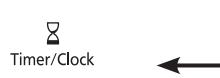
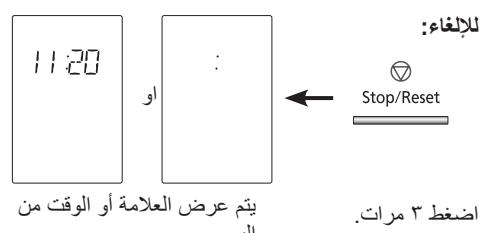
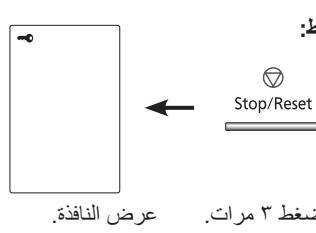
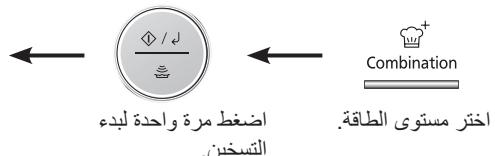


# جدول المحتويات

٤-٢	دليل سريع للتشغيل .....
٦-٥	تعليمات أمان مهمة .....
٧-٦	التركيب والتعليمات العامة .....
٨.	أجزاء فرنك .....
٩.	ملحقات الفرن .....
١٠	لوحة التحكم .....
١١	نافذة العرض .....
١١	المزايا .....
١٢	طرق الطبخ .....
١٣	جدول أوعي الطهي وأدوات المائدة .....
١٤	التوجيه بالكلمة .....
١٤	دليل التشغيل في نافذة العرض .....
١٥	ضبط الساعة .....
١٥	ضبط قفل أمان الأطفال .....
١٦	ضبط قدرة جزئية .....
١٧	ضبط مذوب جليد تربو القدرة الجزئية .....
١٧	ضبط مذوب جليد تربو .....
١٨	نصائح وتقنيات لإذابة الجليد .....
١٩	ضبط الشواية .....
٢١-٢٠	ضبط الحمل الحراري .....
٢٤-٢٢	ضبط المزج .....
٢٥	إعدادات مكونة من ٣ مراحل .....
٢٦	ضبط المؤقت (مؤقت المطبخ/وقت الانتظار/تأخير البدء) .....
٢٧	إضافة الوقت .....
٢٨	إعادة تسخين بضغطه واحدة .....
٣٠-٢٩	ضبط مستشعر الطهي والقوائم .....
٣٦-٣١	إعداد الطهي التلقائي والقوائم .....
٣٧	مخطط تغيير المكونات .....
٣٨-٣٧	قبل استدعاء خدمات الصيانة .....
٣٩	العناية بفرن المايكروويف الخاص بك .....
٤٠	المواصفات الفنية .....

كيفية التشغيل	المزايا
 <p>اضغط مرة واحدة.</p>  <p>اضبط الوقت.</p>  <p>اضغط مرتين.</p>	لضبط الساعة (صفحة ١٥)
 <p>يتم عرض العلامة أو الوقت من اليوم.</p> <p>لإلغاء: اضغط ٣ مرات.</p>  <p>عرض النافذة.</p> <p>للتضييق: اضغط ٣ مرات.</p>	لضبط/إلغاء قفل أمان الأطفال (صفحة ١٥)
 <p>اضغط مرة واحدة.</p>  <p>اضبط الوقت.</p>  <p>اختر مستوى الطاقة.</p>	لضبط قرفة جزئية (صفحة ١٦)
 <p>اضغط مرة واحدة.</p>  <p>اضبط الوزن.</p>  <p>اضغط مرة واحدة.</p>  <p>حدد زر مذوب جليد تربو رقم (١).</p>	لضبط مذوب جليد تربو (صفحة ١٧)
 <p>اضغطمرة واحدة.</p>  <p>اضبط الوقت.</p>  <p>اختر مستوى الطاقة.</p>	لضبط الشواية (صفحة ١٩)
<b>دون التسخين المسبق:</b>  <p>اضغطمرة واحدة.</p>  <p>اضبط الوقت.</p>  <p>تحديد درجة الحرارة.</p>	
<b>مع التسخين المسبق:</b> <p>بعد التسخين، سيصدر الفرن صفيرًا وسيووضع مظهراً حرف "P" على نافذ العرض. افتح الباب، وضع الطعام في الفرن على الفور ثم أغلق الباب.</p>  <p>اضغطمرة واحدة لبدء التسخين.</p>  <p>تحديد درجة الحرارة.</p>  <p>اضغطمرة واحدة.</p>  <p>اضبط الوقت.</p>	لضبط الحمل الحراري (صفحة ٢٠ - ٢١)

كيفية التشغيل	المزايا
<p><b>دون التسخين المسبق: (المزج ٥/٤/٣/٢١)</b></p>  <p>اضغط مرتة واحدة.</p> <p>اضبط الوقت.</p> <p>اختر مستوى الطاقة.</p>	
<p><b>مع التسخين المسبق: (المزج ٥/٤/٣/٢)</b></p> <p>بعد التسخين، سيُصدر الفرن صفيراً وسيوسمض مظهراً حرف "P" على نافذ العرض. افتح الباب، ووضع الطعام في الفرن على الفور ثم أغلق الباب.</p>  <p>اضغط مرتة واحدة لبدء التسخين.</p> <p>اضغط مرتة واحدة.</p> <p>اضبط الوقت.</p>	<p>اضبط المزج (٢٢ - ٢٤) (+صفحة ٢٤)</p>
 <p>اضغط مرتة واحدة.</p> <p>اضبط الوقت.</p> <p>اضغط مرتة واحدة.</p>	<p>للحضير كمؤقتة مطبخ (٢٦) (+صفحة ٢٦)</p>
 <p>اضغط مرتة واحدة.</p> <p>اضبط الوقت.</p> <p>اضغط مرتة واحدة.</p> <p>اضبط برنامج الطبخ المطلوب. (حتى مرحلتين)</p>	<p>لضبط وقت الانتظار (٢٦) (+صفحة ٢٦)</p>
 <p>اضغط مرتة واحدة.</p> <p>اضبط الوقت.</p> <p>اضغط مرتة واحدة.</p> <p>اضبط برنامج الطبخ المطلوب. (حتى مرحلتين)</p>	<p>لضبط البدء المتأخر (٢٦) (+صفحة ٢٦)</p>
 <p>اضغط مرتة واحدة.</p> <p>قلب القرص بعد الطبخ.</p>	<p>لضبط إضافة وقت (٢٧) (+صفحة ٢٧)</p>
 <p>اضغط مرتة واحدة.</p>	<p>إعادة تسخين بضغطة واحدة (٢٨) (+صفحة ٢٨)</p>

\*لإعادة تسخين وجبة طازجة باردة معدة سلفاً.

كيفية التشغيل	المزايا
 <p>اضغط مرة واحدة. اضغط مرة واحدة لتأكيد القائمة. اختر القائمة المطلوبة (رقم. ٤-١٠).</p>	<p>لأجل ضبط المستشعر الطهي (صفحة ٢٩ +)</p>
<p><b>دون التسخين المسبق:</b> (للقوائم ٣-٢ و ١١-١٧ و ٢٤-٢٠ و ٣٠ و ٢٨-٢٤)</p>  <p>اضغط مرة واحدة. اضبط الوزن. (باستثناء القائمة رقم ١٣) اضغط مرة واحدة لتأكيد القائمة.</p>	
<p><b>مع التسخين المسبق:</b> (للقوائم ١٨ و ٢١-٢٣ و ٢٩)</p>  <p>اضغط مرة واحدة لبدء التسخين. اضغط مرة واحدة لتأكيد القائمة. حدد القائمة المطلوبة.</p>	<p>ضبط المستشعر الثنائي (صفحة ٣١ +)</p>
 <p>اضغط مرة واحدة. (باستثناء القائمة من ٢١ إلى ٢٣) اضبط الوزن.</p>	<p>بعد التسخين، سيصدر الفرن صفيرًا وسيومض مظهراً حرف "P" على نافذ العرض. افتح الباب، وضع الطعام في الفرن على الفور ثمأغلق الباب.</p>

اقرأ هذه التعليمات بدقة واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

تَعْلِيماتُ التَّارِيْخ

يج تاریض فرن المایکروویف. فی حالت حدوث تماس کهربائی فان التاریض یقلل من خطر حدوث صدمة کهربائی وذلك بواسطة تزوید سلك تفريغ للتيار الكهربائي. هذا المایکروویف مزود بسلاک يمتناع يمتناع قابس تاریض. يجب توصیل القابس مع فتحة تزوید طاقة کهربائی مرکبة بشکل صحیح وتحتوى على تاریض.

ختىذر — الاستعمالغير الصحيح لقابس التاریض يمكن ان يؤدي الى خطرا

الاصلية صدمة کهربائية

تشغيل مُحرك المروحة بعد الطهي

بعد استعمال هذا الفرن، يمكن أن تدور المروحة لتبريد المركبات الكهربائية.  
هذا الأمر طبيعي تماماً، ويمكنك استخراج الطعام من الفرن في أثناء دوران المروحة.

تعليمات مهمة

**تحذير - لقليل خطر الحرائق والخدمات الكهربائية والحرائق والإصابة للأشخاص أو ازدياد الطاقة الحرارية لفرن المايكروويف:**

١. اقرأ جميع التعليمات قبل البدء في استعمال فرن المايكروويف.

٢. بعض المنتجات مثل البيض الكامل والأوعية المحكمة الإغلاق -

(على سبيل المثال، الأوعية الزجاجية المغلقة وزجاجات الأطفال ذات الحلة المعققة) - يمكن أن تنفجر ويجب عدم تسخينها بواسطة فرن المايكروويف.

٣. استعمل فرن المايكروويف هذا للأغراض المخصصة لها فقط وكما هو مشروح في هذا الكتيب.

