

اقرأ بعناية كافة التعليمات قبل استعمال الجهاز. احتفظ بهذه التعليمات

ⓘ انتبه جيداً:

التالية: الأماكن المُخصصة للطهي للعاملين 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 وضع و تشغيل 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 اللازمتين 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 و المعرفة من استعمال الجهاز بشرط متابعتهم بدقة وتدريبهم أولاً على استعمال كيفية الجهاز بشكل آمن و تحذيرهم من مخاطرة.

قم بمراقبة الأطفال و التأكد من أنهم لا يعثرون بالجهاز. عمليات التنظيف و الصيانة التي هي من مهام البالغين فقط لا يمكن السماح للأطفال القيام بهاو غلا إذا كانوا فوق سن الـ 8 سنوات و تحت إشراف و مراقبة ذويهم.

ضعوا 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.

• 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 و كذلك 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 وكسره.

• 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 و اتصل 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 منتظم.

• صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. لا يسمح باستعماله في الأغراض

انتبه! أثناء الاستخدام، يتم تسخين الجهاز. 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 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 بأكتر.

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.

قم بتنظيف الجزء الداخلي دائما من الباب مستعينا بقطعة قماش رطبة و منظفات غير 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، باستثناء مستلزمات البخار أو طبق البيتر المرفق مع الجهاز.

لا تستخدم ملحق البخار (إذا كان مرفقا) لطهي البيض بقشرة.

⚠️ 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 إرتفاع 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 ألا تكون ساخنة السوائل وغيرها من الأطعمة في حاويات مختومة لأنها عرضة للانفجار. لا تطهو و لا تسخن البيض في الميكروويف لأنها قد تنفجر، حتى بعد الطبخ.

بيانات فنية

الأبعاد (ط×ع×ف): 520x430x320مم
التجويف (ط×ع×ف): 335x245x350مم 28-30L
قطر الطبق 31.5سم
الوزن: 14.5 كجم

لمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى لوحة الخصائص الفنية المثبتة على الجهاز.

الطاقة الناتجة

توجد الطاقة الناتجة بال وات 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 الأوربي رقم 2004/108/CE حول التوافق الكهرومغناطيسي وكذلك مع اللائحة الأوربية 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 . وتضم المجموعة 2 جميع أجهزة ISM (صناعية وعلمية وطبية) التي تتولد داخلها الترددات اللاسلكية و/أو تستخدم في شكل إنبعاثات 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.

وصف الفرن و لوحة التحكم

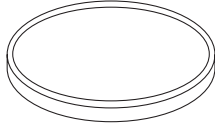
1. مقاومة الشواية
2. زر FUNCTION: اختيار الوظيفة
3. زر لضبط ساعة اليوم
4. زر START: مفتاح وظيفة مخصصة وقابلة للبرمجة
5. زر START: بداية الطهي والتسخين السريع
6. زر POWER LEVEL: اختيار مستوى طاقة الميكروويف
7. زر: اختيار طريقة الطهي بطبق الشوي / البيتزا
8. زر STOP: لإيقاف الطهي وإلغاء الإعدادات
9. زر TIME ADJUST: ضبط ساعة اليوم ومدة الطهي

التركيب و التوصيل الكهربائي

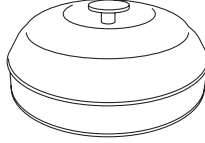
- استخرج الفرن من الغلاف، وانزع غطاء الحماية الخاص بالقرص الدوار (G) والدعامة الخاصة به (H/D) وكل الملحقات. تحقق من أن الدعامة (H/I) تم تثبيتها بشكل سليم داخل المكان المخصص لها في منتصف القرص الدوار.
- نظف الفرن من الداخل باستخدام قطعة من القماش الناعم المبلل.
- تحقق من عدم وجود أية تلفيات بسبب عملية 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

- A مقاومة الشواية
- B لمبة تجويف 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
- I شاشة عرض الوقت والوظائف
- L الميكروويف

طبق الشواية/البيتزا (D)
فقط في بعض
الموديلات) يتم
استخدام الطبق في
وظيفة طهي البيتزا.



مرفق البخار (L)
فقط في بعض الموديلات)
يتم استخدام وظيفة
البخار.



