

اقرأ بعناية كافة التعليمات قبل استعمال الجهاز. احفظ بهذه التعليمات



انتبه جيداً:

- يُمنع منعاً باتاً تشغيل هذا الجهاز بواسطة عداد خارجي أو عن طريق نظام التشغيل عن بُعد.
- يجب وضع 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 اللازمة بعمليات الصيانة والإصلاح التي تتطلب إزالة وسائل الحماية ضد إشعاع الميكروويف.
- **نكته مهم!** يمكن السماح للأطفال فوق سن الـ 8 سنوات وكذلك الأشخاص الذين لا يتمتعون بقدرات جسدية ونفسية وحسية كاملة أو لأشخاص محدودي الخبرة و المعرفة من استعمال الجهاز بشرط متابعتهم بدقة وتدريبهم أولاً على استعمال كيفية الجهاز بشكل آمن وتحذيرهم من مخاطرة. قم بمراقبة الأطفال و التأكد من أنهم لا يعثون بالجهاز. عمليات التنظيف والصيانة التي هي من مهام البالغين فقط لا يمكن السماح للأطفال القيام بها و غلا إذا كانوا فوق سن الـ 8 سنوات و تحت إشراف و مراقبة ذويهم. ضع الجهاز و كابل 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 و الباب. قم بتنظيف الجزء الداخلي دائماً من الباب مستعينا بقطعة قماش رطبة و منظفات غير كاشطة. لا تترك الأوساخ أو بقايا الطعام تتراكم بين الجزء الأمامي من الفرن و الباب.

- يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.
- تم تصميم فرن المايكروويف هذا لتسخين و طهي المأكولات و المشروبات فقط. قد يؤدي استعمال فرن الميكروويف في تجفيف الأطعمة و تجفيف الملابس أو تدفئة الوسائد التي تستخدم عادة في أغراض العلاج بالطريقة الساخنة والباردة وكذلك تدفئة النعال و الإسفنج والملابس الرطبة وما شابه ذلك إلى تعرضك للإصابة أو اشتعال الحريق. و لذلك 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 للمايكروويف (راجع فقرة «الأدوات المقاومة للحرارة»).
- لا تستخدم مواد مذيبة أو مكاشط معدنية لتنظيف الباب الزجاجي للفرن. لأن استعمال هذه المواد قد يسبب تلف السطح و كسره.
- قد تم اختبار جميع أفران الميكروويف و اعتمادها 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 و جهاز تنظيم ضربات القلب و ذلك بغرض تجنب تداخل محتمل بين الجهاز و الفرن. في حالة الشك في حدوث تداخل بين الجهاز و الفرن، 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 و هو فارغ أو ماشابه) يجب أن يقوم المنظم الحراري الخاصة بالسلامة و الأمان بإطفاء الفرن تلقائياً في تلك الحالة. يعد أن يتم تبريد الفرن، يعاود العمل بشكل منظم.
- صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. لا يسمح باستعماله في الأغراض التالية: الأماكن المخصصة للطهي للعاملين في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية الفنادق، الموتيلات ومؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في الموتيلات و الفنادق.

- لا تضع الطبق الدوار في الماء عندما يكون ساخناً. قد ينكسر نتيجة الصدمة الحرارية.
- عند استعمال وظائف الميكروويف فقط
- «Solo MICROONDE» و «COMBINATA MICROONDE» لا يجب تسخين الفرن مسبقاً (دون وجود أطعمة) ولا حتى تشغيله وهو فارغ لأنه قد يحدث شرر. إن عدم الحفاظ على نظافة الفرن قد يؤدي إلى تلف السطح. وهذا من شأنه أن يؤثر سلباً على عمر الجهاز فضلاً عن أنه يؤدي إلى تعرض حياتك للخطر.
- عند الطهي في الميكروويف لا تستخدم الحاويات المعدنية للأغذية والمشروبات، باستثناء مستلزمات البخار أو طبق البيتزا المرفق مع الجهاز.
- ⚠️ خطر التعرض للحرق!
- قد يؤدي عدم مراعاة هذه التحذيرات إلى الإصابة بالحروق أو السمع.
- **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 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 تطهو 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.
- 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 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 بأكتر احتياظ.
- 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 السمع أو الحروق. يستحسن رج أو خلط الطعام أيضاً لضمان توزيع درجة الحرارة بشكل متناسق. في حالة استخدام مواد التعقيم للزجاجات التجارية المتاحة، يجب دائماً التحقق من أن الحاوية ممتلئة بنفس كمية المياه المشار إليها من جهة التصنيع قبل إشعال الفرن.
- **انتبه!** إنشاء تشغيل الجهاز، تصل درجة حرارة الباب والسطح الخارجي إلى درجات حرارة عالية. أثناء عملية الطهي يتم إنتاج البخار عند درجة حرارة عالية. كن حذراً 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 للصدمة 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 لصدمة 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 حفاظاً على سلامتك.