٤. كما هو الحال مع أي جهاز، من الضروري الإشراف عن قرب في حالة استعمال هذا الفرن من قبل الأطفال.

٥. لا تشتعل هذا الفرن، إذا كان لا تشتعل بصورة صحيحة أو إذا أصيّب بتلف أو تعرض للسقوط.

٦. لا تذخر أو تستعمل هذا الفرن خارج المنزل.

٧. لا تغمض السلك أو القابس في الماء.

٨. احتفظ بالسلك بعيداً عن الأسطح الساخنة.

٩. لا تجعل السلك يعلق فوق حافة الطاولة أو الكاونتر.

١٠. (a) لتفايل خط نشوب حريق داخل تجويف فرن المايكروويف:  
فرن المايكروويف في حالة وضع أطعمة مغلقة بورق أو أطعمة داخل أواني بلاستيكية أو أيه مواد أخرى قابلة للاحتراق داخل الفرن لتسهيل عملية الطبخ.

(b) انزع أسلاك ربط أو غليف الأكياس عن الأكياس قبل وضع الأكياس داخل الفرن.

(c) إذا اشتغلت المواد الموجودة داخل الفرن، حافظ على باب الفرن مغلقاً، أوقف تشغيل الفرن من المقناح الموجود على فتحة مأخذ التيار الكهربائي الموجودة على الحاط أو افصل التيار الكهربائي من الفيزور أو من لوحة قاطع الدائرة الكهربائية.

(d) لا تترك المايكروويف مطلقاً بدون مراقبة أثناء الطبخ أو إعادة التسخين.

(e) لا يُنصح بتسخين أكياس القمح العلاجية. في حالة تسخينها، لا تتركها دون مراقبة وابتعت إرشادات الشركة المصنعة بعناية.

١١. لا تتنزع اللوحة الخارجية من الفرن.

١٢. الأجهزة غير مصممة للتنشيف بواسطة مؤقت خارجي أو نظام التحكم عن بعد.

١٣. عدم المحافظة على الفرن بصورة نظيفة يمكن أن يؤدي إلى تشوّه السطح والذي بدوره يؤثر على مدة خدمة الفرن ويمكن أن يسبب حدوث حالات نظرية.

الدوائر الكهربائية

يج تشغيل فرن المايكروويف الخاص بك على دارة منفصلة عن الأجهزة الأخرى. يجب أن يكون الجهد المستخدم هو نفسه المحدد في فرن المايكروويف هذا. عدم الالتزام بالفولطية المحددة على هذا الفرن يمكن أن يؤدي إلى احتراق فزيور اللوحة و/أو إطاء عملية الطبخ. لا تركب فزيور ذو فولطية أعلى، فـ له الطاقة الكهربائية

**الاحتياطات التي يجب اتخاذها عند استعمال أفران المايكروويف لطبخ الأطعمة**

الفحص بحثاً عن التلف:

**يجب استعمال فرن المايكروويف فقط بعد الفحص والتأكد من جميع الحالات التالية:**

١. الشواية غير تالفة ولا مكسرة.
  ٢. يتم إغلاق الباب بشكل محكم وأمن وبفتح ويغلق بسهولة.
  ٣. مفاصل الباب بحالة جيدة.
  ٤. الألواح المعدنية الخاصة بسدادات إحكام غلق الباب غير ملتوية ولا مشوهة.
  ٥. سدادات إحكام غلق الباب غير مغطاة بالأطعمة ولا يوجد عليها علام حرق كبيرة.

تَنْبِيَّهاتٌ احْتِيَاطِيَّةٌ:

يمكن ان تسبب اشعاعات المايكروويف الصادرة من أفران المايكروويف اثارا ضارة اذا لم تُتخذ الاحتياطات التالية:

١. لا تعيث مطلاقاً أو تعطل عمل أنظمة الإغلاق الموجودة على الباب.
  ٢. لا تدخل مطلاقاً أي جسم، خصوصاً الأجسام المعدنية، عبر الشبكة أو بين الباب والفرن عندما يكون الفرن في حالة تشغيل.
  ٣. لا تضع مطلاقاً أي أوانى طبخ أو علب غير مفتوحة أو أجسام معدنية تقيلة أخرى داخل الفرن.
  ٤. لا تجعل الأجسام المعدنية الأخرى، مثل أووعية أو لفائف حفظ الأطعمة المصنوعة من المعدن، تلامس جوانب الفرن.
  ٥. نظف تجويف الفرن من الداخل والباب وأنظمة سادات إحكام غلق الباب بواسطة الماء مع محلول مادة تنظيف متعدد على فترات منتقطة. لا تستعمل مطلاقاً أي نوع من أنواع المنظفات الكاشطة التي يمكن ان تخدش او تكتشن السطوح المحاطة بالباب.
  ٦. دائمأ استعمل الفرن مع الصوانى أو أدوات الطبخ الموصى بها من المصنع.
  ٧. لا تشغلي الفرن مطلاقاً بدون وجود حمولة (مثال، مادة ماصة للحرارة مثل الطعام أو الماء) داخل تجويف الفرن إلا إذا كان مسموح بذلك بشكل خاص وحسب تعليمات الصانع.
  ٨. بالنسبة للأبواق ذات المفاصل الأفقية، لا تضع مطلاقاً أيام جسام تقيلة مثل أووعية الطعام على الباب عندما يكون مفتوحاً.
  ٩. لا تضع الأووعية المحكمة الإغلاق في داخل فرن المايكرويف. تعتبر زجاجات الأطفال المجهزة بغطاء مسنن او حلة اووعية محكمه الااغلاق.

١٠. هذا الجهاز غير مصمم للاستعمال من قبل الأشخاص (بما فيه).

- الأطفال) الذين يعانون من وجود اعاقة في قدراتهم الحسديّة أو الحسيّة أو العقلية، أو الذين ليس لديهم معرفة وخبرة كافية، إلا إذا تم الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات التي تخص تشغيل الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

١١. يجب الإشراف على الأطفال اللذين يعانون من عدم عيّنهم بالفرن.

١٢. خطير جداً على أي شخص غير الشخص المؤهل أن يقوم بأي خدمة صيانة أو عملية تصليح تتطلب نزع الغطاء الذي يعطي حماية ضد التعرض لطاقة المايكروويف.

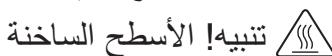
١٣. الأسطوانة عرضة للتسخين، أثناء الاستخدام.

# تعليمات أمان مهمة

(تابع)

٥. أسطح الفرن الخارجية، بما في ذلك فتحات التهوية على الكابينة وباب الفرن، سوف تصبح ساخنة في أثناء الطبخ بوظيفة المزج والشواية والحمل الحراري. توخِّ الحذر والعتاية عند فتح أو إغلاق الباب وعند إدخال أو إخراج الطعام والملحقات.

## تنبيه! الأسطح الساخنة



### تلبيحات عملية:

١. عند استعمال الطبخ بوظيفة المزج والشواية والحمل الحراري لأول مرة، إذا شاهدت دخانًا أبيض يتصاعد، فهذا ليس عطلًا.
  ٢. الفرن يمتلك سخانين موجودين في أعلى الفرن. بعد استعمال الطبخ بوظائف الشواية والمزج والحمل الحراري ، سوف يكون السقف ساخن جًأ.
  ٣. قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة في أثناء الاستخدام. يجب بقاء الأطفال بعيدًا عن الفرن.
  ٤. قبل استخدام وظيفة الشواية أو الحمل الحراري أو المزج لأول مرة، قم بتشغيل الفرن بدون طعام وملحقات (بما في ذلك الصينية الزجاجية والطوق الدوار) على الحمل الحراري ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق. سيسمح ذلك باختراق الزيت المستخدم للحماية من الصدأ. هذه هي المرة الوحيدة التي يتم فيها تشغيل الفرن فارغاً (باستثناء عند التسخين المسبق).
- تنبيه:** كل الأسطح الداخلية ل الفرن ستكون ساخنة.

### تحذير:

- (a) يجب تنظيف سادات إحكام غلق الباب ومناطق سادات إحكام غلق الباب بواسطة استعمال قطعة قماش رطبة. يجب تفريغ وتفحص الفرن بحثًا عن أي تلف في سادات إحكام غلق الباب ومناطق سادات إحكام غلق الباب وإذا كانت هذه المناطق تالفة يجب عدم تشغيل الفرن إلا بعد أن يتم إصلاحها من قبل فني تصليح مهرب من قبل الصانع.
- (b) في حال تلف سادات الباب، فلا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل شخص مختص.
- (c) خطر جداً على أي شخص غير الشخص المؤهل أن يقوم بأي خدمة صيانة أو عملية تصليح تتطلب نزع الغطاء الذي يعطي حماية ضد التعرض لطاقة المايكروويف.
- (d) إذا تضرر سلك تزويد الطاقة، يجب استبداله بواسطة المصنع أو وكل خدمة صيانة المصنع أو شخص مشابه مؤهل لتجنب الخطر.
- (e) قبل الاستعمال، يجب على المستعمل التأكد فيما إذا كانت الأواني المستعملة ملائمة للاستعمال مع أفران المايكروويف.
- (f) يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى داخل أواني مكمة الإغلاق لأنها تكون معرضة لانفجار، في نفس الوقت يجب تجنب رش السوائل المغالية.
- (g) أسمح للأطفال باستعمال الفرن بدون إشراف فقط عند إعطاء تعليمات كافية ودقيقة حتى يكون الطفل قادر على استعمال الفرن بطريقة آمنة ويفهم الخطر الذي ينطوي عليه سوء الاستعمال للفرن.
- (h) عند تشغيل الجهاز بوضع الشواية أو الحمل الحراري أو وضع المزج، يجب على الأطفال استعمال الفرن تحت إشراف أشخاص بالغين بسبب الحرارة المتولدة.
- (i) ينبغي الحرص على عدم تحريك الصينية الزجاجية عند إزالة الحاويات من الجهاز.

