.
- Plug your microwave into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.
- The microwave must not be placed in a cabinet.

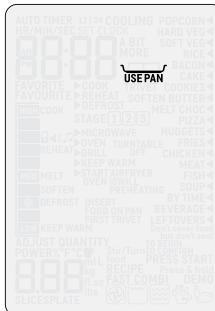


WARNING

- To avoid an electrical circuit overload, it is recommended that no other appliances are plugged into the same circuit as your microwave oven (or other products) when it is in use.
- Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliances. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.
- Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact a Sage service centre.
- Do not immerse the microwave oven, power cord or plug in water or any other liquid.

USING THE COMBI CRISP PAN

- The Combi Crisp pan is ideal for crisping up items that can become soggy in the microwave, such as pizza, chicken nuggets and fries. The Combi Crisp Pan can be used in either the High or Low position depending on the size of the food or how much browning is desired. To reduce the risk of injury or causing damage to the microwave oven, always place the Combi Crisp Pan securely in the centre of the turntable.
 - Do not place plates or dishes of any kind on the Combi Crisp pan as they may overheat and become damaged.



Screen displays 'USE PAN'



Screen displays 'USE PAN LEGS'



CAUTION

The Combi Crisp pan surfaces and legs are hot during and after operation. This accessory is only to be used with the SMO870.



CAUTION

To prevent damage to the crisp pan, always respond to the alert sound and ensure that food is placed in the microwave immediately after the pre-heating cycle when using microwave functions that require pre-heating with the crisp pan. This ensures that heat is properly directed to the food rather than being concentrated on the empty crisp pan.





Functions

SETTING THE CLOCK - 12 OR 24-HOUR CLOCK DISPLAY

Press SET CLOCK on shortcuts panel .

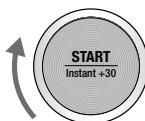
The clock can be set as 12- or 24-hour clock display.

When entering the SET CLOCK setting, '12' will flash. To select a 12-hour clock display, press START to confirm the selection.



To select a 24-hour clock display, turn the START/TIME or ADJUST dials clockwise. The number '24' will flash. Press the START button to confirm the selection.

The default time is 12:00. The highlighted digits will flash to show it can be adjusted.



Turn TIME dial to adjust hours and press START button to confirm.



Minutes now flash to show they can be adjusted. Turn TIME dial to adjust minutes and press START button to confirm.



If you forget to press START to confirm hours or minutes, after 1 minute the microwave will automatically cancel your selection.

SETTING THE BEEP VOLUME

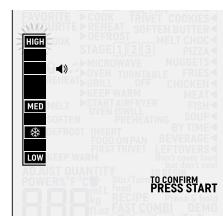
This setting allows you to choose the beep volume of your microwave oven.

Press BEEP VOL on shortcuts panel. 

The default beep volume is LOW.



Turn START or ADJUST dials to toggle between LOW, MEDIUM and HIGH volume. Each selection will sound the BEEP VOL selected.



If you forget to press START to confirm BEEP VOL, after 1 minute the microwave will automatically confirm your selection.

SOUND

This program allows you to choose between the new or the traditional sound suite when using the microwave oven.

By default, the microwave oven will play the new Sage designated sound profile. If you wish to change, follow the below instructions:

Open door and press SOUND button  on shortcuts panel.

Turn the START/TIME or ADJUST dials to switch between the sound selections. Press START/TIME to confirm your selection, or press STOP/CANCEL dial to cancel your selection.

To go back on the Sage designated sound profile, simply press once again on the SOUND button.

MUTE

This program allows you to mute the sound of the microwave oven during operation.

When the MUTE program is selected, no tone will sound.

Open door and press MUTE button  on shortcuts panel.

To return to the previous volume setting, press the MUTE button a second time OR press the BEEP VOL button  on shortcuts panel.

SETTING THE UNIT MEASURE

Press UNITS on shortcuts panel .

You can change from kilograms (kg) to ounces (oz) and from Celsius (°C) to Fahrenheit (°F). The default UNITS is kilograms (kg) and Celsius (°C). The highlighted kilograms (kg) will flash to show it can be adjusted. Turn START or ADJUST dial to toggle between kilograms (kg) and ounces (oz). Press START button to confirm.



SETTING CHILD LOCK

This setting allows you to lock the interface of the microwave oven.

Press CHILD LOCK on shortcuts panel.

The CHILD LOCK symbol will be displayed on the LCD screen



To deselect CHILD LOCK, press the CHILD LOCK button again.

The CHILD LOCK symbol will disappear from the LCD screen and you will have full functionality of your microwave.

STANDBY

When the microwave has been idle for 1-minute, STANDBY mode will be activated. The backlight of the LCD screen will turn off and buttons will no longer be illuminated.



Standby mode when the time is not set.



Standby mode when the time is set.

To activate the microwave:

- Open the door OR;
- Press START OR;
- Turn any dial OR;
- Press any button

TURNTABLE OFF

The TURNTABLE OFF button allows you to stop the turntable rotation while cooking in the microwave. This setting is useful if using square dish that will constrain the rotation.

In order to activate the TURNTABLE OFF setting, press once on the button. 'Turntable off' will be displayed on the LCD screen.



Turntable
Off



Press once again to enable the turntable to rotate again.

At the end of the cooking cycle, the TURNTABLE OFF setting will automatically cancel itself.

TIME & POWER LEVEL ADJUSTMENT

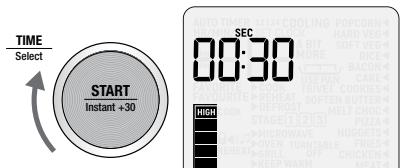
Select different times and microwave power levels by simply turning the TIME and ADJUST dials.

The maximum microwave cooking time is 95 minutes (95:00).

There are 10 power levels available.

TURNING THE TIME DIAL

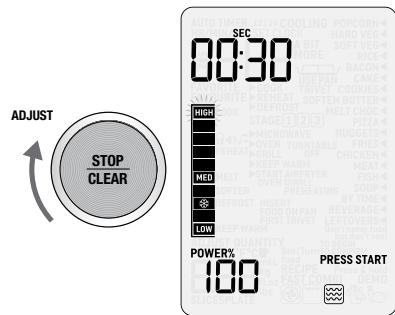
Turn TIME dial to adjust the time.



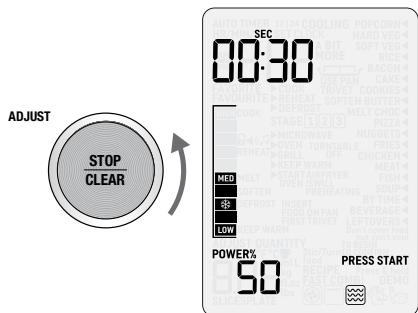
The default time will be 30 seconds.

TURNING THE ADJUST DIAL

When the ADJUST dial is turned clockwise HIGH will flash and 100% will be displayed.



When the ADJUST dial is turned counter clockwise the POWER LEVEL % will start to decrease from 100% to 10%, in 10% increments.



TEMPERATURE ADJUSTMENT

Turn the ADJUST dial counter clockwise to decrease the temperature in 10 degrees increments; and turn the ADJUST dial clockwise to increase the temperature.

Default temperature and temperature ranges are as follows:

FAST COMBI:

- Temp range = 150 – 230°C
- Default temp = 200°C

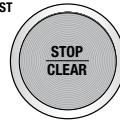
AIR FRY:

- Temp range = 200 – 230°C
- Default temp = 200°C

OVEN:

- Temp range = 60 – 230°C
- Default temp = 180°C

ADJUST



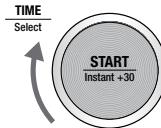
DYNAMIC TIME, POWER AND TEMPERATURE ADJUSTMENT

To suit your personal preference, adjustment of time, power and temperature are available when using the microwave in manual setting.

Dynamic adjustments cannot be used on all SMART COOK settings or on SMART DEFROST setting (except when using DEFROST BY TIME).

An example of dynamic power adjustment can be seen below while using a SMART COOK function.

1. Press FOOD MENU button and select COOK on the menu.
2. Turn TIME>Select dial to select food type.



3. As the TIME>Select dial is turned the arrow shifts and points to what food type is selected. In this case RICE is selected.
4. Once you have chosen FOOD TYPE, turn the ADJUST dial to adjust quantity or weight.

ADJUST



5. Press START to begin cooking.
6. Using the ADJUST dial the power level can be increased or decreased at any time during the cooking program.

ADJUST



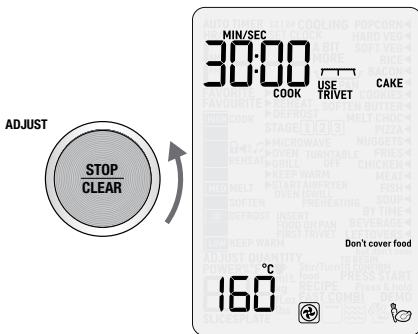


NOTE

Adjusting the power level while heating does not affect the time.

Following the steps on previous page, using the ADJUST dial, the temperature can also be increased or decreased at any time during the cooking program depending on the chosen FOOD TYPE from the FOOD MENU.

For example: Cake



STOP/CLEAR

Press STOP/CLEAR once to pause the current function.

Press twice to clear and return to default screen.

When in the default screen, press STOP/CLEAR to show the clock.

To return to the default screen press any button, turn any dial or open the door.

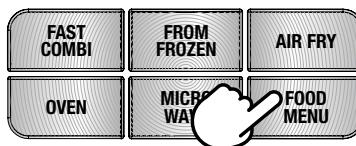
A BIT MORE™ BUTTON

Use A BIT MORE™ when cooking is finished and your food is not quite cooked or hot enough.

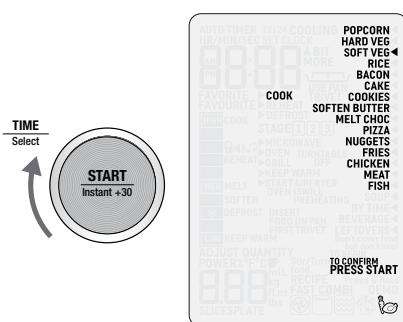


For example:

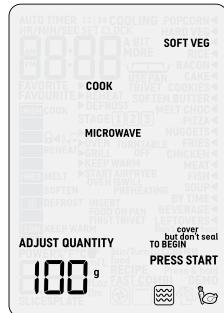
Press the FOOD MENU button.



Turn the TIME>Select dial to select SOFT VEG.



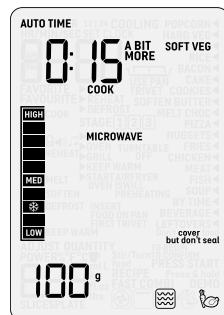
Press START to begin cooking.



Cooking process ends



At the end of the cooking process, if you think the food requires additional cooking time, you can select the 'A BIT MORE™' setting. Close the microwave door and press the A BIT MORE™ button to add A BIT MORE™ cooking time. The timer will start to count down.



NOTE

As soon as A BIT MORE™ button is pressed the microwave will start cooking.

If A BIT MORE™ is pressed and there is no previous food menu or SHORTCUT setting selected, the microwave will default to the basic mode and add 20 seconds at 100% power.

KEEP WARM

Keep Warm allows you to stop food going cold while completing other tasks. This program operates the oven at 70°C, from 5 minutes to 2 hours. The default time is 10 minutes.

To use the Keep Warm setting, open the door and the press KEEP WARM button on shortcuts panel.

FAVOURITE

The FAVOURITE setting will save your most used and favourite cook, reheat or defrost setting.

At the press of a button, your favourite program can be duplicated time after time.

To set the microwave to your favourite setting:

1. Set the cooking time.
2. Open the microwave door.
3. Press and hold the FAVOURITE button on shortcuts panel for 2 seconds or until FAVOURITE is displayed on the LCD.

NOTE

The microwave will save this setting for future use. Pressing FAVOURITE button next time will display your saved FAVOURITE setting on the shortcuts panel. To change your FAVOURITE setting at any time, repeat steps 1 to 3 above.



Cooking Functions

Depending on the FUNCTION and the FOOD TYPES selected, the MICROWAVE, OVEN, GRILL, AIR FRY or FAST COMBI icons will be displayed on the LCD SCREEN.



OVEN



AIR FRY



GRILL



FAST COMBI



FAST COMBI



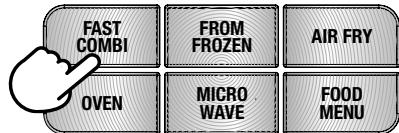
MICROWAVE



NOTE

Go to our website sageappliances.com to discover many recipes created for the Combi Wave™ 3-in-1 Microwave oven.

FAST COMBI



The FAST COMBI function is designed to cook your favourite dishes faster than in a traditional oven. The FAST COMBI function will alternatively use the microwave, the convection oven and the grill in order to reach the selected cooking temperature. This combination of the three functions helps the microwave reach the cooking temperature more quickly than a traditional oven, and maintain the temperature inside the cavity, for an optimal food result.

The FAST COMBI setting is ideal for cooking gratins, bake dishes, roast vegetables or different types of meat. Refer to the 'Instructions & Tips' sticker on the microwave.

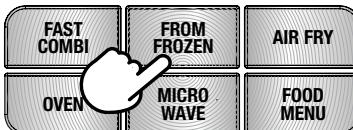
For best results, it is recommended to use the provided Combi Crisp pan except when cooking foods that require a specific baking dish or pan. Place other dishes or pans on the provided trivet for best results. Depending on the amount of food being cooked, use the Combi Crisp Pan in low or high position.

Press 'FAST COMBI' button on the main interface to enter FAST COMBI function. Turn the START/ TIME dial to select the cooking time, from 1 to 90 minutes. Then turn the ADJUST to select the cooking temperature, from 150°C to 230°C.



At the end of the cooking program, allow the food items to stand for 5 minutes before removing and serving.

FROM FROZEN



The FROM FROZEN function is designed to perfectly cook different types of meat, from frozen to a perfectly cooked result. The function is using the microwave, the convection and the grill alternately in two different cooking stages.



NOTE

To use this function, it is recommended to season and marinade the meat before freezing.

Place the food item into the Combi Crisp pan, in the low position.

Press FROM FROZEN button on the main interface to enter FROM FROZEN function. Select the desired type of meat between chicken, meat and fish by turning the START/ TIME or the ADJUST dials. Press Start to select.

Turn the ADJUST dial to adjust quantity or weight. Minimum amount is 200g and maximum amount is 1kg. Press START to begin cooking.

Halfway through the cook program, the oven will beep and STIR/TURN will flash (except for the FISH setting). Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn the food items OVER and press START to continue.

During FROM FROZEN, the different cooking stages will be displayed on the screen.

The first stage is designed to defrost the food, by using microwave only.



The second stage is designed to cook food using the suitable function for the food type.



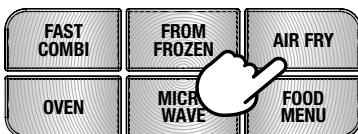
Depending on the amount/weight selected, the final cooking time will vary from 16 to 60 minutes.



NOTE

When cooking chicken, rest meat, covered for five minutes after cooking cycle has finished.

AIR FRY



The AIR FRY function is designed to air fry food items and get crispy golden results in the microwave oven, thanks to the Element IQ® system. Refer to the 'Instructions & Tips' sticker on the microwave.

Press AIR FRY button on the main interface to enter the AIR FRY function. The LCD screen will show 'AIR FRYER WILL PREHEAT. INSERT PAN'. Place the Combi Crisp pan in high position inside the microwave for the preheating cycle.

Turn the START/TIME dial to select the cooking time, from 1 to 60 minutes. Then turn the ADJUST to select the cooking temperature, from 200°C to 230°C.



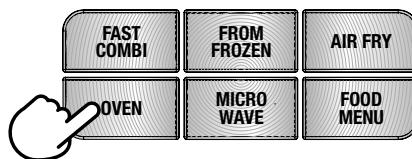
At the end of the 3-minute preheating cycle, an alert tone will sound and the screen will indicate 'INSERT FOOD ON PAN'. Open the door to place the food on pan, and press START to continue. Lay the food items flat in a single layer.



Halfway through the cook program, the oven will beep and STIR/TURN will flash.

Open door or press STOP/CLEAR button once the pause. Turn the food items and press START to continue.

OVEN



The OVEN function is designed to cook food items using the convection oven.

The food needs to be placed in an oven-safe dish. Use the trivet to elevate the dish for better cooking results.





NOTE

It is highly recommended to use the trivet for this function, in order to allow the convection to circulate around the food while being cooked.

Press OVEN button on the main interface to enter the OVEN function. Turn the START/TIME dial to select the cooking time, from 1 to 120 minutes. Then turn the ADJUST to select the cooking temperature, from 60°C to 230°C. Press the START/TIME dial to confirm the selection.

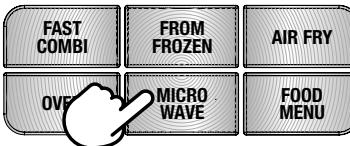
After confirming, the microwave oven will start preheating. The LCD screen will show 'OVEN IS PREHEATING'.



At the end of the preheating cycle, an alert tone will sound and the screen will indicate 'INSERT FOOD'. Open the door to place the food in the cavity, and press START to continue.



MICROWAVE



The MICROWAVE setting is designed to operate as a classic microwave function by adjusting the time and the power level.

This is also the default function when activating the microwave oven.

Always use a microwave-safe dish or bowl when using the microwave function.

Press MICROWAVE button on the main interface to enter the MICROWAVE function. Turn the START/TIME dial to select the cooking time, from 1 second to 95 minutes. Then turn the ADJUST to select the power level, from 10% to 100%. Press the START/TIME dial to confirm the selection.



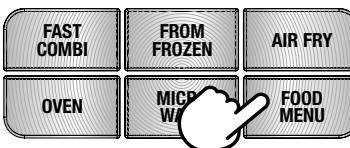
The grill function is designed to gently brown your food item, by using the top heating elements.

Open the door and press the GRILL button on the shortcut panel to select the GRILL function.

Place the food item on the Combi Crisp pan, in high position.

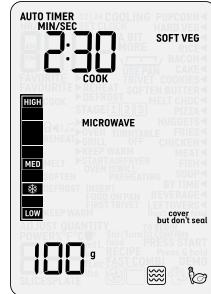
Turn the START/TIME dial to select the cooking time, from 1 minute to 20 minutes. Press START to begin cooking.