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 مذهبة، أو مقابض، أو أرجل). كما يمكن إستعمال الأواني البلاستيكية المقاومة للحرارة ولكن فقط عند الطهي باستخدام الميكروويف. وعموما إذا كان لديكم بعض الشكوك حول إمكانية إستخدام أنية 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 إرتفعت 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 يسمح 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 الأناء فمن المهم أن نذكر 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 ماسكات القوابض. أما عند ضبط الفرن على وظيفة Grill فيمكن إستعمال جميع أنواع أواني الأفران. وعلى أي حال يجب الإلتزام بما يحويه الجدول الآتي:

الممكن أن يصل إلى درجات حرارة عالية جدا أثناء عملية الطهي.

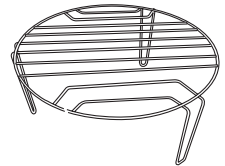
- بعد وضع الفرن على سطح العمل، تأكد من وجود مساحة حوالي 5 سم حول جوانب الفرن ومن خلفه ومسافة حوالي 30 سم على الأقل من فوقه
- لا تسد فتحات دخول الهواء. وبشكل خاص لا تضع أي شيء أعلى الفرن وتحقق من عدم إنسداد فتحات خروج الهواء والبخار (المتواجدة أعلى وأسفل وخلف الجهاز).
- ضع الدعامة (H/D) في منتصف القاعدة الدائرية ثم ثبت القرص الدوار (G) فوقه. يجب إدخال الدعامة (H/D) في القاعدة الخاصة بها في منتصف القرص الدوار.

ⓘ انتبه جيدًا: لا تضع الفرن أعلى أو بالقرب من مصادر الحرارة (فوق الثلاجة مثلا).

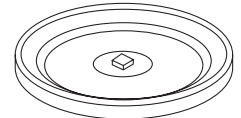
- قم بتوصيل الجهاز فقط بمصدر التيار الكهربائي لا يقل عن 16 أمبير. وتحقق أيضا من أن المفتاح العمومي للمسكن الخاص بك لا يقل عن 16 أمبير وذلك لتجنب التدخل المفاجئ أثناء تشغيل الفرن.
- ضع الجهاز في مكان تتمكن من خلاله من الوصول بسهولة إلى القابس والمخرج الكهربائي بعد التركيب.
- قبل الإستخدام، تحقق من أن 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 التهوية Ventilato للتسوية السريعة للحوم والبطاطس وبعض أنواع الحلوى المعرضة للتخمر وكذلك لأغذية الجراتان (اللازانيا مثلا)



القرص الدوار (G)
يستخدم القرص الدوار في جميع الوظائف



وظيفة	تدفق	التبريد	التردد	السبراميك	القفا	الآلة مسنم	الآلة مسنم	الآلة مسنم	المعملية
الميكروويف إزالة الثلج البخار (فقط في بعض الموديلات)	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	لا	نعم	نعم	لا
الميكروويف + شبكة الشواء البيتزا (فقط في بعض الموديلات) الإفطار	لا	نعم	نعم	نعم	نعم	لا	لا	لا	لا
شبكة الشواء	لا	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	لا	لا	نعم

قواعد و نصائح عامة في كيفية 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 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. I 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 صحيحة في الميكروويف

- ترتبط عملية الطهي ارتباطا وثيقا بحجم و تناسب الطعام المراد طهيه: إن طهي يخنة بسيطة يتم قبل اللحم المشوي لأن الأولي 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. م ن المهم إحترام زمن «الراحة»: ويقصد بزمن الراحة الوقت الذي يترك خلاله الطعام ليبرتاح 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 قطعا كبيرة (لحوم الشواء والدجاج الكامل....) أو صغيرة (صدور الدجاج ويخنة اللحم....):

الأطعمة ذات الجلد أو القشرة (مثل التفاح والبطاطس والطماطم والنفاق 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 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 بساطة بطبق مقلوب. 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. إستعمل أغلفة شفافة مناسبة لأفران الميكروويف.

لا تسلق البيض بقشرته داخل فرن الميكروويف: لأن الضغط المتكون داخل الفرن بإمكانه أن يكسر البيض حتى بعد إتمام عملية الطهي. لا تقم بتسخين البيض السابق طهيه إلا إذا كان مخفوقا: قبل القيام بتسخين أو طهي الأطعمة المغلفة، لا

في وظائف الميكروويف و ميكروويف المجموع + شواية الفرن combinata Microonde + Grill, Microonde فقط، يمكن اختيار مستوى طاقة الميكروويف بالضغط بشكل متكرر على زر مستوى الطاقة

POWER LEVEL (6) (شكل 11) حتى يتم وميض الطاقة المطلوبة و يتم التعبير عنها في نسبة وضعت في الجزء الأوسط من الشاشة (الشكل 12). لتحديد مقدار الطاقة، يُرجى مراجعة جدول الطهي بشكل دائم.

