

**'TEKA**



وضع التشغيل	نوع الطبق	الميكرويف		وظائف تقليدية	الوظائف المشتركة
		إذابة التجمد / التسخين	الطهي		
الزجاج والخزف الصيني (1)	منزلي، غير مقاوم للحريق، يمكن غسله في غسالة صحون	نعم	نعم	لا	لا
	خزف مزجج	نعم	نعم	نعم	نعم
زجاج وخزف صيني مقاوم للحريق	أطباق فخارية خزفية	نعم	نعم	لا	لا
	غير مزجج	نعم	نعم	لا	لا
مزجج بدون زخارف معدنية	أطباق فخارية	نعم	نعم	لا	لا
	مزجج	لا	لا	لا	لا
مزجج غير مزجج	الأطباق البلاستيكية (2)	نعم	لا	لا	لا
	مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية	نعم	نعم	لا	لا
مقاوم للحرارة حتى 250 درجة مئوية	الأغشية البلاستيكية (3)	لا	لا	لا	لا
	الورق الحراري	نعم	نعم	لا	لا
ورق السلوفان	الورق، الكرتون، ورق برشمان (4)	نعم	لا	لا	لا
	المعدن	نعم	لا	نعم	لا
رقائق الألومنيوم	حاويات الألومنيوم (5)	لا	نعم	نعم	نعم
	الإكسسوارات (الحامل)	نعم	نعم	نعم	لا

1. لا توجد الحواف الزجاجية أو الفضية، ولا الزجاج الرصاصي.
2. تذكر نصاب الشركة المصنعة!
3. لا تستخدم المشابك المعدنية لإغلاق الأكياس. قم بثقب الأكياس. استخدم الأغشية فقط لتغطية الأطعمة.
4. لا تستخدم الأطباق الورقية.
5. الحاويات المصنوعة من الألومنيوم فقط بدون أغطية. يجب ألا يلامس الألومنيوم جدران التجويف

الطعام	الوزن (KG)	وضع الطهي	الوقت (MIN)	وقت الانتظار (MIN)
لحم (لحم العجل، لحم بقرى، لحم الخنزير)	100	☺☺☺	2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
الجولاش	500	☺☺☺	8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
لحم المفروم	100	☺☺☺	2-4	10-15
	500		10-14	20-30
السجق	200	☺☺☺	4-6	10-15
	500		9-12	15-20
الدواجن (أجزاء)	250	☺☺☺	5-6	5-10
الدجاج	1000	☺☺☺	20-24	20-30
سمك قبليه	200	☺☺☺	4-5	5-10
سمك السلمون المرقط	250	☺☺☺	5-6	5-10
جمبري كبير	100	☺☺☺	2-3	5-10
	500		8-11	10-20
الفاكهة	200	☺☺☺	4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
	200		4-5	5-10
الخبز	500	☺☺☺	10-12	10-15
	800		15-17	10-20
	250		8-10	10-15
الزبد	250	☺☺☺	8-10	10-15
كريمة الجبن	250	☺☺☺	6-8	10-15
الكريما	250	☺☺☺	7-8	10-15

الإتاء	الوقت (MIN)	درجة الحرارة (°C)	وضع الطهي	المستوى	الوزن (KG)
صينية	190	100-110		2/3	حلويات
	170-180	100-110			
صينية	15-20	110-120*		4	بسكويت الكعك باللوز
أوعية الزبادي	8 ساعات	45-50		***	1 لتر زبادي
الإتاء	18-20	100-110		2/3	1,00 المربى
أغلفة غشائية	30	200-210* 200*	 	2/3	0,40 الكاب كيك
صينية	25-30	200-220*		1	0,40 عجين
	25	200*			
طبق مسطح	50-55	170-180*		2/3	0,60 كعك إسفنجي
	45	165-170*			
صينية	35	160-170		1	0,50 كمبوت التفاح
طبق فطيرة	60-70	100		2/3	1 لتر كريم كراميل

\* بالنسبة لهذه الأطباق، قم بتسخين الفرن الفارغ مسبقًا، ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.  
\*\*\*ضع أوعية الزبادي مباشرة على الجزء السفلي من الفرن.

	الوزن (KG)	المستوى	وضع الطهي	درجة الحرارة (°C)	الوقت (MIN)	الإتاء
الكعك الإسفنجي	0,50	2/3		180-200*	25-30	طبق مسطح
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
العجين المخمر	0,50	2/3		170-190*	20-25	طبق مسطح
				170-180*	25-30	
عجينة حلويات	0,50	2/3		180-190*	15-20	طبق مسطح
				170-180*	15-20	
معجنات	0,30	2/3		180-190*	20-22	صينية
				180-190*	18-20	
فطيرة هشة	0,50	2/3		180-190*	18-20	صينية
فطيرة الجبن القريش	0,40	2/3		180*	24	صينية
				180-190*	20	
معجنات شو	0,50	2/3		190*	30	طبق مسطح
كعكة الجبن	0,80	2/3		180	30-35	صينية
				180-290	25-30	
معجنات العسل	0,60	2/3		170-190*	40-45	طبق مسطح
				180-190*	35-40	

الإتاء	الوقت (MIN)	درجة الحرارة (°C)	وضع الطهي	المستوى	الوزن (KG)
صينية	20-25**	200-220		2/3	0,50
صينية	10-15**	200-220		2/3	0,15
صينية	10-30**	200-220		2/3	0,15

\*\*وظيفة الانتفاخ المسبق 100، درجة مئوية، تقريباً 30 دقيقة

المقبلات والباستا

الإتاء	الوقت (MIN)	درجة الحرارة (°C)	وضع الطهي	المستوى	الوزن (KG)
صينية	55-60	180-190		1	1,00
	40-45	180-200			
شبكة	30-45	190-210		2/3	1,00
شبكة	13	200-210		2/3	0,50
صينية	35-40	200-210		2/3	ازانيا

الإتاء	الوقت (MIN)	درجة الحرارة (°C)	وضع الطهي	المستوى	الوزن (KG)
صينية	20-25	180-200		2/3	1,00
	18-20	190-200			
صينية	20-25	190-200		2/3	1,00
	10-15	190-200			
صينية	15-20	190-210		2/3	1,10
	10-12	180-200			
صينية	15-20	190-200		2/3	1,10
	10-15	200-210			
طبق مسطح	50	160		1	2,00
	60-65	150-160			
صينية	18-20	180-190*		2/3	0,50

\*بالنسبة لهذه الأطباق، قم بتسخين الفرن الفارغ مسبقًا، ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

## البيّنزا

الإتاء	الوقت (MIN)	درجة الحرارة (°C)	وضع الطهي	المستوى	الوزن (KG)
شبكة	30-35	190-210		2/3	0,60
	20-25	190-200			
شبكة	15-20	190-200		2/3	0,60
	10-15	200-210			

	الوزن (KG)	المستوى	وضع الطهي	درجة الحرارة (°C)	الوقت (MIN)	الإتاء
خنزير رضيع	1,40	2/3		190-210	60-70	صينية
			 	170-190	70-75	
ضلع الخنزير	0,50	2/3		190-210	25-30	صينية
			 	190-210	30	
لحم فخذ الخنزير	1,00	2/3		190-210	50-55	شبكة
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
خنزير بري	قطعتان	2/3		180	15	شبكة
				190-200	12-15	
						
لحم الحمل	1,00	2/3		190-210	35-40	صينية
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
قطعة لحم منزوعة العظام	0,60	2/3		170-190	45-55	صينية
				180-190	35-40	
						
كنغر	2,00	1		190-210	55-60	شبكة
				180-200	45-55	
						

	الوزن (KG)	المستوى	وضع الطهي	درجة الحرارة (°C)	الوقت (MIN)	الإتاء
لحم عجل مشوي	2, 00	1		190-210	85-90	صينية
				180-200	90-95	
				180-200	80	
لحم بقري مشوي	0,60	2/3		190-200	45-50	صينية
				190-200	60-65	
				180-200	35-40	
لحم مشوي محشو	1,00	2/3		175-180	45-50	صينية
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
قطع لحم البقر	0,50	2/3		220	15	شبكة
شريحة لحم بقري	1,00	2/3		220	15	شبكة
				220	25-30	
						
طهي شرائح اللحم على تار هادئة	1,00	2/3		180-200	33-45	صينية
				180-200	25-30	
						
اللحم المشوي	1,00	2/3		180-190	50-55	صينية
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
قطع اللحم	0,50	2/3		200-220	15	شبكة
كتف الخنزير	1,50	2/3		190-200	55-60	صينية
				190-200	40-50	
						

الإتاء	الوقت (MIN)	درجة الحرارة (°C)	وضع الطهي	المستوى	الوزن (KG)
صينية	55-60	190-210		1	البط 1,50
	45-55	170-190			
شبكة	10-12	180-190		4	صدور البط 0,40
	8-10	200-210			
صينية	45-50	170-190		2/3	أفخاذ البط قطعتان
	55-60	160-180			
صينية	55-60	190-210		1	الدجاج 1,20
	50-55	170-190			
صينية	25-30	190-210		2/3	أفخاذ الدجاج 4 قطع
	20-25	190-200			
صينية	70-75	190-200		1	الديك الرومي 4,00
	65-70	180-200			

يجب عدم استخدام الخزف أو الزجاج رفيع السمك أو الهش إلا لفترات زمنية قصيرة (على سبيل المثال، التسخين). ينقل الطعام الساخن الحرارة إلى الأطباق التي يمكن أن تصبح ساخنة جدًا. وبالتالي، يجب عليك دومًا استخدام قفاز الفرن!

### اختبار أواني الفرن

ضع العنصر الذي تريد استخدامه في الفرن لمدة 20 ثانية عند أقصى طاقة للمايكرويف. وبعد هذا الوقت، إذا كان باردًا ودافئًا قليلاً، فإنه مناسب للاستخدام. ومع ذلك، إذا تم تسخينه بدرجة كبيرة أو تسبب في تقوس كهربائي، فإنه غير مناسب للاستخدام في المايكرويف.



### تحذير

إذا تم استخدام المايكرويف، فيرجى التأكد من عدم وجود أشياء غير مناسبة داخل الفرن، بما في ذلك الحوامل السلكية أو الشواريب المعدنية التي تشكل جزءًا من الجهاز ويجب استخدامها فقط مع وظائف الشواية أو الفرن.

### تقليدية ووظائف

في وظائف الشواية والهواء الساخن، يتعين أن تكون أواني الفرن مقاومة لدرجة الحرارة التي تصل إلى 300 درجة مئوية على الأقل.

الأطباق البلاستيكية غير مناسبة للاستخدام في الشواية.

### الوظائف المشتركة

في الوظائف المشتركة، يتعين أن تكون أواني الفرن المستخدمة مناسبة للاستخدام في كل من المايكرويف والشواية.

### الحاويات المعدنية ورقائق الألومنيوم

يمكن وضع الطعام الذي تم طهيه سابقًا في حاويات من الألومنيوم أو رقائق الألومنيوم في المايكرويف في حالة مراعاة الجوانب التالية:

ضع في اعتبارك توصيات الشركة المصنعة المكتوبة على مواد التغليف.

- 3 من أكبر المعدنية الحاويات ارتفاع يكون أن يمكن لا سم أو أن تلامس جدران التجويف الحد الأدنى للمسافة 3 سم). يتعين إزالة أي غطاء من الألومنيوم.
- ضع الحاوية المعدنية مباشرة أعلى القاعدة. إذا كنت تستخدم المشواة، فضع الحاوية على طبق خزفي. لا تضع الحاوية مباشرة على المشواة!

- يكون وقت الطهي أطول لأن أجهزة المايكرويف لا تدخل الطعام إلا من أعلى. إذا كانت لديك أي شكوك، فمن الأفضل ألا تستخدم إلا الأطباق المناسبة للاستخدام في المايكرويف.
- يمكن استخدام رقائق الألومنيوم لتعكس الموجات الدقيقة خلال عملية إذابة التجمد. يمكن حماية الطعام الرقيق، مثل الدواجن أو اللحم المفروم من الحرارة المفرطة من خلال تغطية الحواف/الأطراف المعنية.

- مهم: لا يمكن أن تلامس رقائق الألومنيوم جدران التجويف حيث قد يتسبب ذلك في تقوس كهربائي.

