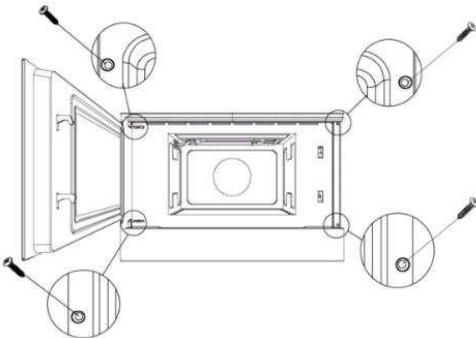
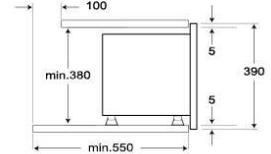
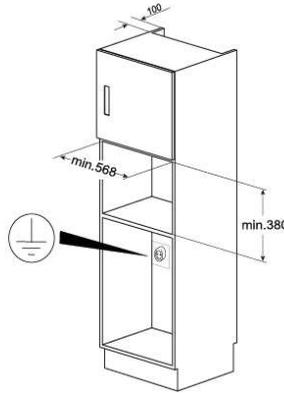
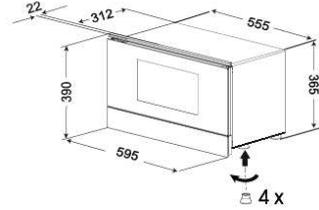
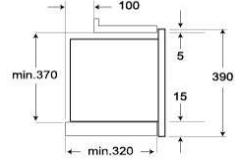
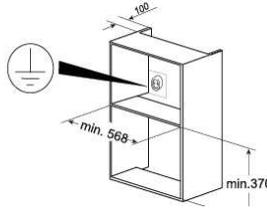
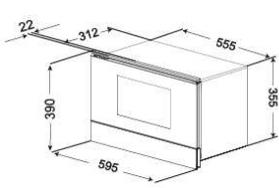


'TEKA

التركيب

AR تم تصميم هذا المايكروويف ليتم تثبيته بمقدار 850 مم فوق مستوى الأرضية. لا يمكن تثبيت هذا المايكروويف تحت منضدة عمل أو أسفل فرن آخر، لتجنب انسكاب السائل.



AR

- قم بدفع الفرن تمامًا في المقصورة وتوسيطه.
- افتح باب المايكروويف وثبت الجهاز في المقصورة باستخدام البراغي الأربعة المرفقة. أدخل البراغي في الفتحات الأمامية

بعد التركيب

تم تزويد الفرن بسلك طاقة ومأخذ للتيار أحادي الطور.

إذا كان الفرن سيتم تركيبه على أساس دائم، فيجب تركيبه من قبل فني مؤهل. حيث يجب أن يتم توصيل الفرن إلى دارة مع فاصل دارة كلي القطب وبفتحة فاصلة بين نقاط التقائه بما لا يقل عن 3 ملم.

تحذير: يجب تأريض الفرن.

لا تتحمل الشركة المصنعة ولا البائعين المسؤولية عن أي ضرر يحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات إذا لم يتم اتباع تعليمات التركيب هذه.

يعمل الفرن فقط عندما يتم إغلاق الباب بشكل صحيح.

بعد الاستعمال الأول، نظف الفرن من الداخل وملحقات الفرن باتباع تعليمات التنظيف المذكورة في مقطع "تنظيف وصيانة الفرن".

تأكد من أن الفرن غير تالف من أي مكان. تأكد من أن باب الفرن يغلق بشكل صحيح وأن داخل الباب والجزء الأمامي من فتحة الفرن غير معطلة. وإذا وجدت أي عطل اتصل بخدمة الدعم الفني.

لا تستخدم الفرن إذا كان سلك الطاقة أو المأخذ تالفين، إذا كان الفرن لا يعمل بشكل صحيح أو إذا كان قد تعطل أو سقط. اتصل بخدمة الدعم الفني.

ضع الفرن على سطح ثابت ومتوازن. يجب عدم وضع الفرن بالقرب من أي مصدر للحرارة أو المذياع أو التلفاز.

تأكد خلال التركيب من أن سلك الطاقة لا يلامس أي مكان رطب أو أشياء ذات حواف حادة خلف الفرن. يمكن أن تتلف الحرارة العالية السلك.

تحذير: يجب التأكد بعد تركيب الفرن من سهولة الوصول إلى المأخذ.

الخصائص الفنية

المواصفات

- فولتية التيار المتردد (راجع لوحة الخصائص)
- الطاقة المطلوبة 2700 وات
- طاقة الشواية 1250 وات
- طاقة مخرج المايكروويف 850 وات
- تردد المايكروويف 2450 ميجاهرتز
- الأبعاد الخارجية (العرض×الطول×العمق) 334 × 390 × 595 ملم
- الأبعاد الداخلية (العرض×الطول×العمق) 280 × 220 × 350 ملم
- سعة الفرن 22 لترًا
- الوزن 22 كجم

حماية البيئة

التخلص من العبوة

تحمل العبوة علامة النقطة الخضراء.

استخدم صناديق مناسبة للتخلص من جميع مواد التغليف مثل الورق المقوى والبوليسترين والتغليف البلاستيكي. وبهذه الطريقة يمكنك أن تتأكد من إعادة استخدام مواد التغليف.



التخلص من المعدات غير المستخدمة

لا ينبغي أن توضع الأجهزة الكهربائية المنزلية ضمن النظم الطبيعية للتخلص من النفايات المدنية الصلبة وذلك وفقًا للتعليمات الأوروبية رقم 2012/19/EU خاصة بإدارة نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية الهالكة (WEEE).

تعليمات التركيب

قبل التركيب

تأكد من أن فولتية المدخل المشار إليها على لوحة الميزات هي نفس فولتية مخرج الطاقة الذي ستستعمله.

يقع لوحة تصنيف على الجزء الأمامي من تجويف

وكان مرئيًا فقط بعد فتح الباب.

افتح باب الفرن وأخرج كل الملحقات وانزع مواد التغليف.

وينبغي تجميع الأجهزة القديمة بشكل منفصل لتمكين استعادة عناصر المواد المكونة وإعادة تدويرها، ولمنع الضرر المحتمل على صحة الإنسان والبيئة. يجب وضع رمز حاوية قمامة مركب بشكل تقاطع مائل على كل هذه المواد لتذكير الأشخاص بواجبهم لتجميع هذه المواد بشكل منفصل.

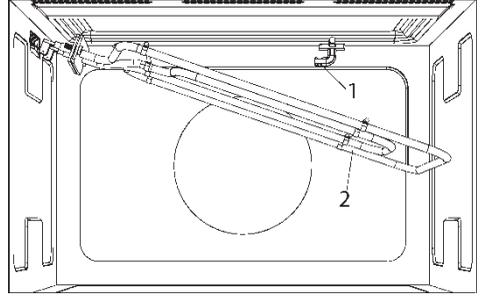
وينبغي على المستهلكين الاتصال بالسلطات المحلية أو أماكن البيع، وطلب معلومات عن الأماكن المناسبة للتخلص من أجهزتهم الكهربائية القديمة.

قبل التخلص من جهازك، اجعله غير صالح للاستعمال بسحب سلك الكهرباء وقطعه والتخلص منه.

لا تزرع أغطية الميكا الموجودة على الجدار الداخلي! يمنع هذا الغطاء السمن وقطع الطعام من إتلاف مولد المايكروويف.

تحذير! يمكن أن يكون السطح الأمامي للمايكروويف مغلفًا بطبقة حماية. انزع هذه الطبقة بعناية قبل استخدام الفرن للمرة الأولى، وابدأ من الداخل.

الملحقات



نظف الملحقات بعد كل استعمال. وفي حالة اتساخها بشدة، انقعها أولاً، ثم استخدم فرشاة وإسفنجة. يمكن غسل الملحقات في غسالة الصحون.

تأكد من أن الطبق الدوار وقاعدته الخاصة نظيفة دائماً. لا تقم بتشغيل الفرن ما لم يكن قرص الدوران ودعامته الخاصة في مكانهما.

ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟

- قمت باختيار أوقات التشغيل ومستوى الطاقة الصحيحة.

- وضعت كمية طعام داخل الفرن أكبر أو أكثر برودة من المعتاد.

• **الطعام ساخن جداً أو جاف أو محروق!** تأكد من أنك اخترت أوقات التشغيل ومستوى الطاقة الصحيح.

• **أسمع صوت ضجيج بعد انتهاء عملية الطهي!** لا يعتبر هذا عطلاً. تبقى مروحة التبريد تعمل لبعض الوقت. وعندما تنخفض الحرارة بشكل كافٍ، تنطفئ المروحة تلقائياً.

الفرن يعمل ولكن الضوء الداخلي لا يعمل! إذا كانت كل الوظائف تعمل بشكل صحيح، فيمكن أن يكون المصباح قد احترق. يمكن الاستمرار باستخدام الفرن.

• **تعرض الشاشة البيان "cErr"!**

افصل الكابل وانتظر حوالي 5 ثوان. بعد ذلك يمكنك أن تقوم بتوصيل فرن المايكروويف مرة أخرى، وسوف تختفي عندئذ الرسالة "cErr" ويصبح الفرن جاهزاً للتشغيل بشكل تام.

استبدال مصباح الضوء

إذا كانت هناك ضرورة لتغيير لمبة الإضاءة فقم بالاتصال بمسئول الدعم الفني، حيث إنه من الضروري أن يتم فك الفرن لاستبداله.