الأبعاد (ط×ع×خ): 440x380x225 مم
التجويف (ط×ع×خ): 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 بالوات للفرن خاصتكم على لوحة الجهاز تحت بند MICRO OUTPUT ويجب الأخذ بعين الاعتبار قدرة الجهاز عند مراجعة الجداول المرفقة. كما أنه سيفيدكم جدا عند إستعانتكم بكتب الطهي الموجودة في السوق.

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



يتوافق هذا الجهاز مع القانون الأوروبي رقم 2004/108/CE حول التوافق الكهرومغناطيسي وكذلك مع اللائحة الأوروبية رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 بخصوص المواد ذات الاحتكاك المباشر مع المواد الغذائية. ويصنف هذا الجهاز كأحد عناصر المجموعة 2، الدرجة ب لأجهزة ISM. وتضمن المجموعة 2 جميع أجهزة ISM (صناعية وعلمية وطبية) التي تتولد داخلها الترددات اللاسلكية و/أو تستخدم في شكل انبعاثات 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 لتموين المنشآت المخصصة للاستخدام المنزلي.

التخلص من الجهاز

وفقا لنصوص اللائحة الأوروبية رقم 2002/96/CE لا ينبغي مطلقا التخلص من الجهاز عن طريق إلقاءه في سلة النفايات المنزلية ولكن يلزم تسليمه إلى أحد مراكز جمع النفايات الرسمية.



وصف الفرن و لوحة التحكم

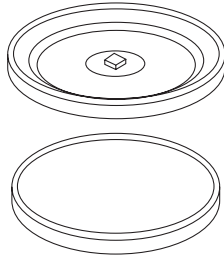
- A مقاومة الشبكة
- B لمبة تجويف الفرن
- C غطاء مخرج الميكروويف
- D طبق شوي/البيتزا.
- E الوجه الداخلي للباب
- F الشواية العليا
- G القرص الدوار
- H دعامة القرص الدوار
- I مشغل القرص الدوار
- 1. شاشة عرض الوقت والوظائف

2. زر الوظيفة FUNCTION: اختيار الوظائف
3. زر: اختر طريقة الطهي مع طبق الشواء/البيتزا
4. زر: وظيفة مخصصة وقابلة للبرمجة
5. زر بدء التشغيل START: بداية الطهي والتسخين السريع
6. زر مستوى الطاقة POWER LEVEL: تحديد مستوى طاقة الميكروويف
7. زر الإيقاف STOP: إيقاف عملية الطهي وإلغاء الإعدادات
8. مقبض ضبط الوقت TIME ADJUST: تحديد الوقت من اليوم ومدة الطهي

التركيب والتوصيل الكهربائي

- استخراج الفرن من الغلاف، وانزع غطاء الحماية الخاص بالقرص الدوار (G) والدعامة الخاصة به (H/D) وكل الملحقات. تحقق من أن الدعامة (H/I) 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، وخاصة الباب يفتح ويغلق بشكل سليم.
- ضع الفرن على سطح مستوي وعلى إرتفاع لا يقل عن 85 سم من سطح الأرض على الأقل 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 مساحة حوالي 5 سم حول جوانب الفرن ومن خلفه ومسافة حوالي 30 سم على الأقل من فوقه.
- لا تسد فتحات دخول الهواء. وبشكل خاص لا تضع أي شيء أعلى الفرن وتحقق من عدم انسداد فتحات خروج الهواء والبخار (المتواجدة أعلى وأسفل وخلف الجهاز).