### الأغطية

نوصيك باستخدام الأغطية البلاستيكية أو الزجاجية أو الورق الحراري للأسباب التالية:

1. سيؤدي ذلك إلى إيقاف التبخر المفرط (بصورة أساسية خلال أوقات الطهي الطويلة جدًا)؛
2. أوقات الطهي تكون أقصر؛
3. الطعام لا يصبح جافًا؛
4. يتم الحفاظ على الراحة.

يجب أن يكون للغطاء ثقب أو فتحات حتى لا يتنامى الضغط. يتعين أيضًا أن تكون الأكياس البلاستيكية مفتوحة. لا يمكن تسخين زجاجات رضاعة الأطفال أو برطمانات غذاء الأطفال والحاويات المشابهة إلا بدون أغطيتها وإلا فقد تنفجر.

### ملحوظة

للحصول على فكرة عامة حول نوع أواني الفرن المناسب لكل موقف، تحقق من الجدول الموجود في نهاية هذا الدليل في الفصل "أواني الفرن".

6. الأطعمة المغطاة تتطلب وقت طهي أقل وتحفظ بخواصها بصورة أفضل. يتعين أن تسمح الأغذية المستخدمة للموجات الدقيقة بالمرور وأن تحتوي على فتحات صغيرة تسمح بهروب البخار.
  7. للحصول على أفضل النتائج عند تسخين كميات صغيرة (مثل كوب ماء أو حليب، أو كيس فيشار)، يوصى بوضعها على الصينية الزجاجية ووضع الصينية على المستوى الأول أو مستوى أعلى.
  8. قم بتحريك الطعام أو تقلبيه على فترات منتظمة لتحسين انتظام التسخين.
  9. للحصول على أفضل نتائج للطهي باستخدام أجهزة الميكروويف، فإنه يجب إزالة الرف المعدني ووضع الطعام على الصينية الزجاجية ووضع الصينية بالأسفل أو في مستوى أعلى.
  10. لا تضع الطعام أو حاوية الطعام/السائل مباشرة أسفل التجويف. للحصول على أفضل نتائج للتسخين فعليك دومًا وضع الطعام أو حاوية الطعام/السائل على الصينية الزجاجية.
  11. لا تقم بتغطية الجزء السفلي من تجويف الفرن برقائق القصدير أو الألومنيوم حيث يكون هناك خطر تلف الفرن.
- تجاه الخارج. يمكنك حماية الأجزاء الأكثر رقة من الطعام بقطع من رقائق الألومنيوم. مهم: يجب ألا تلامس رقائق الألومنيوم تجويف الفرن من الداخل حيث قد يتسبب ذلك في تقوس كهربائي.
5. يجب تحريك الأجزاء السميكة من الطعام مرات عديدة.
  6. قم بتوزيع الطعام المجمد بالتساوي قدر الإمكان نظرًا لأنه تتم إذابة تجمد الأجزاء رقيقة السمك بسرعة أكبر من الأجزاء الأكثر سماكة والأعرض.
  7. يجب ألا تتم إذابة تجمد الأطعمة الغنية بالدهون مثل الزبد وكريمة الجبن والكريمة تمامًا. إذا تم الاحتفاظ بها عند درجة حرارة الغرفة، فستكون جاهزة للتقديم خلال دقائق قليلة. فيما يتعلق بالكريمة المجمدة للغاية، إذا وجدت قطعًا صغيرة من الثلج بها، يجب عليك مزجها قبل تقديمها.
  8. ضع الدواجن على طبق مقلوب حتى تتوفر إمكانية انحدار عصارات اللحم بسهولة أكبر.
  9. يجب لف الخبز في منديل مائدة حتى لا يصبح جافًا للغاية.
  10. قم بتحريك الطعام خلال فواصل زمنية منتظمة أو عندما يُصدر الفرن صوت صفير وتومض الشاشة بالكلمة: تحريك.
  11. قم بإزالة الطعام المجمد من اللفة الخاصة به ولا تنسَ إزالة أي من البطاقات الملفوفة المعدنية. بالنسبة للحاويات التي يتم استخدامها لحفظ الأغذية المجمدة في الثلجة والتي يمكن استخدامها أيضًا في التسخين والطهي، كل ما عليك فعله هو خلع الغطاء. بالنسبة لجميع الحالات الأخرى، يجب عليك وضع الطعام في الحاويات المناسبة للاستخدام في المايكرويف.
  12. يجب التخلص من السائل الناتج من إذابة التجمد، والناتج بشكل رئيسي من الدواجن. يجب ألا يتم السماح لهذه السوائل بلامسة الأطعمة الأخرى بأي حال من الأحوال.
  13. لا تنسَ أنه باستخدام وظيفة إذابة التجمد، يجب أن تسمح بتعيين مدة انتظار حتى تتم إذابة التجمد من الطعام تمامًا.

### إزالة الجليد مع الميكروويف

1. عند إذابة التجمد، لا تستخدم إلا الأطباق المناسبة لأجهزة المايكرويف (الخزف، الزجاج، البلاستيك المناسب).
2. تعمل إذابة التجمد حسب الوزن، وتشير الجداول إلى إذابة التجمد فيما يتعلق بالطعام النيء.
3. يعتمد وقت إذابة التجمد على كمية وسماكة الطعام. عند تجميد الطعام، ضع عملية إذابة التجمد في الاعتبار. قم بتوزيع الطعام بالتساوي في الحاوية.
4. قم بتوزيع الطعام بأفضل طريقة ممكنة داخل الفرن. يجب تحريك الأجزاء الأكثر سماكة من السمك أو أوراك الدجاج

## نوع أواني الفرن

### وظيفة المايكرويف

بالنسبة لوظيفة المايكرويف، ضع في اعتبارك أن الموجات الدقيقة تنعكس بواسطة الأسطح المعدنية. يسمح الزجاج والخزف والفخار والبلاستيك والورق بمرور الموجات الدقيقة.

لهذا السبب، لا يمكن استخدام المقالي والأطباق أو الحاويات المعدنية التي تحتوي على أجزاء أو زخارف معدنية في المايكرويف. لا يمكن استخدام الأدوات الزجاجية والفخار الذي يحتوي على زخارف أو محتويات معدنية (على سبيل المثال، بلور رصاصي) في أفران المايكرويف.

المواد المثالية للاستخدام في أفران المايكرويف هي الزجاج أو الخزف الصامد للحرارة أو الفخار أو البلاستيك المقاوم للحرارة.

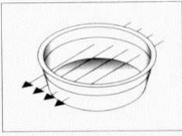
- يتم الحفاظ على الفيتامينات والمواد المعدنية والغذائية الموجودة في الطعام؛
- لا يتغير اللون الطبيعي ورائحة الطعام.

تمر الموجات الدقيقة عبر الخزف أو الزجاج أو الكرتون أو البلاستيك، ولكنها لا تمر عبر المعدن. ولهذا السبب، يجب ألا يتم استخدام الحاويات المعدنية أو الحاويات التي تحتوي على أجزاء معدنية في فرن مايكرويف.

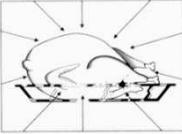
تتعرض الموجات الدقيقة بواسطة المعدن...



... ولكنها تمر عبر الزجاج والخزف...



... ويتم امتصاصها بواسطة الأطعمة.



## الطهي باستخدام فرن مايكرويف



### تحذير

اقرأ كتيب التركيب والصيانة قبل الطهي باستخدام المايكرويف.

اتبع التوصيات التالية عند الطهي باستخدام المايكرويف:

- قبل تسخين أو طهي الأطعمة التي تحتوي على قشرة أو جلد (على سبيل المثال التفاح، الطماطم، البطاطس، السجق) قم بتغطيتها حتى لا تنفجر. قم بتقطيع الطعام قبل البدء في تحضيره.
- قبل استخدام حاوية أو طبق، تأكد من أنه مناسب للاستخدام في المايكرويف (انظر إلى القسم الذي يدور حول أنواع أواني الفرن).
- عند طهي الطعام الذي يحتوي على رطوبة منخفضة للغاية (على سبيل المثال إذابة تجمد الخبز، تحضير فشار، ما إلى ذلك) يكون التبخير سريعاً جداً. بعد ذلك يعمل الفرن كما لو كان فارغاً وقد يحترق الطعام. قد يتعرض الفرن والحاوية

للتلف في هذا الموقف. وبالتالي يجب عليك ضبط وقت الطهي الضروري ويتعين عليك مراقبة عملية الطهي عن كثب.

لا يمكن تسخين كميات كبيرة من الزيت (التقليب) في المايكرويف.

قم بإزالة الطعام الذي تم طهيه مسبقاً من الحاويات التي أتى فيها لأنها لا تكون دوماً مقاومة للحرارة. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للطعام.

إذا كانت لديك حاويات عديدة، مثل الأكواب، فضعها بصورة موحدة على القاعدة.

لا تقم بإغلاق الأكياس البلاستيكية التي تحتوي على مشابك معدنية. استخدم المشابك البلاستيكية بدلاً من ذلك. اتقب الأكياس مرات عديدة حتى يتمكن البخار من الهروب بسهولة.

عند تسخين أو طهي الأطعمة، تحقق من أنها تصل على الأقل إلى درجة حرارة 70 درجة مئوية.

أثناء الطهي، قد يتشكل البخار عند نافذة باب الفرن وقد يبدأ في التقطر. هذا الموقف طبيعي وقد يكون ملحوظاً بصورة أكبر إذا كانت درجة حرارة الغرفة منخفضة. ولا يتأثر التشغيل الآمن للفرن بهذا الحدث. بعد الانتهاء من الطهي، قم بتنظيف الماء القادم من عملية التكثيف.

عند تسخين السوائل، استخدم الحاويات التي تتميز بفتحة واسعة، حتى يتبخّر البخار بسهولة.

قم بتحضير الأطعمة وفقاً للتعليمات وضع في اعتبارك أوقات الطهي ومستويات الطاقة الموضحة في الجداول.

ضع في اعتبارك أن الأرقام المقدمة إرشادية فقط ويمكن أن تختلف وفقاً للحالة الأولية ودرجة الحرارة والرطوبة ونوع الطعام. يُنصح بضبط الأوقات ومستويات الطاقة لكل موقف. وفقاً للسمات الدقيقة للطعام، قد تحتاج إلى زيادة أو تقليل أوقات الطهي، أو زيادة أو تقليل مستويات الطاقة.

## الطهي باستخدام أجهزة المايكرويف...

1. كلما زاد مقدار الطعام، كان وقت الطهي أطول. يُرجى مراعاة ما يلي:
  - ضعف الكمية « ضعف الوقت
  - نصف الكمية « نصف الوقت
2. كلما انخفضت درجة الحرارة، كان وقت الطهي أطول.
3. الأطعمة التي تحتوي على الكثير من السوائل تسخن بسرعة أكبر.
4. سيكون الطهي منتظماً أكثر إذا تم توزيع الطعام بالتساوي على القاعدة. إذا وضعت أطعمة كثيفة في الجزء الخارجي من أنواع تسخين يمكنك، الطبق وسط في كثافة أقل وأطعمة الطبق الوقت نفس في الطعام من مختلفة
5. يمكنك فتح باب الفرن في أي وقت. عندما تقوم بذلك، فإن الفرن يتوقف عن التشغيل تلقائياً. ولن يتم بدء تشغيل المايكرويف مرة أخرى إلا عندما تغلق الباب وتضغط على مفتاح بدء التشغيل.

- إذا كان الفرن لديك يحتوي على ECO (الوظيفة الاقتصادية)، فاستخدم هذه الوظيفة متى تسمح الوصفة بذلك.
- بالنسبة للوصفات ذات أوقات الطهي الطويلة، أوقف تشغيل الفرن قبل 5 إلى 10 دقائق من نهاية إجمالي وقت الطهي للاستفادة من الحرارة المتبقية.
- إذا كان الفرن يحتوي على ميزات المروحة، يمكنك طهي أطباق متعددة مرة واحدة.
- نصائح توفير الطاقة:
  - قم بإزالة أي إكسسوارات ليست قيد الاستخدام من الفرن.
  - استخدم أطباقاً مناسبة للاستخدام في الفرن، ويُفضل أن تكون بلون داكن.
  - افتح باب الفرن بأقل قدر ممكن خلال الطهي.
  - تجنب تسخين الفرن مسبقاً عندما يكون فارغاً. متى تسمح الوصفة بذلك، ضع الطعام في الفرن البارد.