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

انتبه جيداً: يمكنك تعديل مقدار الطاقة أيضاً أثناء عملية طهي الطعام، ذلك بكل بساطة بالضغط على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL (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.

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

بعد اكتمال عملية طهي الطعام، يصدر عن الجهاز إنذار صوتي (3 بيبب) 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 الساعة اليومية.

انتبه جيداً: يمكنك التحكم في سير 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 و الضغط على زر START (5) (شكل 5).

انتبه جيداً: في الحالة الحاجة لتعليق عملية الطهي لأي سبب من الأسباب دون فتح الباب، يكفيك الضغط على زر STOP (8) (شكل 10).

انتبه جيداً: لاستكمال عملية الطهي، اتبع الخطوات التالية:

إذا كان باب الفرن مفتوحاً، اضغط مرة واحدة زر STOP (8) (شكل 10).

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

تسعى 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 شرطيات (-: -). لضبط الساعة اليومية، اتبع الخطوات التالية:

- اضغط على زر (3) شكل (رقم 1) حتى يتم على الشاشة إضاءة هذه الأيكونة (4).
- على الشاشة تومض الساعات (شكل 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) عم طريق تدوير المقبض TIME ADJUST (9) (شكل 3).
- اضغط على زر START (شكل 5) ستعرض الشاشة الساعة التي تم تحديدها من قبل (شكل 8). إذا رغبت في تعديل الساعة التي تم ضبطها سابقاً، اتبع نفس الخطوات التي تمت الإشارة إليها في مجال ضبط الساعة من جديد.

كيفية برمجة طهي الطعام

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

الوظائف المتاحة هي:

الميكروويف

✱ إزالة الثلج

شبكه الشواء

الميكروويف + شبكة الشواء

• اضغط مدة الطهي عن طريق تدوير مقبض ضبط الوقت TIME ADJUST (9) (شكل رقم 3). لاختيار مدة الطهي، يُرجى مراجعة جدول الطهي بشكل دائم.

انتبه 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 في نفس الوقت.

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 تمام 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 و ستضاء أيقونة  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 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 في حالة الاستعداد (stand-by) يُعتبر بمثابة مصدر كبير من مصادر الطاقة المتجددة «الافتراضية» الفورية والمتاحة للجميع.

للمحد 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، ستطفئ 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.
- لأيقاف 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 أوفي 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 في عملية الطهي. يستحسن إذابة الثلج عن الأطعمة الرطبة و الصلصة المطهية لأنه بهذه الطريقة يمكن إعادة خلطهم مع بعض بشكل أسرع و من وقت لآخر تقلبيهم و/ أو فصلهم عن بعض.

أثناء عملية إذابة الجليد، تفقد اللحوم و الأسماك و الفاكهة سوائلها: قم بإذابة الجليد في 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، و قبل الشروع في تنفيذ عملية الطهي، يكون من الضروري مراعاة وقت الراحة بين إذابة الثلج و البدء 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 وفعاليته. 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 اللسع!). لن يكون ممكناً تناول هذه الأطعمة في الحال، لأنها ستكون ساخنة للغاية، ولكنها سوف تكون معقمة تماماً.

لتسخين الأطعمة التي تم طهيها مُسبقاً 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 بالطعام الطبيعي كما سيتم المحافظة على نظافة الفرن و يمكنك أيضاً تغطيته بطبق مقلوب، إذا كان ذلك ممكناً، قم بخلط أو تقليب بشكل مستمر لتسريع و توحيد 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 المقبلات - فواتح الشبهة - والأطباق الرئيسية

تتطلب الحساء أو المرققة وعادة 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 مُجفّف. 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 وبناسق الطعام المراد طهيه: يتم طهي أسياخ الشواء قبل قطع اللحم لأنها تتكون من قطع صغيرة من اللحوم المتجانسة فيما بينها. للحفاظ على قطع اللحم المشوية والدجاج والأسياخ الشواء رطبة، يجب إضافة 1/2 كوب من المياه بديلاً لعملية الطهي.