القرص الدوار (G)
يستخدم القرص
الدوار في جميع الوظائف



طبق شوي/ البينزا (D)
يتم استخدام الطبق في
وظيفة طهي البينزا.

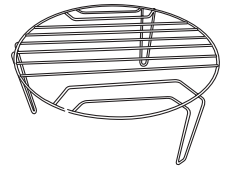
الأواني المستخدمة

وفيما يخص وظائف الميكروويف فقط أوتلك المتلازمة مع الميكروويف، من الممكن إستخدام أواني من الزجاج (يفضل البايكس)، والسيراميك، والبورسلين والفخار. ما دامت خالية من الزخارف أو الأجزاء المعدنية (خطوط مذهبية أو مقابض، أو أرجل). كما يمكن إستعمال الأواني البلاستيكية المقاومة للحرارة ولكن فقط عند الطهي باستخدام الميكروويف. وعموما إذا كان لديكم بعض الشوك حول إمكانية إستخدام انية ما، فيمكنكم عمل هذه التجربة البسيطة: ضع الإناء داخل الفرن لمدة 60 ثانية عند أقصى قدرة للجهاز (خاصية الميكروويف فقط). إذا حافظ الإناء على برودته أو إذا ارتفعت حرارته بنسبة بسيطة، فهذا يعني أن الإناء قابل للإستخدام ولكن إذا ما زادت حرارته بشكل ملحوظ (أو ظهرت بعض الشرر) فهذا يعني أنه غير صالح للإستخدام. وفيما يتعلق بعمليات التسخين السريعة، فيمكن إستخدام قواعد من المناديل الورقية أو صواني من الكرتون أو الأطباق البلاستيكية ذات إستعمال المرة الواحدة. وفيما يخص الشكل والأبعاد، فمن الضروري أن يسمحا بعملية دوران سليمة. لا ينصح باستعمال الأواني المصنوعة من المعدن أو الخشب أو الخوص أو الكريستال ع ند الطهي بالميكروويف. بما أن موجات الميكروويف تقوم بتسخين الطعام فقط وليس الأثناء فمن المهم أن نتذكر أنه يمكن طهي الطعام داخل القرص الدوار بشكل مباشر دون الحاجة إلى غسل الأواني. يجب الإنتباه إلى أنه في بعض الأحيان يقوم الطعام الساخن جدا بنقل حرارته إلى الإناء ويكون من الضروري إستخدام مسكات القوابض. أما عند ضبط الفرن على وظيفة Grill فيمكن إستعمال جميع أنواع أواني الأفران. وعلى أي حال يجب الإلتزام بما يحويه الجدول الآتي:

- ضع الدعامه (H/D) في منتصف القاعدة الدائرية ثم ثبت القرص الدوار (G) فوقه. يجب إدخال الدعامه (H/D) في القاعدة الخاصة بها في منتصف القرص الدوار.
- **i** انتبه جيدا: لا تضع الفرن أعلى أو بالقرب من مصادر الحرارة (فوق الثلاجة مثلا).
- قم بتوصيل الجهاز فقط بمصدر التيار الكهربائي لا يقل عن 16 أمبير. وتحقق أيضا من أن المفتاح العمومي للمسكن الخاص بك لا يقل عن 16 أمبير وذلك لتجنب التدخل المفاجيء أثناء تشغيل الفرن.
- ضع الجهاز في مكان تتمكن من خلاله من الوصول بسهولة إلى القابض والمخرج الكهربائي بعد التركيب.
- قبل الإستخدام، تحقق من أن الجهد الكهربائي هو نفسه الموضح على لوحة الجهاز وأنه تم تأريض مصدر التيار: الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أي أضرار قد تنتج عن عدم مراعاة هذه القاعدة.
- تتمتع الأجهزة الكهربائية الحديثة (تلفزيون، راديو، أجهزة ستيريو، الخ) بحماية عن طريق إشارات ذات ترددات لاسلكية (RF) ومع ذلك هناك بعض الأجهزة لا تتمتع بخاصية الترددات اللاسلكية الصادرة عن فرن الميكروويف. لذا ينصح بالحفاظ على ترك مسافة من 1 إلى 2 متر بين هذه الأجهزة وبين الفرن أثناء التشغيل.