## الوظائف التقليدية

- تختلف الوظائف التقليدية بين الطرز. يوضح الجدول المتوفر أوقات الطهي الرئيسية.
- الأوقات ودرجات الحرارة الموضحة في المخطط مقدمة كدليل. يُنصح بالبدء بأقل الأرقام، ثم الزيادة حسب الضرورة.
- استخدم دوماً المستوى الأدنى من النطاق المقدم في الجداول.
- بشكل عام، يتم حساب الأوقات الموضحة في الجداول لوضع الطعام في فرن بارد.
- ستذكر الوصفات التي تتطلب تسخين الفرن مسبقاً ذلك صراحة.
- تأتي بعض الطرز مزودة بوظيفة التسخين المسبق السريع. وتعمل هذه الوظيفة على تقليل وقت الطهي فيما يتعلق بالأرقام الموضحة
- في الجداول. عند استخدام هذه الوظيفة، انتظر إلى الوصول حتى الحرارة درجة المحددة قبل وضع الطعام في الفرن.
- تكون مستويات الأرفف للطهي كما يلي (من الأسفل):
- 1: منخفض.
  - 2/3: متوسط.
  - 4: مرتفع
- المستوى 4 مناسب للشوي والتحميص.
- ضع الطعام في وسط الرف أو الحامل للحصول على أكثر نتيجة منتظمة ممكنة.

## الميكروويف وظائف

- ### مزايا المايكرويف
- كيفية عمل فرن المايكرويف
- في فرن المايكرويف، هناك صمام عالي التوتر يُعرف باسم يعمل على تحويل الطاقة الكهربائية إلى طاقة المايكرويف. يتم توجيه هذه الموجات الكهرومغناطيسية إلى الفرن من الداخل من خلال دليل موجي ويتم توزيعها بواسطة ناشر معدني أو من خلال قرص دوار.
- داخل الفرن تنتشر الموجات الدقيقة في جميع الاتجاهات وتنعكس من خلال الجدران المعدنية، مختربة الطعام بشكل موحد.
- أسباب تعرض الطعام للتسخين
- تحتوي معظم الأطعمة على الماء، وجزيئات الماء تهتز عند تعرضها للموجات الدقيقة.
- وينتج الاحتكاك بين الجزيئات حرارة والتي تعمل على رفع درجة حرارة الطعام أو إذابة تجميده أو طهيهِ أو الحفاظ عليه ساخناً.
- نظرًا لأن الحرارة ترتفع داخل الطعام:
- يمكن طهي هذا الطعام من خلال سوائل ودهون/زيوت قليلة أو بدونها؛
  - تعد إذابة التجميد أو التسخين أو الطهي في فرن مايكرويف أسرع منها في فرن تقليدي؛
- تحتوي أفران المايكرويف على المزايا التالية:
1. أوقات طهي أقصر، تكون هذه الأوقات بشكل عام أقل من الوقت المطلوب للطهي التقليدي بنسبة 3/4
  2. إذابة تجمد الطعام بسرعة فائقة، يؤدي هذا إلى تقليل خطر النمو البكتيري.
  3. الاقتصاد في استهلاك الطاقة.
  4. الحفاظ على القيمة الغذائية للأطعمة بسبب أوقات الطهي الأقصر.
  5. سهولة التنظيف.

## تحذير

يرجى تذكر أن الوظائف المتوفرة تتغير وفقاً لكل طراز. للتحقق من الوظائف المتوفرة في الفرن الخاص بك، انظر "دليل المستخدم" المرفق مع "دليل الطهي" هذا.

### تقليدية

هذه الوظيفة مخصصة للاستخدام عند خبز الكعك حيث يجب أن تكون الحرارة متساوية للحصول على نسيج إسفنجي.

### تقليدية مع وجود مروحة

مناسبة للمشويات والمخبوزات. توزع المروحة الحرارة بالتساوي داخل الفرن لتقليل درجة الحرارة ووقت الطهي.

### الشواية والعنصر الأقل

مثالية للمشويات. يمكن استخدام هذا الإعداد لأي قطع من اللحم، بصرف النظر عن الحجم.

### MAXIGRILL

لشوي الأسطح الأكبر مما هو ممكن من خلال إعداد الشواية، من خلال قوة شوية أكبر لتحمير الطعام بصورة أسرع.

### شواية

الشوي والتحمير. يتيح هذا الإعداد تحمير السطح بدون التأثير على داخل الطعام. مناسبة للأطعمة المسطحة مثل شرائح اللحم والريش والسلك والخبز المحمص.

### شواية / MAXIGRILL مع وجود مروحة

للشوي المنتظم وتحمير السطح الفوري. مثالية للمشوي المختلفة. مثالية للقطع الكبيرة مثل الدواجن والطراند. يجب وضع اللحم على رف الشبكة مع وضع الصينية أسفله لجمع عصارات اللحم.

### الميكرويف

هذه الوظيفة مثالية لطهي وتسخين الخضروات والبطاطس والأرز والسلك واللحم.

### الميكرويف والوظائف المشتركة

هذه الوظيفة مثالية لطهي اللازانيا والدواجن والبطاطس المشوية والأطعمة المحمص.

### درجة الحرارة الأقل (الحد الأدنى)

لا تأتي الحرارة إلا من الجزء السفلي، مناسبة لتسخين الأطباق أو السماح للعجين أو المنتجات المشابهة بالانتفاخ.

### تيريو + درجة الحرارة الأقل (البيتزا)

مثالية لطهي البيتزا وخبز الفطائر وفطائر الفاكهة والكعك الإسفنجي.

### تيريو

توزع المروحة الحرارة القادمة من عنصر موجود في الجانب الخلفي للفرن. نتيجة لدرجة الحرارة الموزعة بالتساوي، يمكن طهي الطعام على رفين في نفس الوقت.

### وعاء الطبخ البطيء

مصممة خصيصاً لطهي الطواجن التقليدية واليخنة وما إلى ذلك... ولأي أطباق تحدد على وجه الخصوص أوقات الطهي الطويلة ودرجة الحرارة المنخفضة.

### ECOECO (الوظيفة الاقتصادية)

للطهي في الفرن باستخدام أقل استهلاك ممكن للطاقة. باستخدام التسخين التقليدي الاضطراري، ينطفئ الفرن قبل بضع دقائق من نهاية الطهي، باستخدام الحرارة المتبقية داخل الفرن ويتم إكمال الطبق بشكل مثالي. يوصى بها للسلك وجميع أنواع اللحوم المشوية.

### إذابة التجمد

هذه الوظيفة مناسبة لإذابة تجمد الطعام ببطء، خاصة الطعام الذي يتم استهلاكه وهو غير ساخن، مثل الحساء والمعجنات والفطائر والكعك وما إلى ذلك. في بعض الطرز، يمكن استخدام وظيفة إذابة التجمد نظام باستخدام الطعام لتسخين HI مستويين على ساخن هواء مناسب للحم بشكل عام، و LO يُستخدم للسلك والمعجنات والخبز.

### انتفاخ العجينة

مصممة خصيصاً للسماح بانتفاخ الخبز والمعجنات.

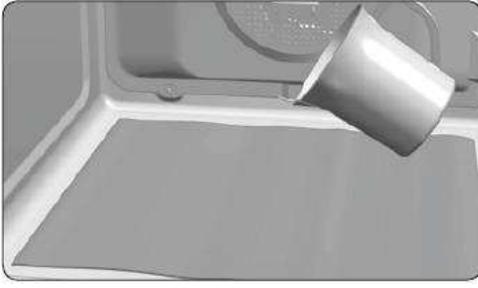
### التسخين المسبق السريع

تتيح هذه الوظيفة إمكانية تسخين الفرن مسبقاً سريعاً وصولاً إلى درجة الحرارة المحددة. استخدم هذه الوظيفة عندما تتطلب وصفتك أن يكون الفرن عند درجة حرارة محددة قبل الاستخدام.

31	وصف وظائف الفرن	35	الحاويات المعدنية ورقائق الألومنيوم
32	استخدام صديق للبيئة للفرن	35	الأغطية
32	الوظائف التقليدية	36	الطيور
32	الميكروويف ووظائف	36	جداول درجات الحرارة والأوقات
32	مزايا المايكرويف	37	اللحوم
33	الطهي باستخدام فرن مايكرويف	39	السمك
33	الطهي باستخدام أجهزة المايكرويف	39	البيتزا
34	إزالة الجليد مع الميكروويف	40	الخبز
34	نوع أواني الفرن	40	المقبلات والباستا
34	وظيفة المايكرويف	41	الحلويات
35	اختبار أواني الفرن	43	إذابة التجمد حسب الوقت المحدد
35	تقليدية ووظائف	44	أنية المائدة
35	الوظائف المشتركة		

## COOKING GUIDE

---



2. صب 200 مل من الماء بلطف في قاع تجويف الفرن.

### معلومات

للحصول على أفضل النتائج، أضف ملعقة صغيرة من منظف الغسيل الخفيف إلى كوب الماء قبل سكبها على القماش.

3. أدر قرص التحكم في الوضع في الوضع □.

4. اضبط درجة الحرارة إلى 90 درجة مئوية.

5. اضبط مدة 4 دقائق على الموقت.

6. بعد 4 دقائق، سوف يصدر صوت إنذار وسيتوقف الفرن عن التسخين.

7. أدر قرص التحكم في الوضع في الوضع ○.

8. انتظر حوالي 20 دقيقة حتى يبرد الفرن من الداخل.

### مهم

لا تفتح الفرن حتى تكتمل مرحلة التبريد. يعد ذلك ضروريًا لكي تعمل وظيفة Hydroclean® بشكل صحيح.

9. يمكن الآن إزالة أي آثار للأوساخ والماء الزائد من الفرن باستخدام قطعة قماش رطبة.

تتحقق وظيفة Hydroclean® عند درجة حرارة منخفضة. ومع ذلك، يمكن أن تختلف مدة التبريد تبعًا لدرجة حرارة الغرفة.

### تحذير

قبل لمس السطح الداخلي للفرن، تأكد من تبريده بشكل صحيح.

إذا كانت هناك حاجة إلى تنظيف أعمق بعد استخدام وظيفة Hydroclean®، فاستخدم المنظفات المحايدة والإسفنج غير الكاشط.

## الخصائص الفنية

### المواصفات

- فولتية التيار المتردد .....
- الطاقة المطلوبة ..... 3500 وات
- طاقة الشواية/ Maxigrill ..... 1400 وات/ 2500 وات
- طاقة درجة الحرارة الأقل ..... 1150 وات
- طاقة الهواء الساخن ..... 1800 وات
- طاقة مخرج المايكروويف ..... 1000 وات
- تردد المايكروويف ..... 2450 ميغاهرتز
- الأبعاد الخارجية (العرض×الطول×العمق) ..... 455x595x562 ملم
- الأبعاد الداخلية (العرض×الطول×العمق) ..... 475x365x323 ملم
- سعة الفرن ..... 40 لترًا
- وزن ..... 38,2 كجم

## المهام المشتركة

1. حدد وظيفة الميكروويف + الفرن التقليدية بواسطة محدد الوظيفة.
2. تعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي. حدد وقت الطهي المطلوب بالضغط على (+) أو (-).
3. أضغط (OK) للتأكيد.
4. تعرض الشاشة إعداد الطاقة الافتراضي. حدد إعداد الطاقة المطلوب بالضغط على (+) أو (-).
5. أضغط (OK) للتأكيد.

6. أضغط (▶) لبدأ الوظيفة باستخدام الإعدادات المطلوبة.

## معلومة

يمكن تغيير درجة الحرارة في أي وقت عن طريق تدوير قرص التحكم في درجة الحرارة.

## معلومة

الطاقة القصوى التي يمكن اختيارها هي 600 واط.

## تعليمات الأمان

### زر الأمان

يمكن اختيار هذه الوظيفة في أي وقت أثناء استخدام الفرن.

لتنشيط الوظيفة ، اضغط على (OK) لبضع ثوان حتى تسمع صوتًا ، ويظهر الرمز [A] على الشاشة. "الفرن مغلق".

إذا كان الفرن مغلقًا وقمت بتنشيط وظيفة زر الأمان ، فلن يعمل الفرن حتى إذا تم اختيار وظيفة طهي.

إذا تم تنشيط هذه الوظيفة أثناء الطهي ، فسيؤدي ذلك إلى قفل الشاشة والمفاتيح فقط.