## التركيب والتعليمات العامة

### الاستعمال العام

٦. لا تستعمل ورق الجرائد أو الأكياس الورقية للطبخ.
  ٧. لا تصربي أو تطرق على لوحة التحكم. لأن ذلك يمكن ان يسبب تلف لمفاتيح التحكم.
  ٨. يمكن أن تحتاج إلى مسilk الوعاء لأن الحرارة تنتقل من الطعام إلى وعاء الطبخ ومن الوعاء إلى الصينية الزجاجية. يمكن أن تكون الصينية الزجاجية ساخنة جداً بعد إخراج وعاء الطبخ من الفرن.
  ٩. لا تخزن المواد القابلة للاشتعال بجانب أو فوق سطح أو داخل الفرن. يمكن أن يؤدي ذلك إلى حدوث حريق.
  ١٠. لا تطبخ الطعام مباشرة على الصينية الزجاجية إلا إذا كان مبين بالوصفة. (يجب وضع الطعام داخل وعاء طبخ مناسب).
١. للحافظة على الجودة العالية، لا تشغل الفرن في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن. سوف تتعكس طاقة امواج فرن المايكروويف بشكل مستمر داخل اجزاء الفرن إذا لم يكن هناك طعام او ماء لامتصاص الطاقة.
  ٢. إذا تم ملاحظة خروج دخان، اضغط زر الإنذار/الضبط أو ترتك الباب مملاقاً لإلزام أي اشتغال، افصل سلك الطاقة الكهربائية، او افصل الطاقة الكهربائية من الفيوز او من لوحة قاطع الدائرة الكهربائية.
  ٣. إذا لوحظ دخان،أغلق الجهاز أو افصله وأغلق الباب من أجل إخماد أي ألسنة لهب.
  ٤. فرن المايكروويف مخصص لتسخين الطعام والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين أزرار التسخين والنعال والإسفنج وقطعة قماش مبللة وما شابه ذلك إلى خطر الإصابة أو الاشتعال أو الحريق.
  ٥. لا تستخدم المنتجات الورقية المعاد تدويرها، لأنها قد تحتوي على شوائب قد تسبب شرر و/or حرائق عند استخدامها.

# التركيب والتعليمات العامة

(تابع)

٥. عند تحسين السوائل، مثل الحساء والصلصات والمشروبات داخل المايكرويف، يمكن أن ترتفع درجة حرارة السائل فوق درجة الغليان دون ظهور فقاعات تدل على الغليان. يمكن أن يؤدي ذلك إلى غليان مفاجئ مما يؤدي إلى انسكاب السائل خارج الإناء، لمنع هذه الاحتمالية يجب اتخاذ الخطوات التالية:

- (a) تجنب استعمال أو عية طعام مستقيمة الجوانب ذات العنق الضيق.
- (b) لا تسخن أكثر من اللازم.
- (c) حرك السائل قبل وضع الإناء داخل الفرن وحركه مرة أخرى بعد انتهاء نصف مدة الطبخ.
- (d) بعد التحسين، اترك السائل داخل الفرن لمدة قصيرة حتى يستقر، ثم حرك السائل مرة أخرى قبل إخراج الإناء من داخل الفرن بشكل حذر.
- (e) تحسين المشروبات بالموحات الدقيقة يمكن أن يؤدي إلى تأخير الغليان البركاني، وبالتالي يجب توخي الحذر عند التعامل مع الإناء.
- (f) كفافة عامة، عليك دائمًا تغطية الأطعمة الرطبة، مثل الحساء والأطعمة التي تتقدم في كسرولة والأطعمة التي تتقدم في أطباق عميقه.

٦. لا تستعمل مقاييس درجة حرارة اللحوم التقليدي داخل فرن المايكرويف، للفحسن درجة حرارة طبخ المشاوي والدجاج، استعمل مقاييس حرارة خاصة بأفران المايكرويف. كيبل عن ذلك، يمكن استعمال مقاييس حرارة اللحوم التقليدي بعد إخراج الطعام من داخل الفرن. إذا كانت اللحوم أو الدجاج غير مكتملة الطبخ، اعد اللحوم أو الدجاج إلى داخل الفرن لطيخها لعدة دقائق أخرى على مستوى الطاقة الموصى بها. من المهم جدا التأكد من طبخ اللحوم والدجاج بشكل جيد.

٧. أوقات الطبخ المعطاة في كتاب الطبخ تقريبية. العوامل التي تؤثر على زمن الطبخ هي درجة المحتوى المائي المفضلة ودرجة الحرارة المبدئية وارتفاع وكمية وحجم وشكل الطعام والأواني المستخدمة. كلما ازدادت خبرتك في استعمال الفرن، سوف يكون بإمكانك ضبط الزمن وفقاً لهذه العوامل.

٨. من الأفضل أن يكون طبخ الطعام أقل مما يجب. إذا كان الطعام غير مطبوخ يقدر كافي، يمكن دانما إعادة الطعام إلى داخل الفرن لطيخه أكثر. أما إذا كان الطعام مطبوخاً أكثر مما يجب فلا يمكنك عمل أي شيء. ابدأ دانما ضمن الحد الأدنى لآوقات الطبخ الموصى بها.

٩. يجب أخذ الحذر الشديد عند طبخ الفشار في داخل فرن المايكرويف. يجب ضمnen الحد الأدنى لزمن الطبخ كما هو موصى به من قبل الصانع. استعمل التوجيهات المناسبة للواطية الخاصة بفرن المايكرويف. لا تترك الفرن مطقاً بدون إشراف عند طبخ الفشار.

١٠. عند تحسين أو طبخ الطعام باواني بلاستيكية أو ورقية، افحص وتتأكد الفرن بشكل مستمر وذلك بسبب امكانية حصول اشتعال لهذا النوع من الأواني.

١١. يجب تحريك ورج محتوى زجاجات الرضاعة ومرطبات طعام الأطفال ويجب قياس درجة حرارتها قبل الاستهلاك، وذلك لتجنب احتراق الأطفال عند تناولها.

١١. لا تستعمل هذا الفرن لتحسين المواد الكيميائية أو المواد الأخرى غير الغذائية. لا ترتفع درجة حرارة السائل فوق درجة الغليان على أنها تحتوي على مواد كيميائية حادة. إن تحسين المواد الكيميائية في الحالة داخل هذا الفرن يمكن أن يؤدي بأشعة المايكرويف إلى التسرب.

١٢. إذا كانت الصينية الزجاجية ساخنة، اتركها لتبرد قبل التنظيف أو وضعها بالماء.

١٣. عند استعمال وضع المزج، لا تضع مطلقاً أي وعاء الومنيوم أو معدني مباشرة على الرف السلكي. دامماً داخل صفيحة مقاومة للحرارة أو وعاء بين الرف السلكي ووعاء الألومنيوم. هذا الإجراء يمنع تطاير الشرار الذي يمكن أن يسبب ضرراً للفرن.

١٤. إثناء عملية الطبخ، سوف ينكشف بعض البخار داخل وأو على باب الفرن. هذا أمر طبيعي وأمن. سوف يخفى البخار بعد ان بيرد الفرن.

١٥. لا يسمح بالحاويات المعدنية للأطعمة والمشروبات أثناء الطهي بالمايكرويف.

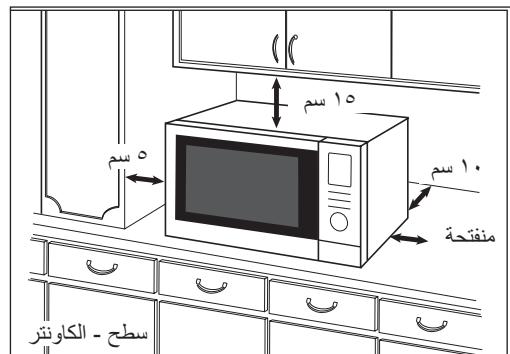
١٦. من المستحسن عدم استخدام الرف السلكي عند الطهي في وضع المايكرويف فقط.

١٧. استخدم فقط الأدوات المناسبة للاستخدام في أفران المايكرويف.

## اختيار موضع الفرن

هذا الفرن مخصص لاستخدام المطبخ فقط. وهو غير مخصص للاستخدام الداخلي أو الاستخدام داخل خزانة.

١. يجب وضع الفرن على سطح مستوي ومستقر. لا يتغير وضعه في خزانة. من أجل الحصول على تشغيل صحيح، يجب أن يكون هناك مجرى هواء كافي، اترك مسافة فراغ بقدر ١٥ سم فوق سطح الفرن، ١٠ سم من خلف الفرن ومسافة ٥ سم من كل جانب. إذا كان أحد جوانب الفرن قريب من الحائط، يجب عدم إعاقة أو حجز تهوية الجانب الآخر أو سطح الفرن. لا تترعرع ارجل الفرن.



٢) لا تسد فتحات التهوية. إذا تم سدها أثناء التشغيل، فقد يسخن الفرن. إذا سخن الفرن، فإن جهاز السلامة الحرارية سيطفئ الفرن. وسيبقى الفرن غير قابل للعمل حتى يبرد.

٣) لا تضع الفرن بالقرب من سطح ساخن أو رطب مثل موقد غازى أو موقد كهربائي أو حوض الغسل الخ.

٤) لا تشغيل الفرن عندما تكون رطوبة الغرفة الموجود بها الفرن عالية جداً.

٥. هذا الفرن مصنوع من أجل الاستعمال المنزلي فقط.