الملحقات المرفقة بالجهاز

الشواية العليا (F)
تستخدم في وظيفة Grill للتسوية السريعة للحوم والبطاطس وبعض أنواع الحلوى المعرضة للتحمير وكذلك لأغذية الجراتان (اللازانيا مثلا)



وظيفة	تجميد	البينزا	الزجاج/ السيراميك	الفخار	الأواني رقائق الألومنيوم	البلاستيك	الكرتون أو الورق	المعادن	الحاويات المعدنية
الميكروويف إزالة الثلج	نعم	نعم	نعم	نعم	لا	نعم	نعم	لا	
ميكروويف+ شواية بينزا الإفطار	لا	نعم	نعم	نعم	لا	لا	لا	لا	
شبكة الشواء	لا	نعم	نعم	نعم	نعم	لا	لا	نعم	

قواعد ونصائح عامة وكيفية استخدام الفرن

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 استخدام (أوفي بعض الأحيان، عدم الاستخدام إطلافا) 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 في الميكروويف

- ترتبط عملية الطهي ارتباطا وثيقا بحجم و تناسق الطعام المراد طهيه: إن طهي يخبث 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 احترام 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 نفسة».
- 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 قطع كبيرة (لحوم الشواء والدجاج الكامل....) أو صغيرة (صدور الدجاج ويخبث اللحم....):
- الأطعمة ذات الجلد أو القشرة (مثل التفاح والبطاطس والطماطم والنفاق والأسماك) يجب ثقبها في أكثر من مكان باستخدام شوكة للسماح بخروج البخار و بناء 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 وبأطول 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 مخرج

الهواء هو أمر طبيعي جدا. ولتقليلها يكفي تغطية الطعام بغلاف شفاف أو ورق مشمع أو باغطية من الزجاج أو ببساطة بطبق مقلوب. بالإضافة إلى ذلك فإن الأغذية ذات المحتوى المائي (كالخضروات مثلا) تغطي بشكل أفضل عندما تكون مغطاة. كما تساعد تغطية الأطعمة على الحفاظ على نظافة الفرن من الداخل. إستعمل أغلفة شفافة مناسبة لأفران الميكروويف.

- لا تسلق البيض بقشرته داخل فرن الميكروويف: لأن الضغط المتكون داخل الفرن بإمكانه أن يكسر البضبة حتى بعد إتمام عملية الطهي. لا تقم بتسخين البيض السابق طهيه إلا إذا كان مخفوقا:.
- قبل القيام بتسخين أو طهي الأطعمة المغلفة، لا تنسى أن تفتنحها. 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 انقطاع التيار ستظهر على الشاشة لمدة 2-3 ثانية رسالة ترحيب ثم أربع شرطات (---:--). لضبط الساعة اليومية، اتبع الخطوات التالية:

- اضغط على زر FUNCTION (2) شكل رقم (1) حتى يتم على الشاشة إضاءة هذه الأيكونة ⑤ على الشاشة تومض الساعات (شكل 2).
- ادر مقبض ضبط الوقت TIME ADJUST (8) 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) عم طريق تدوير المقبض TIME ADJUST (8) (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 مجال ضبط الساعة من جديد.

كيفية برمجة طهي الطعام

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

الميكروويف

✱ إزالة الثلج

شبكية الشواء

الميكروويف + شبكية الشواء

- اضغط مدة الطهي عن طريق تدوير مقبض ضبط الوقت TIME ADJUST (8) (شكل رقم 3). لاختيار مدة الطهي، يُرجى مراجعة جدول الطهي بشكل دائم.