FOOD MENU



In the FOOD MENU, choose between the SMART SETTINGS: COOK, REHEAT or DEFROST.

Then select from a list of most commonly used food types and press START. The microwave oven will automatically set the time and power level or temperature for the selected food types so no need to program this.

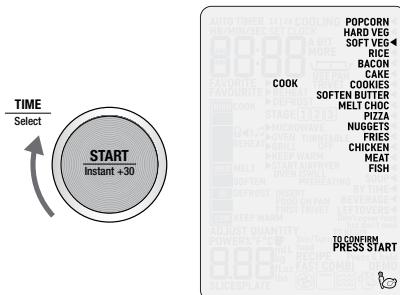


SMART COOK

The SMART COOK setting is designed to automatically cook at the correct power or temperature for the correct time.

Press FOOD MENU button, then select COOK with the START dial. Press START to confirm your selection.

Turn TIME>Select dial to select food type. As the TIME>Select dial is turned the arrow shifts and points to what food type is selected.



Once you have chosen FOOD TYPE, turn ADJUST dial to adjust quantity or weight.



Press START to begin cooking.

FOR BEST RESULTS

- Foods should be cooked in a microwave safe container, either plastic, Pyrex or ceramic.
- Moist foods will cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently. Add approximately 15mL to 20mL of water per 100g when cooking soft and hard vegetables.
- For optimal results, arrange larger and thicker foods such as broccoli or the thick end of a chicken drumstick around the edges of the turntable. This allows maximum penetration of the microwaves through the food during cooking.
- Stir foods such as casseroles and soups from the outside to the centre to distribute heat more evenly. Constant stirring is not necessary.
- Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together.
- Be careful when removing lids or plastic wrap from your microwave cooked foods. Steam can build up and cause serious burns on face or hands.

POPCORN

The SMART COOK POPCORN setting is designed to pop the maximum number of kernels in a 100g bag by using the microwave function.

Place the bag in the centre of the turntable. Press START to begin cooking.

HARD VEGETABLES

The SMART COOK HARD VEGETABLES setting is suitable for vegetables such as carrot, corn, sweet potato and beets. This setting uses the microwave function.

Cook times are based on vegetables from the refrigerator (approx. 5°C).

Minimum amount of hard vegetables cooked is 100g and maximum is 1kg.

Cut into even size of 1.2 to 2cm pieces to ensure even cooking throughout. Add 20mL of water per 100g of hard vegetables.

Cover with a vented microwave-safe plastic lid or vented microwave-safe plastic wrap.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir vegetables, close door and press START button to continue the cooking program.

SOFT VEGETABLES

The SMART COOK SOFT VEGETABLES setting is suitable for vegetables such as broccoli, green beans, cauliflower, zucchini and peas. This setting uses the microwave function.

Cook time is based on vegetables from the refrigerator (approx. 5°C).

Minimum amount of vegetables cooked is 100g and maximum is 500g.

Add 1 tablespoon (15mL) of water per 100g of soft vegetables.

Cover with a vented microwave-safe lid or vented microwave-safe plastic wrap.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir vegetables, close door and press START button to continue the cooking program.

RICE

The SMART COOK RICE setting is suitable for white rice such as long grain rice, jasmine and basmati, by using the microwave function.

Always use a deep microwave-safe bowl. Do not cover the bowl.

Minimum amount of rice is 1 cup (250g) and maximum is 2 cups (450g). Rinse rice with cold water until it runs clear before cooking. Add a 2:1 ratio of water to rice. (2 parts water to 1 part rice) Allow rice to stand for 5 minutes before serving.

BACON

The SMART COOK BACON setting is designed to cook bacon slices until crisp, by using the microwave function.

Cook times are based on the bacon directly from the refrigerator (approx. 5°C).

Arrange bacon slices in a single layer on a plate. Turn the ADJUST dial to select number of slices and press START to begin cooking. You can select between 2 to 4 regular slices of bacon. If cooking thick-cut bacon, add another minute to the cooking time.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause.

Turn bacon over and press START to continue the cooking program. If cooking more than 2 slices, move the centre slices to the outside of the plate when turning them over to ensure even cooking.



NOTE

Rashers of bacon recommended.

CAKE

The SMART COOK CAKE setting is designed to cook different types of cakes using the convection oven.

Use bakeware suitable for a convection oven. For best results use 19 - 22cm round cake pan and approximately 450g of batter. For packaged cake mixes, split batter into two cake pans, and cook in batches.

Place the bakeware on the trivet to bake the cake. Do not cover the food.

Press START to begin the cooking program.

Once cooking has finished, allow the cake to stand for 5 minutes.

COOKIES

The SMART COOK COOKIES setting is designed to cook different types of cookies using the convection oven.

Place the cookies into the provided Combi Crisp pan with legs in high position to bake the cookies.

Press START to start the cooking program.

Once cooking has finished, allow the cookies to stand for 5 minutes.

MELT CHOCOLATE

At the press of a button, the SMART COOK MELT CHOCOLATE setting is designed to melt chocolate without overheating and seizing of the chocolate, using the microwave.



NOTE

The SMART COOK MELT CHOCOLATE setting was tested with dark chocolate. If using other types of chocolate, check at short intervals to prevent possible seizing of chocolate.

Choose a suitable glass bowl and do not cover. If using a block of chocolate, cut into 1cm pieces.

Turn ADJUST dial to select weight and press START button to commence melting. Minimum amount of chocolate is 50g and maximum is 400g.

Halfway through the program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir chocolate, close door and press START button to finish melting.

At the end, some of the chocolate may still hold their shape. Stir until completely melted and smooth.

The SMART COOK MELT CHOCOLATE setting can also be selected from the SHORTCUTS panel.

SOFTEN BUTTER

The SMART COOK SOFTEN BUTTER setting is perfectly designed to soften butter suitable to cream immediately in a mixer, using the microwave.

The soften butter setting will soften butter that has been taken directly from the refrigerator (approx. 5°C).

The butter should be cut as a whole piece and placed onto a plate. Do not cover.

Turn ADJUST dial to select weight and press START button to commence softening. Minimum amount of butter is 125g and maximum is 500g.



NOTE

The butter should be soft enough to push your finger easily into the centre. The butter should not be melted.

The SMART COOK SOFTEN BUTTER setting can also be selected from the SHORTCUTS panel.

PIZZA

The SMART COOK PIZZA setting is designed to cook whole frozen pizzas, using both microwave and grill.

The cook time is based on pizza that has been taken directly from the freezer (approx. -18°C).

Place the pizza or the pizza slices into the provided Combi Crisp pan in high position to bake the pizza. Do not cover the food.

Press START to start the cooking program.

Once cooking has finished, allow the pizza to stand for 5 minutes.



NOTE

Pizzas smaller than 10" requires less cooking time.

CHICKEN NUGGETS

The SMART COOK CHICKEN NUGGETS setting is designed to air fry chicken nuggets in the microwave oven.

The cook time is based on chicken nuggets that have been taken directly from the freezer (approx. -18°C).

Turn the ADJUST dial to select the amount of chicken nuggets to air fry and press START to begin cooking. You can select from 200g to 500g of nuggets.

When selecting the SMART COOK CHICKEN NUGGETS setting, the LCD screen will show 'AIR FRYER IS PREHEATING. INSERT PAN'. Place the Combi Crisp pan in high position inside the microwave for the preheating program.

At the end of the 3-minute preheating program, an alert tone will sound and the screen will indicate 'INSERT FOOD ON PAN'. Open the door to place the food on pan, and press START to continue. Lay the chicken nuggets flat in a single layer.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn the chicken nuggets and press START to continue the cooking program.

FRIES

The SMART COOK FRIES setting is designed to air fry French fries in the microwave oven.

The cook time is based on fries that have been taken directly from the freezer (approx. -18°C).

Turn the ADJUST dial to select the amount of fries to air fry and press START to begin cooking. You can select from 200g to 500g of fries.

When selecting the SMART COOK FRIES setting, the LCD screen will show 'AIR FRYER IS PREHEATING. INSERT PAN'. Place the Combi Crisp pan in high position inside the microwave for the preheating program.

At the end of the 3-minute preheating program, an alert tone will sound and the screen will indicate 'INSERT FOOD ON PAN'. Open the door to place the food on pan, and press START to continue. Lay the fries flat in a single layer.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn the fries and press START to continue the cooking program.

At the end of the cooking program, allow the fries to stand for 5 minutes before removing and serving.

CHICKEN

The SMART COOK CHICKEN setting is suitable for fresh chicken pieces as well as cooking whole chickens. This setting is using both convection and grill, as well as microwave when cooking a whole chicken.

Cook times are based on chicken directly from the refrigerator (approx. 5°C).

Minimum amount of chicken to be cooked is 200g and maximum is 1.6kg.

- 200g to 500g suitable for chicken fillets and boneless chicken pieces.
- 1kg to 1.6kg suitable for chicken pieces with bones and whole chickens.

Use the provided Combi Crisp pan to cook the chicken. For chicken pieces, use the Combi Crisp pan in high position. For whole chicken, use the Combi Crisp pan in low position.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn the chicken pieces (not necessary when cooking a whole chicken) and press START to continue the cooking program.

Once cooking has finished, allow chicken to stand for 5 minutes.

MEAT

The SMART COOK MEAT setting is designed to cook different type of meat.

Cook times are based on meat directly from the refrigerator (approx. 5°C).

Minimum amount of meat to be cooked is 200g and maximum is 2kg.

- 200g to 500g suitable for meat fillets, minced meat and meat in pieces.
- 750g to 2kg suitable for whole roasts.

Use the provided Combi Crisp pan to cook the meat. For 200g - 500g, use the Combi Crisp pan in high legs position. For 750g - 1kg, use the Combi Crisp pan in low legs position.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn the meat over and press START to continue the cooking program.

Once cooking has finished, allow the meat to stand for 5 minutes.

FISH

The SMART COOK FISH setting is designed to cook your fish without dry and overcooked edges, using the microwave, convection oven and grill.

Cook times are based on the fish directly from the refrigerator (approx. 5°C).

Minimum amount of fish should not be less than 200g and not more than 800g.

Suitable for white fish fillets and salmon fillets; arrange in a single layer in the Combi Crisp pan in high legs position. Fold over the thin tail end of the fillets to prevent overcooking.

Once cooking has finished, allow fish to stand for 5 minutes.



NOTE

Oily fish with skin on recommended.

SMART REHEAT

The SMART REHEAT setting uses lower power levels to gently reheat food without drying or overcooking.



NOTE

While the microwave is reheating, time can be increased or decreased. Adjusting the reheating time does not affect selected weight or quantity.

BEVERAGE

The SMART REHEAT BEVERAGE setting is suitable to reheat hot drinks such as coffee and tea that may have become cold. The BEVERAGE setting will warm your drink to approx. 60–65°C which is suitable to drink right away.

Position cups around the outside of the turntable. Turn the ADJUST dial to select the number of cups and press START to begin reheating. You can select the amount of beverage from 1 cup (250mL) to 4 cups (1000mL).

At the end of the reheat program, stir heated drinks and allow to stand for 1–2 minutes before consuming. Be aware, that overheating may scald or burn drinks.



NOTE

Use a ceramic cup or mug.

LEFTOVERS

The SMART REHEAT LEFTOVERS setting is suitable for reheating a plate of leftovers from the refrigerator (approx. 5°C).

For even reheating, place food onto a microwave-safe plate or into a bowl. Cover food with a vented microwave-safe lid or vented microwave-safe plastic wrap (do not seal).

Turn the ADJUST dial to select the number of plates and press START to begin cooking. You can select the amount from 1 to 2 plates/bowls. When using 2 plates, use the trivet to place the plates on top of each other.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir the food in the plate and press START to continue the reheating program. When reheating 2 plates, it is recommended to switch the plates position (from top to bottom, and vice-versa) to ensure even reheating.

At the end of the reheat program, stir heated food and allow to stand for 1-2 minutes before consuming.

BY TIME

The SMART REHEAT setting also enables you to select the reheat time, from a range to 1 minute to 95 minutes.

When reheating any food item, place the food onto a microwave-safe bowl or plate. Cover food with a vented microwave-safe lid or vented microwave-safe plastic wrap (do not seal).

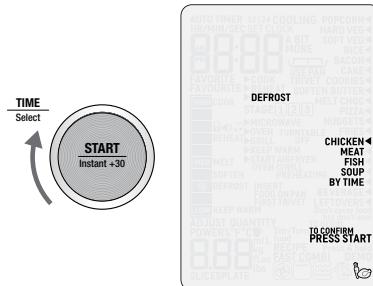
Halfway through the cook program, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir/turn the food item and press START to continue the reheating program.

SMART DEFROST

The SMART DEFROST setting is designed to gently defrost food without overheating and drying out of edges.

Press the FOOD MENU button, then select COOK with the START dial. Press START to confirm your selection. An alert tone will sound.

Turn TIME>Select dial to select the food type. As the TIME>Select dial is turned the arrow shifts and points to what food type is selected



Once you have chosen FOOD TYPE, turn ADJUST dial to adjust quantity or weight.



Press START to commence defrosting. All unselected FOOD TYPES, the PRESS START and INPUT QUANTITY prompts are no longer displayed on the LCD screen. The TIME appears and begins to countdown.



NOTE

While the microwave is defrosting time can be increased or decreased. Adjusting the defrosting time does not affect selected weight or quantity.

FOR BEST RESULTS

- Defrost times are for thoroughly frozen foods that have been in the freezer for at least 24 hours and maintained at temperatures of -18°C or lower.
- When freezing meats, poultry and fish, use good quality plastic wrap, bags and containers.
- To separate meat, such as chicken pieces or steak, place wax paper or plastic film between each layer.
- Ensure that all air has been removed and packaging has been sealed securely.
- Label the packs with type and cut of meat, date and weight.

- After the defrost cycle, most foods will still be somewhat icy in the centre when removed from the microwave. Stand food for 5–15 minutes until completely thawed.
- Position foods in a single layer with thinner parts in the centre and thicker ends around the outside of the turntable.
- Remove any packaging and bags from frozen meats. If packaging is too frozen to remove, defrost for 3 minutes using the TIME DEFROST setting; remove packaging and continue with the SMART DEFROST setting.

CHICKEN

The SMART DEFROST CHICKEN setting is suitable to defrost either chicken pieces (legs, breasts) or a whole chicken. Minimum amount of chicken to defrost is 200g and maximum is 1kg.

- 200g to 750g - suitable for chicken fillets and chicken pieces.
- 1kg to 1.6kg - suitable for chicken pieces with bones and whole chickens.

For chicken pieces, position chicken pieces in a single layer in a microwave-safe dish, plate or container. Arrange thicker ends around the outside of the plate/container.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn over chicken pieces and press START button to continue the defrost program.

Once program has finished, remove chicken from microwave and stand 5–15 minutes to thaw completely.

For whole chickens, remove from original packaging. Place chicken, breast side down onto a in a microwave-safe dish, plate or container.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn chicken oven and press START button to continue the defrosting program.

After defrost program has ended, remove the chicken from the microwave. Rinse under tap water, making sure to wash the cavity well to loosen the icy core.

Place onto a clean plate and pat dry. Cover with cling film and refrigerate for 1–2 hours until completely thawed.

MEAT

The SMART DEFROST MEAT setting is suitable to defrost any type of ground or diced meat such as beef, lamb and pork, as well as steaks and chops. Minimum amount of meat to defrost is 200g and maximum is 1kg.

- 200g to 500g - suitable for meat fillets, minced meat and meat in pieces.
- 750g to 2kg - suitable for whole roasts.

Remove any packaging, foam trays and absorbent pads from the meat. Place directly onto a microwave-safe plate or shallow dish.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Remove any defrosted meat and set aside in the refrigerator. If some ground meat is still thawed, remove from the microwave oven as well. Turn the frozen meat over and return to the microwave oven. Press START button to continue the defrost program.

At the end of the program, remove meat and stand 5–15 minutes to thaw completely.

FISH

The SMART DEFROST FISH setting is programmed to gently thaw delicate fish fillets without cooking and heating the edges. Minimum amount of fish to defrost is 200g and maximum is 800g.

For best results, place frozen fillets in a single layer into a microwave-safe shallow dish.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn fish pieces over and return to oven. Press START button to continue the defrost program.

At the end of the program, the fish will still be somewhat icy in the centre. Remove from the microwave and stand for 5–15 minutes until completely thawed.



NOTE

Oily fish recommended.

SOUP

The SMART DEFROST SOUP is suitable for defrosting frozen prepared soups directly from the freezer (approx. -18°C). Minimum amount of fish to defrost is 250mL and maximum is 1000mL.

Remove soup from any packaging and place into a microwave-safe bowl. Do not cover food.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Break up any frozen pieces and press START button to continue the defrost program.

BY TIME

The SMART DEFROST setting also enables you to select the defrost time, from a range to 1 minute to 95 minutes.

When defrosting any food item, place the food onto a microwave-safe bowl or plate, and do not cover.

Halfway through the defrost program, an alert tone will sound and will flash Stir/turn food. Pause program and stir/turn the food item. Press START button.



Hints & Tips

SOME IMPORTANT TIPS FOR MICROWAVE COOKING

To help equalize energy in the food so that it cooks evenly follow these helpful tips.

- Arrange foods with varying size ends, such as chicken drumsticks and broccoli with the thicker or tougher part positioned to the outside of the dish. This ensures the parts that require more cooking will receive more energy, so the food will cook evenly.
- Covering the dish during cooking holds in the heat and steam to speed up cooking time. Use a microwave safe lid or plastic wrap that has been vented by turning back one edge at the side of the dish to form a narrow vent to release excess steam.
- Choose cooking dishes that are shallow and preferably have straight sides. Shallow dishes enable the food to cook faster and straight sides prevent the edges from being overcooked.
- Arrange individual items such as ramekins or whole potatoes around the outside of the turntable. Make sure to leave space between items so the energy can penetrate from all sides.
- Use round shaped microwave dishes. Round shapes cook more evenly than square or rectangle dishes which absorb most of the energy in the corners causing food to overcook and toughen.
- Stir foods from the outside to centre of the dish once or twice during cooking to equalize heat and speed up microwaving.
- Turn medium to large food items over twice during microwaving. This enables even exposure to microwaves.
- Elevating some types of food such as cakes, roast vegetables and dough products can be advantageous. It allows more energy to penetrate the food from all sides, base and top. Use a microwave safe plastic or ceramic rack. If a rack is unavailable, use an upturned bowl or cup to elevate plates of food.
- Do not elevate any special browning dishes, jugs of sauce or custard, small quantities of food or mugs of beverages.