لإلغاء تنشيط وظيفة زر الأمان ، اضغط على (OK) لبضع ثوان حتى تسمع صوتًا.

### وضع صالة العرض

يتم استخدام وضع صالة العرض في صالات العرض ، لإظهار للعملاء كيفية عمل الفرن كما هو موضح في كل وظيفة ، ولكن لا يقوم هذا الوضع بتنشيط أحمال التسخين.

لتفعيل وضع العرض اضغط (-) و (OK).

لإلغاء تفعيل وضع العرض اضغط (-) و (OK) مرة أخرى.

## وظيفة Teka Hydroclean®

هذه الوظيفة تجعل من السهل إزالة الشحوم وغيرها من بقايا الطعام التي قد تكون عالقة على جانبي الفرن.

لسهولة التنظيف، لا تسمح للأوساخ بالتراكم. نظف الفرن بشكل دائم.

برمجة وظيفة TEKA  
®HYDROCLEAN

قم دائمًا بتشغيل الدورة على فرن بارد. قد تتأثر الفرن ويتلف الطلاء إذا تم تشغيله عندما يكون الفرن ساخنًا جدًا.

أولاً، قم بإزالة الأدراج وجميع الملحقات من الفرن الداخلي، بما في ذلك دعائم الدرج وقضبان الإرشاد التلسكوبية.

للقيام بذلك، اتبع الإرشادات الموجودة في دليل التثبيت والصيانة المستلمة مع الفرن.

1. بينما يكون الفرن بارداً، قم بنشر قطعة قماش في قاع الفرن.



لا تصب الماء في فرن ساخن لأن هذا يمكن أن يتلف طلاء الفرن.

## إزالة البرودة بالوزن

4. تعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي. حدد وقت الطهي المطلوب بالضغط على (+) أو (-).
5. أضغط (OK) للتأكيد.
6. تعرض الشاشة إعدادات الطاقة الافتراضية. حدد إعدادات الطاقة المطلوبة بالضغط على (+) أو (-).
7. أضغط (OK) للتأكيد.
8. أضغط على (▶) لبدء وظيفة الميكروويف باستخدام الإعدادات المطلوبة.

## البدأ السريع

1. حدد وظيفة الميكروويف.
2. أضغط على (▶) ويبدأ الميكروويف على الفور في العمل في وظيفة الميكروويفت بأقصى طاقة لمدة 30 ثانية.
3. إذا كنت ترغب في زيادة وقت التشغيل أضغط (▶) مرة أخرى. في كل مرة تضغط فيها على هذا المفتاح ، سيتم زيادة وقت التشغيل بمقدار 30 ثانية.

## إزالة البرودة بالوقت

1. حدد وظيفة الميكروويف.
2. أضغط على (+) أو (-) حتى يظهر الرمز (❄️) على الشاشة.
3. أضغط (OK) لتحديد الاختيار.
4. تعرض الشاشة وقت إزالة البرودة الافتراضي . حدد وقت إزالة البرودة بالوقت المطلوب بالضغط على (+) أو (-).
5. أضغط على (▶) لبدء وظيفة إزالة البرودة بواسطة وظيفة الوقت مع المعايير المطلوبة.

## معلومة

انظر دليل الطهي للحصول على المساعدة بشأن أوقات إزالة الجليد.

## معلومة

عندما يظهر على الشاشة كلمة "تحويل Turn" ، قم بفتح الباب ، ثم تدوير الطعام ثم أضغط على (▶) للإستمرار.

## معلومة

عندما يظهر على الشاشة كلمة "تحويل Turn" ، قم بفتح الباب ، ثم تدوير الطعام ثم أضغط على (▶) للإستمرار.

1. حدد وظيفة الميكروويف.
  2. أضغط على (+) أو (-) حتى يظهر الرمز KG ❄️ على الشاشة.
  3. أضغط (OK) لتحديد الاختيار.
  4. تعرض الشاشة "F01" مضمّن كإعداد افتراضي. حدد خيار إزالة البرودة المطلوب بالضغط على (+) أو (-).
  5. أضغط (OK) للتأكيد.
  6. تعرض الشاشة الإضاءة الافتراضية للوزن. اختر الوزن المطلوب بالضغط على (+) أو (-).
  7. أضغط (OK) للتأكيد.
  8. أضغط على (▶) لبدء وظيفة إزالة البرودة وفقًا للإعدادات المطلوبة.
- يوضح الجدول التالي برامج إزالة البرودة بالوزن ، مع تحديد فواصل الوزن ، وإزالة البرودة وأوقات الوقوف (لضمان أن يكون الطعام في درجة حرارة موحدة):

البرنامج	الطعام	الوزن (كيلوجرام)	الوقت (دقيقة)	وقت التوقف (دقيقة)
F01	لحم	2.00 - 0.10	2:10 - 43	30 - 20
F02	دواجن	2.50 - 0.10	2:20 - 58	30 - 20
F03	سمك	2.00 - 0.10	2 - 40	30 - 20
F04	فاكهة	0.50 - 0.10	2:36 - 13	20 - 10
F05	خبز	0.80 - 0.10	2:25 - 19	20 - 10

4. اضغط (OK) لتحديد الاختيار. سوف تسمع صوتين للتأكد على أنه تم ضبط الوقت وستبدأ الساعة في العد التنازلي من الوقت المحدد. سوف يضيء الرمز ببطء.
5. بمجرد انتهاء وقت الطهي، سيتوقف الفرن عن العمل. وسيصدر صوت التنبيه وسيضيء الرمز  $\rightarrow$ .
6. اضغط على (⊖) لإيقاف التنبيه وإيقاف تشغيل الرمز  $\rightarrow$  . وبعدها سيتم تشغيل الفرن مرة أخرى.
7. أضبط أدوات التحكم على الوضع  $\circ$  لإيقاف تشغيل الفرن. يمكنك تغيير وقت الطهي المتبقي في أي وقت عن طريق الضغط على (+) أو (-) حتى يبدأ الرمز  $\rightarrow$  في الإضاءة بسرعة. ثم اضغط (OK) لتغيير الوقت.

### برمجة وقت التوقف عن الطهي

1. حدد وظيفة الطهي ودرجة الحرارة.
2. اضغط على (+) أو (-) حتى يبدأ الرمز  $\rightarrow$  بالإضاءة على الشاشة، ثم اضغط (OK). سيظهر الوقت الحالي على الشاشة.
3. حدد الوقت الذي ترغب في صدور صوت التنبيه بعده بالضغط على (+) أو (-).
4. اضغط (OK) للتأكيد. ستسمع صفتين للتأكد من أنه قد تم ضبط الوقت ويظهر وقت الطهي المحدد على الشاشة. سوف يضيء الرمز  $\rightarrow$  ببطء.
5. عند انتهاء دورة التشغيل، سيقوم الفرن بإيقاف تشغيل نفسه، وسوف يصدر صوت إنذار وسيضيء الرمز  $\rightarrow$  بسرعة.
6. اضغط على (⊖) لإيقاف التنبيه وقم بإيقاف تشغيل الرمز  $\rightarrow$  . وبعدها سيتم تشغيل الفرن مرة أخرى.
7. أضبط أدوات التحكم على الوضع  $\circ$  لإيقاف تشغيل الفرن. يمكنك تغيير وقت الطهي المتبقي في أي وقت عن طريق الضغط على (+) أو (-) حتى يبدأ الرمز  $\rightarrow$  في الإضاءة بسرعة. ثم اضغط (OK) لتغيير الوقت.

### برمجة وقت الطهي و وقت إيقاف الطهي

1. حدد وظيفة الطهي ودرجة الحرارة.
2. اضغط على (+) أو (-) حتى يبدأ الرمز  $\rightarrow$  الموجود على الشاشة في الإضاءة، ثم اضغط على (OK). سيظهر المؤشر "00:00" على الشاشة.
3. حدد وقت الطهي عن طريق الضغط على (+) أو (-) ستسمع صفتين، وسيظهر الوقت المتبقي على الشاشة وسوف يضيء الرمز  $\rightarrow$  .
4. اضغط (OK) لتحديد الاختيار.
5. اضغط على (+) أو (-) حتى يبدأ الرمز  $\rightarrow$  بالإضاءة على الشاشة، ثم اضغط (OK). سيظهر الوقت الحالي على الشاشة.
6. حدد وقت انتهاء الطهي بالضغط على (+) أو (-).
7. اضغط (OK) لتحديد الاختيار.
8. سيبقى الفرن مفصولاً عن طريق الرمزين  $\rightarrow$  و  $\rightarrow$  . يتم الآن برمجة الفرن.
9. عندما يحين وقت بدء الطهي، سيتم تشغيل الفرن وسيعمل في الوقت المبرمج عليه.
10. أثناء الطهي، سيتم عرض وقت الطهي المتبقي وسيومض الرمز  $\rightarrow$  .
11. عند انتهاء وقت الطهي، سيتوقف الفرن عن العمل، وسيصدر صوت جرس، وسيضيء الرمز  $\rightarrow$  .
12. اضغط على أي مفتاح لإيقاف الجرس وإيقاف تشغيل الرمز  $\rightarrow$  . حينها سيتم تشغيل الفرن مرة أخرى.
13. أضبط أدوات التحكم على الوضع  $\circ$  لإيقاف تشغيل الفرن. يمكنك تغيير وقت الطهي المتبقي في أي وقت عن طريق الضغط على (+) أو (-) حتى يبدأ الرمز  $\rightarrow$  في الإضاءة بسرعة. ثم اضغط (OK) لتغيير الوقت.

### الميكرويف

1. حدد وظيفة الميكرويف.
2. تعرض الشاشة 00:30 (وظيفة البدء السريع) بشكل افتراضي. قم بالضغط على (+) أو (-) حتى تظهر شاشة التوقيت 1:00.
3. اضغط (OK) للتأكيد.

## إخفاء وإظهار التوقيت

- إذا كنت ترغب في إخفاء التوقيت قم بالضغط على  لمدة 5 ثواني.

- إذا كنت ترغب في رؤية التوقيت مرة أخرى قم بالضغط على  لمدة 5 ثواني مرة أخرى.

## إستخدام الفرن

### وظائف الفرن

- بعد إعداد التوقيت ، يكون الفرن جاهزاً للاستخدام. حدد وظيفة الطهي باستخدام قرص تحديد الوظيفة ودرجة الحرارة باستخدام قرص التحكم في درجة الحرارة.

### معلومة

في الطرازات ذات التحكم الإلكتروني في درجة الحرارة ، عند تشغيل مفتاح إختيار درجة الحرارة ، ستعرض الشاشة درجة الحرارة. بعد تحديد درجة الحرارة. سيظهر التوقيت تلقائياً.

- تلاحظ أن الرمز  يضيئ أثناء الطهي للإشارة إلى أن الحرارة تنتقل إلى الطعام. ويختفي هذا الرمز عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.
- قم بضبط أدوات التحكم على  للقيام بإطفاء الفرن.

### معلومة

عندما تبدأ دورة الطهي ، سيعرض الفرن تلقائياً إجمالي وقت تقدم الدورة ، في حالة عدم ضبط وقت الطهي أو وقت إيقاف الطهي.

### تشغيل مؤقت الفرن

برمجة الجرس :

1. أضغط  أو  حتى يبدأ الرمز  بالإضاءة ثم أضغط على  لظهور المؤشر 0.00 على الشاشة.
2. حدد الوقت الذي تريد بعده أن يصدر صوت التنبيه بالضغط على  أو  . سوف تسمع صوتين للتأكيد على أنه قد تم ضبط الوقت وتبدأ الساعة في العد التنازلي من الوقت المحدد. سوف يضيء الرمز  ببطء.

3. بمجرد أنتهاء الوقت. ستصدر إشارة صوتية لمدة 90 ثانية ويضيئ الرمز  بسرعة.

### معلومة

مع وظيفة الجرس ، لن يتوقف الفرن عند انتهاء الوقت.

4. قم بالضغط على أي مفتاح لإيقاف التنبيه، سيختفي الرمز .

- إذا كنت ترغب في تعديل وقت الجرس ، فاضغط على  أو  حتى لا يضيئ  والساعات أيضاً؛ ثم اضغط على  وكرر الخطوات الموضحة. عند إدخال عنصر ضبط المؤقت ، سيظهر الوقت المتبقي حالياً والذي ستمكن من ضبطه.