سلامة وأمان الأطفال

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

- استمر في الضغط على زر STOP (7) (شكل 9) لمدة 3 ثواني.
- سيصدر صفارة «بيبي» قصيرة و ستضاء أيقونة  على الشاشة: سيكون من غير الممكن تشغيل الفرن.
- لإلغاء وظيفة الأمان التي تم ضبطها سلفاً، استمر في الضغط على زر STOP (7) (شكل 9) 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 أكبر من أي وقت مضى بسبب الزيادة في نسبة التلوث (غاز ثاني أكسيد الكربون، الكبريت و ماشابه) 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 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 10) لمدة 2-3 ثانية، سيصدر عن الفرن صفارة «بيبي».
- إذا لم يتم الضغط على أي من الأزرار، ستطفئ الشاشة تلقائياً خلال 10 دقائق (مع الحفاظ على إعدادات الساعة). سوف تظهر على الشاشة الشرط - التي تم باستمرار.
- إذا استمر الباب مفتوحاً لأكثر من 10 دقائق، سيتم إطفاء مصباح تجويف الفرن (B) تلقائياً.
- لإعادة تشغيل الشاشة، اضغط على أي زر.
- لأيقاف وظيفة توفير الطاقة الكهربائية وعرض الساعة على الشاشة، استمر في الضغط على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL (6) (شكل 10) لمدة 2-3 ثانية، سيصدر عن الجهاز صفارة «بيبي»

إذابة الثلج

- يمكن وضع الأطعمة المجمدة في أكياس أو الأغذية البلاستيكية أو في عبواتها في الفرن مباشرة، شريطة عدم وجود أي أجزاء معدنية (على سبيل المثال، العصابات 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 تقلبهم و/أو فصلهم عن بعض.
- أثناء عملية إذابة الجليد، تفقد اللحوم والأسماك والفاكهة سائلها: قم بإذابة الجليد أولاً.
- يُنصح 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 في تنفيذ عملية الطهي، يكون من الضروري مراعاة وقت الراحة بين إذابة الثلج والبدء في الطهي: وقت الراحة (بالدقائق) يعني الوقت الذي فيه يجب ترك الأطعمة

i انتبه جيداً: يمكن تعديل مدة الطهي أيضاً أثناء عملية طهي الطعام نفسها بكل بساطة قم بإيقاف عملية الطهي مؤقتاً بالضغط على زر الإيقاف STOP (7) (شكل 9) مرة واحدة مع فتح باب الفرن في نفس الوقت.

• في وظائف الميكروويف و ميكروويف المجمع + شواية الفرن Microonde, combinata Microonde + Grill فقط، يمكن اختيار مستوى طاقة الميكروويف بالضغط بشكل متكرر على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL (6) (شكل 10) حتى يتم وميض الطاقة المطلوبة ويتم التعبير عنها في نسبة وضعت في الجزء الأوسط من الشاشة (الشكل 11). لتحديد مقدار الطاقة، يُرجى مراجعة جدول الطهي بشكل دائم.

i انتبه جيداً: ليس من الضروري تحديد مستوى الطاقة في وظيفة التذويب التلقائي.

i انتبه جيداً: يمكن تعديل مقدار الطاقة أيضاً أثناء عملية طهي الطعام، ذلك بكل بساطة بالضغط على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL (6) (شكل رقم 10) 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.

i انتبه جيداً: إذا لأي سبب من الأسباب لم تبدأ تشغيل عملية الطهي، سوف يتم إلغاء كافة الإعدادات السابقة خلال 2 دقيقة.

• بعد اكتمال عملية طهي الطعام، يصدر عن الجهاز إنذار صوتي (3 بيبي) وتظهر على الشاشة هذه الرسالة «End» (شكل 12). افتح الباب واستخرج الطعام. بالضغط على زر الإيقاف STOP (7) (شكل 9) أو بعد 3 دقائق من اكتمال عملية الطهي، سوف تعرض الشاشة الساعة اليومية.

i انتبه جيداً: يمكنك التحكم في عملية طهي الطعام التي تم ضبطها من قبل في أي وقت و ذلك بفتح الباب وفحص الطعام. عندئذ يتوقف انبعاث الميكروويف و وظيفة الفرن نفسه ثم تعاود هذه الوظائف عملها بمجرد إعادة غلق الباب والضغط على زر START (5) (شكل 5).

i انتبه جيداً: في حالة الحاجة لتعليق عملية الطهي لأي سبب من الأسباب دون فتح الباب، يكفيك الضغط على زر STOP (7) (شكل 9).

i انتبه جيداً: لاستكمال عملية الطهي، اتبع الخطوات التالية: إذا كان باب الفرن مفتوحاً، اضغط مرة واحدة زر STOP (7) (شكل 9). إذا كان باب الفرن مغلقاً مع استمرار عملية الطهي، اضغط زر STOP (7) (شكل 9). ستعرض الشاشة من جديد الساعة.