تحذير! يجب تنفيذ كل أعمال الإصلاح فقط من قبل فني مختص. وسيكون أي عمل إصلاح يتم من قبل شخص غير مرخص من الشركة المصنعة خطيراً.

لا تحتاج للاتصال بخدمة الدعم لحل المشاكل التالية:

• **لا تظهر الشاشة!** تأكد أنه:
- تم إقبال مؤشر الوقت (انظر فقرة الإعدادات الرئيسية).

• **لا يحدث شيء عندما أضغط على المفاتيح!** تأكد أنه:
- تم تفعيل قفل السلامة (انظر فقرة الإعدادات الرئيسية).

• **الفرن لا يعمل!** تأكد أنه:
- تم إدخال مأخذ الطاقة بشكل صحيح في القابس.
- تم تشغيل الفرن.
- تم إغلاق الباب كاملاً. يجب أن يغلق الباب مع صوت نقرة مسموعة.

- لا توجد أي أجسام غريبة بين الباب و مقدمة الجوف.

• **أسمع أصوات ضجة غريبة عندما يعمل الفرن!** تأكد أنه:
- هناك تماس كهربائي داخل الفرن بسبب أشياء معدنية غريبة (انظر فقرة نوع أدوات الفرن).

- أدوات الفرن تلامس جدران الفرن.
- توجد أشياء رخوة أو أدوات مائدة أو أدوات طهي داخل الفرن.

• **لا يسخن الطعام أو يسخن بشكل بطيء جداً!** تأكد أنه:

- قمت باستخدام أدوات فرن معدنية بالخطأ.

يعتبر التنظيف العمل الوحيد المطلوب للصيانة بالأحوال الطبيعية.

تحذير! يجب تنظيف فرن المايكروويف الخاص بك بشكل منتظم، مع إزالة كل بقايا الطعام. يمكن أن تتلف أسطح المايكروويف إذا لم يتم الحفاظ عليها نظيفة، مما يؤدي إلى تقليص العمر العملي للجهاز وقد يؤدي إلى مواقف خطيرة.

تحذير! يجب تنفيذ أعمال التنظيف بعد فصل الفرن من التوصيلات الكهربائية الرئيسية. اسحب المأخذ من المقبس أو أطفئ الدارة الرئيسية للفرن.

لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قاسية أو إسفنجيات كاشطة أو أشياء حادة حيث يمكن أن تظهر البقع.

لا تستخدم أجهزة تنظيف بتوليد البخار أو الضغط العالي.

مقدمة الجهاز

عادة، يمكن تنظيف الفرن باستخدام قطعة قماش مبللة فقط. وإذا كان متسخًا جدًا، فيمكن إضافة قطرات من سائل التنظيف إلى ماء الغسيل. بعدها، قم بمسح الفرن باستخدام قطعة قماش جافة.

وبالنسبة للأفران ذات الواجهة الألومنيوم، فيمكن استخدام منتجات تنظيف زجاج خفيفة وقطعة قماش ناعمة لا تصدر زغبًا. امسح من طرف إلى آخر من دون الضغط على الأسطح.

أزل بقع الليمون أو السمن أو النشا أو بياض البيض على الفور. يمكن أن يحدث الصدأ تحت هذه البقع.

لا تدع الماء يدخل داخل الفرن.

طريقة التنظيف للكؤوس الخارجية

استخدم الألياف الدقيقة والماء، وأضف صابونًا متعادلاً عند الحاجة.

يجب عدم استخدام مواد التنظيف أو المنظفات القوية.

داخل الفرن

نظف الجدران الداخلية للفرن بعد كل استعمال بقطعة قماش مبللة بما أن هذه الطريقة الأسهل لإزالة بقع الطعام التي يمكن أن تلتصق بالداخل.

الإزالة البقع الصعب إزالتها، استخدم منتج تنظيف غير قاسي. لا تستخدم رشاشات أو مواد تنظيف قاسية أو كاشطة.

حافظ دائماً على الباب ومقدمة الفرن نظيفين جداً لضمان أن يتم فتح الباب وإغلاقه بشكل مناسب.

تأكد من عدم دخول الماء في فتحات التهوية بالميكروويف.

قم بيزرع طبق قرص الدوران ودعامته الخاصة لتنظيف قاعدة الفجوة، خاصة بعد فيضان السوائل.

لا تقم بتشغيل الفرن بدون أن يكون طبق قرص الدوران والدعامة الخاصة في مكانهم.

إذا كان جوف الفرن قذرًا جدًا، فضع كأسًا من الماء على القرص الدوار و قم بتشغيل المايكروويف لمدة دقيقتين أو 3 دقائق على أقصى طاقة. سيعمل البخار المنطلق على تفكيك الأوساخ ليصبح تنظيفها سهلًا باستخدام قطعة قماش مبللة.

يمكن أن تصدر الروائح البشعة (مثلًا، بعد طبخ السمك) بسهولة. أضف بعض قطرات عصير الليمون أو الخل في كأس من الماء. ضع ملعقة من القهوة في الكأس لتجنب غليان الماء. قم بتسخين الماء لمدة دقيقتين أو 3 دقائق على الطاقة القصوى.

سقف الفرن

يمكن تخفيض الشواية إذا كان سقف الفرن قذرًا لتسهيل تنظيفه.

لتجنب خطر الاحتراق، انتظر حتى تبرد الشواية قبل تخفيضها. قم بما يلي:

1. قم بتدوير دعامة الشواية 180 درجة (1).

2. قم بخفض الشواية بلطف (2). لا تستخدم قوة زائدة مما قد يؤدي للتلف.

3. بعد تنظيف السقف، ضع الشواية (2) في مكانها، بتنفيذ العملية السابقة.

تحذير مهم: يمكن أن تسقط دعامة عنصر تسخين الشواية (1) عند قلبها. إذا حصل ذلك، أدخل دعامة عنصر تسخين الشواية (1) في الفتحة في سقف الفجوة وأقلبها 90 درجة إلى وضعية دعامة عنصر تسخين الشواية (2).

1. تمنع البخار الكثيف (خاصة في فترات الطهي الطويلة).
 2. تصبح عملية الطهي أسرع.
 3. لا يجف الطعام.
 4. يحفظ النكهة.
- يجب أن يحتوي الغطاء على فتحات لتجنب حصول الضغط ويجب أن تحتوي الأكياس البلاستيكية أيضاً على فتحات. يجب تسخين أوعية طعام الأطفال والأوعية المشابهة بدون الغطاء، حيث إنها قد تنفجر إذا تم ترك الغطاء.

- يمكن استخدام الغلاف الألومنيوم خلال عملية إزالة الجليد ليعكس الموجات الصغرى. يمكن حماية الطعام الحساس مثل الدجاج أو اللحم المفروم من الحرارة الزائدة بتغطيتها الأطراف المطلوبة.
- مهم: يجب ألا يلامس الغلاف الألومنيوم جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماساً كهربائياً.

الأغطية

ينصح باستخدام الأغطية البلاستيكية أو الزجاجية أو الغلاف اللاصق للأسباب التالية:

جدول أدوات الفرن

يعطي الجدول التالي فكرة عامة عن أنواع أدوات الفرن المناسبة لكل حالة.

المايكروويف + الشواية	الشواية	المايكروويف		وضع التشغيل	أنواع أدوات الفرن
		الطهي	إزالة التجمد / التسخين		
لا	لا	نعم	نعم		الزجاج والخزف (1) منزلي، غير مقاوم للحرارة، يمكن غسله في غسالة الصحون
نعم	نعم	نعم	نعم		الخزف المصقول زجاج وخزف مقاوم للحرارة
لا	لا	نعم	نعم		خزف، أطباق الفخار (2) غير مصقول أو مصقول بدون زخرفة معدنية
لا	لا	نعم	نعم		أطباق الفخار الطيني (2) مصقول
لا	لا	لا	لا		غير مصقول
لا	لا	لا	نعم		الأطباق البلاستيكية (2) مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية
لا	لا	نعم	نعم		مقاوم للحرارة حتى 250 درجة مئوية
لا	لا	لا	لا		الأغلفة البلاستيكية (3) غلاف لاصق للطعام
لا	لا	نعم	نعم		سيلوفان
لا	لا	لا	نعم		ورق، ورق مقوى، ورق البرشمان (4) معدن
لا	نعم	لا	نعم		غلاف ألومنيوم
نعم	نعم	نعم	لا		تغليف ألومنيوم (5)
لا	نعم	نعم	نعم		الملحقات

4. لا تستخدم الأطباق الورقية.
5. استخدم فقط أوعية الألومنيوم المسطحة وبدون أغطية. يجب ألا يتلامس الألومنيوم مع جدران الجوف.

1. بدون حواف ذهبية أو فضية ولا زجاج مقوى بالبرصاص.
2. تذكر معلومات الشركة المصنعة.
3. لا تستخدم مشابك معدنية لإغلاق الأكياس. اثقب الأكياس. استخدم طبقة رقيقة فقط لتغطية الطعام.

إذا لم يكن الوقت كافيًا لتحمير الطعام بشكل جيد، فقم بضبط وظيفة الشواية لمدة 5 أو 10 دقائق إضافية.

يرجى اتباع أوقات التحمل ولا تتسنى تقليب قطع اللحم.

يجب استخدام طبق الدوران في عملية الطهي ما لم يكن هناك تعليمات لفعل العكس.