- Internal temperatures of foods continue to rise so that they continue cooking even after they have been removed from the microwave oven. It is better to undercook food as it will continue to cook once removed from the microwave.

MICROWAVE USTENSILS

- Containers, plates, dishes, etc. used in the microwave oven should always be microwave-safe. Check if stated on the underside of the utensil or contact the manufacturer.
- To test if a container, plate or dish is microwave-safe, place it into the microwave oven with 1 cup of cold water (in a microwave-safe cup) and heat on High (100%) Power for 1 minute. If the container is hot and the water is cold, the container is not suitable for microwave oven use. If the container is cold and the water is hot, then the container is suitable for microwave oven use.
- Microwave-safe cookware will not become hot by the microwave energy, but it will become hot from contact with hot food. When the food becomes hot, some of this heat is transferred to the dish. Always use oven mitts to remove hot dishes from the microwave.
- Metal containers and utensils should not be used in the microwave oven.



Care & Cleaning

- Remove the plug from the power outlet before cleaning.
- Keep the inside of the microwave oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to the microwave oven internal walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the cavity gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
- The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the microwave oven cavity, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- Wipe the door and window on both sides of the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or splatters. Do not use an abrasive cleaner.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave the microwave oven door open to prevent it from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft dry cloth. This may occur when cooking foods high in moisture or if the microwave oven is operated under high humidity conditions, this is normal.
- It is occasionally necessary to remove the glass turntable for cleaning. Wash the glass turntable in warm soapy water, rinse in clean water and dry thoroughly.
- The turntable roller and microwave oven floor should be cleaned regularly to ensure the glass turntable rotates correctly and avoids making excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the microwave with a soft damp cloth. The turntable roller may be washed in mild soapy water, rinse in clean water and dry thoroughly. When removing the turntable roller from the cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
- Remove odours from your microwave oven by combining a cup of water with the juice of one lemon in a deep microwave-safe bowl, microwave on High for 5 minutes. Wipe the microwave oven cavity thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your Sage Service Centre to have it replaced.
- Please do not dispose this appliance with domestic rubbish; it should be taken to the appropriate disposal centre provided by the local council municipalities.
- If storing the microwave oven, press the STOP/CLEAR button, switch off at the power outlet then unplug the power cord. Ensure the microwave oven is completely cool, clean and dry. Secure the roller ring and glass turntable and close the door. Do not place heavy objects on top. Store the microwave oven upright.
- Wash the Combi Crisp Pan and Trivet in the top rack of the dishwasher. Alternatively, wash with warm soapy water, rinse with clean water and dry thoroughly. If required, remove Combi Crisp Pan legs by pinching inwards to detach them from base of pan.



Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Microwave oven interfering with radio, TV or similar equipment.	<ul style="list-style-type: none">• Clean door and sealing surface of the oven.• Reorient the receiving antenna of radio or television.• Relocate the microwave oven with respect to the receiver.• Move the microwave oven away from the receiver.• Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
Dim microwave oven light.	<ul style="list-style-type: none">• When operating on low power levels, the microwave oven light may be dimmer.
Steam accumulating on door and hot air coming out from vents.	<ul style="list-style-type: none">• During operation, steam may be produced. Most will exit through the vents; however, some may accumulate around the oven door.

POSSIBLE PROBLEM	POSSIBLE REASON	EASY SOLUTION
Microwave oven will not start.	<ul style="list-style-type: none">• Power cord not plugged in properly or switched on.• Trouble with outlet.	<ul style="list-style-type: none">• Unplug, put the plug in again and switch on.• Have a professional check that the outlet is not faulty.
Microwave oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none">• Door not closed properly.	<ul style="list-style-type: none">• Ensure door is shut properly.
Glass turntable makes noise during operation.	<ul style="list-style-type: none">• Turntable roller not assembled properly or needs to be cleaned.	<ul style="list-style-type: none">• Reset and clean if necessary.
LCD time digit shows EA1A then V1:00 or similar information then goes to default mode.	<ul style="list-style-type: none">• Both STOP/CLEAR and A BIT MORE™ button are pressed at the same time under the default mode.	<ul style="list-style-type: none">• No action required. This is normal and LCD just shows the model type and software version.

the Combi Wave™ 3 in 1

BMO870 / SMO870



AR دليل المستخدم

Sage®

توصي شركة® بالسلامة أولاً

نهتم في شركة® Sage بالسلامة كثيراً. نقوم بتصميم وتصنيع المنتجات الاستهلاكية مع وضع سلامتك، عميلنا العزيز، في المقام الأول. بالإضافة إلى ذلك نطلب منك أن تمارس قدرًا من الحذر عند استخدام أي جهاز كهربائي وأن تلتزم بالاحتياطات التالية.

تعليمات السلامة الهامة

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحفظها للرجوع إليها في المستقبل

تحذير

لتقليل خطر الحرائق أو الانفجار أو الصدمات الكهربائية أو لمنع تلف الممتلكات أو الإصابة الشخصية أو فقدان الأرواح أو التعرض لطاقة الميكروويف الزائدة:

- لا تقم بإزالة غطاء دليل الميكروويف الموجود على اللوحة اليمنى داخل التجويف. هذه الورقة ليست

المحتويات



36	الضمان
36	توصي شركة® Sage بالسلامة أولاً
48	العناصر
49	التجمیع
51	الوظائف
58	وظائف الطبخ
69	تلمیحات ونصائح
70	العناية والتنظيف
71	استکشاف الأخطاء وإصلاحها

الكافالة

2 سنة محدودة

تضمن شركة Sage Appliances استخدام هذا المنتج للاستخدام المنزلي في مناطق محددة لمدة عامين من تاريخ الشراء ضد العيوب الناجمة عن التصنيع والمواد الخاطئة. خلال فترة الضمان هذه، ستقوم شركة Sage Appliances بإصلاح أو استبدال أو استرداد أي منتج معيب (وفقاً للتقدير شركة Sage Appliances وحدها).

سيتم احترام جميع حقوق الضمان القانوني بموجب التشريعات الوطنية المعمول بها ولن تتأثر بضماننا. للحصول على الشروط والأحكام الكاملة للضمان، بالإضافة إلى تعليمات حول كيفية تقديم مطالبة، يرجى زيارة

www.sageappliances.com

- قم بثبيت هذا الجهاز وتحديد مكانه فقط وفقاً للتعليمات التثبيت المرفقة.
- لا يُقصد استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، مالم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات فيما يتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- لا ينبغي للأطفال اللعب بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- بعض المنتجات مثل البيض الكامل والحاويات المغلقة (على سبيل المثال، الجرار الزجاجية المغلقة) لديها القدرة على الانفجار ويجب عدم تسخينها في هذا الفرن.
- استخدم هذا الجهاز فقط للغرض المخصص له كما هو موضح في الدليل.
- لا تستخدم مواد كيميائية أو أبخرة
- جزءاً من العبوة ويجب أن تبقى داخل تجويف الميكروويف.
- قم بإزالة والتخلص بشكل آمن من أي مواد تغليف وملصقات ترويجية قبل استخدام فرن الميكروويف لأول مرة Sage.
- اقرأ واتبع "الاحتياطات الازمة لتجنب التعرض المحتمل لطاقة الميكروويف الزائدة".
- يجب أن يكون هذا الجهاز مؤرضاً. قم بالتوسيل فقط بالمنفذ الأرضي المناسب. راجع "تعليمات التأريض".
- لا يُقصد تركيب فرن الميكروويف على ارتفاع أقل من 916 مم فوق مستوى الأرض.
- قد يكون الغلاف الخارجي للفرن ساخناً أثناء الطهي وبعده. يرجى عدم لمس الأسطح الساخنة.
- احرص دائمًا على إبعاد سلك الطاقة الخاص بهذا الفرن، وسلك الطاقة الخاص بالأجهزة الأخرى القريبة من الفرن، عن هيكل الفرن.
- الفرن غير مناسب للاستخدام في حاوية الأجهزة الصغيرة. تأكّد من ترك مساحة كافية حول الفرن. يوصى بمساحة لا تقل عن 20 سم.

- لا تستخدم هذا المنتج بالقرب من الماء، على سبيل المثال، بالقرب من حوض المطبخ، أو في قبو رطب، أو بالقرب من حمام سباحة، أو مكان مماثل.
- لا تغمر السلك أو القابس في الماء.

- احتفظ بالسلك بعيداً عن الأسطح الساخنة.

- لا تترك السلك يتسلق على حافة الطاولة أو المنضدة، أو يلامس الأسطح الساخنة أو يتشارك.

- لتقليل خطر نشوب حريق في تجويف الفرن:

- (i) لا تفرط في طهي الطعام. احرص على مراقبة الجهاز بعناية عند وضع الورق أو البلاستيك أو أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن لتسهيل عملية الطهي.

- (ii) قم بإزالة أربطة الأسلاك من الأكياس الورقية أو البلاستيكية قبل وضع الكيس في الفرن.

- (iii) في حالة اشتعال المواد داخل الفرن، يجب إبقاء باب الفرن مغلقاً، وإيقاف تشغيل الفرن، وفصل سلك الطاقة، أو إيقاف تشغيل الطاقة من لوحة المصهر أو قاطع الدائرة.

مسببة للتآكل في هذا الجهاز. تم تصميم هذا النوع من الفرن خصيصاً للتسخين أو طهي أو تجفيف الطعام. لم يتم تصميمه للاستخدام الصناعي أو المختبري.

تحذير

- كما هو الحال مع أي جهاز، يلزم الإشراف الدقيق عند استخدامه من قبل الأطفال.

- قم بفحص سلك الطاقة بشكل دوري. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان سلكه أو قابسه تالفاً، أو عندما لا يعمل بشكل صحيح، أو عندما يكون قد تعرض للتلف أو السقوط. توقف فوراً عن استخدام الجهاز واتصل بقسم دعم المستهلكين بشركة Sage.

- يجب أن يتم صيانة هذا الجهاز بواسطة أفراد مؤهلين فقط. اتصل بدعم عملاء Sage أو أقرب مركز خدمة معتمد من Sage لإجراء الفحص أو الإصلاح أو التعديل.

- لا تقم بتغطية أو حجب أي فتحات في الجهاز.

- لا تقم بتخزين هذا الجهاز في الهواء الطلق.

- إلى الشاشة الافتراضية قبل فصل الوحيدة من مأخذ الحائط قبل: ترك الجهاز دون مراقبة؛ إذا لم يكن قيد الاستخدام؛ قبل النقل أو التجميع؛ عندما تخزين الجهاز؛ أو قبل التنظيف.
- حافظ على نظافة الجهاز. اتبع تعليمات التنظيف الواردة في هذا الكتاب.
 - عند تنظيف أسطح الباب والفرن التي تلتقي معًا عند إغلاق الباب، استخدم فقط الصابون الخفيف غير الكاشط، أو المنظفات المطبقة باستخدام إسفنجية أو قطعة قماش ناعمة. إن استخدام المواد الكيميائية المسببة للتآكل في التنظيف قد يؤدي إلى إتلاف الجهاز وقد يؤدي إلى تسرب الإشعاع.
 - لا يجوز تنظيف الجهاز باستخدام منظف البخار.
 - لا تضع فرن الميكروويف بالقرب من حافة المقعد أو الطاولة أثناء التشغيل. تأكد من أن جميع الأسطح مستوية ونظيفة وخالية من الماء أو أي مواد أخرى.
 - لا تضع فرن الميكروويف على أو بالقرب من موقد غاز أو كهرباء ساخن، أو في مكان يمكن أن يلامس فرنًا ساخنًا.
 - لا تستخدم التجويف لأغراض التخزين. لا تترك المنتجات الورقية، أو أدوات الطبخ، أو الطعام في تجويف الثلاجة عندما لا تكون قيد الاستخدام.
 - قم دائمًا بتشغيل فرن الميكروويف على سطح مقاوم للحرارة. لا تستخدمه على سطح مغطى بالقماش، أو بالقرب من الستائر أو أي مواد قابلة للاشتعال.
 - لا تستخدم الفرن بدون تثبيت الأسطوانة الدوارة والقرص الدوار الزجاجي في مكانهما. تأكد من وضع القرص الدوار الزجاجي بشكل صحيح في المسافات الباردة الموجودة على بكرة القرص الدوار.
 - لا تستخدم فرن الميكروويف أبدًا دون وجود طعام أو ماء في تجويف الفرن. قد يؤدي تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً إلى إتلاف الجهاز.
 - لا تترك فرن الميكروويف دون مراقبة عند استخدامه.
 - لا تلمس الأسطح الساخنة. اترك فرن الميكروويف ليبرد تماماً قبل نقله أو تنظيف أي أجزاء منه.
 - اضغط دائمًا على زر STOP/CLEAR (إيقاف/مسح) والعودة

الوقت بعد الاستخدام. لمنع الحرائق، استخدم دائمًا قفازات الفرن المعزولة أو استخدم مقابض أو أزرار عند الحاجة.

إجراءات السلامة الهامة لجميع الأجهزة الكهربائية

- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض المخصص له كما هو موضح في هذا الدليل.
- لا تستخدمه في الهواء الطلق. لا تستخدمه في المركبات المتحركة أو القوارب أو الطائرات.
- قم بفك سلك الطاقة بالكامل قبل الاستخدام.
- نوصي بدائرة منفصلة مخصصة لخدمة فرن الميكروويف هذا فقط.
- يتم توفير سلك طاقة قصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر في سلك أطول.
- للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر سلك الطاقة أو قابس الطاقة أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تقم بفصل سلك الطاقة أو العبث به أو بمنفذ الطاقة أثناء تشغيل الوحدة.

• عند استخدام فرن الميكروويف، تأكد من توفير مساحة تهوية كافية في الأعلى وعلى جميع الجوانب لتدوير الهواء.

• يتم استخدام فرن الميكروويف كوحدة قائمة بذاتها. لا تقم ببناء أو غلق فرن الميكروويف في خزانة أو مساحة محدودة حيث سيؤدي ذلك إلى ارتفاع درجة حرارته.

• لا تستخدم فرن الميكروويف على سطح معدني، مثل لوح تصريف الحوض.

• لا يُقصد تشغيل فرن الميكروويف بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

• يمكن للسوائل مثل الماء أو القهوة أو الشاي أن تسخن إلى ما بعد نقطة الغليان دون أن تبدو وكأنها تغلي.

ليس من الممكن دائمًا ملاحظة الفقاعات أو الغليان عند إزالة الحاوية من فرن الميكروويف. قد يؤدي هذا إلى غليان السوائل الساخنة جداً فجأة عند تحريك الحاوية أو إدخال أداة في السائل.

تم وضع علامة على سطح الجهاز تشير إلى أنه ساخن. سيكون الغطاء والأسطح الأخرى ساخنة أثناء تشغيل الجهاز ولبعض



- لا تقم بفصل فرن الميكروويف عن مصدر الطاقة عن طريق سحب السلك.
- يوصى بتركيب جهاز التيار المتبقي (مفتاح الأمان) لتوفير حماية أمان إضافية عند استخدام الأجهزة الكهربائية. من المستحسن أن يتم تركيب مفتاح أمان بتيار تشغيل متبقى اسمي لا يتجاوز 30 ملي أمبير في الدائرة الكهربائية التي تزود الجهاز. قم بزيارة كهربائي للحصول على المشورة المهنية.
- يجب استخدام الجهاز على منفذ مؤرض بشكل صحيح. إذا لم تكن متأكداً من أن منافذ الطاقة مؤرضة بشكل صحيح، فيرجى استشارة كهربائيك.
- لا تقم، تحت أي ظرف من الظروف، بتعديل قابس الطاقة أو استخدام محول.

تعليمات السلامة الخاصة بفرن الميكروويف الخاص بك

- يُستخدم فرن الميكروويف لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين منصات التدفئة والنعال والإسفنج والأقمشة

- عند تخزين فرن الميكروويف، لف السلك بشكل فضفاض. لا تلف السلك حول فرن الميكروويف.
- لقد تم معالجة نافذة الزجاج بشكل خاص لجعلها أقوى وأكثر متانة وأماناً من الزجاج العادي، ومع ذلك فهي ليست غير قابلة للكسر. إذا سقط أو تعرض لضربة قوية للغاية، فقد ينكسر أو يضعف، وقد يتحطم في وقت لاحق إلى العديد من القطع الصغيرة دون سبب واضح.
- قم بفحص سلك الطاقة والجهاز بانتظام بحثاً عن أي ضرر. لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان تالفاً بأي شكل من الأشكال، أو إذا لم يكن يعمل بشكل صحيح، أو إذا سقط. توقف فوراً عن استخدام الجهاز، وافصله أو افصل الطاقة واتصل بخدمة دعم المستهلكين من **Sage**.
- لأي صيانة بخلاف التنظيف، اتصل بقسم دعم المستهلكين في **Sage**.
- ضع الجهاز على مسافة لا تقل عن 20 سم من الجدران الجانبية و20 سم من الأعلى والستائر وغيرها من المواد الحساسة للحرارة أو البخار، مع توفير مساحة كافية أعلى وعلى جميع الجوانب لدوران الهواء.

قبل الشركة المصنعة، وذلك بسبب احتمالية انفجار الحاويات أو اشتعالها.

- ينبع إزالة المشابك المعدنية أو الأربطة اللولبية من العبوة لأنها قد تسبب شرارات و/أو حريقاً.
- لا تستخدم الورق المعاد تدويره أو المناشف الورقية عند الطهي. قد يحتوي الورق المعاد تدويره على معادن صغيرة أو شوائب أخرى قد تسبب شرارات و/أو حريق.
- لا تستخدم حاويات أو أدوات معدنية في فرن الميكروويف لأنها قد تسبب شرارات و/أو حريق باستثناء الملحقات المتوفرة مع فرن الميكروويف هذا.
- لا ينبغي استخدام رقائق الألومنيوم المخصصة للأغذية في فرن الميكروويف لأن ذلك قد يؤدي إلى حدوث شرارات و/أو حريق.
- تأكد من إزالة الأغطية والأغطية التي تغطي الحاويات قبل وضع السوائل و/أو الأطعمة داخل فرن الميكروويف.
- يجب إزالة الأغطية الخاصة بزجاجات الرضاعة وأوعية طعام الأطفال قبل تسخينها أو تسخينها في فرن الميكروويف. لتجنب الحرائق أو السخونة بعد التسخين، يجب تحريك

الرطوبة وما شابه ذلك إلى خطر الإصابة أو الاشتعال أو الحريق.