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.

لتستريح قبل أن تبدأ من جديد درجة الحرارة فلا تنتشر بداخلها.

التسخين

تسخين الأطعمة هو عبارة عن الوظيفة التي فيها الميكروويف الخاص بك يقوم بإظهار فائدته وفعاليتته، بالمقارنة مع الطرق التقليدية، فإن استخدام أفران الميكروويف يعمل بشكل واضح على توفير الوقت و من ثم توفير الطاقة الكهربائية أيضاً.

- يُنصح 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 بغلاف 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، وتذكر 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 المقبلات - فواتح الشهيّة - والأطباق الرئيسية

تتطلب الحساء أو المرققة وعادة كميات أقل من السائل في الميكروويف لأن نسبة التبخير تكون منخفضة للغاية. يجب إضافة الملح فقط في نهاية عملية الطهي أو أثناء وقت الراحة لأنه مُحفّف. 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 الميكروويف فإنه لا يلزم خلطه بشكل مستمر (يكفي خلطه 2-3 مرة فقط).

طهي اللحوم

ترتبط عملية الطهي ارتباطاً وثيقاً بحجم و تناقص 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 بداية عملية الطهي.

طهي الأطباق الجانبية والخضروات

تحتفظ الخضروات النشوية 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 بغشاء شفاف مناسب لأفران الميكروويف. قم بخلطها مرة واحدة من جديد في منتصف عملية الطهي وإضافة قليل من الملح فقط في نهاية الطهي.

ⓘ انتبه جيداً: أوقات الطهي المشار إليها في جدول لها أهمية أرسادية وهي عبارة عن وظائف خاصة بالوزن و درجة الحرارة الأولية للمواد الغذائية، من حيث الاتساق والشكل.

طهي الأسماك

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

طهي الكعك والفواكه

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

الطهي مع وظيفة البيتزا

تتيح لك هذه الوظيفة طهي/تسخين كافة المنتجات المجمدة المطروحة في الأسواق والتي تنتمي إلى فئة "snack" على سبيل المثال: الخبز، المعجنات، البيتزا، فطائر، البرغر النكهة، البطاطا دوقة والمعجنات المختلفة، والكرواسان، الخ. للحصول على أفضل نتائج، يجب مراعاة هذه القواعد/النصائح العامة التالية:

- قم بتسخين طبق شوي البيتزا (D) الخاص قبل عملية الطهي التي يقوم بها الفرن تلقائياً بمجرد إعداد البرنامج و الضغط على زر التشغيل START (5) (شكل 5).
- يرجى مراجعة جدول الطهي بشكل دائم لترى في أي فئة يقع الطعام الذي تريد طهيهِ.

استمر واتبع الآتي:

- اضغط على زر  (3) (شكل 13).
- على الشاشة يتم إضاءة هذه الأيكونة 
- اضبط مدة الطهي عن طريق تدوير مقبض ضبط الوقت TIME ADJUST (8) (شكل رقم 3). لاختيار مدة الطهي، يُرجى مراجعة جدول الطهي بشكل دائم.
- قم بإدخال طبق الشوي البيتزا (D) بعد أن قمت بتزيتها أولاً في الفرن، وضعه مباشرة فوق القرص الدوار (G)، ثم أغلق الباب و اضغط على زر START (5) (شكل 10) سيقيم الفرن تلقائياً بتسخين الطبق لمدة 3 دقائق. سيظهر على الشاشة حساب الوقت المتبقي قبل نهاية الطبخ.



انتبه جيداً: وقت التسخين المسبق للطبق غير قابل للتعديل.

