

اقرأ بعناية كافة التعليمات قبل استعمال الجهاز. احتفظ بهذه التعليمات



انتبه جيداً:

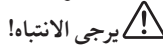
يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.

في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية الفنادق، الموتيلات ومؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في الموتيلات والفنادق.

يُمنع منعاً باتاً تشغيل هذا الجهاز بواسطة عداد خارجي أو عن طريق نظام التشغيل عن بُعد.

يجب تثبيت وتشغيل هذا الجهاز فقط بعد وضع ظهره بجانب الحائط.

عند تشغيل الجهاز لأول مرة، قد يصدر عنه خلال الـ 10 دقائق الأولى رائحة خاصة بالمنتج «الجديد» مع قليل من الدخان. هذا أمر طبيعي نظراً لوجود المواد الواقية على عناصر المقاومة.



يرجى الانتباه!

قد يؤدي إهمال وعدم مراعاة هذه التحذيرات إلى تعرضك للإصابة أو إلى تعرض الجهاز للتلف.

انتبه! في حالة تلف الباب أو المقابض، لا يجب استعمال الفرن مطلقاً إلا بعد يتم إصلاحه على يد فني متخصص (معتمد من قبل جهة التصنيع أو خدمة العملاء لتاجر التجزئة).

انتبه! من الخطر أن يقوم أي شخص لا يتمتع بالمعرفة والخبرة اللازمين بعمليات الصيانة والإصلاح التي تتطلب إزالة وسائل الحماية ضد إشعاع الميكروويف.

انتبه! يمكن السماح للأطفال فوق سن الـ 8 سنوات وكذلك الأشخاص الذين لا يتمتعون بقدرات جسدية ونفسية وحسية كاملة أو لأشخاص محدودي الخبرة والمعرفة من استعمال الجهاز بشرط متابعتهم بدقة وتدريبهم أولاً على استعمال كيفية الجهاز بشكل آمن وتحذيرهم من مخاطرة. قم بمراقبة الأطفال والتأكد من أنهم لا يعيشون بالجهاز. عمليات التنظيف والصيانة التي هي من مهام البالغين فقط لا يمكن السماح للأطفال القيام بهاو غلا إذا كانوا فوق سن الـ 8 سنوات وتحت إشراف ومراقبة ذويهم.

ضعوا الجهاز وكابل التغذية بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين هم تحت سن الـ 8 سنوات.

لا تشغل فرن الميكروويف في حالة وجود أشياء من أي نوع عالقة بين واجهة الفرن والباب. قم بتنظيف الجزء الداخلي دائماً من الباب مستعيناً بقطعة قماش رطبة ومنظفات غير

تم تصميم فرن المايكرويف هذا لتسخين وطهي المأكولات والمشروبات فقط. قد يؤدي استعمال فرن الميكروويف في تجفيف الأطعمة وتجفيف الملابس أو تدفئة الوسائد التي تستخدم عادة في أغراض العلاج بالطريقة الساخنة والباردة وكذلك تدفئة النعال والإسفنجة والملابس الرطبة وما شابه ذلك إلى تعرضك للإصابة أو اشتعال الحريق. ولذلك لا يجب استعماله في أي أغراض أخرى كما لا يجب تعديله أو العبث به بأي طريقة ما. لم يتم تصميم هذا الفرن لاستخدامه داخل قطعة أثاث أو بناء خزانة مغلقة.

قبل استعمال الفرن، تأكد من أن الأواني والحاويات هي مناسبة للمايكرويف (راجع فقرة «الأدوات المقاومة للحرارة»).

لا تستخدم مواد مذيبة أو مكاشط معدنية لتنظيف الباب الزجاجي للفرن، لأن استعمال هذه المواد قد يسبب تلف السطح وكسره.

قد تم اختبار جميع أفران الميكروويف واعتمادها وفقاً للوائح السلامة والتوافق الكهرومغناطيسي السارية المفعول. كإجراء وقائي، توصي الجهات المنتجة لجهاز ضربات القلب بترك مسافة لا تقل عن 20 - 30 سم بين فرن الميكروويف وجهاز تنظيم ضربات القلب وذلك بغرض تجنب تداخل محتمل بين الجهاز والفرن. في حالة الشك في حدوث تداخل بين الجهاز والفرن، قم بإطفاء فرن الميكروويف على الفور واتصل بشركة تصنيع جهاز ضربات القلب.

في حالة ارتفاع حرارة الفرن بشكل مبالغ فيه (نتيجة الاستخدام لفترات طويلة أو استعماله وهو فارغ أو ماشابه) يجب أن يقوم المنظم الحراري الخاصة بالسلامة والأمان بإطفاء الفرن تلقائياً في تلك الحالة. بعد أن يتم تبريد الفرن، يعاود العمل بشكل منتظم.

صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. لا يسمح باستعماله في أغراض التالية: الأماكن المخصصة للطهي للعاملين

- أثناء تسخين السوائل (مثل الماء و القهوة و ماشابه) يمكن أن تبدأ الحاوية في الغليان و السيلان بقوة نتيجة كثرة الغليان، الأمر الذي يسبب الحروق و لتجنب هذا الأمر، قبل البدء في تسخين السوائل، يكون من الضروري وضع ملعقة بلاستيكية أو قضيب زجاجي في الحاوية على أية حال يجب التعامل مع الحاوية باكتراث.
- لا تسخن مشروبات كحولية ذات نسبة عالية من الكحول و لا نسبة مرتفعة من الزيت لأنها قد تشتعل فيها النيران.
- بعد تسخين الأطعمة للأطفال الرضع (داخل زجاجات أو جرار) قم برج و خلط المحتويات والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستهلاك لتجنب السع أو الحروق. يستحسن رج أو خلط الطعام أيضا لضمان توزيع درجة الحرارة بشكل متناسق. في حالة استخدام مواد التعقيم للزجاجات التجارية المتاحة، يجب دائما التحقق من أن الحاوية ممتلئة بنفس كمية المياه المشار إليها من جهة التصنيع قبل إشعال الفرن.
- **انتبه!** أثناء تشغيل الجهاز، تصل درجة حرارة الباب والسطح الخارجي إلى درجات حرارة عالية.
- أثناء عملية الطهي يتم إنتاج البخار عند درجة حرارة عالية. كن حذرا عند فتح باب الفرن و ملحق البخار و ذلك لتجنب خطر التعرض للحروق بسبب تصاعد سحابة من البخار.
- **⚠️ خطر!** عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق الناتجة عن التعرض للصدمات الكهربائية الأمر الذي قد يعرض حياتك للخطر.
- لا تشغل الفرن في حالة تلف كابل التغذية الكهربائية أو قابس الجهاز لأن ذلك قد يؤدي إلى تعرضك لصدمات كهربائية.
- إذا ما تعرض كابل التغذية للتلف، يجب استبداله من الشركة المصنعة أو من أحد فروع خدمة الصيانة الفنية التابعة لها أو على يد أي فني كفء و ذلك حفاظا على سلامتك.
- كاشطة. لا تترك الأوساخ أو بقايا الطعام تتراكم بين الجزء الأمامي من الفرن والباب.
- لا تضع الطبق الدوار في الماء عندما يكون ساخنا. قد ينكسر نتيجة الصدمة الحرارية.
- عند استعمال وظائف الميكروويف فقط «Solo MICROONDE» و «COMBINATA MICROONDE» لا يجب تسخين الفرن مسبقا (دون وجود أطعمة) و لا حتى تشغيله و هو فارغ لأنه قد يحدث شرر.
- إن عدم الحفاظ على نظافة الفرن قد يؤدي إلى تلف السطح. وهذا من شأنه أن يؤثر سلبا على عمر الجهاز فضلا عن أنه يؤدي إلى تعرض حياتك للخطر.
- عند الطهي في الميكروويف لا تستخدم الحاويات المعدنية للأغذية والمشروبات، يستثناء مستلزمات البخار أو طبق البيترزا المرفق مع الجهاز.
- **⚠️ خطر التعرض للحروق!** قد يؤدي عدم مراعاة هذه التحذيرات إلى الإصابة بالحروق أو السع.
- **انتبه!** عندما يتم تشغيل الجهاز على وضعية combinato، يمكن للأطفال استخدامه فقط تحت إشراف و مراقبة شخص بالغ بسبب ارتفاع درجات الحرارة.
- في أي وقت تلاحظ فيه خروج دخان من الفرن، قم بإطفاءه على الفور و فصل القابس من من مصدر التيار الكهربائي دون فتح الباب لنفخ اللهب المحتمل.
- استخدم أواني مناسبة لأفران الميكروويف. لتجنب ارتفاع درجة الحرارة، الأمر الذي يؤدي إلى حدوث حريق، يُنصح بفحص الفرن عند طهي الطعام في أوعية مصنوعة من البلاستيك القابل للتصرف أو الورق المقوى أو المواد القابلة للاشتعال الأخرى أو عند تسخين كميات صغيرة من الطعام.
- **انتبه!** يجب عدم تسخين السوائل أو غيرها من الأطعمة في حاويات مختومة لأنها عرضة للانفجار. لا تطهر و لا تسخن البيض في الميكروويف لأنها قد تنفجر، حتى بعد الطبخ.
- **انتبه!** يتم تسخين الجهاز أثناء الاستخدام. لا تضع أي أشياء فوق الفرن أثناء الاستخدام. لا تلمس العناصر الساخنة داخل الفرن.

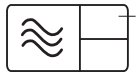


الأبعاد (ط x ع x ف): 440x380x225 مم
التجوييف (ط x ع x ف): 310x295x205 مم 18-20L
قطر الطبق: 24.5 سم
الوزن: 11 كجم
لمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى لوحة الخصائص الفنية المثبتة على الجهاز.

الطاقة الناتجة

توجد الطاقة الناتجة بال وات للفرن خاصة على لوحة الجهاز تحت بند MICRO OUTPUT ويجب الأخذ بعين الاعتبار قدرة الجهاز عند مراجعة الجداول المرفقة. كما أنه سيفيدكم جدا عند إستعانتكم بكتب الطبخ الموجودة في السوق.

في بعض الموديلات يتم الإشارة إلى الطاقة القصوى الناتجة بالوات عند الرمز الجانبي الموضح لأعلى اللوحة الأمامية.