طهي الأطباق الجانبية والخضروات

تحتفظ الخضروات التي يتم طهيها في الميكروويف بلونها وقيمها الغذائية أكثر من الخضروات التي تم طهيها بالطريقة التقليدية. يجب غسل وتنظيف 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 وإضافة قليل من الملح فقط في نهاية الطهي.

i **انتبه جيداً:** أوقات الطهي المشار إليها في الجدول لها أهمية إرشادية وهي عبارة عن وظائف خاصة بالوزن ودرجة الحرارة الأولية للمواد الغذائية، من حيث الاتساق والشكل.

طهي الأسماك

يتم طهي الأسماك بسرعة فائقة مع تحقيق نتائج ممتازة. يمكنك جعله لذيقاً 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، وينبغي 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 ترزين السطح بالكريمة (على سبيل المثال، الشوكولاتة)، علاوة على ذلك يتم تغطيتها بعد عملية الطهي لأنه يتم تجفيفها أسرع من تلك التي تم طهيها بالمرقد التقليدي. يتم ثقب

الفاكهة إذا ما تم طهيها في قشرتها وإذا تم تغطيتها: من الضروري مراعاة واحترام وقت الراحة (3-5 دقيقة).

الطهي مع وظيفة البخار (فقط في بعض الموديلات)

تناسب هذه الوظيفة مع طهي كافة الأطعمة بالبخار مثل الخضروات والأسماك وماشابه بسرعة عالية. مع إكسسوار البخار هذا يمكنك طهي الطعام من خلال الحرارة المرتبطة نتيجة الماء المغلي وبدون وجود احتكاك مباشر بين الطعام والماء وبهذه الطريقة يتم خفض نسبة الفاقد من الأملاح المغذية. بالفعل تم تزويد إكسسوار البخار بجهاز معدني لا يمكن للميكروويف أن يتجاوزه، حيث أن أجهزة الميكروويف تقوم فقط بتسخين الماء داخل الجزء المصنوع من البلاستيك، وهكذا يتولد عن الماء البخار الذي بدوره يعمل على طهي الأطعمة.



يرجى الانتباه! ضع مرق البخار (L) (يتوافر فقط في بعض الموديلات) دائماً فوق القرص الدوار المصنوع من الزجاج. (G). تأكد من وضع إكسسوار البخار بالتحديد في منتصف القرص الدوار وذلك لتجنب ملامسته أو احتكاكه بجدران التجويف أثناء عملية الطهي. قد يؤدي عدم مراعاة مثل هذه التحذيرات البسيطة إلى تلف الإكسسوار نفسه أو تولد شر.

استمر واتباع الآتي:

- قم بصب 500 سم من الماء في حاوية بلاستيكية ثم ضعها فوق القاعدة المعدنية للإكسسوار البخار (شكل 14).



يرجى الانتباه! لا تستعمل هذا الإكسسوار دون صب 500 سم من الماء على الأقل في الحاوية (على الفارغ) لتجنب وقوع الأضرار أو تولد شحنات كهربائية في إكسسوار البخار.

إذا تم تبخر الماء تماماً قبل اكتمال عملية الطهي، قم مرة أخرى بإضافة 500 سم من الماء في الحاوية.

- ضع الطعام في إكسسوار البخار ثم ضعه فوق القاعدة المعدنية. (شكل 15). أغلق الإكسسوار بالغطاء المعدني وتحقق بنفس الوقت من أنه قد تم وضعه جيداً.

- اضغط على زر (متوفر فقط في بعض الموديلات) (شكل 18). ستضاء الأيكونة على الشاشة (متوفر فقط في بعض الموديلات).

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

لاختيار مدة الطهي، يُرجى مراجعة جدول الطهي بشكل دائم.



انتبه 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 9) مرة واحدة مع فتح باب الفرن بنفس الوقت.

- قم بتشغيل عملية الطهي بالضغط على زر START (5) (شكل 5).

- بعد اكتمال عملية طهي الطعام، يصدر عن الجهاز

الطهي مع وظيفة البييتزا (فقط في بعض الموديلات)

تتيح لك هذه الوظيفة طهي / تسخين كافة المنتجات المجمدة المطروحة في الأسواق و التي تنتمي إلى فئة "kcans" على سبيل المثال: الخبز، المعجنات، البييتزا، فطائر، البرغر النكهة، البطاطا دقوقة والمعجنات المختلفة، والكرواسان، الخ.