- تأكد من أن جميع حاويات الطعام و/أو الأطباق مناسبة للاستخدام في فرن الميكروويف. ينبع القيام بذلك قبل تحضير الطعام للتسخين أو الطهي في فرن الميكروويف. يجب عليك دائمًا مراقبة الأطعمة والسوائل التي يتم تسخينها أو طهيها في فرن الميكروويف بسبب احتمالية اشتعال الحاويات.
- يجب استخدام جميع حاويات الطعام الزجاجية أو البلاستيكية المناسبة مع الالتزام الصارم بتوصيات الشركة المصنعة لأواني الطهي.
- لا ينبغي تسخين أو طهي الطعام و/أو السوائل مباشرة على القرص الدوار الزجاجي. يجب وضعها في وعاء مناسب مقاوم للحرارة في الميكروويف قبل وضعها على القرص الزجاجي الدوار.
- لا يجوز تسخين أو طهي الأطعمة و/أو السوائل في حاويات أو أكياس بلاستيكية أو ورقية، ما لم يتم تحديد ذلك على أنه مناسب للاستخدام من

- ويقياس درجة حرارتها بجهاز تسجيل درجة الحرارة المناسب للمساعدة في الحماية من الأمراض المنقولة بالغذاء.
- لا تقم بتسخين الفشار في فرن الميكروويف إلا إذا تم تعبئته تجاريًّا لاستخدامه في فرن الميكروويف. قد يكون هناك العديد من حبات الزلة غير المثبتة التي قد تفطر في الطهي وتحترق عند تفجير الفشار.
 - لا تقم بطهي أي طعام محاط بغشاء (مثل البطاطس، كبد الدجاج، صفار البيض، المحار، وما إلى ذلك) دون ثقب الغشاء أولاً عدة مرات باستخدام شوكة أو أداة مماثلة.
 - يجب دائمًا شق أو ثقب أو تهوية الأكياس أو الحقائب أو الحاويات "القابلة للغليان" وفقًا للتوجيهات العبوة. إذا لم تكن كذلك، فقد ينفجر البلاستيك أو التغليف مما يؤدي إلى الحروق والإصابات.
 - احرص دائمًا على ترك العناصر لتبرد قبل فتحها أو التعامل معها. توخي الحذر عند فتح المنتج أو التعامل معه.
 - توخ الحذر عند فتح الأكياس أو الأكياس أو الأغطية أو الحاويات حيث يمكن أن يتسرّب منها البخار الساخن أو الطعام أو السوائل مما قد يسبب الحروق أو الإصابات.
- المحتويات أو رجها والتحقق من درجة الحرارة قبل التقديم.
- تأكد دائمًا من اختبار درجة حرارة الطعام أو الشراب الذي تم تسخينه أو طهييه في فرن الميكروويف قبل تناوله أو شربه أو تقديمها.
 - قد تبدو بعض الحاويات و/أو الأطباق مناسبة للاستخدام في فرن الميكروويف ولكنها قد تكون مغطاة بطلاء يمتص طاقة الميكروويف ويُسخن ويُسبب تشقق الحاوية. قد يمنع الطلاء أيضًا تسخين الطعام أو طهييه.
 - ينبغي فحص الأدوات للتأكد من أنها صالحة للاستخدام في أفران الميكروويف.
 - احرص على ترك الطعام أو الشراب الساخن يبرد جيدًا قبل التعامل معه أو تقديميه من فرن الميكروويف. يجب اختباره دائمًا قبل الأكل أو الشرب أو تقديميه للآخرين، وخاصة الأطفال أو ذوي الإعاقة أو كبار السن.
 - اتركي القرص الزجاجي الدوار ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل غسله أو وضعه في الماء البارد.
 - عند طهي اللحوم أو الدواجن أو الأسماك، تأكد دائمًا من طهيها جيدًا

- امسحي تجويف الفرن بقطعة قماش ناعمة ورطبة بعد كل استخدام. قد يؤدي ترك بقايا الطعام أو الشحوم أو الدهون في تجويف فرن الميكروويف إلى ارتفاع درجة حرارة تجويف فرن الميكروويف وقد يتسبب في دخان فرن الميكروويف أو اشتعال النيران فيه.
- ينبغي تنظيف فرن الميكروويف بانتظام وإزالة أي طعام يتناشر داخل التجويف. إن عدم الحفاظ على فرن الميكروويف في حالة نظيفة قد يؤدي إلى تدهور السطح، مما يؤثر سلباً على عمر فرن الميكروويف وربما يؤدي إلى موقف خطير.
- لا تحاول تشغيل فرن الميكروويف بأي طريقة أخرى غير تلك الموضحة في كتاب التعليمات هذا.
- عند تسخين الطعام في حاويات بلاستيكية أو ورقية، يجب مراقبة الفرن بسبب احتمالية الاشتعال.

تحذير

لا يجب تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في حاويات مغلقة لأنها قد تنفجر.

- لا ينبغي طهي أو تسخين البيض بقشرته والبيض المسلوق الكامل في فرن الميكروويف لأنه قد ينفجر أثناء الطهي أو في نهاية الطهي أو بعد إخراجه من فرن الميكروويف.
- ينبغي اتخاذ الحذر عند تحميص أو شواء الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الزيت، مثل الصنوبر والجوز. قد تشتعل فيها النيران. إذا حدث هذا، يرجى إبقاء باب الفرن مغلقاً وإيقاف تشغيله وفصله عن التيار الكهربائي حتى تنطفئ الشعلة.
- لا تقم بتسخين الزيت أو الدهون في فرن الميكروويف. قد يؤدي القيام بذلك إلى ارتفاع درجة حرارة فرن الميكروويف و/أو الزيت و/أو اشتعاله.
- إذا لاحظت وجود دخان، قم بإيقاف تشغيل فرن الميكروويف وفصله عن منفذ الطاقة. أبقِ الباب مغلقاً لإخماد أي لهب.
- إذا لاحظت أي شرارات أو قوس كهربائي أو ميض داخل فرن الميكروويف، فاضغط على زر STOP/CLEAR وقم بتصحيح المشكلة أو اتصل بدعم عملاء Sage للحصول على المساعدة.

- لا تضع أي شيء بين الواجهة الأمامية للفرن والباب ولا تسمح للأتربة أو بقايا المذلف بالتراءك على الأسطح المغلقة.

تحذيرات

- في حالة تلف الباب أو أختام الباب، لا يجوز تشغيل الفرن. توقف فوراً عن الاستخدام واتصل بدعم عملاء **Sage** للفحص أو الإصلاح أو التعديل. من المهم بشكل خاص أن يغلق باب الفرن بشكل صحيح وألا يكون هناك أي ضرر في: (1) الباب (المنثنى)، (2) المفصلات والمزالج (المكسورة أو المفوككة)، (3) أختام الباب وأسطح الختم.
- لا تضع أي مواد غريبة بين الباب وإطار باب فرن الميكروويف.

تحذير

من الخطير على أي شخص غير فني الخدمة المؤهل أن يقوم بأي عملية خدمة أو إصلاح.

السوائل شديدة السخونة

لتقليل خطر الإصابة للأشخاص:

- يمكن تسخين السوائل، مثل الماء أو القهوة أو الشاي، إلى درجة أعلى من نقطة غليانها دون ظهور الغليان

- أفران الميكروويف المركبة لا ينبغي إدخال الأطعمة كبيرة الحجم أو الأواني المعدنية كبيرة الحجم داخل فرن الميكروويف لأنها قد تسبب حريقاً أو خطر التعرض لصدمة كهربائية.

- لا تقم بتخزين أي مواد، بخلاف الملحقات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة، في فرن الميكروويف هذا عندما لا يكون قيد الاستخدام.

- لا تقم بتغطية الرفوف أو أي جزء آخر من الفرن بورق معدني. سيؤدي هذا إلى ارتفاع درجة حرارة فرن الميكروويف.

- لا تقم بالتنظيف باستخدام الإسفنجات المعدنية. يمكن أن تحرق القطع من الوسادة وتلامس الأجزاء الكهربائية مما قد يؤدي إلى خطر التعرض لصدمة كهربائية.

- لا تستخدم المنتجات الورقية عند تشغيل الجهاز في الوضع المشترك. احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لطاقة الميكروويف الزائدة

- لا تحاول تشغيل هذا الفرن مع ترك الباب مفتوحاً، حيث قد يؤدي تشغيله مع ترك الباب مفتوحاً إلى التعرض للضار لطاقة الميكروويف. من المهم عدم إتلاف أو العبث بأقفال الأمان.

- ذلك، لا توجد ضمانة بأن التداخل لن يحدث في تثبيت معين. إذا تسبب هذا الجهاز في حدوث تداخل ضار مع استقبال الراديو أو التلفزيون، والذي يمكن تحديده عن طريق إيقاف تشغيل الجهاز وتشغيله مرة أخرى، فمن المستحسن أن يحاول المستخدم تصحيح التداخل من خلال واحد أو أكثر من التدابير التالية:
- إعادة توجيه أو تغيير مكان هوائي الاستقبال. زيادة المسافة الفاصلة بين الجهاز وجهاز الاستقبال.
 - قم بتوصيل الجهاز بمنفذ على دائرة مختلفة عن تلك التي يتصل بها جهاز الاستقبال.
 - استشر الوكيل أو فني الراديو / التلفزيون ذو الخبرة للحصول على المساعدة.
- تعليمات التأريض**

تحذير

- قد يؤدي الاستخدام غير السليم للتأريض إلى خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- يجب أن يكون هذا الجهاز مؤرضاً. في حالة حدوث ماس كهربائي، يعمل التوصيل الأرضي على تقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية من خلال

- أو الفقاعات. قد يؤدي هذا إلى غليان السوائل الساخنة جدأجأة عند تحريك الحاوية أو سطح السائل أو عند إدخال ملعقة أو أداة في السائل.
- لا تسخن السائل أكثر من اللازم.
 - قومي بتحريك السائل قبل تسخينه وفي منتصف تسخينه.
 - لا تستخدم حاويات ذات جوانب مستقيمة أو عنق ضيق.
 - بعد التسخين، اترك الوعاء في فرن الميكروويف لفترة قصيرة قبل إزالته.
 - توخي الحذر الشديد عند إدخال ملعقة أو أي أداة أخرى داخل الحاوية.

حذر

إن التغييرات أو التعديلات التي لم تتم الموافقة عليها صراحةً من قبل الطرف المسؤول عن الامتثال قد تؤدي إلى إلغاء سلطة المستخدم في تشغيل المنتج.

ملحوظة

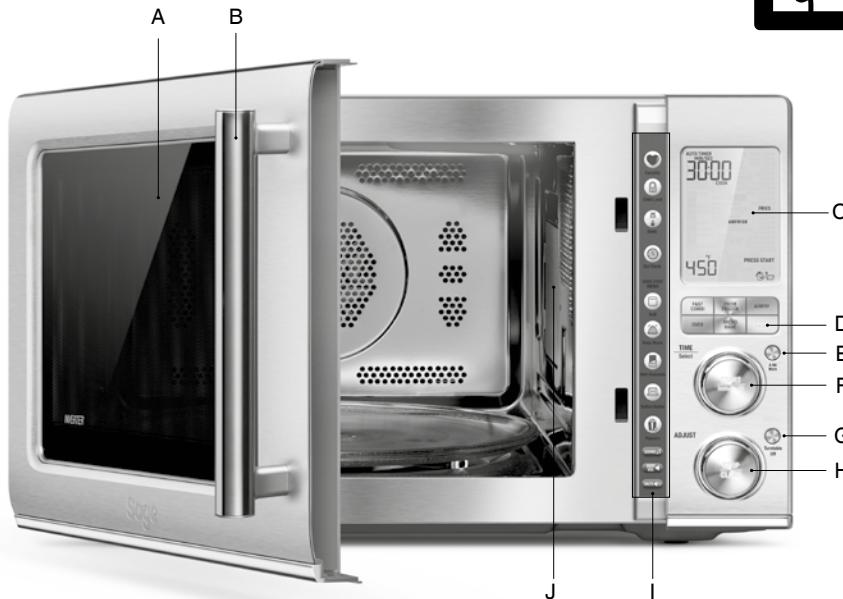
يقوم هذا الجهاز بـتوليد واستخدام وقد يشع طاقة ترددات الراديو، وإذا لم يتم تركيبه واستخدامه وفقاً للإرشادات، فقد يتسبب في تداخل ضار مع الاتصالات اللاسلكية. ومع

تحديد	
220-240 فولت 50 هرتز	طاقة مدخل الميكروويف:
1300 واط	استهلاك الطاقة
1700-2100 واط	قدرة مدخل الفرن:
880-1100 واط	قدرة مدخل الشواية:
1100 واط - 2450 ميجا هرتز	مخرجات الميكروويف
316 ملم / 12.5 بوصة (ارتفاع)	الأبعاد الخارجية
519 ملم / 20.4 بوصة (عرض)	
513 مم / 20.2 بوصة (D) مع المقابض	
490 مم / 19.3 بوصة (D) بدون مقابض	قطر القرص
315 ملم / 12.4 بوصة	الدوران الزجاجي
حوالي 15.4 كجم	الوزن الصافي
32 لتر	سعة الفرن

قد تتغير هذه المواصفات دون إشعار.

- توفير سلك هروب للتيار الكهربائي.
- تم تجهيز هذا الجهاز بسلك يحتوي على سلك تأريض ومقبس تأريض.
- يجب توصيل القابس بمائدة كهربائي مثبت بشكل صحيح ومؤرخ.
- استشر كهربائيًا مؤهلاً إذا لم يتم فهم تعليمات التوصيل الأرضي بشكل كامل، أو إذا كان هناك شك فيما إذا كان الجهاز مؤرضاً بشكل صحيح.
 - لا تستخدم سلك تمديد. إذا كان سلك مصدر الطاقة قصيراً جدًا، فاستعن بفني كهربائي أو فني صيانة مؤهل لتنبيه منفذ بالقرب من الجهاز.
- لا تستخدم قابس محول مع هذا الجهاز.

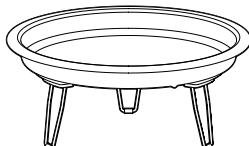
للاستخدام المنزلي فقط
احفظ هذه التعليمات



- أ. لوحة الاختصارات راجع قسم التشغيل للحصول على شرح مفصل.
- ب. غطاء دليل الميكروويف لا تقم ب拔掉 the لضمان التشغيل الآمن.

الملحقات المضمنة:

- مقلاة Combi Crisp™



- حامل ثلاثي الأرجل



ميكروويف 1300 واط
الفرن: 2100-1700 واط
الشواية: 1100-880 واط

معلومات التقديم
240-220 فولت ~ 50 هرتز

CE
UK
CA

H. قرص الضبط وزر الإيقاف/المسح أدر القرص لضبط مستوى الطاقة والوزن والكمية التي تتوافق مع نوع الطعام المحدد. اضغط مرة واحدة لإيقاف البرنامج مؤقتاً دون إلغاء البرنامج. اضغط مرتين (أو أكثر إذا لزم الأمر) لمسح الشاشة.

G. زر إيقاف تشغيل القرص الدوار اضغط مرة واحدة لإيقاف القرص الدوار عن الدوران أثناء الطهي. اضغط مرة أخرى لإعادة تشغيل القرص الدوار.

D. أزرار الوظائف FAST COMBI، من المجمد، القلي بالهواء، الفرن، الميكروويف، قائمة الطعام A BIT MORE™.

F. زر البدء الفوري 30+ وقرص الوقت/الاختيار، كل ضغطة تضيف زيادات مدتها 30 ثانية عند 100% من الطاقة.

B. مقابض الباب اسحب المقابض لفتحه. C. شاشة LCD

A. نافذة العرض

التجميع



قبل الاستخدام الأول

- اترك مسافة خالية لا تقل عن 20 سم فوق الميكروويف.
- لا تقم بإزالة الأرجل من أسفل الميكروويف.
- قد يؤدي حجب فتحات الدخول و/أو الخروج إلى إتلاف الميكروويف.
- ضع الميكروويف بعيداً عن أجهزة الراديو والتلفزيون قدر الإمكان.
- قد يؤدي تشغيل الميكروويف إلى حدوث تداخل مع استقبال الراديو أو التلفزيون لديك.
- قم بتوصيل الميكروويف الخاص بك بمنفذ كهربائي منزلي قياسي. تأكّد من أنّ الجهد والتّردد يتطابقان مع الجهد والتّردد الموضّعين على ملصق التّصنيف.
- لا يجب وضع الميكروويف داخل خزانة.



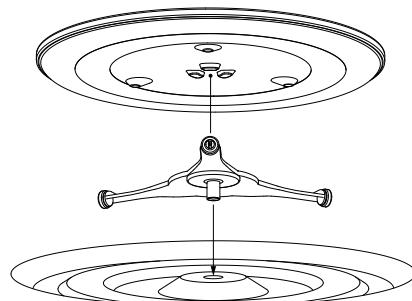
تحذير

- لتجنب زيادة تحميل الدائرة الكهربائية، يوصى بعدم توصيل أيّ أجهزةٍ أخرى بنفس الدائرة التي يوجد بها فرن الميكروويف (أو أيّ منتجاتٍ أخرى) عندما يكون قيد الاستخدام.
- لا تقم بثبيت الفرن فوق موقد الطهي أو أيّ أجهزة أخرى تنتج حرارة، في حالة تركيبه بالقرب من مصدر حرارة أو فوقة، قد يتعرض الفرن للتلف وتتصبّح الضمانة لاغية.
- افحص الفرن بحثاً عن أيّ ضرر، مثل باب غير محازٍ أو منحني، أو سطح مانع للتسرب، أو مفصلات ومزاليج باب مكسورة أو فضفاضة، أو خدوش داخل التجويف أو على الباب. في حالة وجود أيّ ضرر، لا تقم بتشغيل الفرن واتصل بمركز خدمة Sage.
- لا تغمر فرن الميكروويف أو سلك الطاقة أو القابس في الماء أو أيّ سائل آخر.