- بعد الانتهاء من التسخين المسبق (تتطلب الإشارة الصوتية من الفرن «بييب»)، استخرج الطبق (D) من الفرن مستعيناً بالمسكات (انتبه حتى لا تتسبب بالكا!) (شكل 14) وضع عليه الطعام المراد طهيهِ/تسخينه.
- إعداد إدخال طبق الشوي/البيتزا (D) والفرن واضغط من جديد على زر START (5) (شكل رقم 5) (إذا لم يتم الضغط على أي من الأزرار خلال 1 دقيقة، سيتابع الفرن عملية الطهي تلقائياً). ستعرض الشاشة الوقت الذي تم ضبطه سابقاً.



- **انتبه جيداً:** يمكن تعديل مدة الطهي أيضاً أثناء عملية طهي الطعام نفسها، بكل بساطة قم بإيقاف عملية الطهي مؤقتاً بالضغط على زر الإيقاف STOP (7) (شكل 9) مرة واحدة مع فتح باب الفرن في نفس الوقت.
- بعد اكتمال عملية طهي الطعام، يصدر عن الجهاز إنذار صوتي (3 بييب) وتظهر على الشاشة هذه الرسالة «End» (شكل 12). افتح الباب واستخرج الطعام.



- بالضغط على زر الإيقاف STOP (7) (شكل 9) أو بعد 3 دقائق من اكتمال عملية الطهي، سوف تعرض الشاشة الساعة اليومية.
- **خطر التعرض للحرق!** أثناء طهي/تسخين الطعام، سيعمل الفرن على الوضعية مع شبكة الشوي Grill و لذلك يرجى توخي الحذر عند استخراج الطعام من الفرن، علاوةً عن طبق الشوي/البيتزا (D)، و المقاومة (A) الموضوعة على الجزء الأعلى لتجفيف الفرن. كل هذه العناصر ستكون ساخنة للغاية.
- هنا نقدم لكم بعض النصائح المفيدة في كيفية التعامل الأمثل مع هذه الوظيفة وبالتالي الحصول على أفضل النتائج:

ملاحظات	قمة طالاً
• يتم وضع البيتزا في وعاء و طهيها لمدة 10 دقائق.	بيتزا مجمدة
• يتم وضع الكوردون الأزرق في وعاء ويطهى لمدة 9 دقائق. ليس مطلوباً مزج الطعام أثناء الطهي.	كوردون بلو المجمدة
• يتم وضع الكوردون الأزرق في وعاء ويطهى لمدة 8 دقائق. ليس مطلوباً مزج الطعام أثناء الطهي.	اسياخ سمك القد المجمدة
• يتم وضع البيتزا في وعاء و طهيها لمدة 6 دقائق.	كرواسون الخام المجمدة

وظيفة «الإفطار»

تمكنك وظيفة الإفطار من تسخين مكونات الإفطار الأساسية: فنجان من القهوة / الحليب / الشاي والكرواسان / الحلويات (الطازجة وغير مجمدة)، أو شرائح الخبز التي يراد تحميصها. في المرحلة الأولى، يتم تسخين محتوى الفنجان 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) (شكل 15).

ستعرض الشاشة "1" و ستضاء أيقونة (شكل 16). 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) (شكل 15) لاختيار البرنامج الثاني (تعرض الشاشة "2") (الشكل 17).

- قم بوضع الفنجان مع المشروب وتبينها مباشرةً فوق الطبق الدوار (G) (شكل 18).

قم بتشغيل عملية الطهي بالضغط على زر START (5) (شكل 5). سيظهر على الشاشة حساب الوقت المتبقي قبل نهاية الطهي. بمجرد الانتهاء من المرحلة الأولى، سيتوقف الفرن تلقائياً بمصدر صفارتين قصيرتين «بييب» 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 مباشرةً فوق القرص الدوار (G)، أو شرائح الخبز (ونحن نوصي باستخدام الشبكة (F) (شكل 19).

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 الطهي تلقائياً. في نهاية المرحلة الثانية، سيتوقف الفرن توقفاً تاماً و ستظهر على الشاشة كلمة «End» (شكل رقم 12).