يتوافق هذا الجهاز مع التوجيه الأوروبي رقم 2004/108/CE حول التوافق الكهرومغناطيسي وكذلك مع اللائحة الأوروبية رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 بخصوص المواد ذات الإحتكاك المباشر مع المواد الغذائية. ويصنف هذا الجهاز كأحد عناصر المجموعة 2، الدرجة ب لأجهزة ISM. وتضم المجموعة 2 جميع أجهزة ISM (صناعية وعلمية وطبية) التي تتولد داخلها الترددات اللاسلكية و/أو تستخدم في شكل إنعاثات كهرومغناطيسية للتعامل مع مختلف المواد وكذلك مع أدوات EDM. كما يدخل في الدرجة ب جميع الأدوات المعدة للاستخدام المنزلي أو المستعملة داخل منشآت متصلة بشبكة كهربائية ذات فولت منخفض لتأمين المنشآت المخصصة للاستخدام المنزلي.

التخلص من الجهاز

وبحسب ما يقضي قانون الاتحاد الأوروبي رقم 2002/96/CE، لا تقم بالتخلص من الجهاز مع باقي المخلفات المنزلية ولكن قم بتسليمه إلى مركز تجميع وإعادة تدوير النفايات.



وصف الفرن ولوحة التحكم

2. زر FUNCTION: اختيار الوظيفة
3. زر لضبط ساعة اليوم
4. زر مفتاح وظيفة مخصصة وقابلة للبرمجة
5. زر START: بداية الطهي والتسخين السريع
6. زر POWER LEVEL: اختيار مستوى طاقة الميكروويف
W041 = 02P
W571 = 52P
W012 = 03P
W053 = 05P
W094 = 07P
W065 = 08P
W007 = 001P
7. زر STOP: إيقاف الطهي وإلغاء الضبط
8. زر TIME ADJUST: ضبط ساعة اليوم ووقت الطهي

التركيب و التوصيل الكهربائي

- اسحب الفرن من الغلاف، وانزع غطاء الحماية الخاص بالقرص الدوار (G) والدعامة الخاصة به (H/D) وكل الملحقات. تحقق من أن الدعامة تم تثبيتها بشكل سليم داخل المكان المخصص لها في منتصف القرص الدوار.
- نظف الفرن من الداخل باستخدام قطعة من القماش الناعم المبلل.
- تحقق من عدم وجود أية تلفيات بسبب عملية النقل، وأن الباب يفتح ويغلق بشكل سليم.
- ضع الفرن على سطح مستوي وعلى إرتفاع لا يقل عن 85 سم من سطح الأرض، وبعيدا عن متناول أيدي الأطفال حيث أن باب الفرن من الممكن أن يصل إلى درجات حرارة عالية جدا أثناء عملية الطهي.
- بعد وضع الفرن على سطح العمل، تأكد من وجود مسافة حوالي 5 سم حول جوانب الفرن ومن خلفه ومسافة حوالي 30 سم على الأقل من فوقه.
- لا تسد فتحات دخول الهواء. وبشكل خاص

- A مقاومة الشواية
- B لمبة تجوييف الفرن
- C غطاء مخرج الميكروويف
- D مشغل القرص الدوار
- E الوجه الداخلي للباب
- F الشواية العليا (في بعض الموديلات)
- G القرص الدوار
- H دعامة القرص الدوار
1. شاشة عرض الوقت والوظائف

5

قواعد ونصائح عامة لاستخدام الفرن

مخرج الهواء هو أمر طبيعي جدا. ولتقليلها يكفي تغطية الطعام بغلاف شفاف أو ورق مشمع أو بأغطية من الزجاج أو ببساطة بطبق مقlob. بالإضافة إلى ذلك فإن الأغذية ذات المحتوى المائي (كالخضروات مثلا) تطهى بشكل أفضل عندما تكون مغطاة. كما تساعد تغطية الأطعمة على الحفاظ على نظافة الفرن من الداخل. يستعمل أغلفة شفافة مناسبة لأفران الميكروويف. لا تسلق البيض بقشرته داخل فرن الميكروويف: لأن الضغط المتكون داخل الفرن بإمكانه أن يكسر البيضة حتى بعد إتمام عملية الطهي. لا تقم بتسخين البيض السابق طهيهِ إلا إذا كان محفوظا.

قبل القيام بتسخين أو طهي الأطعمة المغلفة، لا تنسى أن تفتحتها. فمن الممكن أن يزداد الضغط بداخلها، الأمر الذي يؤدي إلى انفجارها حتى بعد إتمام طهيها.

كيفية ضبط الساعة

عند توصيل الجهاز لأول مرة بالتيار الكهربائي المنزلي أو بعد إنقطاع التيار ستظهر على الشاشة لمدة 2-3 ثانية رسالة ترحيب ثم أربع خطوات (:-):-). لضبط توقيت اليوم، اتبع الخطوات التالية:

- اضغط على زر (3) (شكل رقم 1) حتى يتم على الشاشة إضاءة هذه الأيكونة (شكل رقم 2).
- ادر مقبض ضبط الوقت TIME ADJUST (9) لضبط الساعة المطلوبة (على سبيل المثال الساعة 13) (شكل 4).
- اضغط على زر START (5) (شكل 5).
- على الشاشة تومض الدقائق (شكل 6).
- قم بضبط الدقائق المطلوبة (شكل 7) عن طريق تدوير المقبض TIME ADJUST (9) (شكل 3).
- اضغط على زر START (5) (شكل 5) ستعرض الشاشة الساعة التي تم تحديدها من قبل (شكل 8).

إذا رغبت في تعديل الساعة التي تم ضبطها سابقا، اتبع نفس الخطوات التي تمت الإشارة إليها في حال ضبط الساعة من جديد.