قبل الاستخدام، قم بإزالة جميع الملصقات الترويجية ومواد التغليف. قم بإخراج فرن الميكروويف بعناية واحتفظ بكل مواد التغليف حتى يتم العثور على جميع أجزاء فرن الميكروويف وتجميل الجهاز. من المستحسن الاحتفاظ بجميع مواد التعبئة والتغليف في مكان آمن في حالة رغبتك في إعادة تعبئة المنتج لأغراض الشحن. لإزالة أيّ غبار قد يترافق أثناء التعبئة، اغسل أسطوانة الدوران والقرص الدوار الزجاجي بملاء الدافع والصابون، ثم اشطفهما بالماء النظيف ثم جففهما جيداً. امسح الجزء الداخلي والخارجي لفرن الميكروويف بقطعة قماش ناعمة ورطبة ثم جففيه جيداً.

تجميع القرص الدوار الزجاجي

- قم بإدخال بكرة القرص الدوار في مكانها في المساحة المخصصة لها في قاعدة تجويف الفرن.
- ضع القرص الدوار الزجاجي أعلى بكرة القرص الدوار، بحيث يتتطابق مع المسافات الباردة لأسطوانة القرص الدوار في منطقة المركز.

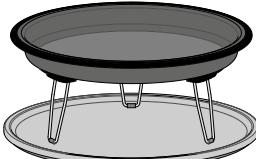


تركيب وتشغيل فرن الميكروويف

- حدد سطحًا مستوًيا يوفر مساحة مفتوحة كافية لفتحات الدخول و/أو الخروج.
- يجب ترك مسافة خالية لا تقل عن 20 سم بين الميكروويف وأيّ جدران مجاورة.



عرض الشاشة 'USE PAN'



عرض الشاشة "استخدام أرجل المقلة"

حذر

تكون الأسطح والأرجل الخاصة بمقلة Combi Crisp ساخنة أثناء التشغيل وبعدة. يجب استخدام هذا الملحق مع SMO870 فقط.

حذر

لتجنب تلف صينية التحميص، استجب دائمًا لصوت التنبية وتتأكد من وضع الطعام في فرن الميكروويف مباشرةً بعد انتهاء دورة التسخين السريع عند استخدام وظائف فرن الميكروويف التي تتطلب تسخينًا مسبقاً مع صينية التحميص. يضمن هذا توجيه الحرارة بشكل صحيح إلى الطعام بدلاً من تركيزها على صينية التحميص الفارغة.

استخدام مقلة كومبي كريسب

- إن مقلة Combi Crisp مثالية لترميم العناصر التي يمكن أن تصبح طرية في الميكروويف، مثل البيتا وقطع الدجاج والبطاطس المقلية. يمكن استخدام مقلة كومبي كريسب في الوضع العالي أو المخفض اعتماداً على حجم الطعام أو مقدار التحمير المطلوب. لتقليل خطر الإصابة أو التسبب في تلف فرن الميكروويف، ضع دائمًا مقلة Combi Crisp بشكل آمن في منتصف القرص الدوار.
- لا تضع الأطباق أو الأطباق من أي نوع على صينية 'USE PAN' لأنها قد تسخن بشكل زائد وتتلف.

حذر

إن وعاء Combi Crisp والحامل الثلاثي آمنان للاستخدام في وضع الميكروويف. ولكن يجب ملاحظة أنه لا يمكن استخدام الحامل الثلاثي القوائم ووعاء المفرمفات في نفس الوقت، ولا يمكن استخدامهما فوق بعضهما البعض أبداً.

ملحوظة

من الأفضل استخدام الحامل الثلاثي في وضع الفرن الحراري (على سبيل المثال للشواء)

ملحوظة

تم تصميم الأقدام المصنوعة من السيليكون غير القابلة للانزلاق على الحامل للمساعدة في الحفاظ على ثباته ولا ينبغي إزالتها.

يُعد السيليكون الموجود على أرجل صينية المفرمفات وحواملها آمناً للاستخدام في وضع الميكروويف.

- عندما يكون من الضروري استخدام مقلة Combi Crisp لوظيفة الطهي المحددة، ستطهر الكلمات "USE PAN LEGS" أو "USE PAN" على الشاشة.

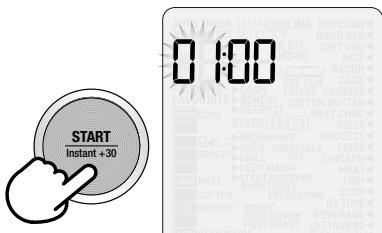
الوظائف



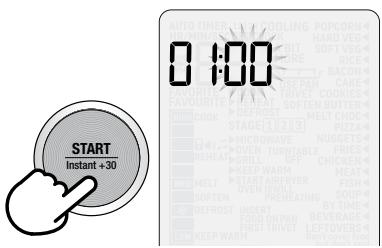
ضبط الساعة - عرض الساعة بنظام 12 أو 24 ساعة

اضغط على **SET CLOCK** في لوحة الاختصارات. يمكن ضبط الساعة لعرضها بنظام 12 أو 24 ساعة.

عند إدخال إعداد **SET CLOCK**، سوف يومض الرقم "12". لتحديد عرض الساعة المكونة من 12 ساعة، اضغط على زر البدء لتأكيد الاختيار.



تومض الدقائق الآن لظهور أنه يمكن تعديليها. قم بتدوير
قرص الوقت لضبط الدقائق ثم اضغط على زر البدء
لتأكيد.



ملحوظة

إذا نسيت الضغط على زر البدء لتأكيد الساعات أو
الدقائق، فبعد دقيقة واحدة سيقوم الميكروويف بإلغاء
اختيارك تلقائياً.

ضبط مستوى صوت الصفير

يتيح لك هذا الإعداد اختيار مستوى صوت صفير فرن
الميكروويف الخاص بك.

اضغط على **BEEP VOL** في لوحة الاختصارات.



مستوى صوت التنبيه الافتراضي هو منخفض.



تحديد عرض الساعة على مدار 24 ساعة، قم بتدوير
قرص البدء/الوقت أو قرص الضبط في اتجاه عقارب
الساعة. سوف يومض الرقم "24". اضغط على زر البدء
لتأكيد الاختيار.

الوقت الافتراضي هو 12:00. ستومض الأرقام المميزة
لظهور أنه يمكن تعديليها.



قم بتدوير قرص الوقت لضبط الساعات واضغط على زر
البدء لتأكيد.

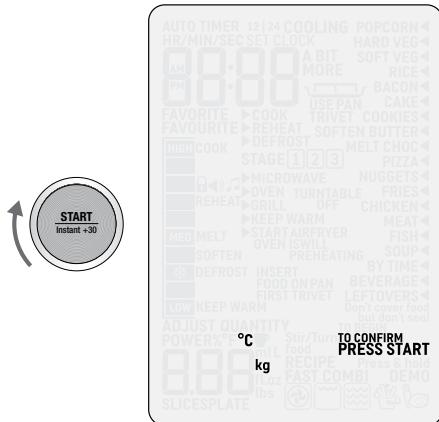
قم بتدوير أقراص البدء أو الضبط للتبدل بين مستوى

ضبط وحدة القياس

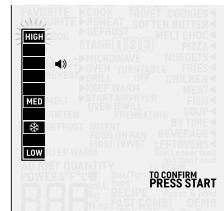


اضغط على **UNITS** في لوحة **8** الاختصارات.

يمكنك التحويل من كيلوجرام (كجم) إلى أونصة (أونصة) ومن مئوية (درجة مئوية) إلى فهرنهait (درجة فهرنهait). الوحدات الافتراضية هي الكيلوجرام (كجم) والدرجة المئوية (درجة مئوية). سوف توافق الكيلوجرامات المميزة (كجم) لاظهير أنه يمكن تعديلاها. قم بتدوير قرص البدء أو الضبط للتبديل بين الكيلوجرامات (كجم) والأونصات (أونصة). اضغط على زر البدء للتأكد.



الصوت المنخفض والمتوسط والعلوي. سيؤدي كل اختيار إلى إصدار صوت المحدد.



ملحوظة



إذا نسيت الضغط على زر **START** (بدء) لتأكيد **BEEP VOL** (مستوى صوت التنبيه)، فبعد دقيقة واحدة سيقوم الميكروويف تلقائياً بتأكيد اختيارك.

صوت

يتيح لك هذا البرنامج الاختيار بين مجموعة الصوت الجديدة أو التقليدية عند استخدام فرن الميكروويف. بشكل افتراضي، سيقوم فرن الميكروويف بتشغيل ملف الصوت الجديد المخصص لـ **Sage**. إذا كنت ترغب في التغيير، اتبع التعليمات التالية:

افتح الباب وأضغط على زر الصوت في لوحة الاختصارات.

قم بتدوير أقراص البدء/الوقت أو الضبط للتبديل بين اختيارات الصوت. اضغط على زر البدء/الوقت لتأكيد اختيارك، أو اضغط على قرص الإيقاف/الإلغاء للإلغاء اختيارك.

للرجوع إلى ملف الصوت المخصص لـ **Sage**، ما عليك سوى الضغط مرة أخرى على زر **SOUND**.

صامت

يتيح لك هذا البرنامج كتم صوت فرن الميكروويف أثناء التشغيل.

عند تحديد برنامج كتم الصوت، لن يصدر أي نغمة.

افتح الباب وأضغط على زر كتم الصوت في لوحة الاختصارات.

للرجوع إلى إعداد مستوى الصوت السابق، اضغط على زر **BEEP VOL** مرة ثانية أو اضغط على زر **BEEP VOL** في لوحة الاختصارات.

إيقاف القرص الدوار

يسمح لك زر إيقاف تشغيل القرص الدوار بإيقاف دوران القرص الدوار أثناء الطهي في الميكروويف. يعد هذا الإعداد مفيّداً في حالة استخدام طبق مربع من شأنه تقييد الدوران.

لتفعيل إعداد إيقاف تشغيل القرص الدوار، اضغط على الزر مرة واحدة. سيتم عرض "إيقاف تشغيل القرص الدوار" على شاشة LCD.



اضغط مرة أخرى لتمكين القرص الدوار من الدوران مرة أخرى.

في نهاية دورة الطهي، سيتم إلغاء إعداد إيقاف تشغيل القرص الدوار تلقائياً.

ضبط الوقت ومستوى الطاقة

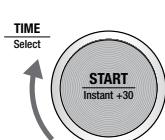
يمكنك تحديد أوقات مختلفة ومستويات طاقة الميكروويف ببساطة عن طريق تدوير قرصي الوقت والضبط.

الحد الأقصى لوقت الطهي في الميكروويف هو 95 دقيقة (95:00).

توفر 10 مستويات الطاقة.

تحريك قرص الوقت

قم بتدوير قرص الوقت لضبط الوقت.



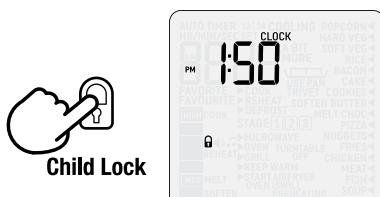
الوقت الافتراضي سيكون 30 ثانية.

ضبط قفل الأطفال

يسمح لك هذا الإعداد بقفل واجهة فرن الميكروويف.

اضغط على قفل الطفل في لوحة الاختصارات.

سيتم عرض رمز قفل الطفل على شاشة LCD



لإلغاء تحديد قفل الطفل، اضغط على زر قفل الطفل مرة أخرى.

سيختفي رمز قفل الأطفال من شاشة LCD وستتمكن من استخدام الميكروويف بكامل طاقتة.

تعليق

عندما يكون الميكروويف خالماً لمدة دقيقة واحدة، سيتم تنشيط وضع الاستعداد. سيتم إيقاف تشغيل الإضاءة الخلفية لشاشة LCD ولن تختفي الأزرار بعد الآن.



وضع الاستعداد عندما لا يتم ضبط الوقت.



وضع الاستعداد عند ضبط الوقت.

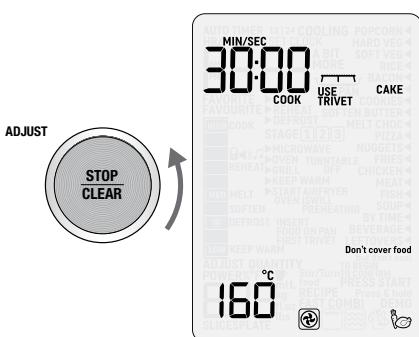
تفعيل الميكروويف:

- افتح الباب أو؛
- اضغط على ابدأ أو؛
- قم بتدوير أي قرص أو؛
- اضغط على أي زر

القلي بالهواء:

- نطاق درجة الحرارة = 200 – 230 درجة مئوية
- درجة الحرارة الافتراضية = 200 درجة مئوية

- فرن:**
- نطاق درجة الحرارة = 60 – 230 درجة مئوية
 - درجة الحرارة الافتراضية = 180 درجة مئوية



ضبط الوقت والطاقة ودرجة الحرارة بشكل ديناميكي

لتتناسب تفضيلاتك الشخصية، يمكنك ضبط الوقت والطاقة ودرجة الحرارة عند استخدام الميكروويف في الإعداد اليدوي.

لا يمكن استخدام التعديلات الديناميكية في جميع إعدادات SMART COOK أو في إعداد DEFROST (باستثناء عند استخدام DEFROST .(BY TIME

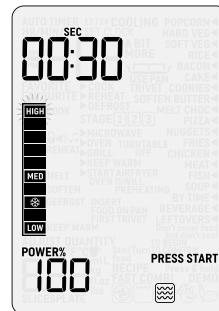
يمكنك رؤية مثال لضبط الطاقة الديناميكية أدناه أثناء استخدام وظيفة SMART COOK

1. أضغط على زر قائمة الطعام وحدد "الطهي" في القائمة.

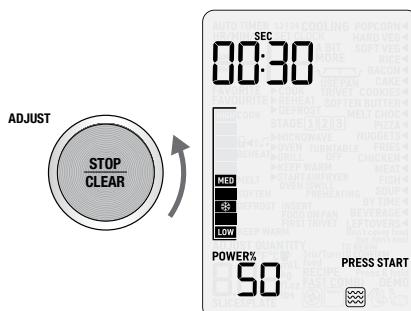
2. قم بتدوير قرص الضبط/الاختيار لتحديد نوع الطعام.

تدوير قرص الضبط

عند تدوير قرص الضبط في اتجاه عقارب الساعة، سوف يومض HIGH ويتم عرض 100%.



عندما يتم تدوير قرص الضبط عكس اتجاه عقارب الساعة، سيبأ مسوى الطاقة % في الانخفاض من 100% إلى 10%، بزيادات قدرها 10%.



ضبط درجة الحرارة

قم بتدوير قرص الضبط عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل درجة الحرارة بزيادات قدرها 10 درجات؛ وقم بتدوير قرص الضبط في اتجاه عقارب الساعة لزيادة درجة الحرارة.

درجة الحرارة الافتراضية ونطاقات درجة الحرارة هي كما يلي:

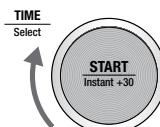
كومبي سريع:

- نطاق درجة الحرارة = 150 – 230 درجة مئوية
- درجة الحرارة الافتراضية = 200 درجة مئوية

ملحوظة

تعديل مستوى الطاقة أثناء التسخين لا يؤثر على الوقت. باتباع الخطوات المذكورة في الصفحة السابقة، باستخدام من خلال قرص الضبط، يمكن أيضًا ضبط درجة الحرارة يمكن زيادتها أو نقصانها في أي وقت أثناء برنامج الطبخ يعتمد على آخر نوع الطعام.

على سبيل المثال: كعكة



.3

4. عند تحريك قرص الوقت/الاختيار، يتحول السهم ويشير إلى نوع الطعام المحدد. في هذه الحالة يتم اختيار RICE.

5. بمجرد اختيار نوع الطعام، قم بتدوير قرص الضبط لضبط الكمية أو الوزن.



ملحوظة

تعديل درجة الحرارة أثناء التسخين لا يؤثر على الوقت.

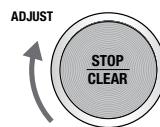
30+ ثانية بداية فورية

اضغط على زر البدء/التشغيل الفوري 30+ لبدء الطهي على الفور لمدة 30 ثانية بقوة ميكروويف 100%. كل ضغطة إضافية ستزيد وقت الطهي بـ 30 ثانية.

عندما ينتهي الطبخ

في نهاية أي دورة طهي، سوف يقوم الميكروويف بتشغيل نغمة انتهاء الدورة المحددة، وسوف تومض كلمة End على الشاشة.

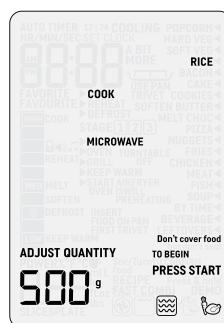
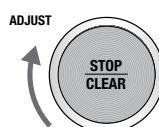
ستظل كلمة "نهاية" تومض على الشاشة لمدة 5 دقائق أو حتى يتم فتح الباب.

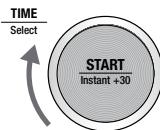


.6

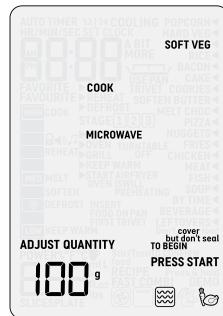
7. اضغط على START لبدء الطهي.

8. باستخدام قرص الضبط، يمكن زيادة مستوى الطاقة أو خفضه في أي وقت أثناء برنامج الطهي.





اضغط على **START** لبدء الطهي.



تنتهي عملية الطبخ



توقف/امسح

اضغط على **STOP/CLEAR** مرة واحدة لإيقاف الوظيفة الحالية مؤقتاً.

اضغط مرتين للمسح والعودة إلى الشاشة الافتراضية. عند استخدام الشاشة الافتراضية، اضغط على **STOP** لإظهار الساعة.

للعودة إلى الشاشة الافتراضية، اضغط على أي زر أو قم بتدوير أي قرص أو افتح الباب.

زر **A BIT MORE™**

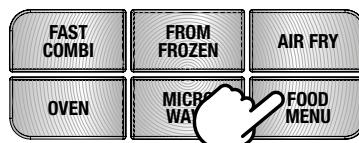
استخدم **A BIT MORE™** عند الانتهاء من الطهي ولم يكن طعامك مطبوحاً أو ساخناً بدرجة كافية.