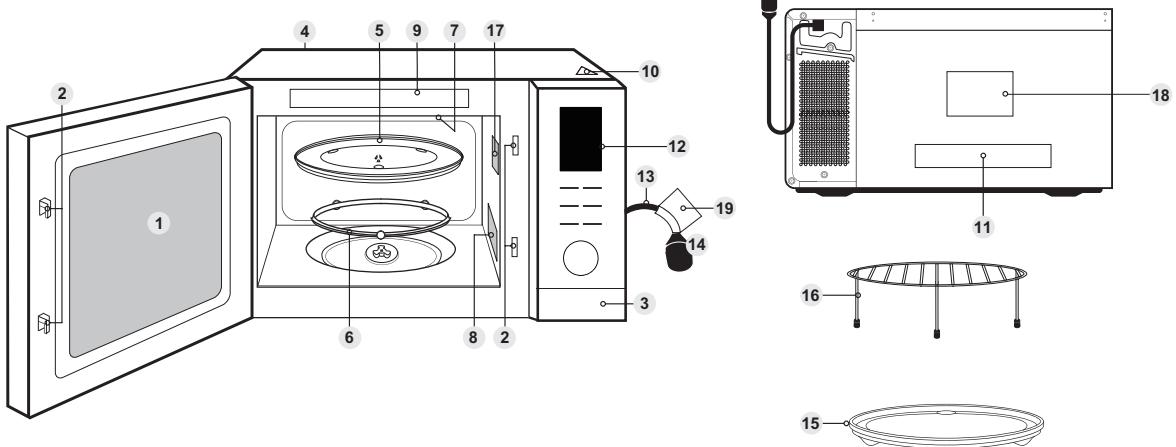
## الطعام

١. لا تستعمل هذا الفرن لعمليات التعليب المنزلية أو لتحسين أي مرطبات مغلق. لأن ذلك سوف يؤدي إلى ارتفاع الضغط وقد ينفجر المرطبات. بالإضافة إلى ذلك، لا يمكن لفرن المايكرويف المحافظة على الطعام بدرجة حرارة التعليب الصحيحة. يمكن أن يصبح الطعام المعيب بشكل خاطئ غير صالح للاستعمال ويشكل حظيرة عند استهلاكه.

٢. لا تحاول القلى بكمية دهن كبيرة داخل فرن المايكرويف.

٣. يجب عدم تحسين البيض في قشرته والمسلوق بالكامل في أفران المايكرويف لأنها قد تنفجر، حتى بعد انتهاء تحسين المايكرويف.

٤. الطاطا، النفاخ، صفار البيض، القرع الكامل والسجق هي أمثلة على الأطعمة ذات القشر الذي لا يحتوي على مسامات. هذا النوع من الطعام يجب ان يُثقب قبل الطبخ لمنع الانفجار.



## صينية معدنية ⑯

- a. صينية معدنية للطهي على الشواية أو الحمل الحراري والمزج معاً.  
لا تستخدم أوانى معدنية في وضع المايكروويف فقط.  
b. يجب أن توضع الصينية المعدنية في مكانها على الصينية الزجاجية  
(ما لم يذكر ذلك).  
c. الأ Hemisphere لا . م اخ تسللا دع يرار حلا لر علا تاز افة م ادختسا باهجر خ  
قور حد تباصا لـ ائنجة ثييدي

## الرف السلكي ⑰

- a. هناك الرف السلكي مزود مع الفرن ليسهل تحمير الطعام أو وضع الأطباق الصغيرة عليه.  
b. يجب تنظيف الرف السلكي بانتظام.  
c. عند استعمال الرف السلكي في أوضاع شواية وحمل حراري  
والمزج، تأكيد من اختيار أوعية مقاومة الحرارة؛ فالأوعية المصنوعة  
من البلاستيك أو الورق يمكن أن تتبخر أو تتحرق عند تعرضها  
للحارة الصادرة من الشواية.  
d. عند استعمال وضع المزج، لا تضع مطلقاً أي وعاء الومنيوم أو  
معدني مباشرة على الرف السلكي. دائمًا أدخل وعاء زجاجياً أو  
طبقاً بين الرف السلكي ووعاء الألومنيوم. هذا الإجراء يمنع تطاير  
الشوار والذى يمكن أن يسبب ضرراً للفرن.

e. لا تستعمل الرف السلكي عند الطبخ بوضع المايكروويف فقط.

⑯ ضوء الفرن:  
سيتم تشغيل ضوء الفرن أثناء الطهي وأيضاً عند فتح الباب.

## ملصق التحذير ⑰

⑱ تسمية لسلك تزويد الطاقة الكهربائية

### ملاحظات:

- الرسم التوضيحي السابق هو للإشارة فقط.
- الصينية الزجاجية ورف الرف السلكي والصينية المعدنية هي الملحقات الوحيدة مع هذا الفرن. يجب شراء جميع أدوات الطبخ الأخرى المذكورة في هذا الدليل بشكل منفصل.

⑲ نافذة الفرن

⑳ نظام قفل آمان للباب

㉑ زر تحرير الباب

اضغطه لفتح الباب. إن فتح الباب أثناء الطبخ سوف يوقف عملية الطبخ بدون إلغاء البرنامج. استئناف الطهي بمجرد إغلاق الباب وضغط زر تشغيل. من الأمان تماماً فتح الباب في أي وقت أثناء برنامج الطهي ولا يوجد خطر التعرض للموجات الدقيقة.

㉒ فتحات تهوية الفرن الخارجية

㉓ الصينية الزجاجية

a. لا تشغّل الفرن بدون وجود الطوق الدوار والصينية الزجاجية في مكانهم.

b. فقط استعمل الصينية الزجاجية المصممة خصيصاً لهذا الفرن. لا تستبدل بأي صينية زجاجية أخرى.

c. إذا كانت الصينية الزجاجية ساخنة، اتركها لتبرد قبل التنظيف أو وضعها بالماء.

d. لا تطيخ مباشرة على الصينية الزجاجية. ضع دائمًا الطعام على طبق آمن في المايكروويف، أو على رف في طبق آمن بالمايكروويف.

e. إذا لامس الطعام أو وعاء الطبخ الموجود على الصينية الزجاجية جدران الفرن مسبباً توقف الصينية عن الدوران، سوف تدور الصينية أوتوماتيكياً في الاتجاه المعاكس. هذا الوضع طبيعي.

f. الصينية الزجاجية يمكن أن تدور في الاتجاه الآخر.

g. ضع الحاوية دائمًا في وسط الصينية الزجاجية عند الطهي.

㉔ الطوق الدوار

a. يجب تنظيف الطوق الدوار بشكل منتظم لتجنب الضجيج الزائد.

b. يجب استعمال الطوق الدوار والصينية الزجاجية معاً بنفس الوقت.

㉕ الشواية وسخان الحمل الحراري

㉖ غطاء دليل الامواج (لا تتنزع)

㉗ ملصق القائمة

ضع ملصق القائمة الوارد مع الفرن هنا.

㉘ ملصق التحذير (الأسطح الساخنة)

㉙ لوحة التمييز

㉚ لوحة التحكم

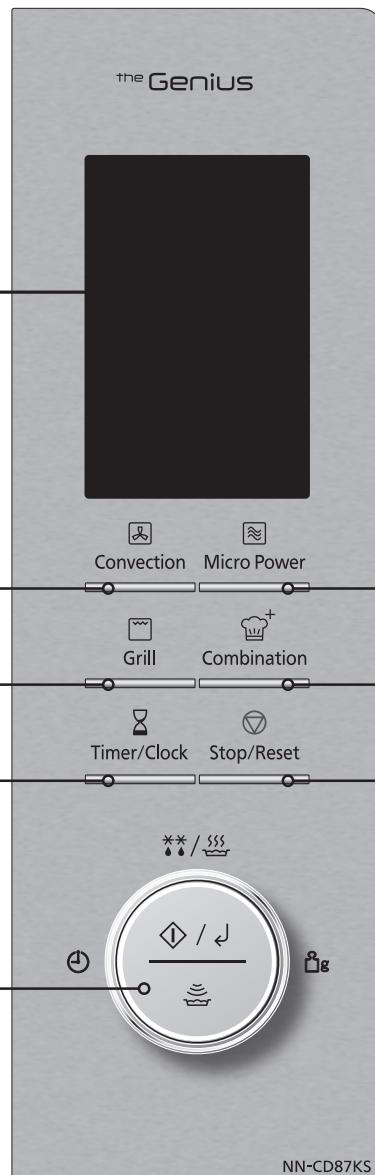
㉛ سلك تزويد الطاقة الكهربائية

㉜ قابس تزويد الطاقة الكهربائية

# ملحقات الفرن

يوضح المخطط التالي الاستخدام الصحيح لملحقات الفرن.

الوضع	الصينية الزجاجية	صينية معدنية	الرف السلكي
الميكروويف			خطأ
الشواية		أجل	أجل
الحمل الحراري		أجل	أجل
المزج	+ الميكروويف الشواية +	أجل	أجل
	+ الحمل الحراري الميكروويف	أجل	أجل



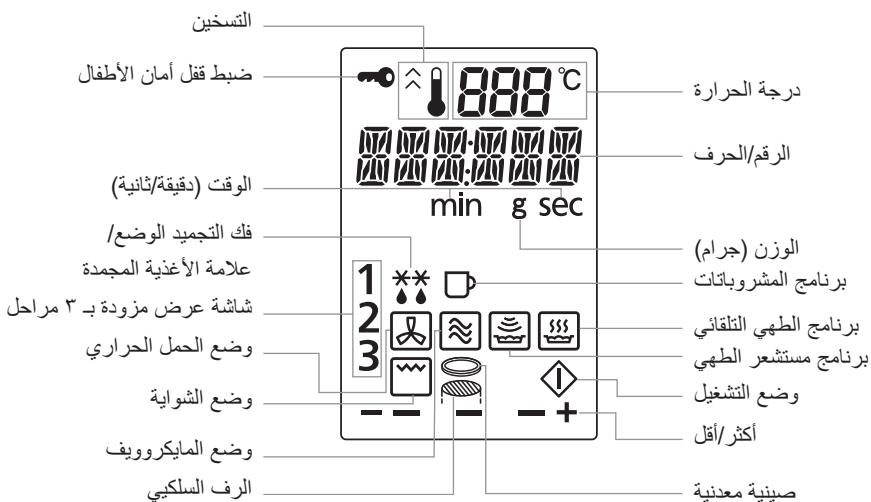
## صوت الصافرة:

عندما يتم الضغط على زر بشكل صحيح، سيتم سماع صوت صافرة تنبيه. إذا تم الضغط على زر ولم يتم سماع أي صوت تنبيه، فإن الوحدة لم تقبل أو لا تقبل التعليمات. سوف يصدر الفرن صوت صافرة مرتين. بين المراحل. يصدر الفرن صفيرًا ثالثًا مرات بعد التسخين. في نهاية أي برنامج كامل، سيصدر صوت الفرن ٥ مرات.