تكون القيم المشار إليها في الجداول صالحة عندما يكون الجوف باردًا (ولا تتطلب تسخينًا مبدئيًا سلفًا).

تحقق قبل استخدام الأطباق والأوعية في المايكروويف من أنها مناسبة للاستعمال بالمايكروويف. استخدم فقط الأطباق أو الأوعية المناسبة للمايكروويف.

ويجب أن تكون الأطباق المستخدمة في الوظيفة المشتركة مناسبة للمايكروويف والشواية معًا. انظر الجدول حول أنواع أدوات الفرن.

تذكر بأن القيم المزودة هي مجرد دليل وقد تختلف حسب الحالة المبدئية والحرارة والرطوبة ونوع الطعام.

أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟

وظيفة المايكروويف

من المهم في وظيفة المايكروويف تذكر أن الموجات الصغرى تنعكس من الأسطح المعدنية. يسمح الزجاج، الخزف السيراميك، البلاستيك والورق للموجات الصغرى بالمرور.

لذلك، لا يمكن استخدام الأوعية المعدنية وأطباق الطبخ و الأواني التي تحتوي على أجزاء أو زينة معدنية. ولا يمكن استخدام الأدوات الزجاجية والسيراميك ذات الأجزاء والزخرفة المعدنية (الزجاج الرصاصي مثلًا).

وتعتبر المواد المقاومة للصدأ والمقاومة للحرارة، كالزجاج والخزف والسيراميك هي المواد المثالية للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب استخدام البلور والسيراميك الرقيق فقط لفترة قصيرة من الوقت (للتسخين مثلًا).

ينقل الطعام الساخن الحرارة إلى الأطباق والتي قد تصبح ساخنة جدًا. لذلك، يجب دائمًا استخدام قفازات الفرن.

كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها

ضع الطبق داخل الفرن على الطاقة القصوى لمدة 20 ثانية. إذا كان باردًا أو ليس حارًا جدًا، يكون مناسبًا. ولكن إذا كان حارًا جدًا أو سبب تماسًا كهربائيًا، فيكون غير مناسب.

تحذير:

في حالة استخدام المايكروويف، يرجى التأكد من عدم وجود أجسام غير مناسبة بداخل الفرن، بما في ذلك الأرفف السلكية أو الصنفيات التي تعد جزءًا من الجهاز، ولا ينبغي استخدامها بمفردها عند تشغيل الشواية أو الفرن.

وظيفة الشواية

بالنسبة لوظيفة الشواية، يجب أن تكون أدوات الفرن مقاومة لحرارة 300 درجة مئوية بحد أدنى.

وتعتبر الأطباق البلاستيكية غير مناسبة للاستخدام في الشواية.

لوظيفة المايكروويف + الشواية

بالنسبة لوظيفة المايكروويف + الشواية، يجب أن تكون أدوات الفرن المستخدمة مناسبة للطهي في المايكروويف والشواية معًا.

أواني وطبقات الألمنيوم

يمكن وضع الطعام المطبوخ مسبقًا في الأوعية الألمنيوم أو مغلقة بغلاف ألومنيوم في فرن المايكروويف في حال تم التقيد بالتعليمات التالية:

انتبه لتعليمات الشركة المصنعة المطبوعة على الغلاف.

- يجب ألا يكون ارتفاع الأواني الألمنيوم أكثر من 3 سم ويجب ألا يلامسوا جدران الجوف (مسافة 3 سم على الأقل). ويجب نزع الغطاء الألومنيوم.

ضع الوعاء الألمنيوم على الطبق الدوار مباشرة. وإذا تم استخدام الشبكة الحديدية، فيجب وضعها على طبق خزفي. لا تضع الوعاء مباشرة على

الشبكة الحديدية!

- سيكون وقت الطهي أطول لأن الموجات ستدخل فقط من أعلى الطعام. وفي حالة ساورك الشك، استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف.

الأسماك	الكمية (غرام)	الوقت (دقيقة)	التعليمات
الهامبرجر المجمد	3 وحدات	18-20	اقلبهم بعد مرور نصف فترة الطهي.
لحم ضلع (بسماكة 3 سم تقريباً)	400	25-30	ضع زيتاً. خلال منتصف وقت الطهي، ضع القليل من الزيت عليه واقلبه.
أنواع أخرى			
التحميص	4 وحدات	1½-3	راقب عملية التحميص. اقلب
الشطائر المحمصة	وحدتان	5-10	راقب عملية التحميص.

قبل أن يتم شيه.

راقب الطهي في منتصف عملية الشوي وقلب الطعام، أو ضع بعض الزيت عليه، حسبما يلزم.

تعتبر الشواية مناسبة بشكل خاص لتحضير قطع رقيقة من السمك واللحم. تحتاج القطع الرقيقة من اللحم لقلبها مرة واحدة فقط، بينما تحتاج القطع الأكبر للتقليب عدة مرات. في حالة الأسماك، يجب ضم الطرفين، بحيث يكون الذيل في الفم، ثم يوضع السمك على الشبكة الحديدية.

قم بتسخين الشواية لمدة دقيقتين قبل الاستعمال. إذا لم يكن هناك سبب لعدم فعل ذلك، استخدم الشبكة الحديدية. ضع الشبكة على زبدية بحيث يسقط الماء والسمن فيها. الأوقات المشار إليها هي توضيحية فقط وقد تتنوع حسب نوعية ومكونات وكمية الطعام، وأيضاً حسب النتائج المطلوبة. يكون طعم السمك واللحم أطيب إذا تم دهنهم بقليل من زيت الخضار، الأعشاب والبهارات وتم تركهم ليتخللوا لبضع ساعات قبل شويهم. يجب إضافة الملح فقط بعد الشوي.

لن يكون من الممكن فتح السجق إذا تم تقيبه بالشوكة

الجدول والاقتراحات - المايكروويف + الشواية

عمل وظيفة المايكروويف والشواية بنفس الوقت. يقوم المايكروويف بالطبخ والشواية بتحمير الطعام.

تكون وظيفة المايكروويف مع الشواية مثالية للطبخ السريع و تحمير اللحم في نفس الوقت. وتستخدم أيضاً لتحضير الطعام المغلى بالجبين.

الطعام	الكمية (غرام)	الطبق	الطاقة (وات)	الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)
معكرونة بالجبين	500	طبق منخفض	180	17-20	3-5
البطاطس بالجبين	800	طبق منخفض	600	24-28	3-5
اللازانيا	800 تقريباً	طبق منخفض	600	15-20	3-5
جبنة كريمية مشوية	500 تقريباً	طبق منخفض	180	18-20	3-5
قطعتان من أوراك الدجاج الطازجة (مشوية)	200 غرام للقطعة	طبق منخفض	360	15-20	3-5
دجاج	1000 تقريباً	طبق منخفض وعريض	360	40-45	3-5
حساء البصل بالجبين	2 كوب 200 غ	أوعية الحساء	360	4-8	3-5

الجدول والاقتراحات - طهي الخضار

التعليمات	وقت الانتظار (دقيقة)	الوقت (دقيقة)	الطاقة (وات)	السائل المضاف	الكمية (غرام)	الطعام
اقطعها إلى شرائح.	3-2	11-9	800	100 مل	500	القطيبط
يجب التغطية	3-2	8-6	800	50 مل	300	البروكلي
اقلب مرة واحدة	3-2	8-6	800	25 مل	250	المشروم
تقطع إلى قطع أو شرائح.	3-2	9-7	800	100 مل	300	البازلاء والجزر
يجب التغطية	3-2	10-8	800	25 مل	250	الجزر المجعد
تقشر وتقطع إلى قطع متساوية الحجم. يجب التغطية	3-2	7-5	800	25 مل	250	البطاطس
اقلب مرة واحدة	3-2	7-5	800	25 مل	250	الفلفل الحلو
تقطع إلى قطع أو شرائح، يجب التغطية.	3-2	7-5	800	50 مل	250	الكراث
اقلب مرة واحدة	3-2	8-6	800	50 مل	300	براعم بروكسل مجمدة
يجب التغطية	3-2	10-8	800	25 مل	250	مخلل الملفوف
اقلب مرة واحدة						

الجدول والاقتراحات - طهي السمك

التعليمات	وقت الانتظار (دقيقة)	الوقت (دقيقة)	الطاقة (وات)	الكمية (غرام)	الطعام
اطبخها مع وضع الغطاء. اقلبها بعد مرور منتصف الوقت.	3	12-10	600	500	شرائح السمك
اطبخها مع وضع الغطاء. اقلبها بعد مرور منتصف الوقت. يمكن أن تحتاج تغطية أطراف السمك الصغيرة.	3-2	3-2 9-7	800 400	800	سمكة كاملة

الطهي بالشواية

الجدول والاقتراحات - الشواية بدون المايكروويف

التعليمات	الوقت (دقيقة)	الكمية (غرام)	الأسماك
الأسماك			
ضع طبقة من الزبدة. وعند انقضاء نصف الوقت، اقلبهم ورش البهارات.	24-18	800	سمك القاروس
	20-15	8-6 سمك.	السردين/الغرنار
اللحم			
انقبهم بالشوكة خلال منتصف عملية الطهي واطلبهم.	26-22	8-6 وحدات	السجق (النفانق)

للاستخدام للتسخين والطهي، فما عليك سوى نزع الغطاء. وفي الحالات الأخرى يجب وضع الطعام في أوعية مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

12. يجب التخلص من السوائل التي تنتج عن عملية

الطهي باستخدام فرن المايكروويف

تحذير! اقرأ فقرة «سلامة المايكروويف» قبل بدء الطهي باستخدام المايكروويف الخاص بك.