A Bit More

على سبيل المثال:

اضغط على زر قائمة الطعام.



قم بتدوير قرص الوقت/الاختيار لتحديد **SOFT VEG**.

مفضل

سيحفظ الإعداد المفضل لديك إعداد الطهي أو إعادة التسخين أو إزالة الجليد الأكثر استخداماً.

بعجرد الضغط على زر، يمكنك تكرار برنامحك المفضل مراراً وتكراراً.

لضبط الميكروويف على الإعداد المفضل لديك:

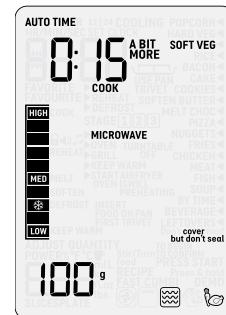
1. ضبط وقت الطهي.

2. افتح باب الميكروويف.

3. اضغط مع الاستمرار على زر المفضلة  على لوحة الاختصارات لمدة ثانيةين أو حتى يتم عرض المفضلة على شاشة LCD.

ملحوظة

سوف يقوم الميكروويف بحفظ هذا الإعداد لاستخدامه في المستقبل. الضغط على زر المفضلة في المرة القادمة سوف يعرض إعدادات المفضلة المحفوظة على لوحة الاختصارات. لتغيير إعداد "المفضلة" الخاص بك في أي وقت، كرر الخطوات من 1 إلى 3 أعلاه.



ملحوظة

بعجرد الضغط على زر A BIT MORE™ سيبدأ الميكروويف في الطهي.

إذا تم الضغط على A BIT MORE™ ولم يتم تحديد قائمة طعام سابقة أو إعداد SHORTCUT، فسيتم تعين الميكروويف افتراضياً إلى الوضع الأساسي وإضافة 20 ثانية عند 100% من الطاقة.

ابقى دافئاً

تتيح لك خاصية "الحفاظ على الدفء" إيقاف بروادة الطعام أثناء إكمال مهام أخرى. يقوم هذا البرنامج بتشغيل الفرن على درجة حرارة 70 درجة مئوية، لمدة تتراوح بين 5 دقائق إلى ساعتين. الوقت الافتراضي هو 10 دقائق.

لاستخدام إعداد الحفاظ على الدفء، افتح الباب واضغط على زر الحفاظ على الدفء  في لوحة الاختصارات.

وظائف الطبخ



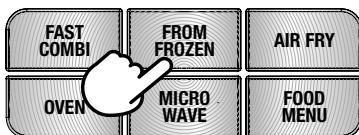
النتائج، ضعي الأطباق أو المقادير الأخرى على الحامل الشخصي. اعتماداً على كمية الطعام المطبوخ، استخدم مقلاة Combi Crisp في وضع منخفض أو مرتفع.

اضغط على زر "FAST COMBI" على الواجهة الرئيسية للدخول إلى وظيفة FAST COMBI. قم بتدوير قرص البدء/الوقت لتحديد وقت الطهي، من 1 إلى 90 دقيقة. ثم قم بتدوير زر ADJUST لاختيار درجة حرارة الطهي من 150 درجة مئوية إلى 230 درجة مئوية.



في نهاية برنامج الطهي، اتركي الأطعمة جانباً لمدة 5 دقائق قبل إزالتها وتقديمها.

من المجمدة



تم تصميم وظيفة FROM FROZEN لطهي أنواع مختلفة من اللحوم بشكل مثالي، من المجمدة إلى النتيجة المطبوخة بشكل مثالي. تعتمد الوظيفة على استخدام الميكروويف والحمل الحراري والشواية بالتناوب في مرحليتين مختلفتين للطهي.

ملحوظة

لاستخدام هذه الوظيفة، يوصى بتبديل اللحوم ونقعها قبل تجميدها.

ضع الطعام في وعاء Combi Crisp، في الوضع المنخفض.

اضغط على زر FROM FROZEN على الواجهة الرئيسية للدخول إلى وظيفة FROM FROZEN. قم باختيار نوع اللحوم المطلوب بين الدجاج واللحوم والأسماك عن طريق تحريك قرص البدء/الوقت أو

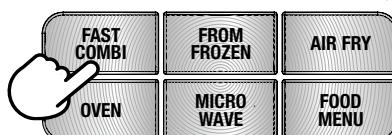
عتماداً على الوظيفة وأنواع الطعام المحددة، سيتم عرض أيقونات الميكروويف أو الفرن أو الشواية أو القلي بالهواء أو الطبخ السريع على شاشة LCD.



ملحوظة

قم بزيارة موقعنا الإلكتروني Sage.com لاكتشاف العديد من الوصفات التي تم إنشاؤها لفرن الميكروويف Combi Wave™ 3.

كومبي سريع

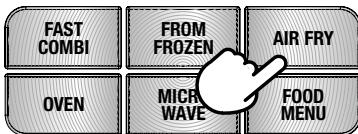


تم تصميم وظيفة FAST COMBI لطهي أطباق المفضلة بشكل أسرع من الفرن التقليدي. ستحتخدم وظيفة FAST COMBI الميكروويف وفرن الحمل الحراري والشواية بشكل بديل للوصول إلى درجة حرارة الطهي المحددة. تساعد هذه المجموعة من الوظائف الثلاث الميكروويف على الوصول إلى درجة حرارة الطهي بشكل أسرع من الفرن التقليدي، والحفاظ على درجة الحرارة داخل التح giof، للحصول على نتيجة طعام مثالية.

بعد إعداد FAST COMBI مثاليًّا لطهي الجراثيم أو أطباق الخبز أو تحميص الخبزات أو أنواع مختلفة من اللحوم، راجع ملصق "التعليمات والنصائح" الموجود على الميكروويف.

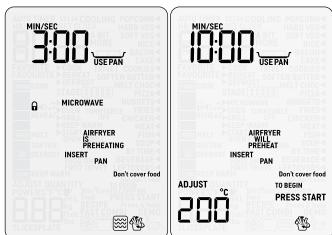
للحصول على أفضل النتائج، يوصى باستخدام مقلاة Combi Crisp المقدمة إلا عند طهي الأطعمة التي تتطلب طبق خبز أو مقلاة محددة. للحصول على أفضل

قلي بالهواء



تم تصميم وظيفة **AIR FRY** لقلي الأطعمة بالهواء والحصول على نتائج ذهبية مقرمشة في فرن الميكروويف، وذلك بفضل نظام **Element IQ**.[®] راجع ملصق "التعليمات والنصائح" الموجود على الميكروويف.

اضغط على زر **AIR FRY** على الواجهة الرئيسية **LCD** للدخول إلى وظيفة **AIR FRY**. ستعرض شاشة رسالة "سوف تقوم المقلة الهوائية بالتسخين المسبق". أدخل المقلة. ضعي وعاء **Combi Crisp** في وضع **Insert**. مرتفع داخل الميكروويف لدوره التسخين المسبق. قم بتدوير قرص البدء/الوقت لتحديد وقت الطهي، من 1 إلى 60 دقيقة. ثم قم بتدوير زر **ADJUST** لاختيار درجة حرارة الطهي من 200 درجة مئوية إلى 230 درجة مئوية.



في نهاية دورة التسخين المسبق التي تستغرق 3 دقائق، ستتصدر نغمة تنبيه وستشير الشاشة إلى "أدخل الطعام في المقلة". افتح الباب لوضع الطعام في المقلة، ثم اضغط على زر البدء للاستمرار. ضع الأطعمة بشكل مسطح في طبقة واحدة.



قرص الضبط. اضغط على ابدأ للاختيار.

قم بتدوير قرص الضبط لضبط الكمية أو الوزن. الأدنى للكمية هو 200 جرام والحد الأقصى هو 1 كجم. اضغط على ابدأ لبدء الطهي.

في منتصف برنامج الطهي، سيصدر الفرن صوت تنبيه وسيوسم رمز التحرير/الدوران (باستثناء إعداد السمك). افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتاً. أقلب الأطعمة على الوجه الآخر ثم اضغط على زر البدء للاستمرار. أثناء عملية **FROM FROZEN**، سيتم عرض مراحل الطهي المختلفة على الشاشة. المرحلة الأولى مصممة لإذابة الطعام باستخدام الميكروويف فقط.



المرحلة الثانية مصممة لطهي الطعام باستخدام الوظيفة المناسبة لنوع الطعام.



اعتماداً على الكمية/الوزن المحدد، سيختلف وقت الطهي النهائي من 16 إلى 60 دقيقة.

ملحوظة

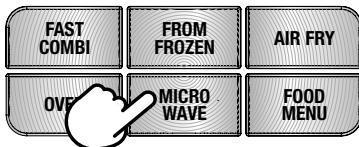
عند طهي الدجاج، اتركي اللحم يرتاح مغطى لمدة خمس دقائق بعد انتهاء دورة الطهي.



في نهاية دورة التسخين المسبق، سيصدر الفرن صوت تنبيه وسيشير الشاشة إلى "إدخال الطعام". افتح الباب لوضع الطعام داخل التجويف، ثم اضغط على زر البدء للاستمرار.



ميكروويف



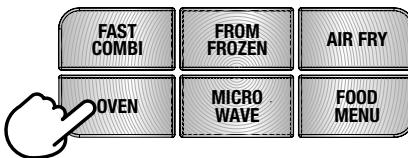
تم تصميم إعداد الميكروويف ليعمل كوظيفة ميكروويف كلاسيكية عن طريق ضبط الوقت ومستوى الطاقة. وهذه أيضاً الوظيفة الافتراضية عند تنشيط فرن الميكروويف.

استخدم دائمًا طبقًا أو وعاءً آمنًا للاستخدام في الميكروويف عند استخدام وظيفة الميكروويف.

اضغط على زر **MICROWAVE** على الواجهة الرئيسية للدخول إلى وظيفة **MICROWAVE**. قم بتدوير قرص البدء/الوقت لتحديد وقت الطهي، من ثانية واحدة إلى 95 دقيقة. ثم قم بتدوير **ADJUST** لتحديد مستوى الطاقة، من 10% إلى 100%. اضغط على قرص البدء/الوقت لتأكيد الاختيار.

في منتصف برنامج الطهي، سيصدر الفرن صوت تنبيه وسيوسم رمز التحرير/التقليل. افتح الباب أو اضغط على زر الإيقاف/المسح بعد الإيقاف المؤقت. قم بقلب العناصر الغذائية ثم اضغط على زر البدء للاستمرار.

فرن



تم تصميم وظيفة الفرن لطهي الأطعمة باستخدام فرن الحمل الحراري.

يجب وضع الطعام في طبق آمن للاستخدام في الفرن. استخدم الحامل لرفع الطبق للحصول على نتائج طهي أفضل.



ملحوبة

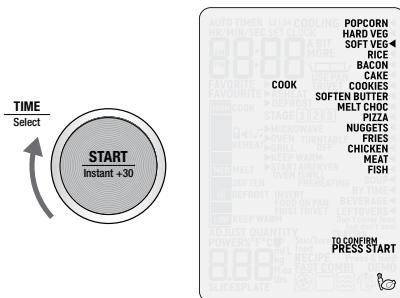
من المستحسن بشدة استخدام الحامل الثلاثي لهذه الوظيفة، للسماح للحمل الحراري بالتداول حول الطعام أثناء طهيه.

اضغط على زر الفرن على الواجهة الرئيسية للدخول إلى وظيفة الفرن. قم بتدوير قرص البدء/الوقت لتحديد وقت الطهي، من 1 إلى 120 دقيقة. ثم قم بتدوير زر

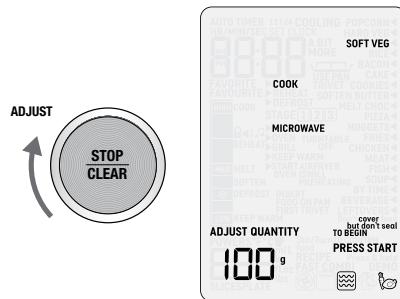
ADJUST لاختيار درجة حرارة الطهي من 60 درجة مئوية إلى 230 درجة مئوية. اضغط على قرص **START/TIME** لتأكيد الاختيار.

بعد التأكيد، سيبدأ فرن الميكروويف بالتسخين المسبق. ستعرض شاشة **LCD** رسالة "الفرن قيد التسخين المسبق".

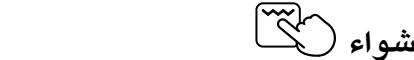
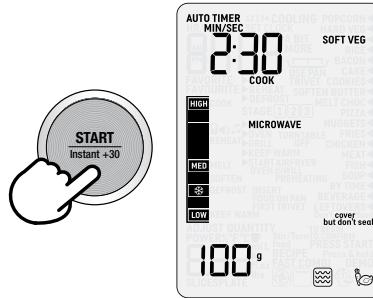
قم بتدوير قرص الوقت/الاختيار لتحديد نوع الطعام.
عند تحريك قرص الوقت/الاختيار، يتحول السهم ويشير إلى نوع الطعام المحدد.



بمجرد اختيار نوع الطعام، قم بتدوير قرص الضبط لضبط الكمية أو الوزن.

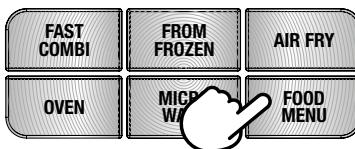


اضغط على **START** لبدء الطهي.



تم تصميم وظيفة الشواء لتحمير طعامك بلطف،
باستخدام عناصر التسخين العلوية.
افتح الباب واضغط على زر **GRILL** على لوحة
الاختصار لتحديد وظيفة **GRILL**.
ضع الطعام في وعاء **Combi Crisp** ووضع مرتفع.
قم بتدوير قرص البدء/الوقت لتحديد وقت الطهي، من
دقيقة واحدة إلى 20 دقيقة. اضغط على **START** لبدء الطهي.

قائمة الطعام



في قائمة الطعام، اختر بين الإعدادات الذكية: الطهي، أو إعادة التسخين، أو إزالة التجميد.

ثم قم بالاختيار من قائمة أنواع الأطعمة الأكثر استخداماً
وأضغط على زر البدء. سيقوم فرن الميكروويف تلقائياً
بضبط الوقت ومستوى الطاقة أو درجة الحرارة لأنواع
الأطعمة المحددة، لذلك لا داعي لبرمجة ذلك.



طبخ ذكي

تم تصميم إعداد **SMART COOK** للطهي تلقائياً
بالطاقة أو درجة الحرارة الصحيحة في الوقت المناسب.
اضغط على زر قائمة الطعام، ثم حدد "الطهي"
باستخدام قرص البدء. اضغط على **START** لتأكيد
اختيارك.

الحصول على أفضل النتائج

- ينبغي طهي الأطعمة في وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف، إما من البلاستيك أو البايركس أو السيراميك.
 - سيتم طهي الأطعمة الرطبة بشكل أكثر توازناً لأن طاقة الميكروويف تسخن جزيئات الماء بكفاءة عالية. أضف ما يقارب 15 مل إلى 20 مل من الماء لكل 100 جرام عند طهي الخضروات الطيرية والصلبة.
 - للحصول على أفضل النتائج، قم بترتيب الأطعمة الأكبر حجماً والأكثر سمكاً مثل البروكلي أو الطرف السميكة من عظمة الدجاج حول حواف الفرقع الدوار. يتيح هذا أقصى قدر من اختراق الموجات الدقيقة للطعام أثناء الطهي.
 - قم بتنقلب الأطعمة مثل الأوعية المقاومة للحرارة والحساء من الخارج إلى المنتصف لتوزيع الحرارة بشكل أكثر توازناً. التحريك المستمر ليس ضرورياً.
 - تنضج قطع الطعام الصغيرة بشكل أسرع من القطع الكبيرة. ستتضخم القطع المتشابهة في الحجم والشكل بشكل أكثر توازناً عند طهيها معاً.
 - كن حذراً عند إزالة الأغطية أو الغلاف البلاستيكي من الأطعمة المطبوخة في الميكروويف. يمكن أن يتراكم البخار ويسبب حروقاً خطيرة على الوجه أو اليدين.
- ### الفشار
- تم تصميم إعداد SMART COOK POPCORN لتحضير أقصى عدد ممكن من حبات الذرة في كيس 100 جرام باستخدام وظيفة الميكروويف.
- ضع الحقيقة في وسط القرص الدوار. اضغط على START لبدء الطهي.
- ### الخضروات الصلبة
- يعد إعداد طهي الخضروات الصلبة الذكي مناسباً للأرز الأبيض مثل الأرز طول الحبة والياسمين والبسمتي، وذلك باستخدام وظيفة الميكروويف.
- استخدمي دائمًا وعاء عميقاً آمناً للاستخدام في الميكروويف. لا تقم بتحطيم الوعاء.
- الحد الأدنى لكمية الأرز هو 1 كوب (250 جرام) والحد الأقصى هو 2 كوب (450 جرام). اغسل الأرز بالماء البارد حتى يصبح صافياً قبل الطهي. أضف نسبة 2:1 من الماء إلى الأرز. (2 جزء من الماء إلى جزء واحد من الأرز)
- اتركي الأرز جانباً لمدة 5 دقائق قبل التقديم.
- قم بتغطيتها بغطاء بلاستيكي جيد التهوية وأمن للاستخدام في الميكروويف أو غلاف بلاستيكي جيد التهوية وأمن للاستخدام في الميكروويف.
- في منتصف برنامج الطهي، ستتصدر نغمة تنبيهية وسيومض رمز التحرير/التنقلب. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتاً. قلبي الخضروات وأغلقي الباب وأضغطي على زر البدء لمواصلة برنامج الطهي.
- ### خضروات طيرية
- يعد إعداد طهي الخضروات الطيرية الذكي مناسباً للخضروات مثل البروكلي والفاوصوليا الخضراء والقرنبيط والكوسوة والبازلاء. يستخدم هذا الإعداد وظيفة الميكروويف.
- يعتمد وقت الطهي على درجة حرارة الخضروات الموجودة في الثلاجة (حوالي 5 درجات مئوية).
- الحد الأدنى لكمية الخضار المطبوخة هو 100 جرام والحد الأقصى هو 500 جرام.
- أضف ملعقة كبيرة (15 مل) من الماء لكل 100 جرام من الخضروات الطيرية.
- قم بتغطيتها بغطاء جيد التهوية وأمن للاستخدام في الميكروويف أو بلفافة بلاستيكية جيدة التهوية وأمنة للاستخدام في الميكروويف.
- في منتصف برنامج الطهي، ستتصدر نغمة تنبيهية وسيومض رمز التحرير/التنقلب. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتاً. قلبي الخضروات وأغلقي الباب وأضغطي على زر البدء لمواصلة برنامج الطهي.
- ### أرز
- يعد إعداد طهي الأرز الذكي مناسباً للأرز الأبيض مثل الأرز طول الحبة والياسمين والبسمتي، وذلك باستخدام وظيفة الميكروويف.
- استخدمي دائمًا وعاء عميقاً آمناً للاستخدام في الميكروويف. لا تقم بتحطيم الوعاء.
- الحد الأدنى لكمية الأرز هو 1 كوب (250 جرام) والحد الأقصى هو 2 كوب (450 جرام). اغسل الأرز بالماء البارد حتى يصبح صافياً قبل الطهي. أضف نسبة 2:1 من الماء إلى الأرز. (2 جزء من الماء إلى جزء واحد من الأرز)
- اتركي الأرز جانباً لمدة 5 دقائق قبل التقديم.