## ملاحظة:

إذا تم ضبط عملية تشغيل ولم يتم ضغط زر تشغيل، بعد ٦ دقائق، سوف يلغى الفرن عملية التشغيل أوتوماتيكياً. سوف ترجع الشاشة إلى وضع الساعة أو النقطتين.

تظهر الحالة الحالية على نافذة العرض مما يساعدك على تشغيل الفرن بشكل مريح.



ملاحظة: عندما يستغرق وقت الطهي أكثر ٦٠ دقيقة، سيظهر الوقت بالساعات والدقائق.

## ميزات القرص

**١ وقت الطهي** ←  
بعد تحديد وضع الطهي اليدوي، أدخل الوقت عن طريق تدوير قرص الساعة. استخدم القرص لوظيفة إضافة الوقت (الصفحة ٢٧)

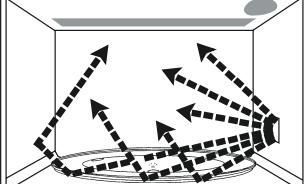
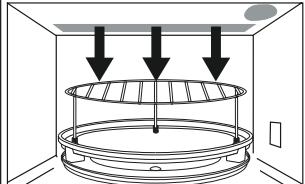
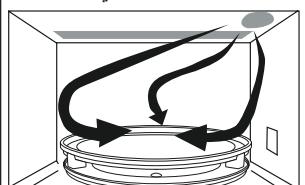
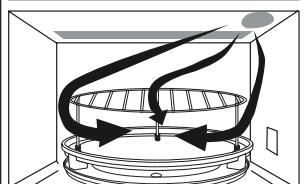
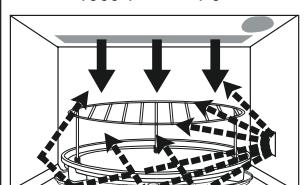
**٢ بدء/تأكيد** ←  
اضغط على القرص لبدء تشغيل الفرن أو تأكيد الإعداد. إذا كان الباب مفتوحاً أو تم ضغط زر الإيقاف/الضبط مرة واحدة أثناء تشغيل الفرن، يجب ضغط زر تشغيل مرة أخرى للاستمرار في الطهي.

**٣ البرامج الآوتوماتيكية (مذوب جليد تربو، أوتو/مستشعر الطهي)** ←  
عند عرض وضع الساعة، قم بتدوير القرص لتحديد البرامج الآوتوماتيكية والوزن (الصفحات ٣٦-٣٩).

**٤ إعادة التسخين بضغطه واحدة** ←  
عند عرض وضع الساعة، اضغط على قرص الساعة لبدء إعادة تسخين وجبة باردة بسرعة (صفحة ٢٨).



المخططات الموضحة أدناه هي أمثلة على الملحقات. قد يختلف ذلك اعتماداً على الوصفة/الطبق المستخدمة.

الأوعية	الملحقات الموصى باستخدامها	الاستخدامات	طرق الطبخ
استخدم الأطباق أو الصواني أو الأواني الصالحة للاستخدام في المايكروويف، مباشرةً على الصينية الزجاجية. لا مواد معدنية.	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ فك التجميد</li> <li>■ إعادة تسخين</li> <li>■ الذوبان: الزبدة والشيكولاتة والجبن.</li> <li>■ الطبخ: السمك والخضروات واللavaşه والبيض والأرز والعصيدة.</li> <li>■ الغلي: الحساء، البیخن، الأطعمة التي تُقدم في كسرولة، الأطعمة التي يُعاد غليها</li> <li>■ اللافاكه المطبوخة، المربى، الصلصات، الكاسنترد، معجنات الشو، المعجنات، الكراميل، اللحم، الأسماك.</li> <li>■ خبز الكعك دون تحمير.</li> </ul> <p>دون التسخين المُسبق</p>	 <p><b>المايكروويف</b></p>
استخدم الأطباق أو الصواني أو الأواني المقاومة للحرارة مباشرةً على الرف السلكي على صينية معدنية على الصينية الزجاجية.*	الرف السلكي على الصينية المعدنية*	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ شوي قطع الدجاج أو المأكولات البحرية.</li> <li>■ شواية التحبيص.</li> <li>■ تلوين أطباق الغرتن، فطيرة اللحم أو فطائر المرينغ.</li> </ul> <p>دون التسخين المُسبق</p>	 <p><b>الشواية</b></p>
يمكن استخدام علبة معدنية مقاومة للحرارة على الصينية المعدنية.* لا تضع الأطباق مباشرةً على الصينية الزجاجية.	الصينية المعدنية أو الرف السلكي *	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ خبز المعجنات الصغيرة في أوقات طهي قصيرة: المعجنات المورقة، المعجنات، البسكويت، معجنات الشو، المعجنات الصغيرة، السويسرو.</li> <li>■ الشوي الخاص: شريحة لحم، جزء كبير من خروف، دجاجة كاملة.</li> <li>■ خبز البيتزا والقطارن.</li> </ul> <p>ينصح بالتسخين المُسبق</p>	 <p><b>الحمل الحراري</b></p> 
أطباق أفران مايكروويف وعزلة الحرارة توضع مباشرةً على رف الرف السلكي على صينية معدنية على الصينية الزجاجية.* لا مواد معدنية.	الرف السلكي على الصينية المعدنية*	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ طبخ اللازانيا واللحوم والبطاطس أو الخضروات.</li> </ul> <p>دون التسخين المُسبق</p>	 <p><b>الشواية + المايكروويف</b></p>
تستخدم المواد الصالحة للاستخدام في المايكروويف أو عازلة للحرارة، على الصينية الزجاجية. لا تضع الأطباق مباشرةً على الصينية الزجاجية. في ندعم داوم الـ.	الصينية المعدنية*	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ خبز كعكة</li> <li>■ فطائر المعجنات المورقة</li> </ul> <p>التسخين المُسبق إذا لزم الأمر</p>	 <p><b>الحمل الحراري + الميكرويف</b></p>

\*ملحوظة: يمكن وضع المواد الغذائية الصغيرة مباشرةً على الصينية المعدنية على الرف السلكي.

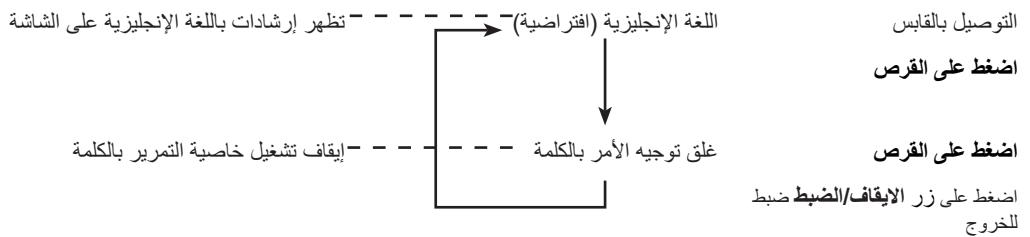
# جدول أواني الطهي وأدوات المائدة

المزج		الحمل الحراري	الشواية	المايكرورويف	
الحمل الحراري + الميكرويف	الشواية + المايكرورويف				
لتغليف	لتغليف	أجل	أجل	لتغليف	ورق الألومنيوم
أجل	أجل	أجل	أجل	أجل	طبق السيراميك
خطا	خطا	خطا	خطا	أجل	طبق فخار
خطا	خطا	خطا	خطا	خطا	الأكاس الورقية البنية
أجل	أجل	أجل	أجل	أجل	أواني الطعام الآمنة للاستعمال داخل الفرن/المايكرورويف
خطا	خطا	خطا	خطا	خطا	غير الآمنة للاستعمال داخل الفرن/ المايكرورويف
أجل*	أجل*	أجل*	أجل*	أجل*	للاستعمال لمرة واحدة أواني من الورق المقوى
أجل	أجل	أجل	أجل	أجل	آنية زجاجية أنبيات زجاجية وسيراميك للفرن
خطا	خطا	خطا	خطا	خطا	غير مقاومة للحرارة
خطا	خطا	أجل	أجل	خطا	تجهيزات المطابخ المعدنية
خطا	خطا	أجل	أجل	خطا	روابط معدنية
أجل	أجل	أجل*	أجل*	أجل	كيس الطبخ بالفرن
خطا	خطا	خطا	خطا	أجل	المناشف الورقية والمناديل
خطا	خطا	خطا	خطا	أجل	رفوف إزالة الجلد البلاستيكية
خطا	خطا	خطا	خطا	أجل	أطباق بلاستيكية الآمنة للاستعمال داخل المايكرورويف
خطا	خطا	خطا	خطا	خطا	غير الآمنة للاستعمال داخل المايكرورويف
خطا	خطا	خطا	خطا	أجل	غطاء حفظ آمن للمايكرورويف.
خطا	خطا	خطا	خطا	أجل	القش، الخوص، الخشب
خطا	خطا	خطا	خطا	أجل	مقاييس الحرارة الآمنة للاستعمال داخل المايكرورويف
خطا	خطا	أجل	أجل	خطا	تقليدي
خطا	أجل	خطا	أجل	أجل	ورق الشمع
أجل*	أجل*	أجل*	أجل*	أجل*	الاواني السيلكون

\* راجع توصية الصانعين، يجب أن تحمل الحرارة أو تتبع تعليمات الوصفة.