كيفية برمجة طهي الطعام

- اضغط على زر الوظيفة FUNCTION (شكل 9) واختر الوظيفة المطلوبة والتي سيتم عرضها على الشاشة عن طريق إضاءة الأيكونات ذات الصلة المشبة في الشاشة نفسها. الوظائف المتاحة هي:

≈ الميكروويف

✱ إزالة الثلج

▼▼▼ الشبكة (فقط في بعض المودلات)

≈▼▼▼ الميكروويف + الشبكة (فقط في بعض المودلات)

- اضغط مدة الطهي عن طريق تدوير مقبض ضبط الوقت TIME ADJUST (9) (شكل رقم 3). لاختيار مدة

إن موجات الميكروويف هي عبارة عن إشعاعات كهرومغناطيسية متواجدة في الطبيعة في شكل موجات ضوئية (مثال: أشعة الشمس) والتي تخترق الطعام من كل الجهات داخل الفرن فتسخن بذلك جزيئات الماء والدهن والسكر. وتنتشر الحرارة بشكل سريع جدا داخل الطعام أما الإناء فيكتسب الحرارة بشكل غير مباشر عن طريق الطعام الساخن داخله، ما من شأنه عدم السماح للطعام بالالتصاق بالإناء ولذلك يمكن إستخدام (أوفي بعض الأحيان، عدم الإستخدام إطلاقا) القليل من الدهن أثناء عملية الطهي. وحيث أن عملية الطهي بالميكروويف خالية تقريبا من الدهون فهي تعتبر صحية ومغذية جدا. بالإضافة إلى ذلك، فإن عملية الطهي تتم تحت درجات حرارة أقل وذلك مقارنة بالأنظمة التقليدية الأمر الذي يؤدي إلى عدم فقدان الأغذية لعناصرها الغذائية واحتفاظها بنكهتها لأنها تصبح أقل جفافا.

قواعد أساسية لعملية طهي صحية

- ترتبط عملية الطهي بشكل مباشر بحجم و تجانس الأغذية المطلوب طهيها: إن طهي بيخنة بسيطة يتم قبل اللحم المشوي لأن الأولى تتكون من قطع صغيرة ومتجانسة من اللحم. ولضبط الوقت بشكل صحيح يجب الأخذ في الاعتبار أنه بالرجوع إلى الصفحات التالية، فإن زيادة كمية الطعام يلزمها زيادة في زمن الطهي والعكس بالعكس. من المهم إحترام زمن «الراحة» ويقصد بزمن الراحة الوقت الذي يترك خلاله الطعام ليرتاح بعد عملية الطهي وذلك للسماح بانتشار إضافي للحرارة بداخله. تزيد درجة حرارة اللحم - على سبيل المثال - بمقدار 5-8 درجات أثناء الراحة. ويمكن الحصول على وقت الراحة أيضا خارج الفرن نفسه.
- أحد أهم العمليات الواجب تنفيذها هي مزج الطعام أكثر من مرة أثناء الطهي: فهي تعمل على تجانس الحرارة وتقليل زمن الطهي.
- كما ينصح أيضا بتقليب الطعام أثناء الطهي: وهذا فيما يتعلق بطهي اللحوم سواء كانت قطعاً كبيرة (لحوم السواء والدجاج الكامل....) أو صغيرة (صدور الدجاج وبيخنة اللحم....).
- الأطعمة ذات الجلد أو القشرة (مثل التفاح والبطاطس والطماطم والتفاح والأسماك) يجب ثقبها في أكثر من مكان باستخدام شوكة للسماح بخروج البخار وبناء عليه عدم قطع الجلد أو القشرة.
- في حالة طهي كميات كبيرة من نفس الطعام - البطاطس المسلوقة على سبيل المثال - يجب فردها بشكل دائري في طبق كبير للحصول على طهي متجانس.
- يجب إدخال الطعام عند أقل درجة حرارة إلى داخل الفرن وأطول فترة طهي ممكنة. إن الطعام في درجة حرارة الغرفة يتطلب وقت أقل للطهي مقارنة بالطعام في درجة حرارة الثلاجة.
- قم بعملية الطهي دائما بوضع الإناء في منتصف القرص الدوار.
- إن تكون المكثفات داخل الفرن أو عند الباب أو عند

الطهي، يُرجى مراجعة جدول الطهي بشكل دائم.

إنتبه جيداً: يمكن تعديل مدة الطهي أيضاً أثناء عملية طهي الطعام نفسها، بكل بساطة قم بإيقاف عملية الطهي مؤقتاً بالضغط على زر الإيقاف STOP (8) (شكل 10) مرة واحدة مع فتح باب الفرن بنفس الوقت.

في وظائف الميكروويف وميكروويف المجمع + شواية الفرن Microonde + combinata Grill فقط، يمكن اختبار مستوى طاقة الميكروويف بالضغط بشكل متكرر على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL (6) (شكل 11) حتى يتم وميض الطاقة المطلوبة ويتم التعبير عنها بنسبة وضعت في الجزء الأوسط من الشاشة (الشكل 12). لتحديد مقدار الطاقة، يُرجى مراجعة جدول الطهي بشكل دائم.

إنتبه جيداً: ليس من الضروري تحديد مستوى الطاقة في وظيفة التدوير التلقائي.