صعي ملفات تعريف الارتباط في وعاء Combi Crisp المقدم مع وضع الأرجل في وضع مرتفع لخبز ملفات تعريف الارتباط.

اضغط على زر START لبدء برنامج الطهي. بمجرد الانتهاء من الطهي، اتركي البسكويت جانباً لمدة 5 دقائق.

تدويب الشوكولاتة

بضغطة زر، تم تصميم إعداد SMART COOK MELT CHOCOLATE لتدويب الشوكولاتة دون ارتفاع درجة الحرارة أو احتجاز الشوكولاتة، باستخدام الميكروويف.

ملحوظة

تم اختبار إعداد SMART COOK MELT CHOCOLATE باستخدام الشوكولاتة الداكنة. إذا كنت تستخدم أنواعاً أخرى من الشوكولاتة، فيجب التتحقق منها على فترات قصيرة لمنع احتقان الشوكولاتة. اختاري وعاء زجاجي مناسب ولا تقومي بتطعيته. إذا كنت تستخدم قطعة من الشوكولاتة، قومي بتطعيتها إلى قطع بحجم 1 سم.

قم بتدوير قرص الضبط لاختيار الوزن واضغط على زر البدء لبدء عملية الذوبان. الحد الأدنى لكمية الشوكولاتة هو 50 جرام والحد الأقصى هو 400 جرام.

في منتصف البرنامج، سوف يصدر صوت تنبيه وسيوسمض الضوء STIR/TURN. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتاً. قومي ب搲 الشوكولاتة وأغلقي الباب واضغطي على زر البدء لإكمال عملية الذوبان. وفي النهاية، قد تذوب بعض الشوكولاتة محتفظة بشكلها. حرك حتى تذوب تماماً وتصبح ناعمة.

يمكن أيضاً تحديد إعداد SMART COOK MELT CHOCOLATE .SHORTCUTS من لوحة

تلطين الزبدة

تم تصميم إعداد SMART COOK SOFTEN BUTTER بشكل مثالى لتلطين الزبدة المناسبة للخلط فوراً في الخلط باستخدام الميكروويف.

سيقوم إعداد تلطين الزبدة بتلطين الزبدة التي تم أخذها مباشرة من الثلاجة (حوالى 5 درجة مئوية). ينبغي تقطيع الزبدة إلى قطعة كاملة ووضعها على طبق. لا تغطي.

لحm خنزير مقدد

تم تصميم إعداد SMART COOK BACON لطهي شرائح لحم الخنزير المقدد حتى تصبح مقرمشة، باستخدام وظيفة الميكروويف.

تعتمد أوقات الطهي على درجة حرارة لحم الخنزير المقدد مباشرة من الثلاجة (حوالى 5 درجات مئوية). رتبى شرائح لحم الخنزير المقدد في طبقة واحدة على طبق. قم بتدوير قرص الضبط لتحديد عدد الشرائح ثم اضغط على زر البدء لبدء الطهي. يمكنك الاختيار بين 2 إلى 4 شرائح عاديّة من لحم الخنزير المقدد. إذا كنت تقوم بطهي لحم الخنزير المقدد القطع بشكل سميك، أخفق دقيقة أخرى إلى وقت الطهي.

في منتصف برنامج الطهي، ستتصدر نغمة تنبيهية وسيوسمض رمز التحريك/التقليل. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتاً. اقلب لحم الخنزير المقدد ثم اضغط على زر البدء لمواصلة برنامج الطهي. إذا كنت تريده طهي أكثر من شريحتين، قم بنقل الشرائح الوسطى إلى خارج الطبق عند قلبها لضمان الطهي بشكل متساوي.

ملحوظة

يوصى باستخدام شرائح من لحم الخنزير المقدد.

كعكة

تم تصميم إعداد SMART COOK CAKE لطهي أنواع مختلفة من الكعك باستخدام فرن الحمل الحراري. استخدمي أدوات الخبز المناسبة لفرن الحمل الحراري. للحصول على أفضل النتائج، استخدمي قالب كيك دائري مقاس 19 - 22 سم وحوالى 450 جرام من الخليط. بالنسبة لمزيج الكيك المعباً، قسم العجين إلى صينيتين للكيك، ثم اطبه على دفعات. ضعي قوالب الخبز على الحامل لخبز الكعكة. لا تغطي الطعام.

اضغط على زر START لبدء برنامج الطهي. بمجرد الانتهاء من الطهي، اتركي الكعكة جانباً لمدة 5 دقائق.

ملفات تعريف الارتباط

تم تصميم إعداد SMART COOK COOKIES لطهي أنواع مختلفة من ملفات تعريف الارتباط باستخدام فرن الحمل الحراري.

الطعام في المقلة". افتح الباب لوضع الطعام في المقلة، ثم اضغط على زر البدء للاستمار. ضعي قطع الدجاج بشكل مسطح في طبقة واحدة.

في منتصف برنامج الطهي، ستتصدر نغمة تنبيهية وسيومنض رمز التحرير/التقطيب. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتاً. قم بقلب قطع الدجاج ثم اضغط على زر البدء لمواصلة برنامج الطهي.

بطاطس مقلية

تم تصميم إعداد SMART COOK FRIES لقلي البطاطس المقلية في فرن الميكروويف.

يعتمد وقت الطهي على البطاطس المقلية التي تم إخراجها مباشرة من الفريزر (حوالي 18- درجة مئوية).

قم بتدوير قرص الضبط لتحديد كمية البطاطس المقلية التي سيمت قليها بالهواء ثم اضغط على زر البدء لبدء الطهي. يمكنك الاختيار من 200 جرام إلى 500 جرام من البطاطس المقلية.

عند تحديد إعداد SMART COOK FRIES ستظهر على شاشة LCD رسالة 'PREHEATING' (القلية الهوائية قيد التسخين المسبق). أدخل المقلة. ضعي وعاء Combi Crisp في وضع مرتفع داخل الميكروويف لبرنامج التسخين المسبق.

في نهاية برنامج التسخين المسبق الذي يستغرق 3 دقائق، ستتصدر نغمة تنبيهية وستشير الشاشة إلى "أدخل الطعام في المقلة". افتح الباب لوضع الطعام في المقلة، ثم اضغط على زر البدء للاستمار. ضعي البطاطس المقلية في طبقة واحدة.

في منتصف برنامج الطهي، ستتصدر نغمة تنبيهية وسيومنض رمز التحرير/التقطيب. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتاً. قم بقلب البطاطس ثم اضغط على زر البدء لمواصلة برنامج الطهي.

في نهاية برنامج الطهي، اتركي البطاطس المقلية لمدة 5 دقائق قبل إزالتها وتقديمها.

قم بتدوير قرص الضبط لاختيار الوزن واضغط على زر البدء لبدء التلبيتين. الحد الأدنى لكمية الزبدة هو 125 جرام والحد الأقصى هو 500 جرام.

ملحوظة

يجب أن تكون الزبدة طرية بدرجة كافية لتمكن من دفع إصبعك بسهولة إلى المنتصف. لا ينبغي أن تذوب الزبدة. يمكن أيضًا تحديد إعداد طهي الزبدة بشكل ذكي من لوحة SHORTCUTS.

بيتزا

تم تصميم إعداد SMART COOK PIZZA لطهي البيتزا المجمدة بالكامل، باستخدام الميكروويف والشواية. يعتمد وقت الطهي على البيتزا التي تم إخراجها مباشرة من الفريزر (حوالي 18- درجة مئوية).

ضع البيتزا أو شرائح البيتزا في وعاء Combi Crisp المقدم في وضع مرتفع لخبز البيتزا. لا تقطعي الطعام. اضغط على زر START لبدء برنامج الطهي.

بمجرد الانتهاء من الطهي، اتركي البيتزا جانباً لمدة 5 دقائق.

ملحوظة

تتطلب البيتزا التي يقل حجمها عن 10 بوصات وقت طهي أقل.

قطع دجاج

تم تصميم إعداد SMART COOK CHICKEN NUGGETS لقلي قطع الدجاج في فرن الميكروويف. يعتمد وقت الطهي على قطع الدجاج التي تم إخراجها مباشرة من الفريزر (حوالي 18- درجة مئوية).

قم بتدوير قرص الضبط لتحديد كمية قطع الدجاج التي تريده قليها بالهواء ثم اضغط على زر البدء لبدء الطهي. يمكنك الاختيار من 200 جرام إلى 500 جرام من الناجتس.

عند تحديد إعداد طهي قطع الدجاج الذكية، ستظهر على شاشة LCD رسالة "يتم تسخين المقلة الهوائية مسبقاً". أدخل المقلة. ضعي وعاء Combi Crisp في وضع مرتفع داخل الميكروويف لبرنامج التسخين المسبق. في نهاية برنامج التسخين المسبق الذي يستغرق 3 دقائق، ستتصدر نغمة تنبيهية وستشير الشاشة إلى "أدخل

فرخة

بعد إعداد طهي الدجاج الذكي مناسباً لطهي قطع الدجاج الطازجة بالإضافة إلى طهي الدجاج الكامل. يستخدم هذا الإعداد كل من الحمل الحراري وال Shawarma، بالإضافة إلى الميكروويف عند طهي دجاجة كاملة. تعتمد أوقات الطهي على طهي الدجاج مباشرة من الثلاجة (حوالي 5 درجات مئوية).

الحد الأدنى لكتمة الدجاج التي يجب طهيها هو 200 جرام والحد الأقصى هو 1.6 كجم.

200 جرام مناسبة لشرائح الدجاج وقطع الدجاج منزوعة العظم.

1 كجم إلى 1.6 كجم مناسبة لقطع الدجاج مع العظام والدجاج الكامل.

استخدمي مقلاة Combi Crisp المقلمة لطهي الدجاج. بالنسبة لقطع الدجاج، استخدمي مقلاة Combi Crisp في وضع مرتفع. بالنسبة للدجاج الكامل، استخدم مقلاة Combi Crisp في الوضع المنخفض.

في منتصف برنامج الطهي، ستتصدر نغمة تنبهية وسيويمض رمز التحرير/ التقليل. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/ المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتاً. قم بقلب قطع الدجاج (ليس ضروريًّا عند طهي دجاجة كاملة) واضغط على زر البدء لمواصلة برنامج الطهي.

بمجرد الانتهاء من الطهي، اترك الدجاج جانبًا لمدة 5 دقائق.

ملحوظة



يوصى بتناول الأسماك الزيتية مع الجلد.

إعادة التسخين الذكي

يستخدم إعداد إعادة التسخين الذكي مستويات طاقة أقل لإعادة تسخين الطعام بطف دون تجفيفه أو طهيه بشكل زائد.

ملحوظة



أثناء إعادة تسخين الميكروويف، يمكن زيادة الوقت أو تقليله، لا يؤثر تعديل وقت إعادة التسخين على الوزن أو الكمية المحددة.

تم تصميم إعداد طهي اللحوم الذكي لطهي أنواع مختلفة من اللحوم.

تعتمد أوقات الطهي على اللحوم التي خرجت مباشرة من الثلاجة (حوالي 5 درجات مئوية).

الحد الأدنى لكتمة اللحوم التي يجب طهيها هو 200 جرام والحد الأقصى هو 2 كجم.

- 200 جرام إلى 500 جرام مناسبة لشرائح اللحم واللحم المفروم واللحوم المقطعة.

- 750 جرام إلى 2 كجم مناسبة للشواء الكامل.

استخدمي مقلاة Combi Crisp المتوفرة لطهي اللحوم. بالنسبة لوزن 200 جرام إلى 500 جرام، استخدم مقلاة Combi Crisp في وضع الأرجل المرتفعة. بالنسبة لوزن 750 جراماً إلى 1 كجم، استخدم

مشروب

يعد إعداد إعادة تسخين المشروبات الذكي مناسباً لإعادة تسخين المشروبات الساخنة مثل القهوة والشاي التي ربما أصبحت باردة. سيقوم إعداد المشروبات بتسخين مشروبك إلى ما يقرب من 60-65 درجة مئوية، وهو مناسب للشرب على الفور.

قم بوضع الكؤوس حول الجزء الخارجي من القرص الدوار. قم بتدوير قرص الضبط لتحديد عدد الأكواب ثم اضغط على زر البدء لبدء إعادة التسخين. يمكنك تحديد كمية المشروب من 1 كوب (250 مل) إلى 4 أكواب (1000 مل).

في نهاية برنامج إعادة التسخين، قم بتنقلب المشروبات الساخنة واتركها لمدة 1-2 دقيقة قبل تناولها. انتبه، فقد يؤدي ارتفاع درجة الحرارة إلى حرق أو حرق المشروبات.

ملحوظة

استخدم كوبًا أو قدحًا سيراميكيًا.

بقايا الطعام

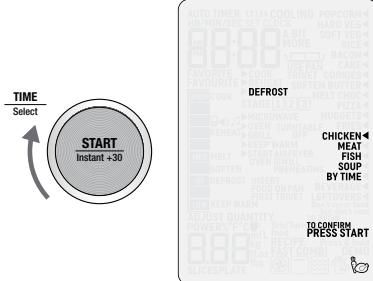
يعد إعداد إعادة تسخين بقايا الطعام الذكي مناسباً لإعادة تسخين طبق من بقايا الطعام من الثلاجة (حوالى 5 درجات مئوية).

لت suction الطعام بشكل متساوي، ضعه في طبق آمن للاستخدام في الميكروويف أو في وعاء. قم بتنقلب الطعام ببطء جيد التهوية وأمن للاستخدام في الميكروويف أو بلفافة بلاستيكية جيدة التهوية وأمنة للاستخدام في الميكروويف (لا تقم بإغلاقها).

قم بتدوير قرص الضبط لتحديد عدد الأطباق ثم اضغط على زر البدء لبدء الطهي. يمكنك تحديد الكمية من 1 إلى 2 طبق/وعاء. عند استخدام لوحين، استخدم الحامل الثلاثي لوضع اللوحين فوق بعضهما البعض.

في منتصف برنامج الطهي، ستتصدر نغمة تنبيهية وسيوسم رمز التحرير/التنقلب. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتاً. قم بتنقلب الطعام في الطبق ثم اضغط على زر البدء لمواصلة برنامج إعادة التسخين. عند إعادة تسخين لوحين، يوصى بتبديل موضع اللوحين (من الأعلى إلى الأسفل، والعكس صحيح) لضمان إعادة التسخين بالتساوي.

في نهاية برنامج إعادة التسخين، حرك الطعام الساخن واتركه لمدة 1-2 دقيقة قبل تناوله.



بمجرد اختيار نوع الطعام، قم بتدوير قرص الضبط لضبط الكمية أو الوزن.

- قم بإزالة أي مواد تغليف أو أكياس من اللحوم المجمدة. إذا كانت العبوة مجمدة للغاية بحيث لا يمكن إزالتها، قم بإزالة التجميد لمدة 3 دقائق باستخدام إعداد إزالة التجميد بالوقت؛ ثم قم بإزالة العبوة واستمر في استخدام إعداد إزالة التجميد الذكي.

فرخة

- إعداد إزالة التجميد الذكي للدجاج مناسب لإزالة التجميد عن قطع الدجاج (الأرجل، والمصدور) أو الدجاجة كاملة. الحد الأدنى لكتمة الدجاج المراد إذابتها هو 200 جرام والحد الأقصى هو 1 كجم.
- 200 جرام إلى 750 جرام - مناسبة لشرائح الدجاج وقطع الدجاج.
- 1 كجم إلى 1.6 كجم - مناسب لقطع الدجاج مع العظام والدجاج الكامل.

بالنسبة لقطع الدجاج، ضعي قطع الدجاج في طبقة واحدة في طبق أو صحن أو حاوية أمنة للاستخدام في الميكروويف. قم بترتيب الأطراف الأكثر سمكًا حول الجزء الخارجي من اللوحة/الحاوية.

في منتصف إعداد إزالة الجليد، ستتصدر نغمة تنبيه وسيومض رمز التحرير/التحويل. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتًا. أغلق قطع الدجاج ثم اضغط على زر البدء لمواصلة برنامج إزالة التجميد.

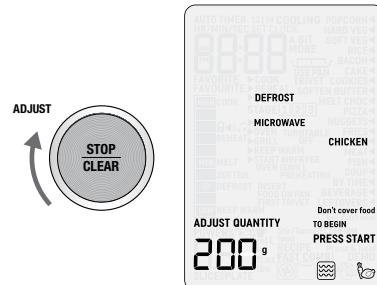
بمجرد انتهاء البرنامج، أخرجي الدجاج من الميكروويف واتركيه لمدة 5-15 دقيقة حتى يذوب تماماً.

بالنسبة للدجاج الكامل، قم بإخراجه من العبوة الأصلية. ضعي الدجاج بحيث يكون صدره لأسفل في طبق أو وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف.

في منتصف إعداد إزالة الجليد، ستتصدر نغمة تنبيه وسيومض رمز التحرير/التحويل. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتًا. قم بتشغيل فرن الدجاج واضغط على زر البدء لمواصلة برنامج إزالة الجليد.

بعد انتهاء برنامج إزالة التجميد، قم بإخراج الدجاج من الميكروويف. اشطفيه تحت ماء الصنبور، مع التأكيد من غسل التجويف جيدًا لإزالة القلب الجليدي.