### معلومة

مع وظيفة التنبيه ، سيظهر الوقت المتبقي بشكل دائم على الشاشة. ولاكن مع هذه الوظيفة المبرمجة ، لا يمكن عرض الوقت الفعلي المبرمج أو وقت الطهي الكامل المبرمج.

### برمجة وقت الطهو

1. حدد وظيفة ودرجة حرارة الطهي باستخدام أوامر الفرن.
2. اضغط على  أو  حتى يبدأ الرمز  الموجود على الشاشة في الإضاءة، ثم اضغط على  . سيظهر المؤشر "0.00" على الشاشة.
3. حدد الوقت الذي تريد ظهور صوت التنبيه فيه بالضغط على  أو .

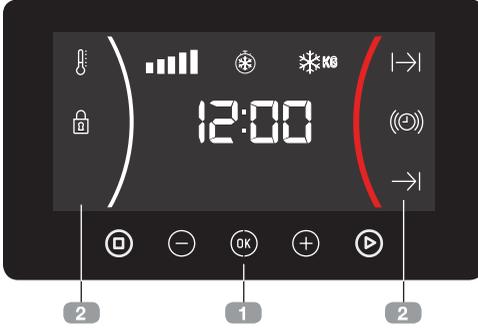
## وصف شاشة العرض

## وظائف أخرى

**السخان** : يشير إلى أن الفرن ينقل الحرارة إلى الطعام

**مؤقت إزارة البرودة** : يضيء في حالة تشغيل وظيفة إزارة البرودة عن طريق الوقت.

**إزارة البرودة بالوزن** : يضيء في حالة تشغيل وظيفة إزارة البرودة بالوزن



## 1 مفاتيح

- ⊖ (OK) ، و : ⊕ تمكنتك من برمجة الوظائف.
- ▶ : تمكنتك من بدء وظائف الطهي.
- ⊖ : تمكنتك من إيقاف وظائف الطهي.

## 2 الرموز

Ⓞ (Ⓞ) **مؤقت التحذير** : يضيء عند تحديد وقت/تشغيل المؤقت، يولد إشارة صوتية عندما يحين الوقت. لاكن الفرن لا يتوقف عن العمل عند إنتهاء الوقت. ويمكن أيضاً إستخدام هذه الوظيفة أثناء الطهي بالفرن.

→|← **البرمجية**: تضيء للإشارة إلى أن الفرن مبرمج على (وقت الطهي أو وقت التوقف أو كلاهما)

- →|← **وقت الطهي** : يسمح لك هذا البرنامج ببرمجة وقت الطهي ، وبعد ذلك الوقت يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً.
- →|← **وقت توقف الطبخ** : يسمح لك هذا الإعداد ببرمجة وقت الطهي للتوقف ، وبعد ذلك سيتم إيقاف الفرن تلقائياً.

• وقت الطبخ والطهي: يتيح لك هذا الإعداد برمجة وقت الطهي ووقت إيقاف الطهي. فهو يعمل على تشغيل الفرن تلقائياً في الوقت المحدد ويعمل لفترة الطهي المحددة (وقت الطبخ). ثم يتوقف تلقائياً في الوقت المشار إليه (وقت توقف الطبخ).

**إزارة الأمان** : يعمل على إلغاء تفعيل مفاتيح اللمس ، مما يمنع إجراء أي تعديل بواسطة الأطفال الصغار.

## ⚠ تحذير

تتكيف حساسية مفاتيح اللمس باستمرار مع الظروف البيئية. تأكد من أن سطح لوحة التحكم نظيف وخالٍ من الإتساخات عند تشغيل الفرن. إذا لم تستجب الشاشة بشكل صحيح عند لمس المفاتيح ، فقم بفصل الفرن ليضع ثوان ثم قم بتوصيله مرة أخرى. يؤدي القيام بذلك إلى ضبط المستشعرات تلقائياً بحيث تتفاعل مرة أخرى مع التحكم بالإصبع.

## ضبط الوقت

- عند توصيل الفرن ستري الساعة تضيء على 12:00
- اضغط على ⊖ أو ⊕ لضبط الساعات.
- اضغط على (OK) لتأكيد الساعات.
- اضغط على ⊖ أو ⊕ لضبط الدقائق.
- اضغط على (OK) لتأكيد الدقائق.
- إذا كنت ترغب في تعديل الوقت فاضغط على ⊖ أو ⊕. (أو اضغط حتى يتم إضاءة الوقت ثم اضغط (OK) وقم باتباع التعليمات في النقاط السابقة.

## ⚠ تحذير

في حالة انقطاع التيار الكهربائي ، سيتم مسح إعدادات الساعة وستضيء الشاشة من جديد بـ 12:00. فقم بإعادة تعيينها ووكذلك البرنامج مرة أخرى.

## معلومة

للحصول على وصف لكيفية استخدام كل واحدة من الميزات ، راجع دليل الطهي المصاحب للفرن الخاص بك.



مفتاح إغلاق الفرن



العنصر السفلي



تقليدي



توربو + العنصر السفلي



الشواية



التربو



تقليدي مع المروحة

ECO

بيئي



المايكروويف + الهواء الساخن



الشواية مع المروحة



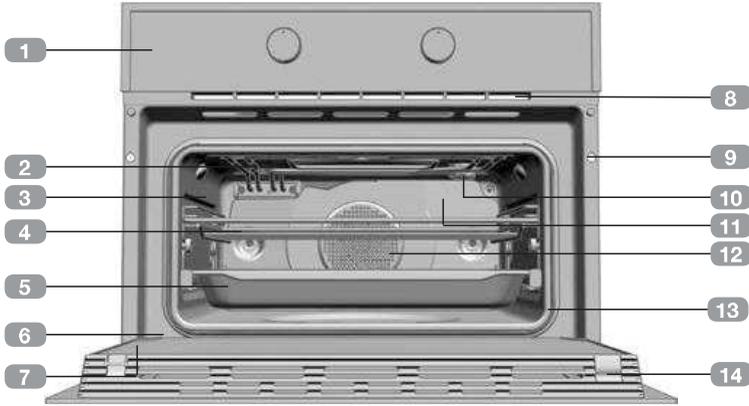
المايكروويف + الشواية



المايكروويف

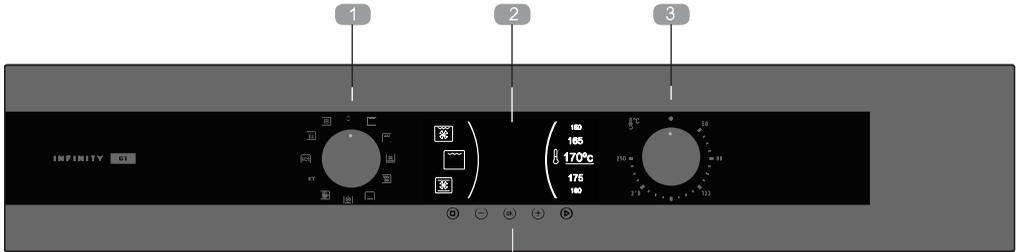
## مستويات طاقة الميكروويف

طاقة إنتاج الميكروويف	الأطعمة
200	إزالة البرودة من الأطعمة الحساسة ، الحفاظ على الأطعمة ساخنة
400	الطهي بحرارة منخفضة ، سلق الأرز إزالة التجميد سريعاً ، تسخين أطعمة الأطفال
600	تسخين ، طهي الأطعمة
800	طهي الخضار ، والأطعمة تسخين ، طهي الأطعمة بعناية تسخين ، وطهي أجزاء صغيرة من الطعام
1000	تسخين سوائل سريعة



- |   |                |    |                    |
|---|----------------|----|--------------------|
| 1 | لوحة التحكم    | 8  | منفذ هواء للتبريد  |
| 2 | عنصر الشواء    | 9  | مثبت الوحدة        |
| 3 | صينية الدعم    | 10 | مصباح              |
| 4 | شبكة الشواية   | 11 | لوحة الجدار الخلفي |
| 5 | الفرن          | 12 | المروحة            |
| 6 | مفصل           | 13 | مانع تسريب الفرن   |
| 7 | الزجاج الداخلي | 14 | الباب              |

## لوحة التحكم



- |   |                    |   |                            |
|---|--------------------|---|----------------------------|
| 1 | وظائف التحكم رقمية | 3 | قرص التحكم في درجة الحرارة |
| 2 | شاشة العرض         | 4 | مفاتيح تعمل باللمس         |

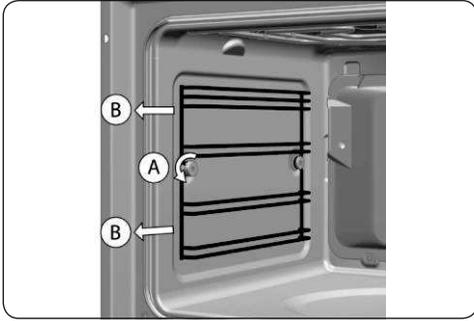
21	وصف الجهاز	25	الميكرويف
21	لوحة التحكم	26	البدأ السريع
22	وظائف الفرن	26	إزالة البرودة بالوقت
22	مستويات طاقة الميكرويف	27	المهام المشتركة
23	وصف شاشة العرض	27	تعليمات الأمان
23	ضبط الوقت	27	زر الأمان
24	إخفاء وإظهار التوقيت	27	وضع صالة العرض
24	إستخدام الفرن	27	وظيفة <b>®Hydroclean Teka</b>
24	وظائف الفرن	27	برمجة وظيفة <b>®TEKA HYDROCLEAN</b>
24	تشغيل مؤقت الفرن	28	الخصائص الفنية
24	برمجة وقت الطهو	28	المواصفات
25	برمجة وقت التوقف عن الطهي		
25	برمجة وقت الطهي و وقت إيقاف الطهي		