اتبع النصائح التالية عند الطهي بالمايكروويف الخاص بك:

• قم قبل طهي أو تسخين الطعام ذو الصدف أو الجلد (مثل، التفاح، الطماطم، البطاطس، السجق) **بتقلبه كي لا يفتتح**. قطع الطعام قبل البدء بتحضيره.

• تأكد قبل استخدام الأوعية فيما إذا كانت مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف (انظر فقرة أنواع أدوات الفرن).

• عند تحضير الطعام ذو الرطوبة القليلة جداً (مثل إزالة **تجمد الخبز**، تحضير الفشار، وغير ذلك) تتبخر الرطوبة بسرعة. بعدها يعمل الجهاز بفرغ وربما يحترق الطعام. يمكن أن يسبب هذا الموقف تلفاً للجهاز وللوعاء المستخدم. ولذلك يجب ضبط الفرن فقط على الوقت المطلوب ويجب مراقبة عملية الطهي.

• لا يمكن تسخين كمية كبيرة من الزيت (قلي) في المايكروويف.

• أزل **الطعام المطبوخ** مسبقاً من الأواني، لأن الغلاف ليس مقاوماً للحرارة دائماً. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للطعام.

• إذا كان هناك العديد من الأوعية، مثل الكؤوس، فضعها بشكل موحد على طبق الدوار.

• يجب عدم إغلاق الأكياس البلاستيكية بمشابك حديد. استخدم مشابك بلاستيك بدلاً من ذلك. ويجب ثقب الكيس عدة مرات بحيث يخرج البخار بسهولة.

• تأكد عند تسخين أو طهي الطعام من أن يصل على الأقل إلى درجة حرارة **70 درجة مئوية**.

• يمكن أن يتشكل البخار خلال عملية الطهي على النافذة الزجاج للباب ويمكن أن يتساقط بعد فترة. ويكون هذا الوضع طبيعياً ويمكن أن يكون ملاحظاً

إزالة التجمد وخاصة في حالة الدجاج. ولا يجب تحت أي ظرف أن تلامس الأطعمة الأخرى.

13. تذكر بأن وقت الانتظار مطلوب في وظيفة إزالة التجمد التلقائية، للسماح بإزالة التجمد تماماً من الطعام.

• في حال كانت درجة حرارة الغرفة منخفضة. ولا يشكل ذلك خطراً على سلامة الجهاز. وقم بعد الطهي بتنظيف الماء الناتج عن التبخر

• استخدم عند تسخين السوائل أوعية ذات فتحات عريضة، بحيث يخرج البخار بسهولة.

حضر الطعام وفق التعليمات وانتبه لأوقات الطهي ومستويات الطاقة المشار إليها في الجداول.

تذكر بأن القيم المعطاة هي مجرد دليل وقد تتنوع حسب الحالة الابتدائية والحرارة والرطوبة ونوع الطعام. ننصح بأن يتم تعديل الأوقات ومستويات الطاقة حسب الحالة. يجب، اعتماداً على الطعام، إطالة أو تقصير مدة الطبخ وزيادة أو تنقيص مستوى الطاقة.

الطهي بالمايكروويف...

1. كلما زادت كمية الطعام، أصبح وقت الطبخ أطول. يجب مراعاة ما يلي:

- ضعف الكمية « ضعف الوقت
- نصف الكمية « نصف الوقت

2. كلما قلت الحرارة، زادت مدة الطهي.

3. يسخن الطعام الذي يحتوي على الكثير من السوائل بشكل أسرع.

4. يساعد التوزيع المثالي للطعام على الطبق الدوار على الطهي الموحد. سيكون من الممكن تسخين أنواع متعددة من الطعام بنفس الوقت إذا تم وضع الطعام الكثيف على الجزء الخارجي من الطبق والأقل كثافة وسط الطبق.

5. يمكن فتح باب الجهاز في أي وقت. وعندما تقوم بذلك يتوقف تشغيل الجهاز تلقائياً. ويتابع المايكروويف عمله فقط في حال تم إغلاق الباب والضغط على مفتاح ابدأ.

6. تحتاج الأطعمة المغطاة إلى فترة طبخ أقل وتكون خصائصها محفوظة بشكل أفضل. يجب أن يسمح الغطاء لممر الموجات الصغرى خلاله ويكون فيه فتحات صغيرة للسماح للبخار بالخروج.

نصيحة	وقت الانتظار (دقيقة)	وقت إزالة التجمد (دقيقة)	الوزن (غرام)	الطعام
اقلب مرتين	30-20	14-10	500	السجق (النقانق)
اقلب مرة واحدة	15-10	6-4	200	
اقلب مرتين	20-15	12-9	500	
اقلب مرة واحدة	10-5	6-5	250	دجاج، قطع الدجاج
اقلب مرتين	30-20	24-20	1000	دجاج
اقلب 3 مرات	35-25	42-38	2500	فرخة بولارد
اقلب مرة واحدة	10-5	5-4	200	شرائح السمك
اقلب مرة واحدة	10-5	6-5	250	سمك السلمون المرقط
اقلب مرة واحدة	10-5	3-2	100	الروبيان
اقلب مرتين	20-10	11-8	500	
اقلب مرة واحدة	10-5	5-4	200	
اقلب مرة واحدة	10-5	9-8	300	الفواكه
اقلب مرتين	20-10	14-11	500	الخبز
اقلب مرة واحدة	10-5	5-4	200	
اقلب مرة واحدة	15-10	12-10	500	
اقلب مرتين	20-10	17-15	800	الزبدة
	15-10	10-8	250	
	15-10	8-6	250	
	15-10	8-7	250	الكريمة

تعليمات عامة لإزالة التجمد

1. استخدم فقط أطباق مناسبة للمايكروويف عند إزالة التجمد (الفخار، الزجاج، البلاستيك المناسب).
 2. تشير وظيفة إزالة التجمد بالوزن والجدول إلى إزالة الطعام غير المطبوخ (النيء).
 3. تعتمد وقت إزالة التجمد على كمية وسماكة الطعام. عند تجميد الطعام، تذكر عملية إزالة التجمد. وزع الطعام بشكل متساوٍ في الوعاء.
 4. قم بتوزيع الطعام قدر المستطاع داخل الفرن. يجب أن توضع الأجزاء الأكثر سماكة من السمك أو أرجل الدجاج باتجاه الخارج. ويمكن حماية الأجزاء الضعيفة بغطاء ألومنيوم. هام: يجب ألا يتلامس غطاء الألومنيوم مع جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماساً كهربائياً.
 5. يجب تقليب الأجزاء الأكثر سماكة من الطعام عدة مرات.
6. قم بتوزيع الطعام المجمد بأفضل طريقة متساوية ممكنة. لأن الأجزاء النحيفة والضيقة تنوب أسرع من الأجزاء السميكة في الأعلى.
 7. يجب عدم تنويب الأطعمة الغنية بالسمن كالزبدة وجبنة الكريمة والكريمة بالكامل. إذا كانوا على درجة حرارة الغرفة، فسيكونوا جاهزين للتقديم خلال دقائق قليلة. في حالة الكريمة شديدة التجمد، وإذا كان هناك بعض قطع الجليد فيها فيجب خفقتها قبل التقديم.
 8. ضع الدجاج على طبق مقلوب بحيث يتم تصريف العصارة بشكل أسهل.
 9. يجب لف الخبز بمندبل حتى لا يجف كثيراً.
 10. يجب لف الخبز بمندبل حتى لا يجف كثيراً.
 11. انزع الطعام المجمد من الغلاف ولا تنسى أن تنزع أي مشابك معدنية. إذا كان الوعاء المستخدم لحفظ الطعام في التلاجة يصلح

تحليل دورة طهي

يمكنك إيقاف دورة الطهي في أي وقت بالضغط على مفتاح على زر اختيار الوظيفة (1) مرة واحدة أو بفتح باب الفرن.

في الحالتين:

- يتوقف انبعاث الموجات الصغرى في الحال.
- يتوقف عمل الشواية ولكن تظل شديدة السخونة. خطر الاحتراق!
- يتوقف المؤقت وتعرض الشاشة القدر المتبقي من وقت التشغيل.

يمكنك حينها عند الرغبة:

1. تقليب الطعام أو تحريكه للتأكد من أنه سيتم طهيه بالتساوي.
2. قم بتغيير بارمترات العملية.
3. قم بإلغاء العملية بالضغط على مفتاح توقف.

لإعادة تشغيل العملية، أغلق الباب واضغط على مفتاح ابدأ

تغيير المعلمات

يمكن تغيير معلمات التشغيل (الوقت والوزن والطاقة، وما إلى ذلك) عند مقاطعة عملية الطهي من خلال المتابعة على النحو التالي:

1. لتغيير الوقت، أدر مقبض التدوير (3) وقم بالتأكد من خلال الضغط على زر اختيار الوظيفة (1). يكون الوقت الجديد المحدد صالحاً على الفور.

2. لتغيير الطاقة، اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). يبدأ المصباح المناظر للوظيفة في الوميض. غير المعلمة من خلال الضغط على مقبض التدوير (3) ثم إدارة مقبض التدوير (3)، وبعد ذلك، قم بالتأكد من خلال الضغط على زر اختيار الوظيفة (1) مرة أخرى.