إنتبه جيداً: يمكنك تعديل مقدار الطاقة أيضاً أثناء عملية طهي الطعام، ذلك بكل بساطة بالضغط على زر مستوى الطاقة LEVEL POWER (6) (شكل رقم 11) بضغط واحدة على الزر سوف يتم عرض مستوى الطاقة المختار حالياً، بالضغط مرات أخرى سوف تتمكن من تعديل مستوى الطاقة. قم بتشغيل عملية الطهي بالضغط على زر START (5) (شكل 5). سيظهر على الشاشة حساب الوقت المتبقي قبل نهاية الطبخ.

إنتبه جيداً: إذا لم تبدأ لأي سبب من الأسباب بتشغيل عملية الطهي، سوف يتم إلغاء كافة الإعدادات السابقة خلال 2 دقيقة. بعد اكتمال عملية طهي الطعام، يصدر عن الجهاز إنذار صوتي (3 بييب) وتظهر على الشاشة هذه الرسالة «End» (شكل 13). افتح الباب واستخرج الطعام. بالضغط على زر الإيقاف STOP (8) (شكل 10) أو بعد 3 دقائق من اكتمال عملية الطهي، سوف تعرض الشاشة التوقيت اليومي.

إنتبه جيداً: يمكنك التحكم في سير عملية طهي الطعام التي تم ضبطها من قبل في أي وقت وذلك بفتح الباب وفحص الطعام. عندئذ يتوقف انبعاث الميكروويف ووظيفة الفرن نفسها ثم تعاود هذه الوظائف عملها بمجرد إعادة غلق الباب والضغط على زر START (5) (شكل 5).

إنتبه جيداً: في الحالة الحاجة لتعليق عملية الطهي لأي سبب من الأسباب دون فتح الباب، يكفيك الضغط على زر (شكل 10).

إنتبه جيداً: لاستكمال عملية الطهي، اتبع الخطوات التالية: إذا كان باب الفرن مفتوحاً، اضغط مرة واحدة على

زر STOP (8) (شكل 10). إذا كان باب الفرن مغلقاً مع استمرار عملية الطهي، اضغط مرتين زر STOP (8) (شكل 10). ستعرض الشاشة الساعة من جديد.

عملية تسخين سريعة

إن هذه الوظيفة مفيدة للغاية في تسخين كميات قليلة من المأكولات أو المشروبات.

اضغط مرتين على زر START (5) (شكل 5). سيبدأ الفرن في التشغيل لمدة 2 دقيقة على الطاقة القصوى. خاصية التسخين السريع مفيدة أيضاً في إتمام عمليات الطهي.

سلامة و أمان الأطفال

هذا الفرن مزود بجهاز أمان يعمل على منع التشغيل الغير مرغوب فيه/ الغير مقصود من قبل الأطفال. لادراج عناصر الأمان:

- استمر في الضغط على زر STOP (8) (شكل 10) لمدة 3 ثواني.
- ستصدر صفارة «بييب» قصيرة وستضاء أيقونة **i** على الشاشة: سيكون من غير الممكن تشغيل الفرن.
- لإلغاء وظيفة الأمان التي تم ضبطها سلفاً، استمر في الضغط على زر STOP (8) (شكل 10) لمدة 3 ثواني.

وظيفة توفير الطاقة

التقدم التكنولوجي يتطلب المزيد كل عام من إنتاج الطاقة الكهربائية. وهو ما يؤدي إلى زيادة الأثر السلبي على البيئة بشكل أكبر من أي وقت مضى بسبب الزيادة في نسبة التلوث (غاز ثاني أكسيد الكربون، الكبريت وماشابه) واستغلال الموارد الطبيعية غير المتجددة (الفحم والغاز والنفط). توفير الطاقة، عن طريق الحد من إهدار الطاقة الكهربائية (على سبيل المثال بخفض استهلاك الأجهزة التي هي في حالة الاستعداد stand-by) يُعتبر بمثابة مصدر كبير من مصادر الطاقة المتجددة «الافتراضية» الفورية والمتاحة للجميع. للحد من استهلاك الطاقة الكهربائية بالنسبة للفرن خلال فترات عدم التشغيل.

- استمر في الضغط على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL (6) (شكل 11) لمدة 2-3 ثانية. سيصدر عن الفرن صفارة «بييب».
- إذا لم يتم الضغط على أي من الأزرار، ستنتطفئ الشاشة تلقائياً خلال 10 دقائق (مع الحفاظ على إعدادات الساعة). سوف تظهر على الشاشة الشرط «-» التي تمر باستمرار.
- إذا استمر الباب مفتوحاً لأكثر من 10 دقائق، سيتم إطفاء مصباح تجويف الفرن (B) تلقائياً.
- لإعادة تشغيل الشاشة، اضغط على أي زر.
- لإيقاف وظيفة توفير الطاقة الكهربائية و عرض الساعة على الشاشة، استمر في الضغط على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL (6) (شكل 11) لمدة 2-3 ثانية، سيصدر عن الجهاز صفارة «بييب»