# توجيه الأمر بالكلمة

يتميز الفرن بنوعين مُختلفين العرض. النوع الافتراضي للعرض هو توجيه الأمر باللغة الإنجليزية. يمكنك تحديد أحدهما بعد توصيل الفرن بالقابس والضغط على القرص.



ملاحظات:

- يشتمل عرض اللغة الإنجليزية على نموذج خاص يتحرك من جانب إلى جانب للانتقال إلى الخطوة التالية، وأيضاً لاسم القائمة، على سبيل المثال، "اضبط الوقت"، "اضغط به".
- يُحظر تشغيل هذه الوظائف إلا إذا وصلت الفرن بالقابس أولاً.
- عند إعادة توصيل التيار الكهربائي، يستأنف الفرنوضع الافتراضي وتكون بحاجة إلى إعادة الضبط.

## دليل التشغيل في نافذة العرض

تظهر عملية التشغيل التالية على نافذة العرض؛ لمساعدتك على برمجة الفرن. عندما تُصبح على دراية بآلية استخدام الفرن، يمكنك إيقاف تشغيل "دليل التشغيل".

إيقاف التشغيل:

يظهر الوقت من اليوم في نافذة العرض.



اضغط ٤ مرات.

التشغيل:

يظهر الوقت من اليوم في نافذة العرض.



اضغط ٤ مرات.

ملاحظة: لا يمكن تشغيل هذه الخاصية إلا عند تشغيل توجيه الأمر بالكلمة.

يمكنك استعمال الفرن بدون ضبط الساعة.  
الساعة خاصية اختيارية بالنسبة للمستخدم. قد تتأثر دقتها بحالة مصدر الطاقة المحلي.



٣. اضغط مرة واحدة، تتوقف العلامة عن الويمض ويتم إدخال وقت اليوم. يحسب عدد الوقت لعلى بالدقائق.

٤. أدخل الوقت من اليوم بتدوير القرص..  
يظهر الوقت داخل نافذة العرض؛ تومض النقطتان.

١. اضغط على زر المؤقت/الساعة مرتين. سيظهر "ضبط الوقت" في نافذة العرض، وتبدأ النقطتان في الويمض.

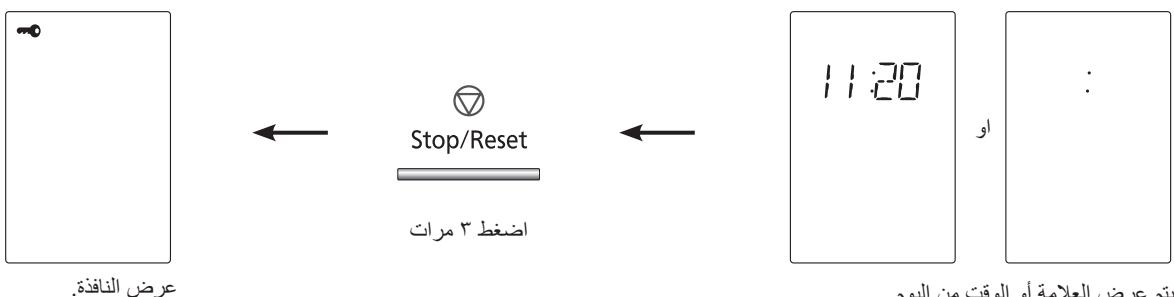
#### ملاحظات:

١. إذا كنت تؤدّي إعادة ضبط الوقت، فرجّى تكرار هذه العملية ٣-١.
٢. تتحفظ الساعة بالوقت الحالي من اليوم مادام الفرن موصلاً ويتم التزود بالكهرباء.
٣. تتحفظ الساعة نظام ١٢ ساعة للعرض.
٤. لا يعمل الفرن أثناً وخمسين دقيقة.

## ضبط قفل أمان الأطفال

تسمح لك هذه الميزة بمنع تشغيل الفرن من قبل الأطفال؛ مع ذلك، قد يظل الباب مفتوحاً. يمكن ضبط هذه الميزة عند عرض النقطتين أو الوقت من اليوم.

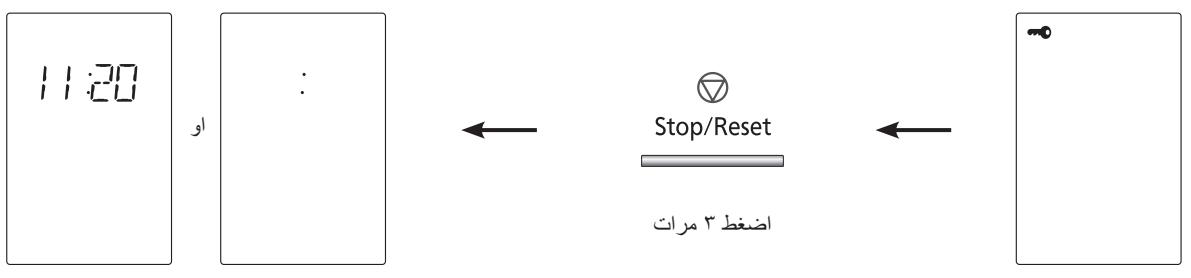
#### للضبط:



عرض النافذة.

يتم عرض العلامة أو الوقت من اليوم.

#### للإلغاء:



يتم عرض العلامة أو الوقت من اليوم.

عرض النافذة.

#### ملاحظة:

لضبط أو إلغاء وظيفة أمان الطفل، يجب الضغط على زر الایقاف/الضبط ٣ مرات في غضون ١٠ ثوانٍ.

# ضبط طاقة جزئية

تُتيح لك هذه الخاصية ضبط الطاقة والوقت اللذين ترغب فيهما الطهي بنفسك.



- اضغط على القرص للبدء. ظهر وقت الطهي في نافذة العرض وبدأ العد التنازلي.

- حدد مدة الطبخ بتدوير القرص. (١٠٠٠ وات حتى ٣٠ دقيقة) (الطاقات الأخرى: حتى ١ ساعة و ٣٠ دقيقة)

- اضغط على هذا الزر حتى تظهر لك القراءة التي تحتاجها على نافذة العرض.

اضغط	مستوى الطاقة	مثال على الاستعمال
مرة	١٠٠٠ وات (عالي)	قم بغلي الماء. إعادة تسخين. طبخ الخضروات والأرز والمعجنات والشعيرية.
مرتين	٨٠٠ وات (متوسط مرتفع)	طهي الدواجن واللحوم والكعك والحلوي. تسخين اللبن.
٣ مرات	٦٠٠ وات (متوسط)	طهي لحم القرقش والضأن والبيض والأسماك والمأكولات البحرية. إذابة الزبدة.
٤ مرات	٤٤٠ وات (تحت متوسط)	غلي الشوربات ببطء، البينخة وأطباق الكاسرول (شرائح لحم أقل طرافة).
٥ مرات	٣٠٠ وات (فوك التجميد)	تدويب الأطعمة.
٦ مرات	١٠٠ وات (منخفض)	يحتفظ بالأطعمة المطبوخة دافئة، غلي بشكل بطيء.

## ملاحظات:

- يمكن ضبط ثلاث مراحل باستمرار. تُتيح لك هذه الخاصية الضبط مرة واحدة فقط لبعض المراحل المختلفة دون المتابعة أثناء عملية الطهي. يرجى الرجوع إلى صفحة **٢٥**.
- يمكنك تغيير وقت الطهي في أثناء الطهي إذا لزم الأمر. عليك تدوير القرص لزيادة مدة الطهي أو تقليلها. يمكن زيادة/خفض الوقت بزيادات ١ دقيقة، حتى ١٠ دقائق. تدوير القرص وصولاً إلى الصفر يعني عملية الطهي.

# ضبط مذوب جليد القدرة الجزئية

تُتيح لك هذه الخاصية إزاحة الجليد عن طريق ضبط الوقت بنفسك.



٣. اضغط على القرص للبدء.
- ستبدأ عملية إزاحة الجليد.
- يظهر الوقت في نافذة العرض
- وبعد العد التنازلي.

٢. حدد مدة إزاحة الجليد بتدوير القرص.
- (حتى ١ ساعة و ٣٠ دقيقة)

١. اضغط ٥ مرات لتحديد ٣٠٠ وات.
- (إزالة الجليد).
- يظهر "٣٠٠" و "النافذة العرض".

## ملاحظة:

ينصح بفتح الباب واخراج الأجزاء التي أذيب الجليد من عليها أثناء وقت التشغيل. قلب أو حرك أو أعد ما زالت مجمدة وحركها وأعد ترتيبها.

## ضبط مذوب جليد تربو

تسمح لك هذه الميزة من إزالة تجميد اللحوم، الدواجن والأطعمة البحرية أوتوماتيكياً بواسطة ضبط وزن الطعام فقط. الوزن/وزن العبوة ١٠٠ جم حتى ٣٠٠ جم.



٤. اضغط على القرص للبدء.
- ظهور وقت الطهي في نافذة العرض وببدأ العد التنازلي.

٣. حدد وزن الطعام بتدوير القرص.
- سوف يصل تدوير القرص ببطء إلى ١٠ خطوات.

٢. اضغط على القرص لتأكيد تحديد البرنامج. سيظهر رمز الميكرويف و "النافذة العرض" أيضاً.

١. للسماح بالتشغيل الآوتوماتيكي، تأكد من أن الفرن على وضع الساعة للبرنامج. حدد مذوب جليد تربو (رقم ) بتدوير القرص.