إلغاء دورة طهي

إذا كنت تريد إلغاء عملية الطهي، فاضغط على مفتاح على زر اختيار الوظيفة (1) مرتين.

سيتم حينها إصدار صوت وسيظهر الوقت على الشاشة.

نهاية دورة الطهي

في نهاية العملية، ستصدر ثلاثة أصوات تنبيهية وستظهر على الشاشة كلمة "النهاية".

يتم تكرار الأصوات التنبيهية كل 30 ثانية حتى يتم فتح الباب أو الضغط على مفتاح على زر اختيار الوظيفة (1).

إزالة التجمد

يظهر الجدول التالي أوقات إزالة التجمد والانتظار المتنوعة (لضمان وصول الطعام إلى درجة حرارة

متساوية) لأنواع متعددة من الأوزان والأطعمة، بالإضافة إلى النصائح.

الطعام	الوزن (غرام)	وقت إزالة التجمد (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	نصيحة
أجزاء من اللحم، لحم العجل ولحم البقر ولحم الخنزير	100	3-2	10-5	اقلب مرة واحدة
	200	5-4	10-5	اقلب مرة واحدة
	500	12-10	15-10	اقلب مرتين
	1000	23-21	30-20	اقلب مرتين
	1500	34-32	30-20	اقلب مرتين
الجولاش	2000	45-43	35-25	اقلب 3 مرات
	500	10-8	15-10	اقلب مرتين
	1000	19-17	30-20	اقلب 3 مرات
لحم مفروم	100	4-2	15-10	اقلب مرة واحدة

استخدام طبق التحميص

كيفية الطهي على طبق التحميص:

في الوقت العادي أثناء طهي الطعام، مثل البيتزا أو المعجنات، على الشواية أو في فرن المايكروويف، فإن الحلوى أو العجين تصبح غير مختمرة. يمكن تجنب حدوث ذلك من خلال استخدام طبق التحميص. عند بلوغ درجة حرارة عالية بسرعة على قاعدة طبق التحميص، فإن القشرة تصبح مقرمشة وبنية.

يمكن أن يتم استخدام طبق التحميص أيضًا لتحضير لحم الخنزير أو البيض أو السجق (النفاق) وما إلى ذلك.

ملاحظات غاية في الأهمية:

- احرص على استخدام قفزات الفرن في كل وقت، حيث إن طبق التحميص ترتفع حرارته بشدة ويلتهب.
- لا تضع أية أوعية على طبق التحميص لا تتسم بمقاومتها للسخونة (أطباق بلاستيكية على سبيل المثال).

تأكد من أن لوحة إضاج لا يأتي أبداً في اتصال مع تجويف الفرن، من أجل تجنب أي أضرار.

1. قم أولاً بالتسخين الأولي لطبق التحميص ن خلال اختيار

وظيفة المايكروويف والشواية لمدة تتراوح من 3 إلى 5 دقائق بمستوى طاقة للمايكروويف يبلغ 360 وات.

2. احرص على دهن طبق التحميص بالزيت حتى يحصل الطعام على لونه البني المميز.

3. ضع الطعام المجمد أو الطازج على طبق التحميص مباشرة. يمكنك وضع الأطعمة المجمدة (مثل البيتزا المجمدة) بدون الحاجة إلى إوالة التجمد عنها أولاً.

4. ضع طبق التحميص على السيراميك زجاجية في فرن المايكروويف.

5. اختر وظيفة المايكروويف والشواية وزمن الطهي كما هو موضح أدناه.

النصيحة	وقت الانتظار	زمن الطهي	الوزن	الطعام
إذا كانت البيتزا رقيقة وإذا كانت البيتزا عالية، فقم بزيادة الوقت بمقدار 1 إلى دقيقتين	دقيقتين	5 دقائق	200 جم	البيتزا
	دقيقتين	6 دقائق	300 جم	
	دقيقتين	7 دقائق	400 جم	
يمكن تحقيق معادلة درجات الحرارة في خلال وقت الانتظار	دقيقتين	5 دقائق	200 جم	الكيش والمعجنات
	دقيقتين	6 دقائق	300 جم	
اقلب مرتين	دقيقتين	8 دقائق	---	الهامبرجر
اقلب مرة واحدة	---	5 دقائق	400 جم	رفائق الفرن

كيفية تنظيف طبق التحميص

أفضل طريقة لتنظيف طبق التحميص هي غسله بماء ساخن ومادة مطهرة، وشطفه بماء نظيف. لا تستخدم فرشاة حكاكة أو ممسحة اسفنجية قاسية تحنّباً لإلحاق أضرار بالطبقة السطحية.

ملاحظات غاية في الأهمية:

- الاستخدام غير السليم لطبق التحميص يمكن أن يلحق به أضراراً، حيث إنه يحتوي على طبقة تيفلون.

- لا تقم مطلقاً بقطع الطعام على الطبق. احرص على إزالة أية أطعمة من على الطبق قبل القيام بالقطع. اقلب الطعام باستخدام ملعقة البسط البلاستيكية أو الخشبية.
- احرص دائماً على وضع طبق التحميص في مركز القاعدة السيراميكية

تحذير! تحقق من أن طبق التحميص لا يلامس جدران الفرن من الداخل، وذلك تجنباً لإلحاق أضرار بالفرن.

الوظيفة الخاصة "أوتوماتيكي"

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى يومض مؤشر الوظيفة الخاصة. تعرض الشاشة حينئذ البرنامج "P1".
2. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط البرنامج. إذا لم تقم بإدارة هذا المقبض، فسوف يعمل الفرن بالبرنامج "P1.1".

3. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار.

4. اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). سيبدأ الفرن في العمل.

5. اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض الشاشة كلمة: **Turn**.

يوضح الجدول التالي الوظيفة الخاصة المتاحة لبرنامج «أوتوماتيكي»:

البرنامج	نوع الطعام	الوزن (غرام)	الوقت (دقيقة)	الماء المضاف (مل)	التعليمات
S1.1	طهي البطاطس	250	7	100	ضع شرائح البطاطس (من 15 إلى 20 دقيقة) مع الماء في وعاء مقاوم لتأثير الحرارة، وضع الوعاء على القاعدة السيراميكية وادخله في المايكروويف
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	
S2.1	الريسوتو) جاهز للطهي)	150	42	600	ضع المقادير ليتم طهيها ببطء في وعاء مقاوم لتأثير الحرارة، وضع الوعاء على القاعدة السيراميكية وادخله في المايكروويف
S2.2		400	45,5	800	
S2.3	كيك الزبد) جاهز للطهي)	550	22	---	
S3.1	الأسماك) مجمدة)	700	30	300	ضع المقادير ليتم طهيها وطبخها مع الجبن في وعاء مقاوم لتأثير الحرارة، وضع الوعاء على القاعدة السيراميكية وادخله في المايكروويف
S3.2	الأسماك) طازجة)	800	30	300	
S3.3	الخضروات) مجمدة)	1000	30	300	ضع المقادير ليتم طهيها في وعاء مقاوم لتأثير الحرارة، وضع الوعاء على القاعدة السيراميكية وادخله في المايكروويف.

ملاحظات مهمة:

- الطعام ليست المطلوبة، فيجب تحديد وزن أكبر أو أقل في المرة القادمة لتسخين الطعام.
- بعد التسخين، يجب تحريك الطعام، ثم ترك الطعام يستقر لبعض الوقت للسماح بتوحيد الحرارة في الطعام بأكمله.
- تحذير! قد تصبح الحاوية شديدة السخونة بعد التسخين. على الرغم من أفران المايكروويف لا تسخن معظم الحاويات، فقد تسخن الحاويات نتيجة نقل الحرارة من الطعام.
- يجب دائمًا استخدام الأطباق والأغطية المناسبة للمايكروويف لتجنب فقدان السوائل.
- يجب تحريك أو مزج الأطعمة عدة مرات أثناء التسخين، وخصوصًا عندما يصدر الفرن صوتًا وتومض الشاشة وذلك النحو التالي **Turn**.
- يعتمد الوقت اللازم لتسخين الطعام على درجة حرارته الأولية. سيستغرق الطعام المأخوذ مباشرة من التلاجة وقتًا أطول في التسخين من الطعام الموجود في درجة حرارة الغرفة. إذا كانت درجة حرارة

على الشاشة حينئذٍ.

2. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط نوع الطعام .
إذا لم تقم بإدارة هذا المقبض، فسوف يعمل الفرن مع
نوع الطعام، "F01"

3. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار. تومض
قيمة وزن الطعام في الشاشة. عندئذٍ يبدأ مؤشر الوزن
في الوميض.

4. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط وزن
الطعام. إذا لم تقم بإدارة هذا المقبض، فسوف يعمل
الفرن بوزن 200 جم.

5. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار.

6. اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). سيبدأ الفرن في
العمل.

7. اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض
الشاشة كلمة: *turn*.

ويبين الجدول التالي برامج وظيفة إزالة التجمد حسب الوزن،
موضحًا فترات الوزن، وأوقات إزالة التجمد والانتظار
(لضمان توحيد درجة حرارة الطعام).