ضعيها في طبق نظيف ثم جففيها. غطيها بغلاف بلاستيكي وضعها في الثلاجة لمدة 1-2 ساعة حتى يذوب تماماً.



اضغط على زر **START** لبدء عملية إزالة الجليد. لم تعد جميع أنواع الأطعمة غير المحددة، والمطالبات بالضغط على زر البدء وإدخال الكمية معروضة على شاشة **LCD**. يظهر الوقت ويببدأ العد التنازلي.

ملحوظة

أثناء إزالة الجليد في الميكروويف، يمكن زيادة الوقت أو تقليله. لا يؤثر تتعديل وقت إزالة الجليد على الوزن أو الكمية المحددة.

الحصول على أفضل النتائج

- أوقات إزالة التجميد مخصصة للأطعمة المجمدة تماماً والتي ظلت في الفريزر لمدة 24 ساعة على الأقل ومحفوظة في درجات حرارة 18-1 درجة مئوية أو أقل.
- عند تجميد اللحوم والدواجن والأسمك، استخدمي غلافات بلاستيكية وأكياس وحاويات ذات نوعية جيدة.
- لفصل اللحوم، مثل قطع الدجاج أو شرائح اللحم، ضع ورق الشمع أو الفيلم البلاستيكي بين كل طبقة.
- تأكيد من إزالة كل الهواء وإغلاق العبوة بشكل آمن.
- قم بوضع ملصق على العبوات يوضح نوع وقطع اللحوم والتاريخ والوزن.
- بعد دورة إزالة التجميد، ستظل معظم الأطعمة جليدية إلى حد ما في الوسط عند إزالتها من الميكروويف. اتركي الطعام لمدة 5 إلى 15 دقيقة حتى يذوب تماماً.
- قم بوضع الأطعمة في طبقة واحدة بحيث تكون الأجزاء الرقيقة في المنتصف والأطراف الأكثر سمكًا حول الجزء الخارجي من القرص الدوار.

ملحوظة



يوصى بالأسماك الزيتية.

حساء

SMART DEFROST SOUP

المناسبة لإزالة الحساء المجمد المحضر مباشرةً من الفريزر (حوالي 18- درجة مئوية). الحد الأدنى لكمية الأسماك المراد إذابتها هو 250 مل والحد الأقصى هو 1000 مل. قم بإزالة الحساء من أي عبوة، ثم ضعه في وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف. لا تغطي الطعام.

في منتصف إعداد إزالة الجليد، ستتصدر نغمة تنبيه وسيووض رمز التحرير/ التحويل. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/ المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتاً. قم بتنقية أي قطع مجده ثم اضغط على زر البدء لمواصلة برنامج إزالة الجليد.

حسب الوقت

يتيح لك إعداد SMART DEFROST أيضًا تحديد وقت إزالة الجليد، من نطاق يتراوح من دقيقة واحدة إلى 95 دقيقة.

عند إذابة تجميد أي طعام، ضع الطعام في وعاء أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف، ولا تقم بتغطيته.

في منتصف برنامج إزالة التجميد، ستتصدر نغمة تنبيهية وومضة. حرك/ قلب الطعام. قم بإيقاف البرنامج مؤقتاً ثم حرك/ قلب الطعام. اضغط على زر البدء.

لحمة

إعداد إزالة التجميد الذكي لللحوم مناسب لإزالة التجميد عن أي نوع من اللحوم المفرومة أو المقطعة مثل لحم البقر ولحم الضأن ولحم الخنزير، بالإضافة إلى شرائح اللحم والضلع. الحد الأدنى لكمية اللحوم المراد إذابتها هو 200 جرام والحد الأقصى هو 1 كجم.

• 200 جرام إلى 500 جرام - مناسبة لشرائح اللحم واللحام المفروم واللحوم المقطعة.

• 750 جرام إلى 2 كجم - مناسب لشواء بالكامل. قم بإزالة أي مواد تغليف أو صوانى رغوية أو وسادات ماصة من اللحوم. ضعيها مباشرةً على طبق آمن للاستخدام في الميكروويف أو على طبق ضحل.

في منتصف إعداد إزالة الجليد، ستتصدر نغمة تنبيه وسيووض رمز التحرير/ التحويل. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/ المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتاً. قم بإزالة أي لحوم مذابة وضعها جانباً في الثلاجة. إذا كان هناك بعض اللحم المفروم لا يزال مذاباً، قم بإخراجه من فرن الميكروويف أليساً. أقلب اللحوم المجمدة وأعدها إلى فرن الميكروويف. اضغط على زر البدء لمواصلة برنامج إزالة الجليد.

في نهاية البرنامج، قم بإزالة اللحوم واتركها لمدة 5-15 دقيقة حتى تذوب تماماً.

سمكة

تم برمجة إعداد إزالة الجليد الذكي للأسماك لتنويب شرائح السمك الرقيقة بلطف دون طهي أو سخين الحواف. الحد الأدنى لكمية الأسماك المراد إذابتها هو 200 جرام والحد الأقصى هو 800 جرام.

الحصول على أفضل النتائج، ضع شرائح السمك المجمدة في طبقة واحدة في طبق ضحل آمن للاستخدام في الميكروويف.

في منتصف إعداد إزالة الجليد، ستتصدر نغمة تنبيه وسيووض رمز التحرير/ التحويل. افتح الباب أو اضغط على زر التوقف/ المسح مرة واحدة لإيقاف التشغيل مؤقتاً. أقلب قطع السمك ثم أعدها إلى الفرن. اضغط على زر البدء لمواصلة برنامج إزالة الجليد.

في نهاية البرنامج، ستظل السمكة متجمدة إلى حد ما في الوسط. أخرجها من الميكروويف واتركيها لمدة 5 إلى 15 دقيقة حتى تذوب تماماً.

تلبيحات ونصائح



- يمكن أن يكون رفع مستوى بعض أنواع الأطعمة مثل الكعك والخضروات المشوية ومنتجات العجين مفيدةً. فهو يسمح لمزيد من الطاقة بالتفاصل إلى الطعام من جميع الجوانب، من القاعدة إلى الأعلى. استخدمي رفًا بلاستيكًا أو سيراميكًا آمنًا للاستخدام في الميكروويف. إذا لم يكن الرف متاحًا، استخدم وعاءً أو كوبًا مقلوبًا لرفع أطباق الطعام.
- لا ترفع أي أطباق تحمير خاصة، أو أباريق الصلصة أو الكاستر، أو كميات صغيرة من الطعام أو أكواب المشروبات.
- تستمر درجات الحرارة الداخلية للأطعمة في الارتفاع بحيث تستمر في الطهي حتى بعد إزالتها من فرن الميكروويف. من الأفضل عدم طهي الطعام جيدًا لأنه سيستمر في الطهي عند إخراجه من الميكروويف.

أدوات الميكروويف

- يجب أن تكون الحاويات والأطباق والأواني وما إلى ذلك المستخدمة في فرن الميكروويف آمنة للاستخدام في الميكروويف دائمًا. تأكِّد من ذكر ذلك على الجانب السفلي من الأداة أو احصل بالشركة المصنعة.
- لاختبار ما إذا كانت الحاوية أو الطبق أو الطبق آمنة للاستخدام في الميكروويف، ضعها في فرن الميكروويف مع كوب واحد من الماء البارد (في كوب آمن للاستخدام في الميكروويف) وقم بتسخينها على طاقة عالية (100%) لمدة دقيقة واحدة. إذا كانت الحاوية ساخنة والماء باردًا، فإن الحاوية غير مناسبة لاستخدام فرن الميكروويف. إذا كانت الحاوية باردة والماء ساخناً، فإن الحاوية مناسبة لاستخدامها في فرن الميكروويف.
- لن تصبح أدوات الطهي المخصصة للاستخدام في الميكروويف ساخنة بسبب طاقة الميكروويف، ولكنها ستتصبح ساخنة عند ملامستها للطعام الساخن. عندما يصبح الطعام ساخنًا، تنتقل بعض هذه الحرارة إلى الطبق. استخدمي دائمًا قفازات الفرن لإزالة الأطباق الساخنة من الميكروويف.
- لا ينبغي استخدام الحاويات والأواني المعدنية داخل فرن الميكروويف.

بعض النصائح المهمة للطهي بالميكرورويف

للمساعدة في موازنة الطاقة في الطعام حتى يتم طهيه بالتساوي، اتبع هذه النصائح المفيدة.

- قم بترتيب الأطعمة ذات الأطراف ذات الحجم المتفاوت، مثل أفخاذ الدجاج والبروكلي، مع وضع الجزء الأكثَر سُمكًا أو صلابة خارج الطبق. يضمن هذا أن الأجزاء التي تتطلب المزيد من الطهي تتحصل على المزيد من الطاقة، وبالتالي سيمت طهي الطعام بالتساوي.

- يساعد تغطية الطبق أثناء الطهي على الاحتفاظ بالحرارة والبخار مما يؤدي إلى تسرير وقت الطهي. استخدم غطاءً آمنًا للاستخدام في الميكروويف أو غلافًا بلاستيكًا تم تهيئته عن طريق قلب أحد الحواف على جانب الطبق لتشكيل فتحة تهوية ضيقة لإخراج البخار الزائد.

- اختراري أطباق الطيخ التي تكون ضحلة ويفضل أن تكون لها جانب مستقيمة. تساعد الأطباق الضحلة على طهي الطعام بشكل أسرع، كما تمنع الجوانب المستقيمة حواف الطعام من الإفراط في الطهي.

- قم بترتيب العناصر الفردية مثل الأطباق الصغيرة أو البطاطس الكاملة حول الجزء الخارجي من القرص الدوار. تأكِّد من ترك مسافة بين العناصر حتى تتمكن الطاقة من اختراقها من جميع الجوانب.

- استخدمي أطباق الميكروويف ذات الشكل الدائري. تنضح الأشكال الدائرية بشكل أكثر توازناً من الأطباق المربعة أو المستطيلة التي تمتلك معظم الطاقة في الزوايا مما يتسبب في الإفراط في طهي الطعام وتصلبه.

- قم بتنقل الأطعمة من خارج الطبق إلى منتصفه مرة أو مرتين أثناء الطهي لموازنة الحرارة وتسرير عملية الطهي في الميكروويف.

- قم بتنقل الأطعمة متوسطة الحجم وكبيرة الحجم مرتين أثناء تسخينها في الميكروويف. يتيح هذا التعرض المتساوي للموجات الدقيقة.



- عند إزالة بكرة القرص الدوار من أرضية التجويف للتنظيف، تأكّل من وضعها في الوضع الصحيح.
- قومي بإزالة الروائح الكريهة من فرن الميكروويف الخاص بك عن طريق مزج كوب من الماء مع عصير الليمونة واحدة في وعاء عميق آمن للميكروويف، ثم ضعيه في الميكروويف على درجة حرارة عالية لمدة 5 دقائق. امسح تجويف فرن الميكروويف جيداً ثم جفّفه بقطعة قماش ناعمة.
- عندما يصبح من الضروري استبدال ضوء الفرن، الخاص بك **Sage** يرجى استشارة مركز خدمة استبداله.
- يرجى عدم التخلص من هذا الجهاز مع القمامات المنزلية: بل يجب نقله إلى مركز التخلص المناسب الذي توفره البلديات المحلية.
- إذا كنت ترغب في تخزين فرن الميكروويف، اضغط على زر إيقاف/مسح، ثم أوقف تشغيله من منفذ الطاقة ثم افصل سلك الطاقة. تأكّل من أن فرن الميكروويف بارد ونظيف وجاف تماماً. قم بتأمين حلقة الأسطوانة والطاولة الزجاجية الدوارة وأغلق الباب. لا تضع أشياء ثقيلة في الأعلى. قم ب تخزين فرن الميكروويف في وضع مستقيم.
- اغسل مقلة كومبي كريسب والحامل الثلاثي في الرف العلوي لغسالة الأطباق. وبدلاً من ذلك، اغسل بالماء الدافئ والصابون، ثم اشطفي بالماء النظيف وجففي جيداً. إذا لزم الأمر، قم بإزالة أرجل مقلة عن طريق الضغط عليها إلى Combi Crisp Pan الداخل لفصلها عن قاعدة المقلة.
- قم بإزالة القابس من مأخذ الطاقة قبل التنظيف.
- حافظ على نظافة الجزء الداخلي من فرن الميكروويف. عندما تتساشر الأطعمة أو تلتقط السوائل المنسكبة بالجدران الداخلية لفرن الميكروويف، امسحها بقطعة قماش مبللة. يمكن استخدام منظف خفيف إذا أصبح التجويف متسخاً جدًا. تجنب استخدام البخاخات والمنظفات القوية الأخرى لأنها قد تترك بقعًا أو خطوطًا أو تجعل سطح الباب باهتاً.
- ينبغي تنظيف الأسطح الخارجية بقطعة قماش مبللة. لمنع تلف أجزاء التشغيل داخل تجويف فرن الميكروويف، يجب عدم السماح للماء بالتسرب إلى فتحات التهوية.
- امسح الباب والنافذة على جانبي أختام الباب والأجزاء المجاورة بشكل متكرر بقطعة قماش مبللة لإزالة أي انسكابات أو بقع. لا تستخدم منظفاً كاشطاً.
- لا تسمح بعرض لوح التحكم للبلل. نظف بقطعة قماش ناعمة ورطبة. عند تنظيف لوح التحكم، اترك باب فرن الميكروويف مفتوحاً لمنع تشغيله عن طريق الخطأ.
- إذا تراكم البخار داخل باب الفرن أو حوله من الخارج، امسحه بقطعة قماش ناعمة وجافة. قد يحدث هذا عند تهوي الأطعمة ذات الرطوبة العالية، فإذا تم تشغيل فرن الميكروويف في ظروف رطوبة عالية، فهذا أمر طبيعي.
- من الضروري أحياناً إزالة القرص الزجاجي الدوار للتنظيف. اغسل القرص الزجاجي الدوار بالماء الدافئ والصابون، ثم اشطفي بالماء النظيف وجففي جيداً.
- يجب تنظيف أسطوانة الدوران وأرضية فرن الميكروويف بانتظام لضمان دوران القرص الدوار الزجاجي بشكل صحيح وتجنب إحداث ضوضاء مفرطة. قم ببساطة بمسح السطح السفلي للميكروويف بقطعة قماش ناعمة ورطبة. يمكن غسل أسطوانة القرص الدوار بالماء والصابون الخفيف، ثم شطفها بالماء النظيف وتجفيفها جيداً.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها



مشكلة	الحل السهل
تدخل فرن الميكروويف مع الرadio أو التلفزيون أو المعدات المماثلة.	<ul style="list-style-type: none"> • تنظيف باب الفرن وسطح الختم الخاص به. • إعادة توجيه هوائي الاستقبال للراديو أو التلفزيون. • قم بنقل فرن الميكروويف بالنسبة إلى جهاز الاستقبال. • قم بإبعاد فرن الميكروويف عن جهاز الاستقبال. • قم بتوصيل فرن الميكروويف بأخذ مختلف بحيث يكون فرن الميكروويف وجهاز الاستقبال على دوائر فرعية مختلفة.
ضوء خافت في فرن الميكروويف.	<ul style="list-style-type: none"> • عند التشغيل بمستويات طاقة منخفضة، قد يصبح ضوء فرن الميكروويف باهتاً.
تراكم البخار على الباب وخروج الهواء الساخن من الفتحات.	<ul style="list-style-type: none"> • قد يتم إنتاج البخار أثناء التشغيل. ستخرج معظمها عبر فتحات التهوية، ومع ذلك، قد تراكم بعضها حول باب الفرن.

مشكلة محتملة	سبب محتمل	الحل السهل
لن يبدأ تشغيل فرن الميكروويف.	<ul style="list-style-type: none"> • سلك الطاقة غير موصول بشكل صحيح أو غير قيد التشغيل. • اطلب من متخصص التحقق من أن المنفذ ليس به عيب. 	<ul style="list-style-type: none"> • افصل الجهاز، ثم أعد توصيل القابس وقم بتشغيله.
فرن الميكروويف لا يسخن.	<ul style="list-style-type: none"> • الباب لم يغلق بشكل صحيح. 	<ul style="list-style-type: none"> • تأكد من إغلاق الباب بشكل صحيح.
يصدر القرص الزجاجي الدوار ضوضاء أثناء التشغيل.	<ul style="list-style-type: none"> • لم يتم تجميع أسطوانة الدوران بشكل صحيح أو تحتاج إلى التنظيف. 	<ul style="list-style-type: none"> • إعادة الضبط والتنظيف إذا لزم الأمر.
يُظهر رقم الوقت على شاشة LCD EA1A ثم V1:00 أو معلومات مشابهة ثم ينتقل إلى الوضع الافتراضي.	<ul style="list-style-type: none"> • لا يتطلب أي إجراء. هذا أمر طبيعي وشاشة LCD تعرض فقط نوع الطراز وإصدار البرنامج. 	<ul style="list-style-type: none"> • يتم الضغط على كل من الزر STOP/CLEAR والزر A BIT MORE™ في نفس الوقت في الوضع الافتراضي.

GBR	BRG Appliances Limited 86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE, United Kingdom	NLD	Netherlands 0800 020 1741	CHE	Switzerland 0800 009 933
	Freephone (UK Landline): 0808 178 1650 Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970	ITA	Italy 800 909 773	LUX	Luxembourg 800 880 72
DEU		ESP	Spain 900 838 534	DNK	Denmark 80 820 827
AUT		PTR	Portugal 0800 180 243	SWE	Sweden 0200 123 797
	Sage Appliances GmbH Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld, Deutschland Deutschland: 0800 505 3104 Österreich: 0800 80 2551	FRA		POL	Finland 0800 412 143
	Sage Appliances France SAS Siège social: 66 avenue des Champs Elysées – 75008 Paris 879 449 866 RCS Paris France: 0800 903 235				
IRE	Ireland 1800 932 369	BEL	Belgium 0800 54 155	NOR	Norway 80 024 976

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)

Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

DE Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

FR En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

NL Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

IT A causa del continuo miglioramento del prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

ES Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

PT Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

PL Ze względu na stałe wprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

DA På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

SV På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuivitusten tuotteen eivät välttämättä ole täysin samankantavia kuin varsinainen tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produkterne som er vist ellers avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

AR بسبب التحسين المستمر للمنتج، ربما تختلف قليلاً المنتجات الموضحة أو المصورة في هذا المستند عن المنتج الفعلي.