للحصول على أفضل النتائج، يُرجى مراعاة هذه القواعد البسيطة/النصائح العامة التالية:

- قم بتسخين طبق شوي/البييتزا (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 طهيه.

استمر و اتبع الآتي:

- اضغط على زر (7) (الشكل رقم 16).
- على الشاشة يتم إضاءة هذه الأيقونة (A).
- اضبط مدة الطهي عن طريق تدوير مقبض ضبط الوقت TIME ADJUST (9) (شكل رقم 3).
- لاختيار مدة الطهي، يُرجى مراجعة جدول الطهي بشكل دائم.
- قم بإدخال طبق الشوي/البييتزا (D) بعد أن قمت بتزيتته 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.

i انتبه جيداً: وقت التسخين المسبق للطبق غير قابل للتعديل.

- بعد الانتهاء من التسخين المسبق (تنطلق الإشارة الصوتية من الفرن "بييبب:"). استخرج الطبق (D) من الفرن مستعميناً بالمسكات (انتبه حتى لا تتأذى يدك!) (شكل 19) وضع عليه الطعام المراد طهيه/ تسخينه.
- إعد إدخال طبق الشوي/البييتزا (D) في الفرن و اضغط 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.

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 (8) (شكل 10) مرة واحدة مع فتح باب الفرن في نفس الوقت.
- بعد اكتمال عملية طهي الطعام، يصدر عن الجهاز إنذار صوتي (3 بييبب) و تظهر على الشاشة هذه الرسالة «End» (شكل 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.

إنذار صوتي (3 بييبب) و تظهر على الشاشة هذه الرسالة «End» (شكل 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! يتم تكون بخار على درجة حرارة عالية داخل الأكسسوار أثناء عملية الطهي. يرجى توخي الحذر عند فتح الغطاء لتجنب خطر التعرض للحرق نتيجة دفعات البخار. امسك هذا الأكسسوار فقط من القاعدة البلاستيكية و ارفع الغطاء من خلال المقبض العلوي و ذلك لتجنب الاحتكاك مع الأجزاء المعدنية للأكسسوار نفسه (شكل 19).

⚠️ يرجى الانتباه! لا تستخدم هذا الملقح إذا تعرض لتلف أو كسر أو تشوية واضح. لا تقم أبداً بعملية الطهي دون استخدام الغطاء و القاعدة المعدنية.

⚠️ يرجى الانتباه! إن القاعدة المعدنية مزودة بمقبض مصنوع من المطاط يوجد على الحافة (الشكل 20). يمكن إزالة هذا المقبض بكل يسر عند تنظيف المرفق و لكن بعد الفراغ من التنظيف حتماً يجب وضعه من جديد في مكانه الأصلي. لا تستخدم المرفق إلا إذا كان المقبض المطاطي موضوع في مكانه الصحيح على حافة القاعدة المعدنية (قد ينتج عن عدم تركيب المقبض في مكانه تلف المرفق أو تولد شرر أثناء الاستخدام).

جدول بأوقات الطهي

أوقات الطهي الواردة في الجدول تمثل أوقات تقريبية و لذلك ينبغي إعادة ضبطها مع الأخذ في الاعتبار هذه القواعد البسيطة ولكنها ضرورية،
• يعتمد تحديد وقت الطهي على حجم الغذاء نفسه. وبالتالي فإن الخضروات المقطعة إلى قطع صغيرة يتم طهيها قبل تلك المقطعة إلى قطع أكبر.
• يتم طهي الطعام الذي هو في نفس درجة حرارة البيئة قبل الطعام الذي تم جلبه للتو من الثلاجة.
• على أية حال، تعتمد نتائج عملية الطهي دائماً على جودة و درجو طراجة المنتج الأساسي.

الأطعمة	الكمية	مدة الطهي
الجزر	400 جرام	15 دقيقة
الكوسة	400 جرام	12 دقيقة
القرنبيط	450 جرام	23 دقيقة
البطاطس	500 جرام	20 دقيقة
قطع سمك السلمون	350 جرام	20 دقيقة
صدور الدجاج	300 جرام	13 دقيقة

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 24).