وقت الانتظ (دقيقة)	الوقت (دقيقة)	الوزن (غرام)	الطعام	البرنامج
20 – 30	2'20- 46'40	100 – 2000	اللحم	F01
20 – 30	2'20- 17'23	100 – 2500	الدواجن	F02
20 – 30	2'-40'	100 – 2000	الأسماك	F03
10 – 20	2'36 – 13'	100 – 500	الفواكه	F04
10 – 20	2'25 – 19'20	100 – 800	الخبز	F05

ملاحظة مهمة: راجع "تعليمات عامة لإزالة التجمد."

4. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط الفترة
الزمنية.

5. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار.

6. اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). سيبدأ الفرن في
العمل.

ملاحظة :

يمكن الضغط على زر اختيار الوظيفة في أي وقت
بالتسلسل الموضح أعلاه، وسيبدأ الفرن عملية الطهي
بالاستعانة بالمعلومات المعروضة.

إزالة التجمد حسب الوقت (يدوي)

استخدم هذه الوظيفة لإزالة تجمد أي نوع من الطعام بسرعة.

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى تومض لمبة وظيفة
إزالة التجمد حسب الوقت. يومض 10:00 على الشاشة
حينئذٍ.

2. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط الفترة
الزمنية.

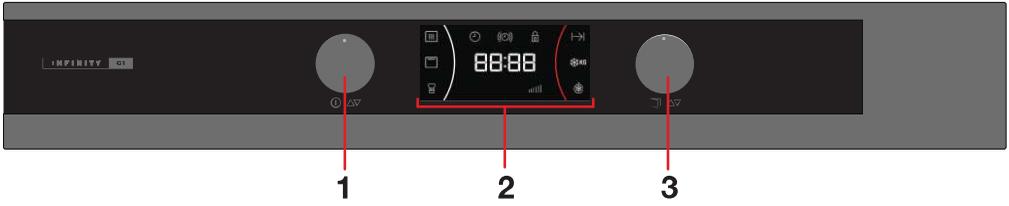
3. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار.

4. اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). سيبدأ الفرن في
العمل.

5. اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض
الشاشة كلمة: *turn*.

إزالة التجمد حسب الوزن (تلقائي)

استخدم هذه الوظيفة لإزالة تجمد اللحوم والدواجن والأسماك
والفاكهة والخبز بسرعة.



القائمة الرئيسية

في القائمة الرئيسية، يمكنك الوصول إلى خيارات الطهي، مثل: المايكروويف، أو الشواية، أو المايكروويف + الشواية، أو الطهي التلقائي، أو إزالة التجمد حسب الوقت أو الوزن.



البدء السريعة

استخدم هذه الوظيفة لتسخين الأطعمة التي تحتوي على نسب عالية من الماء بسرعة، مثل الماء أو القهوة أو الشاي أو الحساء.

1. اضغط على مقبض الوظائف (1) مرة واحدة.
2. اضغط على مقبض التدوير (3) إذا كنت ترغب في زيادة وقت التشغيل. يتم زيادة وقت التشغيل بمقدار 30 ثانية في كل مرة يتم فيها الضغط على هذا المقبض خلال أول 10 ثوانٍ.

المايكروويف

استخدم هذه الوظيفة لطهي الخضروات والبطاطس والأرز والأسماك واللحوم وتسخينها.

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى يومض مؤشر تشغيل المايكروويف. يومض مستوى الطاقة الافتراضي (850) على الشاشة حينئذٍ.
2. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط مستوى الطاقة.

3. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار. يومض 15:00 على الشاشة حينئذٍ.

3. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار. يومض 01:00 على الشاشة حينئذٍ.

4. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط الفترة الزمنية.

5. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار.

6. اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). سيبدأ الفرن في العمل.

ملاحظة :

يمكن الضغط على زر اختيار الوظيفة في أي وقت بالتسلسل الموضح أعلاه، وسيبدأ الفرن عملية الطهي بالاستعانة بالمعلومات المعروضة.

الشواية

استخدم هذه الوظيفة لتحميص سطح الطعام بسرعة.

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى يومض مؤشر تشغيل الشواية. يومض 15:00 على الشاشة حينئذٍ.
2. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط الفترة الزمنية.
3. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار.
4. اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). سيبدأ الفرن في العمل.

المايكروويف + الشواية

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى يومض مؤشر تشغيل المايكروويف والشواية. يومض 360 على الشاشة حينئذٍ.
2. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط مستوى الطاقة.

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى تومض لمبة وظيفة إزالة التجمد حسب الوزن. يومض نوع الطعام "F01"



فتح الباب

لفتح الباب، اضغط على مقبض التدوير (3) لمدة ثانيتين.

القائمة الفرعية

في القائمة الفرعية، يمكنك الوصول إلى الساعة (لضبط الوقت أو لإخفائه/عرضه) والميقاتي وقفل السلامة.



ضبط الساعة

بعد توصيل فرن المايكروويف بالشبكة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، ستومض شاشة الساعة موضحة أن الوقت الظاهر غير صحيح. اتبع الآتي لضبط الساعة:

1. اضغط على مقبض الوظائف (1) لمدة 3 ثوانٍ .
2. أدر مقبض التدوير (3) للتنقل عبر خيارات القائمة الفرعية. يضيء الخيار المطلوب.
3. اضغط على مقبض التدوير (3)، عند مشاهدة رمز الساعة (⌚).
4. أدر مقبض الوظائف (1) لضبط القيمة الصحيحة للساعة.
5. أدر مقبض التدوير (3) لضبط القيمة الصحيحة لل دقائق.
6. للإنتهاء، اضغط على مقبض التدوير (3) للتأكيد.

إخفاء/إظهار الساعة

إذا كانت شاشة الساعة تزعجك، فيمكنك إخفاؤها عن طريق اتباع ما يلي:

1. اضغط على مقبض الوظائف (1) لمدة 3 ثوانٍ .
2. أدر مقبض التدوير (3) للتنقل عبر خيارات القائمة الفرعية. يضيء الخيار المطلوب.
3. اضغط على مقبض التدوير (3)، عند مشاهدة رمز الساعة (⌚).
4. اضغط على مقبض التدوير (3) لمدة ثانيتين.
5. إذا كنت تريد أن ترى شاشة عرض الساعة مرة أخرى، فكرر الإجراء ذاته.

الميقاتي

اتبع الآتي لضبط الميقاتي:

1. اضغط على مقبض الوظائف (1) لمدة 3 ثوانٍ .
2. أدر مقبض التدوير (3) للتنقل عبر خيارات القائمة الفرعية. يضيء الخيار المطلوب.
3. اضغط على مقبض التدوير (3)، عند مشاهدة رمز لميقاتي (⌚).
4. أدر مقبض التدوير (3) لضبط وقت لتشغيل المنبه.
5. للإنتهاء، اضغط على مقبض التدوير (3) للتأكيد.

قفل السلامة

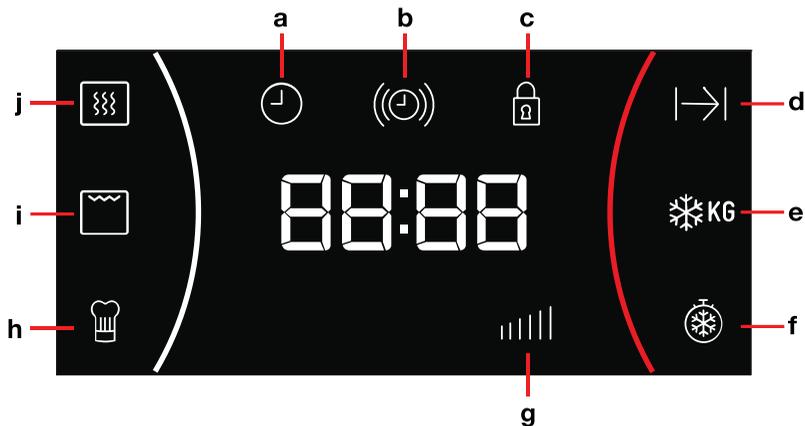
يمكن قفل الفرن عن العمل (على سبيل المثال، لمنع استخدامه من قبل الأطفال).

1. اضغط على مقبض الوظائف (1) لمدة 3 ثوانٍ .
2. أدر مقبض التدوير (3) للتنقل عبر خيارات القائمة الفرعية. يضيء الخيار المطلوب.
3. اضغط على مقبض التدوير (3)، عند مشاهدة رمز فل السلامة (🔒).
4. أدر مقبض التدوير (3) لاختيار ما إذا كنت تريد تشغيل الخيار أو إيقاف تشغيله.
5. للإنتهاء، اضغط على مقبض التدوير (3) للتأكيد.
6. لإزالة قفل الفرن، اضغط على مقبض التدوير (3) لمدة ثانيتين.

وضع المعرض

يتم استخدام وضع صالة عرض في صالات العرض، لإظهار العملاء كيف يعمل الفرن كما هو موضح في كل وظيفة، ولكن ليس هناك تفعيل أحمال التدفئة.

1. اضغط على مقبض الوظائف (1) لمدة 3 ثوانٍ.
2. أدر مقبض التدوير (3) للتنقل عبر خيارات القائمة الفرعية. يضيء الخيار المطلوب.
3. اضغط على مقبض التدوير (3)، عند مشاهدة رمز SHO .
4. أدر مقبض التدوير (3) لاختيار ما إذا كنت تريد تشغيل الخيار أو إيقاف تشغيله.
5. للإنتهاء، اضغط على مقبض التدوير (3) للتأكيد.
6. لإلغاء تنشيط وضع صالة العرض كرر نفس الإجراء.