# INSTRUCTION MANUAL

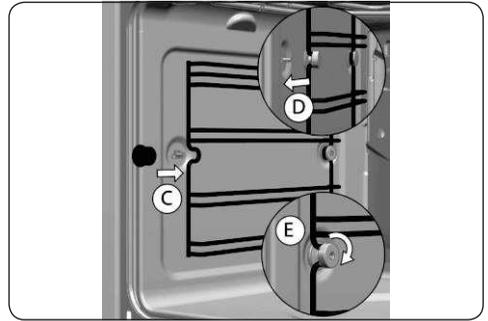
---



**Fig. 10**



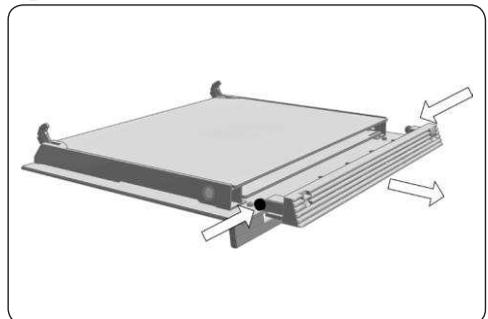
**Fig. 11**



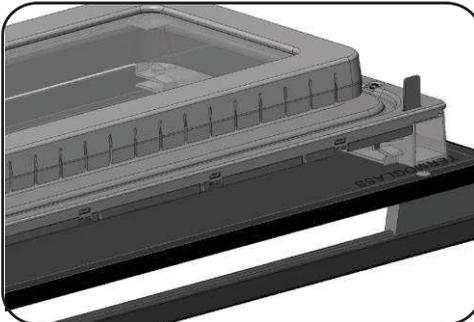
**Fig. 12**



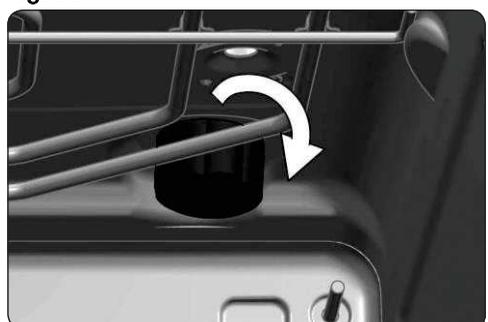
**Fig.13**



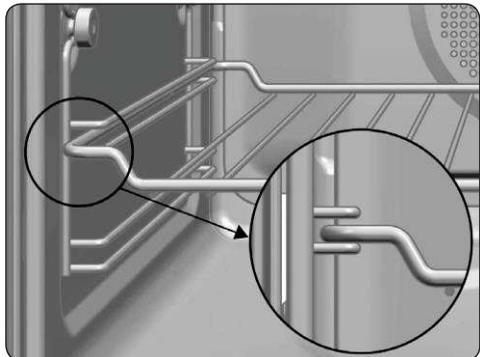
**Fig.14**



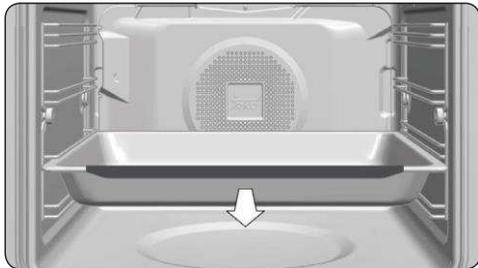
**Fig. 15**



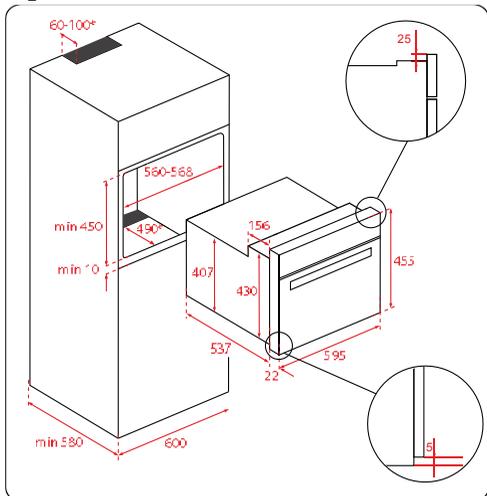
**Fig. 5**



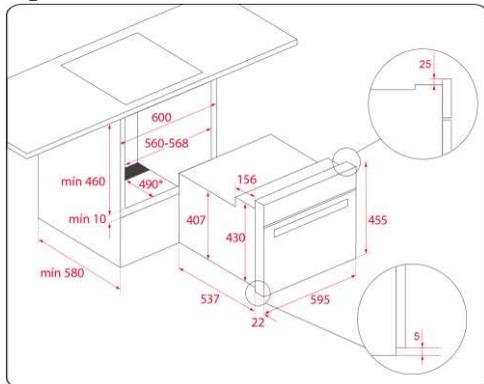
**Fig. 6**



**Fig. 7**



**Fig. 8**



**Fig. 9**

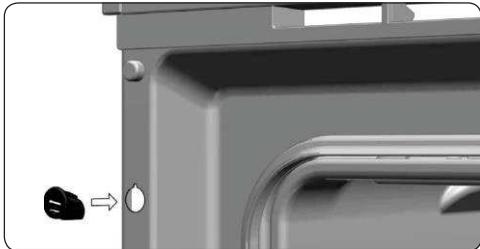


Fig. 1

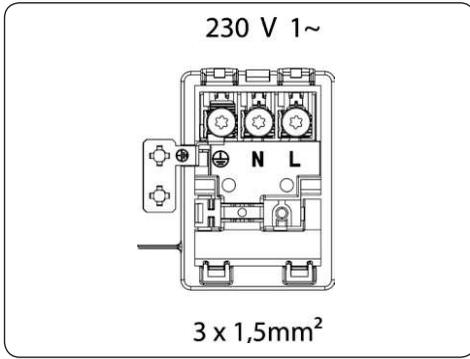


Fig. 2

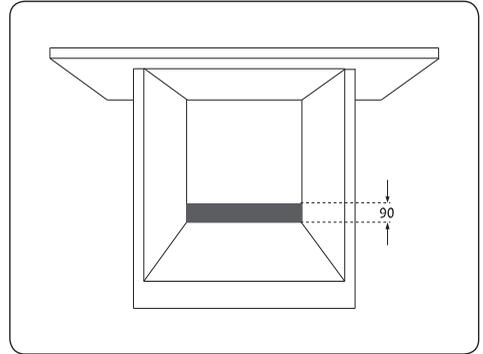


Fig. 3

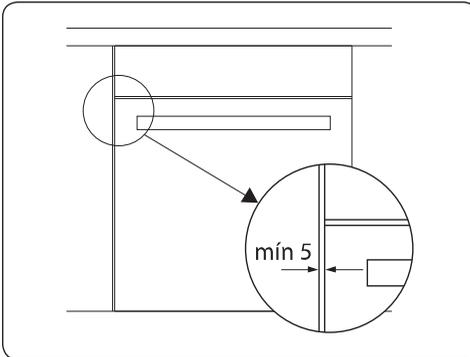
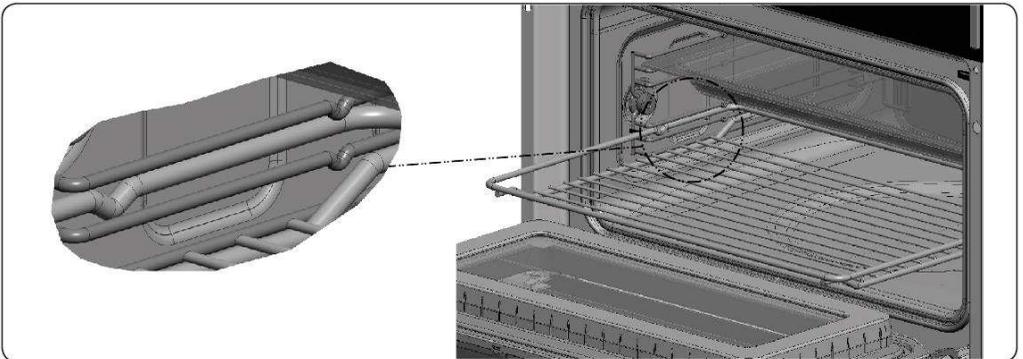


Fig. 4



## لم يتم تحقيق نتائج الطهي المتوقعة

• تحقق من مخططات الطهي للحصول على إرشاد حول كيفية تشغيل الفرن.

## الإكسسوارات ودعائم الأرفف تعرضت للتلف

• يتعين عليك استبدالها وإزالتها خلال دورات التنظيف اللاحقة.

## تغير لون المينا أو ظهور بُقع

• قد يتسبب التركيب الكيميائي لبعض المواد الغذائية في حدوث تغييرات في المينا.

• وهذا أمر طبيعي ولا يؤدي إلى تلف خصائص المينا.

## في حالة تشغيل الفرن وحدث بعض الضوضاء غير المنتظمة

• تحقق مما إذا كان هناك أي نفوس كهربائي داخل الفرن ناتج عن أجسام معدنية غريبة (انظر الفصل "أواني الفرن" في كتيب دليل الطهي).

• تحقق ما إذا كانت أواني الفرن تلامس جدران الفرن.

• تحقق مما إذا كانت هناك أي عناصر رخوة أو غير محكمة من أدوات المائدة أو الطهي داخل الفرن.

## الطعام لا يسخن أو تتم عملية التسخين ببطء شديد

• تحقق مما إذا كان قد تم استخدام أواني الفرن المعدنية بدون قصد.

• تحقق من تحديد أوقات التشغيل ومستويات الطاقة الصحيحة

• تحقق مما إذا كان الطعام الموجود داخل الفرن عبارة عن مقدار أكبر أو كان أبرد من المعتاد

## الطعام ساخن للغاية أو جاف أو محترق

• تحقق من تحديد أوقات التشغيل ومستويات الطاقة الصحيحة.

## هناك بعض الضوضاء التي تحدث بعد الانتهاء من عملية الطهي

• هذه ليست مشكلة تستمر مروحة التبريد في العمل لبعض الوقت. عندما تهبط درجة الحرارة فجأة، فتعمل المروحة على إيقاف تشغيل نفسها.

## هناك ضوضاء اهتزازية، "المضخة" تومض ولا تعمل أي من الوظائف

• تمت مقاطعة عملية إزالة السوائل المتبقية، والمضخة الآن في حالة تشغيل تجريبي. دع العملية تنتهي ويجب أن يكون الفرن جاهزاً للاستخدام.

## المواصفات الفنية

تم تصميم هذا الجهاز واختباره وتصنيعه طبقاً للمعايير الآتية:

- السلامة- EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- الأداء EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- التوافق الكهرومغناطيسي EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.



## تحذير

إذا استمرت هذه المشاكل برغم هذه النصائح، فاتصل بقسم الخدمة الفنية.

أبلغ قسم الخدمة الفنية بنوع المشكلة التي تعاني منها وامنحهم ما يلي:

1- الرقم التسلسلي (S-No)

2- رقم الطراز (Mod).

تتوفر هذه المعلومات في لوحة تعريف الفرن والموجودة على أحد جانبي الباب المفتوح.



## تحذير

تأكد من قطع اتصال الفرن بالمصدر الرئيسي للكهرباء قبل تغيير المصباح.

يتعين على المصباح البديل مقاومة درجات الحرارة التي تصل إلى 300 درجة مئوية. يمكنك طلب الحصول عليه من قسم خدمات المساعدة الفنية.

## تغيير المصباح العلوي

لاستبدال مصباح الإضاءة، استمر على النحو التالي:

1. افصل الفرن من إمداد الطاقة. قم بإزالة القابس من المقبس أو أوقف تشغيل دائرة الطاقة بالفرن.
2. قم بإرخاء غطاء المصباح الزجاجي وإزالته (1).
3. قم بإزالة المصباح (2). تحذير! قد يكون المصباح ساخناً جداً.
4. قم بتثبيت مصباح G9 بجهد 230 فولت وقدرة 25 واط. تحذير! لا تلمس سطح مصباح الإضاءة بأصابعك مباشرة، فقد تتسبب في إتلاف المصباح. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للمصباح.
5. قم بإحكام تثبيت غطاء المصباح الزجاجي في مكانه (1).
6. قم بتوصيل الفرن مرة أخرى بإمداد الطاقة.

## استكشاف المشاكل وإصلاحها

يصف هذا القسم بعض المشكلات الأكثر شيوعاً والتي يمكن أن تؤثر على الفرن، إلى جانب الأسباب الأكثر شيوعاً والحلول الممكنة.

## مصباح التسخين الدائلي لا يعمل

- حدد درجة حرارة.
- حدد إعداداً.
- يجب ألا يعمل إلا عند تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المحددة.

## انبعاث دخان من الفرن أثناء الاستخدام

- يتم تشغيل العادي أثناء الاستخدام لأول مرة.
- قم بتنظيف الفرن بانتظام.
- قم بتقليل مقدار الدهون والزيت في الصينية.
- لا تقم بالطهي عند درجات حرارة أعلى من تلك الموضحة في مخطط الطهي.



## تحذير

انتبه لترتيب وموضع ألواح الزجاج عند إزالتها حيث يجب إعادة تجميعها بنفس الترتيب والموضع عند الانتهاء من تنظيفها.

4. بمجرد التنظيف، أدخل لوح الزجاج رقم 3 في نفس الموضع، بحيث تكون علامة TERMOGLASS المطبوعة عليه ظاهرة على النحو الموضح في الشكل 4.
5. أعد تركيب الغطاء العلوي للباب، بحيث تتأكد من أن الألسنة الجانبية ملائمة في الميبتات الخاصة بها.



## تحذير

لا تقم بتشغيل الفرن أبداً إذا كانت أي من ألواح الزجاج الموجودة في الباب غير متوفرة.

## طريقة التنظيف للكؤوس الخارجية

استخدم الألياف الدقيقة والماء، وأضف صابوناً متعادلاً عند الحاجة. يجب عدم استخدام مواد التنظيف أو المنظفات القوية.

## الفرن يتوقف عن العمل

- تفقد توصيل الطاقة.
- تفقد المصاهر وقاطع الدائرة ضمن التركيب الخاص بك.
- تأكد من أن المؤقت إما في إعداد يدوي أو مبرمج.
- تفقد موضع قرص درجة الحرارة والتحكم.

## الإضاءة الداخلية لا تعمل

- قم بتغيير المصباح.
- تحقق من تركيبه بصورة صحيحة كما هو مبين في تعليمات التركيب.

## لا يحدث أي شيء عند الضغط على المفاتيح

- تحقق ما إذا كانت كتلة السلامة نشطة أم لا.