إذابة الثلج

- يمكن وضع الأطعمة المجمدة في أكياس أو الأغشية البلاستيكية أو في عبواتها في الفرن مباشرة، شريطة عدم وجود أي أجزاء معدنية (على سبيل المثال، العصابت أو نقاط الإغلاق).
 - بعض الأطعمة، مثل الخضروات والأسماك، لا تحتاج إلى إذابة الثلج تماماً قبل البدء بعملية الطهي.
 - يستحسن إذابة الثلج عن الأطعمة الرطبة والصلصة المطهية لأنه بهذه الطريقة يمكن إعادة خلطهم مع بعض بشكل أسرع و من وقت لآخر تقليلهم / أو فصلهم عن بعض.
 - أثناء عملية إذابة الجليد، تفقد اللحوم والأسماك والفاكهة سائلها: قم بإذابة الجليد إناء.
 - يُصح بالفصل بين كل قطعة من اللحوم في كيسها قبل وضعها في الثلاجة. هذا الأمر سيوفر عليكم كثير من الوقت الثمين أثناء عملية الإعداد.
 - بمجرد إذابة الثلج، وقبل الشروع بتنفيذ عملية الطهي، يكون من الضروري مراعاة وقت الراحة بين إذابة الثلج والبدء في الطهي: وقت الراحة (بالدقائق) يعني الوقت الذي فيه يجب ترك الأطعمة لتستريح قبل أن تبدأ من جديد درجة الحرارة في الانتشار بداخلها.
- ## التسخين
- تسخين الأطعمة هو عبارة عن الوظيفة التي فيها الميكروويف الخاص بك يقوم بإظهار فائدته وفعالته. بالمقارنة مع الطرق التقليدية، فإن استخدام أفران الميكروويف يعمل بشكل واضح على توفير الوقت و من ثم توفير الطاقة الكهربائية أيضاً.
 - يُصح بتسخين الأطعمة (خاصة إذا كانت مجمدة) على درجة حرارة لا تقل عن 70 درجة مئوية (درجة السع). لن يكون ممكناً تناول هذه الأطعمة في الحال، لأنها ستكون ساخنة للغاية، ولكنها سوف تكون معقمة تماماً.
 - لتسخين الأطعمة التي تم طهيها مسبقاً أو المجمدة، يجب دائماً مراعاة القواعد التالية:
 - قم بإزالة الطعام من الحاويات المعدنية؛
 - قم بتغطيته بلفائف بلاستيكية (نوع مناسب لأفران الميكروويف) أو ورق الشمع، بهذه الطريقة سيتم الاحتفاظ بالطعم الطبيعي كما سيتم المحافظة على نظافة الفرن و يمكنك أيضاً تغطيته بطبق مقلوب، إذا كان ذلك ممكناً، قم بخلط أو تقليب بشكل مستمر لتسريع وتوحيد عملية التدفئة؛
 - يجب مراعاة تقديرات الوقت الواردة على العبوة جيداً، و تذكر أنه، في بعض الحالات، يجب زيادة تقديرات الوقت
 - يجب إذابة الأطعمة المجمدة قبل التسخين. كلما كانت درجة الحرارة منخفضة في بداية تسخين الطعام، كلما كان الوقت المطلوب لعملية التسخين أطول.

طهي المقلبات - فواتح الشهيّة - والأطباق الرئيسية

تتطلب الحساء أو المرققة عادة كميات أقل من السائل في الميكروويف لأن نسبة التبخر تكون منخفضة للغاية. يجب إضافة الملح فقط في نهاية عملية الطهي أو أثناء وقت الراحة لأنه مُجفف. يكون من الصواب القول بأن الوقت اللازم لطهي الأرز في الميكروويف (مثل المكرونة) هو نفس الوقت تقريباً المطلوب لطهي الأرز على الموقد بالطريقة التقليدية. تكمن الميزة في طهي الأرز في فرن الميكروويف فإنه لا يلزم خلطه بشكل مستمر (يكفي خلطه 2-3 مرة فقط).

طهي اللحوم

ترتبط عملية الطهي ارتباطاً وثيقاً بحجم و تناسب الطعام المراد طهيهِ. يتم طهي أسياخ الشواء قبل قطع اللحم لأنها تتكون من قطع صغيرة من اللحوم المتجانسة فيما بينها. للحفاظ على قطع اللحم المشوية والدجاج وأسياخ الشواء رطبة، يجب إضافة 1/2 كوب من المياه في نهاية عملية الطهي.

طهي الأطباق الجانبية والخضروات

تحتفظ الخضروات التي يتم طهيها في الميكروويف بلونها و قيمتها الغذائية أكثر من الخضروات التي تم طهيها بالطريقة التقليدية. يجب غسل و تنظيف الخضروات قبل الشروع في عملية الطهي. يجب أن تقطع الأجزاء الكبيرة منها إلى أجزاء أصغر متناسقة فيما بينها. لكل 500 جرام من الخضروات، أضف حوالي 5 ملعقة من المياه (الخضروات اللينة بحاجة إلى مزيد من الماء). يجب تغطية الخضروات التي طهيها فقط في الميكروويف بغطاء شفاف مناسب لأفران الميكروويف. قم بخلطها مرة واحدة من جديد في منتصف عملية الطهي و إضافة قليل من الملح فقط في نهاية الطهي.



انتبه جيداً: أوقات الطهي المشار إليها في الجدول لها أهمية إرشادية و هي عبارة عن وظائف خاصة بالوزن و درجة الحرارة الأولية للمواد الغذائية، من حيث الاتساق و الشكل.

طهي الأسماك

يتم طهي الأسماك بسرعة فائقة مع تحقيق نتائج ممتازة. يمكنك جعله لذيذاً بإضافة القليل من الزيت أو الزيت (أو عدم إضافة أي شيء منهما إليه). قم بتغطيته بغطاء شفاف. بطبيعة الحال، إذا كان هناك جلد السمك، يجب فتحه، و ينبغي ترتيب شرائحه بالتساوي. يُصح بطهي السمك المقدم مع البيض.