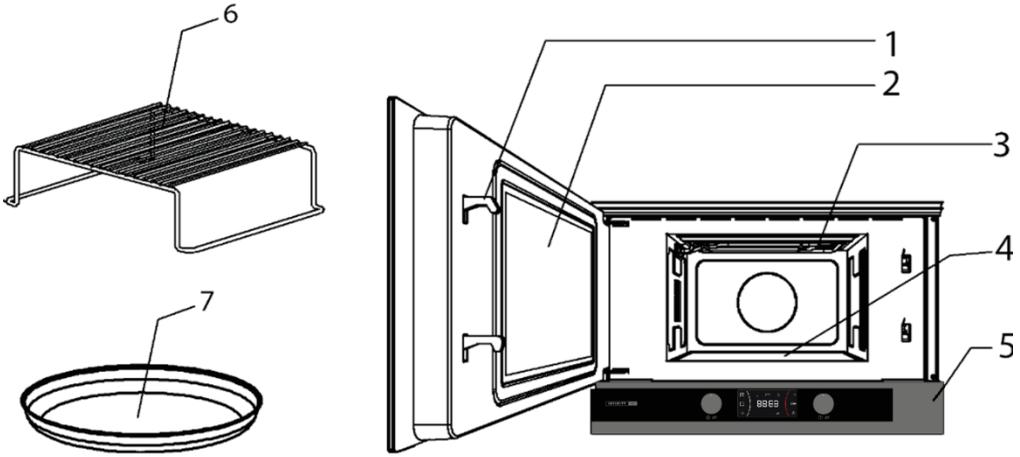


- a** مؤشر الساعة
b مؤقت
c مؤشر "قفل الأمان"
d مؤشر الفترة الزمنية
e مؤشر إزالة التجمد حسب الوزن
f مؤشر إزالة التجمد حسب الوقت
g مؤشر الطاقة
h مؤشر الوظائف الخاصة
i مؤشر عمل الشواية
j مؤشر وظيفة المايكروويف

وصف الوظائف

الرمز	الوظيفة	خرج طاقة المايكروويف	الأطعمة
	المايكروويف	90 وات	إزالة التجمد ببطء للأطعمة الخفيفة؛ للحفاظ على سخونة الطعام
		180 وات	الطهي بحرارة منخفضة؛ لطهي الأرز
		360 وات	إزالة التجمد بسرعة
		360 وات	إذابة الزبدة
		600 وات	تسخين طعام الأطفال
 +	المايكروويف + الشواية	850 وات	طهي الخضراوات والطعام الطهي والتسخين بحرص، تسخين وطهي أجزاء صغيرة من الطعام تسخين الأطعمة الخفيفة
		90 وات	تحميص الطعام
		180 وات	شي الدواجن واللحم
	المايكروويف	360 وات	طهي الفطائر وأطباق الجبن
	الشواية	---	شي الطعام

وصف فرن المايكروويف



1. ملاقط
2. النافذة الزجاجية على الباب
3. الشواية المنسلة
4. قاعدة سيراميكية
5. لوحة التحكم
6. الرف
7. طبق التحميص



1. زر اختيار الوظيفة
3. زر التدوير

2. شاشة

<p>تستجيب عناصر التحكم في المقبض قبل اتخاذ نوعين مختلفين من الإجراءات:</p> <p>1. <u>التنقل</u>: يتيح المقبض <u>الدائري</u> إمكانية التنقل بين وظائف العرض المختلفة.</p> <p>2. <u>التحديد</u>: من خلال <u>الضغط</u> على عناصر التحكم، فإن هذه العناصر تعمل على الوظيفة المحددة أثناء التنقل.</p>	<p>دفع + تدوير</p> <p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>دفع</p> <p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>تدوير</p> <p><input checked="" type="checkbox"/></p>
<p>مهم: كلا وضعي الوظائف لا يكونان متوافقين في نفس الوقت. لا تضغط أبدًا على المفتاح وتديره في نفس الوقت، حيث لا توجد وظيفة مرتبطة وقد تكون النتيجة عيوب في المنتج.</p>			

لماذا يسخن الطعام

تحتوي معظم الأطعمة على الماء، وتهتز جزيئات الماء مع الموجات الصغرى.

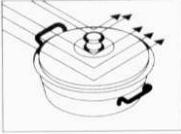
ويولد الاحتكاك بين الجزيئات الحرارة، والتي تسبب ارتفاع درجة حرارة الطعام أو إذابته أو طهيها أو إبقائه ساخناً.

ولذلك فإنه يتم تشكيل الحرارة داخل الطعام:

- يمكن أن يتم طهي الأطعمة بدون الحاجة إلى أية سوائل أو زيوت أو بقدر قليل منها،
 - تكون إذابة التجمد أو تسخينه أو طهيها في فرن المايكروويف أسرع من الأفران التقليدية.
 - يتم الحفاظ على الفيتامينات والمعادن والمواد المغذية.
- لن يطرأ أي تغيير على اللون الطبيعي للطعام ولا رائحته.

تمر الموجات الصغرى عبر البورسلين والزجاج والبلاستيك، ولكن ليس عبر المعادن. ولهذا السبب فإن الأوعية الخشبية لا يتعين أن يتم استخدامها في فرن المايكروويف.

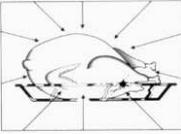
تنعكس الموجات الصغرى بالمعدن...



... تنتقل من خلال الزجاج والبورسلين...



... ويتم امتصاصها خلال الطعام.



تنتشر الحرارة في الأفران التقليدية من المقاومات الكهربائية أو حراقات الغاز، وتنفذ ببطء في الطعام من الخارج إلى الداخل. ولذلك يوجد خسارة كبيرة لطاقة التسخين في الهواء وفي مكونات الفرن والأوعية التي تحمل الطعام.

في أفران المايكروويف فإنه يتم توليد الحرارة من الأطعمة بداخلها، أي أن الحرارة تتجه من الداخل للخارج. لن يكون هناك فقد في حرارة الهواء أو جدران التجويف أو الأوعية (طالما أنها أوعية مؤمنة الاستخدام في أفران المايكروويف). وهو ما يعني أن الطعام فقط هو ما سيتم تسخينه.

باختصار، فإن أفران المايكروويف تحتوي على الميزات التالية:

1. توفير في زمن الطهي، بوجه عام فسوف يكون هناك تقليص في الوقت مقداره 4/3 مقارنة بالوقت المستغل في الطهي التقليدي.
2. إزالة التجمد فائق السرعة، والذي يخفف من خطر تطور البكتيريا.
3. توفير الطاقة.
4. الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام بسبب اختزال وقت الطهي.

وضع تشغيل فرن المايكروويف

يوجد في أفران المايكروويف صمام ذو جهد عالٍ يدعى "المغنترون" والذي يحول الطاقة الكهربائية إلى طاقة موجات صغرى.

ويتم توجيه هذه الموجات الكهرومغناطيسية إلى داخل جوف الفرن عن طريق دليل موجات وتنتشر عن طريق موزع معدني أو لوح دوار. تنتشر الموجات الصغرى داخل الفرن في كل الاتجاهات وتنعكس من الجدران المعدنية، وتتخلل الطعام بشكل متساوٍ.

- لا تستخدم الفرن في القلي نظرًا لاستحالة التحكم في درجة حرارة الزيت الذي يتم تسخينه في أفران المايكروويف.
- يمكن للقرص الدور والشوايات تحمل وزن 8 كجم بحد أقصى. ويجب عدم تجاوز هذا الحمل للحفاظ على الفرن من التلف.

- يجب الحفاظ على نظافة أسطح الباب (مقدمة التجويف والجزء الداخلي من الأبواب) لضمان عمل الفرن بشكل صحيح.
- الرجاء اتباع تعليمات التنظيف في قسم "تنظيف وصيانة الفرن".
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية. الرجاء الرجوع إلى الفصل "تغيير لمبة إضاءة الفرن".

الخدمة والإصلاح

- **تحذير! افصل الإمداد بالتيار قبل الإصلاح.**
- **تحذير:** يسمح فقط للفني المؤهل بإجراء عملية الصيانة أو الإصلاح التي تتضمن إزالة الغطاء بما يوفر الحماية من التعرض لطاقة المايكروويف.
- **تحذير:** في حالة تلف الباب أو أقفال الباب، فيجب عدم تشغيل الجهاز حتى يصلحه فني مؤهل.
- في حالة تلف كابل الطاقة، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكلاء معتمدين أو فنيين مؤهلين وذلك لتجنب المواقف الخطرة. وعلاوة على ذلك، فهذه المهمة تتطلب أدوات خاصة.
- يسمح فقط للفنيين المصرح لهم من الشركة المصنعة بإجراء أعمال الإصلاح والصيانة، خاصة للأجزاء التي توصل التيار الكهربائي.

تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه التعليمات

- يحظر تشغيل المايكروويف إذا كان فارغًا. في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن، فقد يحدث شحن كهربائي زائد وقد يتعرض الفرن للتلف. خطر التلف!
- يجب وضع كوب من الماء داخل الفرن لإجراء اختبارات برمجة الفرن، حيث سيتمص الماء الموجات الصغرى ولن يتعرض الفرن للتلف.
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية ولا إعاقتها.
- استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف. قبل استخدام الأطباق والحاويات في المايكروويف، يجب التحقق من ملاءمتها (راجع قسم أنواع الأطباق).
- تنزع أغطية الميكا الموجودة على الجدار الداخلي! يمنع هذا الغطاء السمن وقطع الطعام من إتلاف مولد المايكروويف.
- يجب عدم إبقاء أي أشياء قابلة للاشتعال داخل الفرن حيث قد تحترق إذا تم تشغيل الفرن.
- لا تستخدم الفرن كمخزن طعام.