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

⚠️ خطر التعرض للحروق! 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، و هكذا 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). وسيتم تنفيذ عمليتنا الطهي بالتتابع، و سيتوقف الفرن للراحة لمدة دقيقة بين المرحلتين لإعطائك الوقت الكافي لفحص عملية الطهي. سيحل البرنامج الجديد محل وظيفة الإفطار التي تم وضعها من قبل المصنع. استمر و اتبع الآتي:

- استمر بالضغط على زر (4) (شكل 20) لمدة 3 ثواني على الأقل: ستصدر الشاشة صفارة قصيرة «بييب» وستعرض هذه الرسالة «Fct1» من خلال وميض (شكل 25).
- قم بإعداد الوظيفة الأولى المطلوبة باستخدام زر الوظيفة FUNCTION (2) (شكل 9) و تأكيد الاختيار بواسطة زر START (5) (شكل 5).
- بمجرد تأكيد الوظيفة الأولى، ستعرض الشاشة هذه الرسالة «Fct2» من خلال الوميض.
- **ⓘ انتبه جيد:** في حالة عدم الرغبة في برمجة المرحلة الثانية، قم بالضغط مباشرة على زر START (5) (شكل رقم 5).
- قم بإعداد الوظيفة الثانية باستخدام زر الوظيفة FUNCTION (2) (شكل 9) و تأكيد الاختيار بواسطة زر START (5) (شكل 5). سيصدر الفرن صفارة قصيرة «بييب» 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 رقم 20).

⚠️ خطر التعرض للحروق! 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) الموضوع على الجزء الأعلى لتجفيف الفرن، كل هذه العناصر ستكون ساخنة للغاية.

هنا نقدم لكم بعض النصائح المفيدة في كيفية التعامل الأمثل مع هذه الوظيفة و بالتالي الحصول على أفضل النتائج:

الأطعمة	ملاحظات
بيتزا مجمدة	• يتم وضع البيتزا في وعاء و طهيها لمدة 10 دقائق.
كورودون بلو المجمدة	• يتم وضع الكورودون الأزرق في وعاء و يطهى لمدة 9 دقائق. ليس مطلوباً مزج الطعام أثناء الطهي.
أسياخ سمك القد المجمدة	• يتم وضع الكورودون الأزرق في وعاء و يطهى لمدة 8 دقائق. ليس مطلوباً مزج الطعام أثناء الطهي.
كرواسون الخام المجمدة	• يتم وضع البيتزا في وعاء و طهيها لمدة 6 دقائق.

وظيفة «الإفطار»

تمكنت وظيفة الإفطار من تسخين مكونات الإفطار الأساسية: فنجان من القهوة/ الحليب/ الشاي و الكرواسان / الحلويات (الطازجة و غير 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 و اتبع الآتي:

- اضغط على زر (4) (الشكل رقم 20).
- ستعرض الشاشة "1" و ستضاء أيقونة (انظر الشكل رقم 21).
- 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 20) لاختيار البرنامج الثاني (تعرض الشاشة "2") (الشكل 22).
- قم بوضع الفنجان مع المشروب و تثبيتها مباشرة فوق طبق الدوار (G) (شكل 23).
- 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 مصدرًا صفارتين قصيرتين «بييب» و سيتم في

ⓘ انتبه جيداً: في حالة انقطاع التيار الكهربائي أو فصل الفرن عن مأخذ التيار الكهربائي، عند عودة التيار الكهربائي سيعاود الفرن وظيفة الإفتطار 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. علاوةً على ذلك، عند تنظيف السطح الخارجي للفرن، توخى 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 جهازك في أفضل حالة، يُنصح بتنظيف الباب و الفرن من الداخل والخارج بشكل دوري باستعمال 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 واجهة الفرن. قم بشكل دوري بتنظيف فتحات دخول الهواء التي توجد على خلفية الفرن مما يؤدي إلى عدم إسدادهما بالأثرية و الأوساخ مع مرور الأيام. من وقت لآخر سيكون من الضروري فك الطبق الدوار (G) و الدعامة الخاصة به (H/D) لتنظيفهما علاوةً على تنظيف قاع الفرن أيضاً. اغسل الطبق الدوار و الدعامة الخاصة به بالماء و الصابون 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 1-2 دقيقة على الأقل. • ربما يكون سبب 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 لا يتم طهيه 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 (B)، يمكنك الاستمرار في استخدام الجهاز بدون أي مشاكل. لاستبدال المصباحو توجه إلة 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 التأريض  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)