طهي الكعك والفواكه

يتم طهي الكعك و الحلويات في الميكروويف (على طاقة منخفضة) أفضل بكثير من طهيها بالطريقة التقليدية. حيث لا توجد فشرة. يكون من الممكن تزيين السطح بالكريمة (على سبيل المثال، الشوكولاتة)؛ علاوة على ذلك يتم تغطيتها بعد عملية الطهي لأنه يتم تجفيفها أسرع من تلك التي تم طهيها بالمرق التقليدي. يتم ثقب الفاكهة إذا ما تم طهيها في قشرتها و إذا تم تغطيتها: من الضروري مراعاة و احترام وقت الراحة (3-5 دقيقة).

وظيفة «الإفطار»

تمكّنك وظيفة الإفطار من تسخين مكونات الإفطار الأساسية: فنانج من القهوة / الحليب / الشاي والكرواسان / الحلويات (الطازجة وغير مجمدة)، أو شرائح الخبز التي يراد تحميصها. في المرحلة الأولى، يتم تسخين محتوى الفنانج بشكل سريع. بفضل درجة الحرارة المرتفعة التي تم الوصول إليها، يبقى مشروبكم ساخناً لمدة أطول. في المرحلة الثانية، يتم تسخين الطعام بفضل السخانات الكهربائية إلى التقليدية: الأمر الذي يسمح بجعل سطح الكرواسان متموج أو تحميص شرائح الخبز.

استمر واتبع الآتي:

• اضغط على زر  (4) (الشكل رقم 14).
ستعرض الشاشة "1" و ستضاء أيقونة  (انظر الشكل رقم 15).

يمكنك تسخين ما تحتاج إليه لتناول إفطار واحد (على سبيل المثال، كوب من الحليب وقطعة كرواسان). في حالة أن الكمية كانت كبيرة، اضغط على الزر مرة أخرى  (4) (الشكل 14) لاختيار البرنامج الثاني (تعرض الشاشة "2") (الشكل 16).

• قم بوضع الفنانج مع المشروب و تثبيته مباشرة فوق الطبق الدوار (G) (شكل 17).

• قم بتشغيل عملية الطهي بالضغط على زر START (5) (شكل 5). سيظهر على الشاشة حساب الوقت المتبقي قبل نهاية الطبخ. بمجرد الانتهاء من المرحلة الأولى، سيتوقف الفرن تلقائياً مُصدراً صفارتين قصيرتين «بيبيبي» و سيتم في نفس الوقت عرض وقت الطهي المخصص للمرحلة الثانية من خلال ومضات. قم بفتح الباب وإزالة الكوب. عند هذه النقطة، يمكنك وضع الكرواسان بإسناده مباشرة فوق القرص الدوار (G)، أو شرائح الخبز (ونحن نوصي باستخدام الشبكة (F) (شكل 18)).

• قم بتشغيل وظيفة الإفطار من جديد بالضغط على زر START (5) (شكل 5). غذا خلال دقيقة واحدة لم يتم تشغيل الفرن عن طريق زر START، سيواصل الفرن عملية الطبخ تلقائياً. في نهاية المرحلة الثانية، سيتوقف الفرن توقفاً تاماً و ستظهر على الشاشة كلمة "End" (شكل رقم 13).
• افتح الباب و استخرج الطعام.

بالضغط على زر الإيقاف STOP (8) (شكل 10) أو بعد 3 دقائق من اكتمال عملية الطهي، سوف تعرض الشاشة الساعة اليومية.

 **خطر التعرض للحرق!** إنشاء طهي الطعام/التسخين في المرحلة الثانية، يعمل الفرن على وضعية الشبكة Grill (فقط في بعض الموديلات): بهذه المناسبة يُرجى توخي أقصى درجات الحذر عند استخراج الطعام من الفرن لأنه علاوة على الشبكة توضع المقاومة على الجزء العلوي، وهكذا يكون التجويف نفسه ساخناً جداً.

برمجة «الإفطار» عن طريق الزر

إنه من الممكن أيضاً برمجة أي طريقة طهي أخرى من خلال مرحلتين وفقاً للاحتياجات الخاصة بك، وذلك باستخدام المفتاح  (4). و سيتم تنفيذ عمليتنا الطهي بالتتابع و سيتوقف الفرن للراحة لمدة 1 دقيقة بين المرحلتين لإعطائك الوقت الكافي لفحص عملية الطهي.. سيحل البرنامج الجديد محل وظيفة الإفطار التي تم وضعها من قبل المصنع.

استمر واتبع الآتي:

• استمر بالضغط على زر  (4) (شكل 14) لمدة 3 ثواني على الأقل: ستصدر الشاشة صفارة قصيرة «بيبيبي» وستعرض هذه الرسالة "Fct1" من خلال وميض (شكل 19).
• قم بإعداد الوظيفة الأولى المطلوبة باستعمال زر الوظيفة FUNCTION (2) (شكل 1) وتأكد الاختيار بواسطة زر START (5) (شكل 5).
• بمجرد تأكيد الوظيفة الأولى، ستعرض الشاشة هذه الرسالة "Fct2" من خلال الوميض.

 **انتبه جيداً:** في حالة عدم الرغبة في برمجة المرحلة الثانية، قم بالضغط مباشرة على زر START (5) (شكل رقم 5).
• قم بإعداد الوظيفة الثانية باستعمال زر الوظيفة FUNCTION (2) (شكل 9) وتأكد الاختيار بواسطة زر START (5) (شكل 5). سيصدر الفرن صفارة قصيرة «بيبيبي» و يعاود عرض التوقيت المحلي صار الآن الزر مرتبط بإعدادات عملية الطهي الجديدة التي اخترتها و يمكنك استدعاؤها بشكل سريع بالضغط على زر  (4) (شكل 14).