- يجب عدم تسخين البيض النيئ أو البيض المسلوق في الجهاز فقد ينفجر حتى بعد انتهاء حرارة المايكروويف.
- **تحذير!** لا تقم بتسخين الكحول أو المشروبات الكحولية الصافية في المايكروويف. خطر الحريق!
- **احذر!** لتجنب تسخين الطعام الزائد أو الاحتراق، من المهم عدم اختيار أوقات طويلة أو مستويات طاقة عالية عند تسخين كميات صغيرة من الطعام. مثلاً، يمكن لقرص الخبز أن يحترق بعد 3 دقائق إذا كان مستوى الطاقة عالي جداً.
- للتحمير، استخدم فقط وظيفة الشوي وراقب الفرن طوال الوقت، فإذا استخدمت الوظيفة المشتركة لتحمير الخبز، فسوف يحترق خلال مدة قصيرة جداً.
- تأكد من عدم ملامسة أسلاك الطاقة للأجهزة الكهربائية الأخرى، لباب الفرن الساخن. يمكن أن ينوب عازل السلك. خطر قصر الدارة!

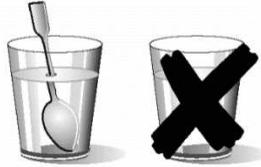
التركيب

- ينبغي أن يزود النظام الكهربائي بوسيلة لفصل التيار، من خلال قواطع عند جميع الأقطاب توفر قطعاً تاماً للتيار عند ارتفاع الجهد الكهربائي إلى الفئة الثالثة.
- إذا استخدم قابس للتوصيل الكهربائي، فيجب أن يسهل الوصول إليه بعد التركيب.
- يجب أن يمثل التركيب للوائح الحالية.
- يجب توفير الحماية من الصدمات الكهربائية من خلال التركيب الكهربائي.
- **تحذير:** يجب تأريض الفرن.
- **تحذير!** الجهاز مصمم ليكون مدمجاً. الرجاء الرجوع إلى الصفحات الأخيرة بدليل المستخدم هذا لمعلومات تفصيلية عن أبعاد التركيب.

التنظيف والصيانة

- **تحذير!** فصل الإمداد بالتيار قبل التنظيف والصيانة.
- يجب تنظيف الجهاز بشكل منتظم مع إزالة كل بقايا الطعام.
- يمكن أن تتلف أسطح الجهاز إذا لم يتم الحفاظ على نظافته، مما يؤدي إلى تقليص العمر العملي للجهاز وقد يؤدي إلى مواقف خطيرة.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة وقاسية أو أشياء حادة لتنظيف الباب الزجاجي فقد تؤدي لخدش السطح، بما قد يؤدي لشطر الزجاج.
- لا تستخدم منظفاً بتوليد البخار في تنظيف الجهاز.

- **تحذير:** لا تقم بتسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة، لأنها قد تنفجر بسهولة.
- يجب استخدام الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف وحدها.
- عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، فيجب مراقبة الجهاز نظرًا لإمكانية اشتعالها.
- هذا الجهاز مخصص لتسخين الأطعمة أو المشروبات. إن تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين الحشيات والنعال والإسفنجة والملابس الرطبة وما شابه قد يؤدي إلى خطر التعرض لإصابة أو الاشتعال أو الحريق.
- **تحذير!** لا يجب استخدام الفرن في حال:
 - لم يتم إغلاق الباب بشكل صحيح،
 - تلف مفاصل الباب،
 - تلف الأسطح الملامسة بين باب الفرن ومقدمة الفرن،
 - تلف زجاج نافذة الباب،
 - كان هناك تماس بالتيار الكهربائي داخل الفرن على الرغم من عدم وجود أشياء معدنية بالداخل.
- يمكن استخدام الفرن مرة ثانية فقط بعد أن يتم إصلاحه من قبل فني قسم الدعم الفني.
- إذا رأيت دخانًا أو حريقًا، فأبق الباب مغلقًا، حتى ينطفئ اللهب، وأوقف تشغيل الجهاز.
- قد يؤدي تسخين المايكروويف للمشروبات إلى تأخر الغليان الفوار. يجب الحرص عند التعامل مع الحاوية.



- انتبه عند تسخين السوائل!
- عندما تصل السوائل (ماء، قهوة، شاي، حليب، وغير ذلك) إلى درجة الغليان تقريبًا داخل الفرن، ويتم إخراجها فجأة، فمن الممكن أن تنسكب خارج الوعاء. خطر الجروح والحريق!
- لتجنب ذلك الوضع عند تسخين السوائل، ضع ملعقة شاي أو عود زجاج داخل الوعاء.
- يجب تحريك ورج محتويات زجاجات الرضاعة وأوعية أغذية الأطفال وفحص درجة حرارتها قبل الاستهلاك، لتجنب الحروق.



يجب قراءة المرفقة بحرص قبل تركيب الجهاز واستخدامه. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية في حال أدى التركيب أو الاستخدام غير الصحيح إلى وقوع أضرار أو إصابات. يجب إبقاء التعليمات مع الجهاز دائماً للرجوع إليها مستقبلاً.

سلامة الأطفال والمعاقين

تحذير! خطر الاختناق أو الإصابة أو العجز الدائم.

- يمكن للأطفال من عمر 8 سنوات فأكبر والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية والحسية والعقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز بشرط الإشراف عليهم من شخص بالغ أو أي شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يجب إبقاء جميع العبوات بعيداً عن متناول الأطفال.
- **تحذير:** يسخن الجهاز وأجزائه القابلة للوصول إليها أثناء الاستعمال. يجب توخي الحذر لتجنب لمس وصلات التسخين. يجب إبقاء الأطفال دون 8 سنوات بعيداً ما لم يخضعوا لإشراف مستمر.
- **تحذير:** عند تشغيل الجهاز في وضع الوظيفة المشتركة، يجب ألا يستعمل الأطفال الفرن إلا تحت إشراف بالغين نظراً لدرجات الحرارة الناتجة عنه.
- إذا كان الجهاز به أداة لسلامة الأطفال، فإننا نوصي بتنشيطها. يجب الإشراف على الأطفال دون سن الثالثة بالقرب من الجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة التي تتم بواسطة المستخدم بدون الإشراف عليهم.

السلامة العامة

- صُمم الجهاز للاستعمال في الأغراض المنزلية، وليس في الفنادق والمتاجر والمكاتب والبيئات الأخرى المشابهة.
- يصبح الجزء الداخلي من الجهاز ساخناً أثناء التشغيل. يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. يجب دوماً استخدام قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو الأدوات الحرارية أو وضعها.

4	معلومات السلامة	17	نهاية دورة الطهي
4	سلامة الأطفال والمعاقين	17	تحليل دورة طهي
4	السلامة العامة	17	تغيير المعلمات
6	التركيب	17	إزالة التجمد
6	التنظيف والصيانة	18	تعليمات عامة لإزالة التجمد
7	الخدمة والإصلاح	19	الطهي باستخدام فر المايكروويف
7	تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه التعليمات	19	الطهي بالمايكروويف
7	مزايا فرن المايكروويف	20	الجدول والافتراحتات - طهي الخضار
9	لماذا يسخن الطعام	20	الجدول والافتراحتات - طهي السمك
9	وضع تشغيل فرن المايكروويف	20	الطهي بالشواوية
10	وصف فرن المايكروويف	20	الجدول والافتراحتات - الشواوية بدون المايكروويف
11	وصف الوظائف	21	الجدول والافتراحتات - الشواوية + الشواوية
12	إعدادات أساسية	22	أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟
12	قفل السلامة	22	وظيفة الشواوية
12	وضع المعرض	22	لوظيفة المايكروويف + الشواوية
12	فتح الباب	22	أواني وطبقات الألمنيوم
12	القائمة الفرعية	22	وظيفة المايكروويف
12	ضبط الساعة	22	كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها
12	إخفاء/إظهار الساعة	23	الأغطية
12	الميفاتي	23	جدول أدوات الفرن
13	الوظائف الأساسية	24	تنظيف وصيانة الفرن
13	الشواوية	24	سقف الفرن
13	المايكروويف + الشواوية	24	مقدمة الجهاز
13	القائمة الرئيسية	24	داخل الفرن
13	البداية السريعة	25	الملحقات
13	المايكروويف	25	ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟
14	إزالة التجمد حسب الوقت) يدوي)	25	استبدال المصباح الضوء
14	إزالة التجمد حسب الوزن) تلقائي)	26	الخصائص الفنية
15	الوظائف الخاصة	26	المواصفات
15	الوظيفة الخاصة	26	حماية البيئة
16	استخدام طبق التحميص	26	تعليمات التركيب
17	عند عمل الفرن	26	قبل التركيب
17	إلغاء دورة طهي	27	بعد التركيب
		28	التركيب

يجب قراءة المرفقة بحرص قبل تركيب الجهاز واستخدامه. 
اعتمادا على النموذج، والاكسسوارات وشملت في الفرن الخاص بك قد تختلف عن تلك.

ML 82-G1 BIS

AR

Cod. 1730535

USER MANUAL