3. يتعين أن يكون سطح الحامل الذي ستستقر عليه الحاوية أسفل القضبان الجانبية. حيث يمنع ذلك الحاوية من الانزلاق دون قصد. الشكل 5.
1. بين قضبان الدعامات الجانبية أو على أي من المجاري القابلة للخلع، إذا كان الفرن يحتوي عليها.
2. يحتوي الحامل وبعض الصواني على تجاويف الاحتجاز لمنعها من الإزالة دون قصد. ضع هذه التجاويف تجاه الجانب الخلفي من الفرن، حيث تتجه لأعلى، الشكل 4.

## التنظيف والصيانة

### تفكيك الدعامات الجانبية

1. قم بإزالة جميع الإكسسوارات من داخل الفرن.
2. قم بإرخاء الصامولة تمامًا في مقدمة عنصر التثبيت (أ)، واسحب الدعامات للأمام (ب) وقم بإزالتها. الشكل 10.

### تجميع الدعامات

3. أدخل الثقب الخلفي في صامولة التثبيت الخلفية.
4. قم بتثبيت صامولة التثبيت الأمامية (ج) في الثقب الأمامي للدعامة. الشكل 11.
5. قم بتثبيت الدعامة بإحكام باستخدام الصامولة (د) وقم بإدارتها حتى ضبطها تمامًا (هـ). الشكل 11.

## تحذير

افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي قبل أي تشغيل.

### تنظيف الفرن من الخارج وإكسسوارات الفرن

قم بتنظيف الجزء الخارجي من الفرن والإكسسوارات بماء دافئ وصابون أو بمنظف خفيف. توخ الحذر الشديد عند تنظيف الأسطح المطلية أو المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. لا تستخدم إلا الإسفنجات أو قطع القماش التي لا تتسبب في الخدش.

### تنظيف الفرن من الداخل

قم بتنظيف الفرن من الداخل بشكل منتظم لإزالة آثار الدهون أو الطعام، والتي يمكن أن تتبعت منها في وقت لاحق الدخان والروائح وتسبب ظهور بقع.

استخدم الفرش أو الإسفنجات الناعمة مع ماء دافئ وصابون لتنظيف الأسطح المطلية بالمينا مثل الجزء السفلي من الفرن. قم بالتنظيف عندما يكون الفرن باردًا. استخدم منتجات تنظيف الفرن فقط في الأسطح المطلية بالمينا واتبع تعليمات الشركة المصنعة دومًا.

## تحذير

لا تقم بتنظيف الفرن من الداخل باستخدام معدات التنظيف البخار أو بالماء المضغوط.

لا تستخدم الحشايا الخشنة المعدنية أو الفرش السلكية أو أي أدوات يمكنها أن تتسبب في خدش المينا.

بمرور الوقت، قد تتسبب بعض أنواع الطعام مثل الطماطم والخل والأطباق المخبوزة بالمح في تغيير لون المينا. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على الأداء الوظيفي للفرن. لا تحاول إزالة هذه البقع باستخدام طرق عنيفة مثل تلك الموضحة، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف دائم للسطح.

قم بتنظيف قفل الفرن بانتظام للحد من جميع آثار الدهون أو الطعام. سيؤدي ذلك إلى منع تعرض القفل للتلف والكسر خلال عمليات الطهي اللاحقة.

ويُنصح بتنظيف هذا القفل بدون إزالته.

## تحذير

قد يؤدي الإخفاق في تأمين الدعامة بإحكام من خلال الصواميل إلى التسخين الزائد والتلف.

### تنظيف باب الفرن

### تفكيك/تجميع الزجاج الداخلي للباب

## تحذير

في حالة تفكيك ألواح الزجاج الخاصة بالباب المثبت في الفرن، قم بذلك دومًا باستخدام المفصلة في وضع القفل. في حالة عدم القيام بذلك، سيتم إغلاق الباب وقد تتعرض ألواح الزجاج غير المرغبة للكسر وتتسبب في حدوث إصابة.

وفقًا للطراز، قد يحتوي الفرن الخاص بك على لوح زجاج واحد أو 3 ألواح. اتبع التعليمات المناسبة لنوع باب الفرن لديك.

1. باستخدام أصابعك، اضغط على الأزرار الموجودة في الجزء العلوي لجانب باب الفرن. الشكل 12.
2. حافظ على ضغطها واسحب الغطاء البلاستيكي أعلى الباب. الشكل 13.
3. انزع ألواح الزجاج من الباب. قم بتنظيفها باستخدام منظف للزجاج أو صابون وماء وقطعة قماش ناعمة.

## وظائف الفرن

مواد التغليف مصنوعة من مواد قابلة لإعادة التدوير تمامًا حيث يمكن تجميعها للاستخدامات الأخرى. ارجع إلى المجلس المحلي لديك بخصوص الإجراءات اللازمة للتخلص من هذه المواد.

## التخلص من المنتج.



تحذير

رمز الموضح على المنتج أو مواد التغليف يوضح أن هذا الجهاز لا يمكن التخلص منه كنفائات منزلية عادية. بل يجب أخذه إلى نقطة تجميع المعدات الكهربائية والإلكترونية لإعادة التدوير. بهذه الطريقة، يمكن تجنب أي تداعيات سلبية على البيئة والصحة العامة جراء المعالجة غير الصحيحة. اتصل بالمجلس المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المؤسسة التي اشترت منها المنتج للحصول على مزيد من المعلومات حول إعادة تدوير الجهاز.

## معلومات الطاقة

تم اختياره ليتوافق مع اللوائح التنظيمية رقم 2014/66 (Eco-Design «التصميم الصديق للبيئة») و 2014/65 (Energy Labelling «ملصقات تعريف الطاقة») وفقًا لللائحة التنظيمية 1-EN 60350. قياسات استهلاك الطاقة المأخوذة تحت ظروف مختلفة قد تقدم قيمًا مختلفة عن تلك المشار إليها للفرن الخاص بك. راجع دليل المستخدم المرفق مع هذا الدليل للتعرف على استهلاك الطاقة في الفرن الخاص بك.

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

قد تكون هناك آثار للدهون والمواد الأخرى في الفرن نتيجة لعملية التصنيع. ويجب إزالتها باستخدام الإجراء التالي:

1. قم بإزالة كل مواد التغليف من الفرن، بما في ذلك البلاستيك الوقائي، في حالة وجوده.
2. قم بتدوير الفرن إلى ، أو إذا لم يكن هذا الإعداد متوفرًا إلى ، عند 200 درجة مئوية لمدة ساعة واحدة. راجع

دليل المستخدم المرفق مع هذا الدليل حول كيفية القيام بهذا الأمر.

3. قم بتبريد الفرن والباب مفتوح، حتى تتم تهويته ولا تبقى أي روائح بداخله.
  4. بمجرد تبريده، قم بتنظيف الفرن والإكسسوارات.
- خلال هذه العملية الأولى، سيصدر دخان وروائح. وبالتالي يجب تهوية المطبخ.

## تعليمات مهمة أخرى

لا تقم بتغطية الجزء السفلي من الفرن برقائق الألمنيوم لأن ذلك قد يؤثر على أداء الطهي ويؤدي إلى تلف المينا داخل الفرن وداخل وحدة مطبخك.

لا تصب الماء على السطح السفلي عندما يكون قيد الاستخدام، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف المينا.

من الطبيعي أن تحدث عملية التكثيف عند باب الفرن عند طهي الطعام الذي يحتوي على محتوى سائل مرتفع.

عند إغلاق باب الفرن أثناء الطهي، يمكن سماع صوت الهواء داخله. هذا التأثير طبيعي بسبب الضغط المبدول من جانب الباب عند إغلاقه، مما يضمن إحكام غلق التجويف.

## الإكسسوارات

لا تترك أي حاويات أو أطعمة على أرضية الفرن. استخدم دومًا الصواني والحوامل المرفقة مع الفرن. لتحضير الزبادي، ضع الأوعية على أرضية الفرن.

لطهي أي طعام آخر، أدخل الصينية أو الحامل في المجرى داخل الفرن.

## التوصيل الكهربائي

يتعين على عامل التركيب ضمان ما يلي:

- توافق التردد وجهد إمداد الطاقة مع ما هو محدد في لوحة التعريف.
- قدرة نظام الأسلاك المنزلي على مقاومة الحد الأقصى للطاقة المحدد في لوحة التعريف.
- بعد توصيل مصدر الطاقة، تحقق من أن جميع الأجزاء الكهربائية بالفرن تعمل بصورة صحيحة.

## تركيب الفرن

لجميع الأفران. بعد الانتهاء من التوصيل الكهربائي:

1. ضع الفرن داخل الوحدة وتأكد من أن كابل التغذية غير عالق أو متلامس مع أجزاء بالفرن تسخن.
2. تأكد من أن جسم الفرن غير متلامس مع جدران الوحدة ومن أن هناك حدًا أدنى للمساحة يبلغ 2 مم بين الوحدات المجاورة.
3. اجعل الفرن في وسط الوحدة حتى يكون هناك حد أدنى للمساحة يبلغ 5 مم بين الفرن وأبواب الأثاث الذي يحيط به. الشكل 3.
4. افتح الباب وضع المقاييس البلاستيكية المتوفرة مع الفرن في المبيئات المعنية الخاصة بها. الشكل 9.
5. قم بتثبيت الفرن بالوحدة باستخدام البراغي المرفقة، ثم اربطها بالوحدة من خلال نقاط التوقف.



## تحذير

تجنب الاتكاء على الباب المفتوح للفرن أثناء تنفيذ الخطوتين 4 و5، حيث لا يكون الباب مثبتًا بالوحدة وقد يتحرك للأمام ويسقط على الأرض.

هذه المعلومات متوفرة حصريًا لعامل التركيب المسؤول عن التجميع والتوصيل الكهربائي. لن تقبل الشركة المصنعة تحمل مسؤولية التلف المحتمل الذي يحدث إذا قمت بتركيب الفرن بنفسك.

## قبل التركيب

- للتعامل مع الفرن، استخدم المقابض الموجودة على الجانبين. لا تستخدم مقبض الباب لرفع الفرن.
- لا تقم بتركيب الفرن خلف أبواب مزخرفة. فقد يتسبب ذلك في سخونته أكثر من اللازم.
- عند تركيب الفرن أسفل منضدة، اتبع تعليمات تركيبه.
- بصورة عامة، يتعين تجنب العناصر البارزة (دعامات الأثاث، المواسير، قواعد المقابض، وما إلى ذلك) في الجزء الخلفي من الوحدة.
- عندما تكون قاعدة مقبس الطاقة الرئيسي موجودة داخل الوحدة التي يتم تركيب الفرن فيها، فيتعين إجراء ذلك في المنطقة المظللة. الشكل 2.
- يتعين أن تقاوم الوحدة التي يتم تركيب الفرن فيها والوحدات المجاورة درجات الحرارة التي تزيد عن 85 درجة مئوية.
- يتعين الالتزام بتعليمات التركيب بصراحة. وإذا لم يحدث ذلك، فقد تصبح دورة تهوية الفرن مسدودة، مما يؤدي إلى وجود درجات حرارة مرتفعة قد تؤدي إلى تلف وحدة المطبخ والجهاز نفسه.
- ولهذا السبب، تحقق من قياسات الوحدة ومن تلك الخاصة بالفتحات التي يتم تثبيتها في الوحدات، كما هو موضح في الأشكال التالية:

### تركيب داخل العمود.

45 سم للفرن: الشكل 7

### التركيب أسفل المنضدة.

45 سم للفرن: الشكل 8

- تحذير! افصل الجهاز عن الكهرباء قبل إجراءات التنظيف والصيانة.
- يجب تنظيف الجهاز بانتظام ويجب إزالة أي رواسب.
- قد يؤدي الإخفاق في الحفاظ على نظافة الجهاز إلى تدهور السطح، مما قد يؤثر سلبًا على عمر الجهاز ويحتمل أن يتسبب ذلك في مواقف خطيرة.
- لا تستخدم المنظفات القوية الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف الباب الزجاجي نظرًا لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطيم الزجاج.
- لا تستخدم التنظيف بالبخار لتنظيف الجهاز.
- يتعين الحفاظ على أسطح تلامس الباب (مقدمة التجويف والجزء الداخلي من الأبواب) نظيفة جدًا من أجل ضمان عمل الفرن بصورة صحيحة.
- "الفرن وصيانة تنظيف" قسم في الواردة بالتنظيف المتعلقة التعليمات اتباع يرجى
- تحذير: تأكد من أن الجهاز قيد إيقاف التشغيل قبل استبدال المصباح لتجنب إمكانية حدوث صدمة كهربائية. يرجى الرجوع إلى الفصل "تغيير مصباح إضاءة الفرن".