 **انتبه جيداً:** في حالة انقطاع التيار الكهربائي أو فصل الفرن عن مأخذ التيار الكهربائي عند عودة التيار الكهربائي سيعاود الفرن وظيفة الإفطار الأصلية التي تم إعدادها من قبل المصنع.

التنظيف والصيانة

 **خطر!** قبل القيام بأي عملية تنظيف افصل دائماً القابس من مصدر التيار الكهربائي م انتظر حتى يبرد الجهاز.

 **! يُرجى الانتباه!** لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الصوف الصلب أو أواني معدنية حادة. علاوة على ذلك، عند تنظيف السطح الخارجي للفرن، توخي الحذر حتى لا تتسرب المياه أو المنظفات السائلة إلى داخل منافذ خروج الهواء و البخار الموجودة على الجهاز. بالإضافة إلى ذلك، ننصح بعدم استعمال الكحول أو المنظفات الحادة أو الكاشطة التي تحتوي على الأمونيا الخاصة بتنظيف أسطح الأبواب. استخدم منظفات البخار لتنظيف دواخل الفرن.

للحفاظ على جهازكم في أفضل حالة، يُنصح بتنظيف الباب و الفرن من الداخل و الخارج بشكل دوري باستعمال

في حالة وجود مشكلة

إذا كان هناك شيء ما يبدو أنه لا يسير على مايرام أو في حالة حدوث خلل ما، اتصل بمركز الخدمة المعتمد من قبل الشركة المصنعة. على أية حال، قبل استدعاء الفنيين لدينا، يجب إجراء الاختبارات البسيطة التالية:

قطعة قماش مبللة و صابون محايد أو منظف سائل. حافظ دائماً على نظافة غطاء الميكروويف من الدهون و رذاذ الزيت و الشحوم (C). لإغلاق الباب بإحكام، حافظ دائماً على نظافة وجة الباب من الداخل مع عدم السماح بتكوين بقايا الطعام أو الأوساخ عالقة بين الباب الصغير و واحدة الفرن. قم بشكل دوري بتنظيف فتحات دخول الهواء التي توجد على خلفية الفرن مما يؤدي إلى عدم إنسدادها بالأتربة و الأوساخ مع مرور الأيام. من وقت لآخر سيكون من الضروري فك الطبق الدوار (G) و الدعامة الخاصة به (H/D) لتنظيفهما علاوة على تنظيف قاع الفرن أيضاً. اغسل الطبق الدوار و الدعامة الخاصة به بالماء و الصابون المحايد (يمكن غسلهم أيضاً في غسالة الأطباق). تم ختم محرك الطبق الدوار. على أية حال، يُرجى توخي الحذر عند غسيل قاع الفرن حتى لا تتسرب المياه تحت دعامة الطبق الدوار (H/D).

ⓘ انتبه جيداً: لا تغمر الطبق الدوار في المياه الباردة بعد بقاءه ساخناً لفترة طويلة، لأنه قد ينكسر نتيجة الصدمة الحرارية.

المشكلة	السبب المحتمل/العلاج
الجهاز لا يعمل	• قم بتصفير وحدة التحكم الإلكترونية عن طريق قطع التيار الكهربائي لمدة 1-2 دقيقة على الأقل. • ربما يكون بسبب تفعيل وظيفة توفير الطاقة (الشاشة متطفئة): اضغط على زر الباب غير مغلق بشكل صحيح. • لم يتم إدخال القابس في مأخذ التيار الكهربائي بشكل جيد. • المقبس لا يُمد بالطاقة (تحقق من مربع الصمامات). • تم تفعيل وظيفة حماية الأطفال (يظهر هذا الرمز ⓘ على الشاشة).
التكثيف على السطح الداعم، داخل الفرن أو حول الباب	• عند طهي بعض الأطعمة التي تحتوي على المياه، يكون من الطبيعي للغاية أن يخرج البخار الذي يتكون داخل الفرن و يتكثف حول الفرن نفسه أو على سطح الطهي أو حول إطارات الباب.
يتولد شرر داخل الفرن	• لا تُشغل الفرن دون وجود أطعمة للطبخ داخل الميكروويف. • لا تستخدم حاويات معدنية أو أكياس أو عبوات في طهي المواد الغذائية.
لا يتم تسخين أو طهي الطعام بشكل كافٍ	• اختر الوظيفة الصحيحة أو زد من وقت الطهي. • لم يتم إذابة الثلج تماماً عن الطعام قبل الطهي.
الطعام يحترق	• اختر الوظيفة الصحيحة أو قلل من وقت الطهي.
لا يتم طهي الطعام بشكل متساوي	• قم بخلط الطعام أثناء الطهي. • يجب الأخذ بعين الاعتبار أنه يتم طهي الطعام جيداً إذا تم تقطيعه إلى أجزاء متساوية الحجم. • علّق القرص الدوار

ⓘ انتبه جيداً: في حال تلف مصباح تجويف الفرن (B)، يمكنك الاستمرار في استخدام الجهاز بدون أي مشاكل. لاستبدال المصباح، توجه إلى أحد مراكز الخدمة المعتمدة.