## ملاحظات:

١. يمكن استخدام مذوب جليد تربو لإزاحة الجليد من العديد من قطع اللحوم والدواجن والأسماك حسب الوزن. سيحدد الفرن وقت إزاحة الجليد ومستويات القدرة بمجرد برمجة الفرن، ستظهر مدة إزاحة الجليد على الشاشة. ينصح بأن يكون الحد الأدنى للوزن ٢٠٠ جم؛ للحصول على أفضل النتائج.
٢. قلب الطعام وأخرج الأطعمة التي أذيب عنها الجليد والأطراف الرقيقة والعظم الدهنية المغطاة والمشوية باستخدام الورق المعدني عندما يرن الجرس في منتصف عملية الطهي.

# نصائح وتقنيات لإذابة الجليد

## التحضير للتجميد

تتأتي جودة الطعام المطبوخ من حالة الطعام قبل تجميده وطرق تجميده والنصائح المتعلقة بإذابة الجليد وأوقاتها. لذا، من المهم شراء أطعمة طازجة فائقة الجودة، ثم تجميدها على الفور. يمكن حفظ الأغشية السميكة والمغلفة واللائف المجمدة واللحوم التي تم ختمها قبل البيع في الثلاجة في بعض الأوقات.

**ملاحظة:** يُرجى إزالة رقائق الألومنيوم إذا كانت العبوة مصنوعة من الألومنيوم لمنع التقوس.

يجب حفظ الأطعمة في الثلاجة تحت درجة حرارة ١٨ - ٢٤ ° م (المدة ٢٤ ساعة على الأقل في المجمد قبل إذابة الجليد).

### ملاحظات:

١. عند تجميد اللحوم والدواجن والأسماك أو المأكولات البحرية، يجب ترتيب الأطعمة على نحوٍ متكافئ وتغليفها على شكل مربع أو دائري من ٢,٥ سم إلى ٥ سم.

٢. يُرجى تنظيف الدجاجة بالكامل قبل تجميدها. (يمكن تجميد أمعانها على حدة). نظف الدجاجة بالكامل ثم جففها. مع ربط ساقيها بالفخذ.

٣. أزل الهواء وأغلقها بابحث. ضع ملصق على العبوة بنوعها وعدد قطع اللحم بها وتاريخها وزنها.

## مذوب جليد تربو

تشمل وظيفة مذوب جليد تربو حسب وزن الأطعمة. يمكن إذابة جليد مُعظم الأطعمة المقطعة مثل الدجاج واللحوم والأسماك باستخدام هذه الوظيفة بكل سهولة. عليك تدوير القرص الخاص بالوزن حسب الوزن الفعلي للأطعمة، وسيُضبط فرن المايكرويف القدرة والوقت آوتوماتيكياً. كما ستظهر نافذة العرض وقت إذابة الجليد بعد الضبط. الأطعمة المدرجة في الجدول أدناه هي الأكثر ملائمة لاستخدام وظيفة إذابة الجليد. الحد الأدنى للوزن هو ١٠٠ جم والحد الأقصى للوزن هو ٣٠٠ جم للحصول على أفضل النتائج.

الأطعمة	الحد الأقصى لوزن الأطعمة
رغيف لحم، دجاج كامل، ضلع	٣٠٠٠ غرام
لحم البقر، لحم الصان، أجزاء الدجاج	٢٠٠٠ غرام
سمكة كاملة، محار، جمبري، وشرائح سمك	١٠٠٠ غرام

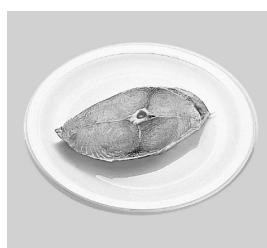
**نصائح مذوب جليد تربو**  
عادةً ما تتطلب اللحوم المخلية من العظام وقتاً أطول لإذابة الجليد من اللحوم ذات العظام، وفيما يتعلق باللحوم ذات العظام، ننصح بطرح ٥٠٠ غرام من إجمالي وزنها إذا كان يتجاوز ٢٠٠٠ غرام، وطرح من ٢٠٠ غرام إلى ٣٠٠ غرام من إجمالي وزنها إذا كانت تزن أقل من غرام.

### إطلاق صافرتين

قلب اللحم والدجاج والسمك والمحار. افصل اللحم المطهي وقطع الدجاج ورغيف اللحم. وبصرف النظر رغيف اللحم من الهامبرغر. أجنحة الدجاج أو المشوي أو الدهون أو العظام.

## زرك التجميد

لفك التجميد بشكل منتسر، قم تقسيم الأطعمة أو حرك وضع الأطعمة في العبوات أثناء تقديم إزالة الجليد.



قم بزلالة مجموعة شرائح الأسماك ووضعها على الطبق.



غلف رأس وذيل الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألومنيوم.



احم الجزء الأمامي من أفخاذ الدجاج باستخدام ورق الألومنيوم.



قم بزلالة مجموعة من اللحم النبى ووضعها على الصحن.

# ضبط الشواية

هناك ثلاثة مستويات للطاقة للشواء. عند الشوي، تشع الحرارة من السخان. الشواية مناسبة بشكل خاص لشرائح رقيقة من اللحوم والمأكولات البحرية وكذلك الخبز والوجبات.

لا يستلزم تسخين الفرن قبل البدء في عملية الشواية. اختر إعداد الشواية واضبط الوقت وابدأ تشغيل الفرن. يجب إعادة إغلاق الشواية بعد نصف وقت الشواء.

عندما يتم فتح باب الفرن، تتم مقاطعة البرنامج. قلب الطعام وافتحه إلى الفرن وأغلق الباب وأعد تشغيل الفرن. في أثناء الشوي، يمكن فتح باب الفرن في أي وقت للتحقق من الطعام.



٣. اضغط على القرص للبدء.  
ظهور وقت الطهي في نافذة العرض وبدأ العد التنازلي.
٢. حدد مدة الطبيخ بتدوير القرص.  
(حتى ١ ساعة و ٣٠ دقيقة)
١. اضغط لاختيار مستوى الشواية المفضل.  
(انظر الجدول بالأسفل)

اضغط	مستوى الطاقة	الأنواع المناسبة من الأطعمة
مرة	الشواية ١ (عالي)	خبز بالثوم، خبز محمص
مرتين	الشواية ٢ (متوسط)	طعام بحري
٣ مرات	الشواية ٣ (منخفض)	لحم شرائح أو قطع دجاج

## ملاحظات:

١. لا يوجد طاقة ذات موجات دقيقة على برنامج الشواية وحده.
٢. استخدم الملحقات المتوفرة، حسب الموضع أدناه.
٣. لا تجعل الشواية إلا عند إغلاق باب الفرن.
٤. معظم أنواع اللحوم على سبيل المثال النافذ وقطع اللحم، يمكن أن تطهى على أعلى سخونة في إعداد الشواية ١. هذا الإعداد مناسب أيضًا لتحميص الخبز والفطائر وكعك الشاي إلخ.
٥. يتم استخدام الشواية ٢ و الشواية ٣ مع الأطعمة الأكثر حساسية أو تلك التي تتطلب وقت شواية أطول، على سبيل المثال أجزاء السمك أو الدجاج.
٦. لا تحاول تسخين الشواية مسبقاً.
٧. لا تقم بتنفطية الطعام عند الشوي.
٨. استخدم دائمًا فازارات الفرن عند إزالة الطعام والملحقات بعد الشواء لأن الفرن والملحقات ستكون ساخنة جدًا.
٩. بعد الشوي فإنه من المهم أن تتم إزالة الملحقات الشواية للتنظيف قبل إعادة استخدامه وأن يتم مسح جدران الفرن وأرضيته والأرضية بقطعة قماش مضغوطة في الماء والصابون الساخن لإزالة أي الشحوم.
١٠. يمكنك تغيير وقت الطهي في أثناء الطهي إذا لزم الأمر. عليك تدوير القرص زيادة مدة الطهي أو تقليلها. يمكن زيادة/خفض الوقت بزيادات ١ دقيقة، حتى ١ دقائق. تدوير القرصوصوصاً إلى الصفر يعني عملية الطهي.

## ملحقات الفرن التي يتبعن استخدامها

عند شواء الأطعمة، يجب أن تكون الصينية الزجاجية في موضعها، مع وضع الصينية المعدنية والرف السلكي في الأعلى.

ضع الطعام على الرف السلكي على الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية. وسيسمح الرف السلكي للدهون بالتنقيف من خلال الصينية المعدنية للحد من الدخان والتسرير الزائد عند شوي شرائح وقطع اللحوم وغيرها من الأطعمة الدهنية.

في حالة شوي الأسماك والمواد الغذائية صغير الحجم، ضع صينية معدنية على الرف السلكي.



# ضبط الحمل الحراري

يمكن استخدام الفرن كفرن تقليدي باستخدام وضع الحمل الحراري الذي يشمل عنصر تسخين مع مروحة. يتتوفر خيار درجات حرارة الحمل الحراري وهي ٤٠ درجة مئوية ومن ١٠٠ حتى ٢٢٠ درجة مئوية. ولل اختيار السريع لدرجات الحرارة الأكثر استخداماً، يبدأ الفرن عند ١٥٠ درجة مئوية، وعند كل ضغطة بذلك تزداد درجة الحرارة في مراحل من ١٠ درجة مئوية إلى ٢٢٠ درجة مئوية، ثم إلى ٤٠ درجة مئوية، ١٠٠ درجة مئوية، ١١٠ درجة مئوية الخ. وتتوفر هذه الميزة وضعيتين يمكّنك الاختيار من بينهما. وللحصول على أفضل النتائج، عليك دائمًا تسخين الفرن قبل وضع الطعام فيه.



## دون التسخين المسبق:

(يتتوفر درجة الحرارة ٤٠ درجة مئوية في وضع الحمل الحراري دون تسخين مسبق).



٣. اضغط على القرص للبدء. ظهر وقت الطهي في نافذة العرض وبدأ العد التنازلي.
٤. حدد مدة الطبخ بتدوير القرص. (حتى ٩ ساعة).
١. اضغط لاختيار درجة الحرارة المفضلة. سيظهر أيضًا رمز الحمل الحراري "Convection".