### الخدمة والإصلاح

- تحذير! افصل الجهاز عن الكهرباء قبل إجراء الإصلاح.
- تحذير! لا يمكن إجراء أي عملية صيانة أو إصلاح تنطوي على إزالة غطاء يوفّر الحماية من التعرّض لطاقة المايكرويف إلا لشخص يتمتع بالكفاءة.
- تحذير! في حالة تلف الباب أو موانع تسرب الباب، يجب ألا يتم تشغيل الجهاز إلا بعد إصلاحه من قبل شخص يتمتع بالكفاءة.
- إذا كان كابل الطاقة تالفًا، يجب استبداله لدى الشركة المصنعة، أو وكلاء معتمدين، أو فنيين مؤهلين لهذه المهمة وذلك تجنبًا للمواقف الخطرة.
- لا يمكن القيام بأعمال الإصلاح والصيانة، خاصة الخاصة بالأجزاء الحاملة الحالية، إلا بواسطة فنيين مخولين من قبل الشركة المصنعة.

### معلومات

يصف هذا الدليل سمات الفرن العامة، وبالتالي ربما لا يتوافق بالكامل مع سمات الفرن الخاص بك. ارجع إلى دليل المستخدم المرفق مع هذا الدليل للتعرف على المعدات والميزات المحددة الخاصة بالفرن لديك. تحفظ الشركة المصنعة بالحق في تغيير سمات المنتج من أجل تحسين عمله.

- لا تستخدم إلا الأطباق المناسبة لأجهزة المايكرويف. قبل استخدام الأطباق والحاويات في المايكرويف، تحقق من ملاءمتها (انظر القسم فيما يتعلق بأنواع الأطباق).
- لا تقم بإزالة الغطاء المصنوع من الميكا الموجود في سقف الفرن من الداخل! حيث يعمل هذا الغطاء على منع الدهون وأجزاء من الطعام من التسبب في تلف مولد فرن المايكرويف.
- لا تترك أي مادة قابلة للاشتعال داخل الفرن حيث قد تتعرض للاحتراق في حالة تشغيل الفرن.
- لا تستخدم الفرن كخزانة مؤن.
- لا تستخدم الفرن للقلّي لأنه من المستحيل التحكم في درجة حرارة الزيت الذي يتم تسخينه بواسطة أجهزة المايكرويف.
- لا تميل أو تجلس على باب الفرن المفتوح. فقد يؤدي ذلك إلى تلف الفرن، وخاصة في منطقة المفصلة. يمكن للباب أن يتحمل وزنًا بحد أقصى 8 كجم.
- يمكن للقاعدة والشوايات أن تتحمل حملاً بحد أقصى 8 كجم. لتجنب تلف الفرن، لا تتجاوز هذا الحمل.
- قد يؤدي الإخفاق في تأمين الدعامة بإحكام من خلال الصواميل إلى التسخين الزائد والتلف.



## التركيب

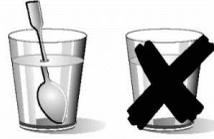
- يجب إعداد التركيب الكهربائي بحيث يمكن عزل الجهاز عن قابس الكهرباء بمسافة لفصل التماس لا تقل عن 3 مم لجميع الأقطاب. تتضمن أجهزة الفصل المناسبة على سبيل المثال قواطع التيار، والأدوات التي تعمل بالتيار المتبقي (RCD) ومفاتيح التلامس. يجب أن يتوافق هذا التركيب مع اللوائح الحالية.
- إذا كان التوصيل الكهربائي يتم من خلال قابس وما زال الوصول إليه ممكناً بعد التركيب، فليس من الضروري توفير جهاز الفصل المذكور.
- يجب أن يتوافق هذا التركيب مع اللوائح الحالية.
- يتعين توفير الحماية من الصدمة الكهربائية من خلال التركيب الكهربائي.
- تحذير! يتعين تأريض الفرن.
- تحذير! الجهاز مصمم ليكون مدمجاً. يُرجى الرجوع إلى الصفحات الأخيرة من دليل المستخدم هذا للمعلومات المفصلة حول أبعاد التركيب.

- يجب عدم سلق البيض وكذلك تسخين البيض المسلووق جيداً دون تقشيريه في الجهاز لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكرويف.
  - تحذير! لا تقم بتسخين الكحول النقي أو المشروبات الكحولية في المايكرويف. الخطر الأول!
  - احذر! لتجنب التسخين الزائد أو تعرض الطعام للاحتراق، من المهم جداً ألا تحدد فترات زمنية طويلة أو مستويات طاقة. الطعام من صغيرة مقادير تسخين عند جداً مرتفعة تكون 3 بعد الخبز فطيرة تحترق أن يمكن، المثال سبيل على دقائق إذا كانت الطاقة المحددة مرتفعة جداً.
  - للتحميص، استخدم وظيفة الشواء وراقب الفرن طوال الوقت. إذا استخدمت وظيفة مدمجة لتحميص الخبز، فسيحترق خلال فترة قصيرة جداً.
  - للحصول على أفضل النتائج عند تسخين كميات صغيرة (مثل كوب ماء أو حليب، أو كيس فيشار)، يوصى بوضعها على الصينية الزجاجية ووضع الصينية على المستوى الأول أو مستوى أعلى.
  - قم بتحريك الطعام أو تقلبيه على فترات منتظمة لتحسين انتظام التسخين.
  - للحصول على أفضل نتائج للطهي باستخدام أجهزة الميكرويف، فإنه يجب إزالة الرف المعدني ووضع الطعام على الصينية الزجاجية ووضع الصينية بالأسفل أو في مستوى أعلى.
  - لا تضع الطعام أو حاوية الطعام/السائل مباشرة أسفل التجويف. للحصول على أفضل نتائج للتسخين فعليك دوماً وضع الطعام أو حاوية الطعام/السائل على الصينية الزجاجية.
  - لا تقم بتغطية الجزء السفلي من تجويف الفرن برقائق القصدير أو الألومنيوم حيث يكون هناك خطر تلف الفرن.
- يمكنك تجنب تلف فرن المايكرويف أو المواقف الخطيرة الأخرى من خلال اتباع التعليمات التالية
- لا تقم بتشغيل المايكرويف أبداً عندما يكون فارغاً. في حالة عدم وجود طعام بداخله، قد يكون هناك حمل كهربائي زائد وقد يتعرض الفرن للتلف. خطر التلف!
  - طاقة المياه ستمتص. الفرن داخل ماء زجاجة ضع، الفرن برمجة اختبارات لتنفيذ للتلف الفرن يتعرض ولن المايكرويف.
  - لا تقم بتغطية أو سد فتحات التهوية.
  - ضع إكسسوارات الفرن بصورة صحيحة على الحوامل الجانبية (انظر القسم "الإكسسوارات").

- في حالة انبعاث دخان، أوقف تشغيل الجهاز أو افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي لهب.
- تأكد من عدم الإمساك بكابلات الطاقة للأجهزة الكهربائية الأخرى في الباب الساخن أو الفرن. قد ينصهر عزل الكابل. وقد تكون هناك خطورة حدوث قصر في الدائرة الكهربائية!
- تحذير! يرجى تغطية المقبس داخل التجويف إذا كنت لا تستخدم مجس الطعام. سيؤدي الإخفاق في تغطية المقبس إلى حدوث تلفيات بالفرن.

### تعليمات السلامة الخاصة بأجهزة المايكرويف

- تحذير: لا تقم بتسخين السوائل الساخنة والأطعمة الأخرى في الحاويات محكمة الغلق. فهي عرضة للانفجار.
- لا تستخدم إلا الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكرويف.
- تحذير! لا يمكن استخدام الفرن في الحالات التالية:
  - عدم إغلاق الباب بشكل صحيح؛
  - تلف مفصلات الباب؛
  - تلف أسطح التلامس بين الباب ومقدمة الفرن؛
  - تلف زجاج نافذة الباب؛
  - وجود تقوس كهربائي متكرر داخل الفرن حتى على الرغم من عدم وجود أجسام معدنية بالداخل.
- لا يمكن استخدام الفرن مرة أخرى إلا بعد إصلاحه من قبل فني خدمة الصيانة الفنية.
- يمكن أن يتسبب تسخين المشروبات في المايكرويف في حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.



- يجب توخي الحذر عند تسخين السوائل! عند وصول السوائل (الماء، القهوة، الشاي، اللبن، ما إلى ذلك) إلى نقطة الغليان تقريبًا داخل الفرن وإخراجها بصورة مفاجأة، قد تتدفق من حاوياتها. خطر حدوث إصابات وحروق!
- لتجنب حدوث مثل هذا الموقف عند تسخين السوائل، ضع ملعقة صغيرة أو قضيب من الزجاج داخل الحاوية.
- يجب قلب محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو رجها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

## السلامة معلومات

⚠ قبل التركيب واستخدام الجهاز، يرجى قراءة التعليمات المقدمة بعناية. الشركة المصنعة غير مسؤولة إذا تسبب التركيب والاستخدام غير الصحيح في إصابات وتلفيات. يجب الاحتفاظ بالتعليمات مع الجهاز دومًا للرجوع إليها مستقبلاً.

### سلامة الأطفال والمعرضين للمخاطر

تحذير! خطر التعرض للاختناق، أو الإصابة أو الإعاقة الدائمة.

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تجاوزوا الثامنة من العمر والأشخاص الذين يعانون من انخفاض القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو من يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا كان ذلك تحت إشراف شخص بالغ أو شخص مسؤول عن سلامتهم.
- ينبغي مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يجب إبقاء جميع مواد التغليف بعيدًا عن الأطفال.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها شديد السخونة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحرص لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام عن الجهاز عدا في حالة الإشراف المستمر.
- تحذير: عند تشغيل الجهاز في وضع الدمج، يجب على الأطفال عدم استخدام الفرن إلا تحت إشراف شخص بالغ بسبب درجات الحرارة المتولدة.
- إذا كان الجهاز مزودًا بجهاز أمان الأطفال، فإننا نوصى بتفعيله. يجب عدم ترك الأطفال أقل من 3 سنوات بالقرب من الجهاز بدون إشراف.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم بدون إشراف.

### السلامة العلامة

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام في الأغراض المنزلية وليس في الفنادق، والمتاجر، والمكاتب والبيئات المشابهة الأخرى.
- يصبح الجهاز ساخنًا من الداخل عند تشغيله. لا تلمس عناصر التسخين الموجودة في الجهاز. استخدم دومًا قفازات الفرن لإزالة أو وضع الإكسسوارات أو أواني الفرن.
- عند تسخين الطعام في حاويات بلاستيكية أو ورقية، يجب عليك مراقبة الجهاز بسبب إمكانية الاشتعال.
- الجهاز مخصص لتسخين الطعام والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأطعمة أو الملابس وتسخين ألياف التدفئة والأخفاف والإسفنجات وقطع القماش المبللة وما شابه ذلك إلى التعرض للإصابة أو الاشتعال أو نشوب حريق.

5	السلامة معلومات	11	المعلومات البيئية
5	سلامة الأطفال والمعرضين للمخاطر	11	وظائف الفرن
5	السلامة العلامة	11	التخلص من المنتج
6	تعليمات السلامة الخاصة بأجهزة المايكرويف	11	معلومات الطاقة
7	يمكنك تجنب تلف فرن المايكرويف أو المواقف الخطيرة الأخرى من خلال اتباع التعليمات	11	قبل الاستخدام للمرة الأولى
8	التركيب	11	تعليمات مهمة أخرى
9	التنظيف والصيانة	11	الإكسسوارات
9	الخدمة والإصلاح	12	التنظيف والصيانة
10	التركيب	12	تنظيف الفرن من الخارج وإكسسوارات الفرن
10	قيل التركيب	12	تنظيف الفرن من الداخل
10	التوصيل الكهربائي	12	تنظيف باب الفرن
10	تركيب الفرن	13	تغيير مصباح إضاءة الفرن
		13	استكشاف المشاكل وإصلاحها
		14	المواصفات الفنية
		15	لأشكال

# INSTALLATION & MAINTENANCE

---



# INDEX

---

Installation & Maintenance.....	3
Instruction manual.....	19
Cooking guide.....	29

HLC 84-G1 C

AR

Cod. 1632497



# USER MANUAL

---