افتح الباب و استخرج الطعام. بالضغط على زر الإيقاف STOP (7) (شكل 9) أو بعد 3 دقائق من اكتمال عملية الطهي، سوف تعرض الشاشة الساعة اليومية.



خطر التعرض للحرق! أثناء 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 علاوةً على الشبكة توضع المقاومة على الجزء العلوي، وهكذا يكون التجفيف نفسه ساخناً جداً.

برمجة «الإفطار» عن طريق الزر

إنه من الممكن أيضاً برمجة أي طريقة طهي آخر من خلال مرحلتين وفقاً للاحتياجات الخاصة بك، وذلك باستخدام المفتاح وسيتم تنفيذ عمليتي الطهي بالتتابع، و سيتوقف الفرن للراحة لمدة 1 دقيقة بين المرحلتين لإعطاء الكافي لفحص عملية الطهي... سيحل البرنامج الجديد محل وظيفة الإفطار التي تم وضعها من قبل المصنع. استمر واتبع الآتي:

- اضغط على زر (4) (شكل 15) لمدة 3 ثواني: ستصدر الشاشة صفارة قصيرة «بييب» و ستعرض هذه الرسالة "Fct1" من خلال وميض (شكل 20).
- قم بإعداد الوظيفة الأولى المطلوبة باستعمال زر الوظيفة FUNCTION (2) (شكل 1) و تأكيد 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 1) و تأكيد الاختيار بواسطة زر START (5) (شكل 5). سيصدر الفرن صفارة قصيرة «بييب» ويعاود عرض التوقيت المحلي صار الآن الزر مرتبط بإعدادات عملية الطهي الجديدة التي اخترتها ويمكنك استدعاؤها بشكل سريع بالضغط على زر  (4) (شكل 15)

ⓘ 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 والبخار 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 والفرن من الداخل والخارج بشكل دوري باستعمال قطعة قماش مبللة وصابون محايد أو منظف سائل. حافظ دائماً على نظافة غطاء الميكروويف من الدهون وروائح الزيت والشحوم (C). لإغلاق الباب بإحكام، حافظ دائماً على نظافة وجه الباب من الداخل مع عدم السماح بتكوين بقايا الطعام أو الأوساخ عالقة بين الباب الصغير وأجهزة الفرن. قم بشكل دوري بتنظيف فتحات دخول الهواء التي توجد على خلفية الفرن مما يؤدي إلى عدم إنسدادهما بالأتربة والأوساخ مع مرور الأيام. من وقت لآخر سيكون من الضروري فك الطبق الدوار (G) والدعامة الخاصة به (H/D) لتنظيفهما علاوة على تنظيف قاع الفرن أيضاً. اغسل الطبق الدوار والدعامة الخاصة به بالماء والصابون المحايد (يمكن غسلهم في غسالة الأطباق).

تم ختم محرك الطبق الدوار. على أية حال، يُرجى توخي الحذر عند غسل قاع الفرن حتى لا تتسرب المياه تحت دعامة الطبق الدوار (H/I).

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

في حالة وجود مشكلة

إذا كان هناك شيء ما لا 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:

المشكلة	السبب المحتمل/العلاج
الجهاز لا يعمل	• قم بتصفير وحدة التحكم الإلكترونية عن طريق قطع التيار الكهربائي لمدة 2-1 دقيقة على الأقل. • ربما يكون بسبب تفعيل وظيفة توفير الطاقة (الشاشة منطفئة): اضغط على زر الباب غير مغلق بشكل صحيح. • لم يتم إدخال القابس في مأخذ التيار الكهربائي بشكل جيد. • المقبس لا يمد 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 تشغل الفرن دون وجود أطعمة للطبخ داخل الميكروويف. • لا تستخدم حاويات معدنية أو أكياس أو عبوات في طهي المواد الغذائية.
لا يتم تسخين الطعام أو لا يتم طهي بطريقة كافية	• 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. • علق القرص الدوار

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

الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أستانا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبين على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأسيس  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر. ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود. كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جداً

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض
السلك الأزرق: محايد (بارد)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)