## مع التسخين المسبق:



٢. اضغط على القرص لإجراء عملية التسخين المسبق. سيظهر في نافذة العرض "P" سُبُّuder الفرن صغيرًا ويومض حرف "P". بعد ذلك، افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن.\*
٣. اضغط لاختيار درجة الحرارة المفضلة. سيظهر أيضًا رمز الحمل الحراري "Convection".



٤. اضغط على القرص للبدء. ظهر وقت الطهي في نافذة العرض وبدأ العد التنازلي.
٣. حدد مدة الطبخ بتدوير القرص. (حتى ٩ ساعة).

## ملاحظة:

\* افتح الباب باستخدام زر إغلاق الباب؛ لأنك لو ضغطت على زر الإيقاف/الضبط الضبط، قد يتم إلغاء البرنامج.

# ضبط الحمل الحراري

(تابع)

الإرشادات المتعلقة بدرجات حرارة الفرن

لا تنس أن الفرن يبدأ عند درجة حرارة ١٥٠ درجة مئوية، حتى يسهل عليك برمجة درجات الحرار الأكثر استخداماً.

الأنواع المناسبة من الأطعمة	درجة الحرارة درجة مئوية
كعكة الجبن	١٥٠ درجة مئوية
خبز زنجيل، بسكويت	١٧٠/١٦٠ درجة مئوية
كمكات سحرية، شرائح لحوم كبيرة	١٨٠ درجة مئوية
غراثان، فطائر المعجنات، دجاج	١٩٠ درجة مئوية
كعكات، سويسرول، كعك المافن	٢٠٠ درجة مئوية
حلوى شحمية، خبز	٢٢٠ درجة مئوية

ملاحظات:

- يمكنك تغيير وقت الطهي في أثناء الطهي إذا لزم الأمر. عليك تدوير القرص لزيادة مدة الطهي أو تقليلها. يمكن زيادة/خفض الوقت بزيادات ١ دقيقة، حتى ١٠ دقائق. تدوير القرص وصولاً إلى الصفر يعني عملية الطهي.
- يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة المحددة لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً. في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن، فسوف يلغى برنامج الطهي أتوماتيكياً حينها وسيظهر أمر "اقتحم الباب" على تلفزيون العرض. إذا لم يتم ضبط وقت الطهي، فسوف يعود الفرن إلى وقت من اليوم بعد ٦ دقائق.
- عند التسخين المسبق، تعرض الشاشة درجة الحرارة الفعلية لتجويف الفرن. لا تعرض درجة الحرارة الحالية حتى تصل إلى أكثر من ١٠٠ درجة مئوية. لتغيير درجة الحرارة أثناء عملية الطهي، اضغط على زر الحمل الحراري.
- لا يمكن تسخين الفرن إلى ٤٠ درجة مئوية.
- عندما تكون مدة الطهي المحددة ساعة، يقل الوقت تنازلياً ثانية بثانية.
- إذا كانت مدة الطهي تزيد عن ساعة، فيقل الوقت تنازلياً دقيقة بدقيقة حتى يصل إلى "١٤٠٠" "ساعة واحدة" فقط. يتبقى (ساعة واحدة). ثم تعرض الشاشة دقائق وثوانٍ، وتعد تنازلياً ثانية بثانية بعد ذلك.
- ترتفع درجة حرارة ملحقات الفرن وما يحيط بها. استخدم القفازات المخصصة للفرن.

## ملحقات الفرن التي يتعين استخدامها

عند استخدام فرن الحمل الحراري، يجب أن تكون الصينية الزجاجية في موضعها كما يجب أن تكون الصينية المعدنية أعلىها.

ثم يوضع الطعام على الصينية المعدنية. اتبع الإرشادات الوصفية الفردية الخاصة بذلك.

عند استخدام الفرن كفرن حراري، لا يوجد طاقة ذات موجات دقيقة، أي أن الفرن يعمل كفرن تقليدي ويمكنك استخدام جميع على الخبز المعدنية القياسية وأواني الفرن.

لا يُنصح بالطهي على أكثر من مستوى عند استخدام الفرن الحراري. عند طهي صينيتين من الكعك وغيرها، قم بطيئتها على دفعتين.



يحتوي الفرن على طرفيتين للطهي عن طريق ضبط المزج.

١. الشواية والميكرويف (يتعدد التسخين)

٢. الحمل الحراري والميكرويف (بالتسخين المسبق ودونه)

طهي المزج مناسب للعديد من الأطعمة. تعمل الطاقة ذات الموجات الدقيقة على طهيها بسرعة، في حين أن الحمل الحراري والشوي يمنحها تحمساً تقليدياً وفرمجة عاديّة.

ويحدث كل ذلك في آن واحد، مما يؤدي إلى طهي الأطعمة في فترة تتراوح ما بين  $\frac{1}{2}$  و  $\frac{2}{3}$  مدة الطهي العاديّة.

ليس هناك حاجة إلى التسخين المسبق في حالة الطهي المزج، إلا عند خbiz المعجنات.

من الممكن استخدام ألب معدنية ملحوظة ناعمة وحاويات من الرفائق المعدنية معاً في آن واحد في المزج، ولكن يجب وضعهما مباشرةً على الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية. يُحظر وضعهما مباشرةً على الرف السلكي أو أن يحدث تعross لهم.

إذا تعرّضت الأواني المعدنية لنقوس، وهو يحدث عندما ترى شارات زرقاء أو عند سماع ضوضاء طقطقة، فإنها تكون غير مناسبة أو ليس لديك طعام كافٍ في الفرن.

ويتعين عليك حينها وقف البرنامج على الفور وتغيير الحاوية أو إعادة برمجة الحمل الحراري فقط.

فاصمام نجاح الطهي عن طريق المزج، يتبع عليك دائماً استخدام ٢٠٠ غرام من الطعام كحد أدنى. أما الكميات القليلة من الأطعمة، فيتعين طهيها بالحمل الحراري أو الشوي.

التسخين المسبق إذا لزم الأمر (فقط في حالة الطهي بوضع الحمل الحراري وضع ضبط المزج)

**دون التسخين المسبق:**



٣. اضغط على القرص للبدء.

ظهور وقت الطهي في نافذة العرض وبدأ العد التنازلي.

٢. حدد مدة الطبخ بتدوير القرص.  
(حتى ٩ ساعة).

١. اضغط لتحديد مستوى المزج المطلوب  
(المزج ٥٤/٣٢/١).

**مع التسخين المسبق:**



٢. اضغط على القرص لإجراء عملية التسخين المسبق.

"P" سيظهر في نافذة العرض. عند إجراء عملية التسخين المسبق، سيُصدر الفرن صفيرًا ويومض حرف "P".  
بعد ذلك، افتح الباب ووضع الطعام داخل الفرن.\*

١. اضغط لتحديد مستوى المزج المطلوب  
(المزج ٥٤/٣٢).



٤. اضغط على القرص للبدء.  
ظهور وقت الطهي في نافذة العرض وبدأ العد التنازلي.

٣. حدد مدة الطبخ بتدوير القرص.  
(حتى ٩ ساعة).

الاستخدامات	نوع المزج	مستوى المزج	اضغط
سمك بالقسمات، دجاج بالقسمات، شطائر مムصبة، كروكيت مجمد، سميونوس، سيرنون رول	الشواية ١ (علالي) + الميكرويف ٤٤ وات	الشواية والميكرويف	المزج ١ مرة
يخنة وأطعمة تُقدم في كسرولة ولحوم مطهوة على نار هادئة	الحمل الحراري ١٨٠ درجة مئوية + الميكرويف ١٠٠ وات		المزج ٢ مرتين
منتجات البطاطس المجمدة، فطائر الكيش، لافنف وخبز فرنسي، بيتزا ريقية، غراتان مبردة، فطائر الفاكهة، حلوي الفاكح	الحمل الحراري ٢٢٠ درجة مئوية + الميكرويف ٤٤ وات	الحمل الحراري والميكرويف	المزج ٣ مرات
معجنات اللحم، فطائر باللحوم، دجاجة كاملة، صدر ديك روبي، غراتان مبردة	الحمل الحراري ٢٠٠ درجة مئوية + الميكرويف ٤٤ وات		المزج ٤ مرات
شرائح لحوم كبيرة، كرواسون، بيتزا سميكة	الحمل الحراري ١٦٠ درجة مئوية + الميكرويف ٤٤ وات		المزج ٥ مرات

\*ملاحظات:

- عند وضع الطعام في الفرن بعد تسيينه، لا تفتح الباب إلا باستخدام زر إغلاق الباب، فقد يتوقف البرنامج إذا ضغطت على زر الإيقاف/الضبط.
- يمكنك تغيير وقت الطهي في أثناء الطهي إذا لزم الأمر. عليك تدوير القرص لزيادة مدة الطهي أو تقليلها. يمكن زيادة/خفض الوقت بزيادات ١ دقيقة، حتى
- دقيقة. تدوير القرص وصولاً إلى الصفر يعني عملية الطهي.
- صمم الرف السلكي خصيصاً لاستخدامه في عملية المزج والشووي. لا تحاول مطلقاً استخدام أي ملحقات معدنية باستثناء الملحقات المتوفرة مع الفرن. ضع الصينية المعدنية بالأسفل لاستقبال أي دهون أو قطرات.
- احرص على استخدام الفناجين المخصصة للفرن عند إخراج الأطباق من الفرن - خاصةً عند تدوير الطعام أو تقليله إذ إن جدران الفرن ستكون ساخنة للغاية.

## الشواية والميكرويف

وضع المزج هذا مناسب للأطعمة التي عادةً ما يتم شويها وبعض الأغذية اللذية ذات القطع الصغيرة. لا تستخدم هذا البرنامج للأطعمة التي يقل وزنها عن ٢٠٠ غرام. ليس هناك ضرورة للتخلص قبل استخدام وضع المزج هذا، ويتعين دائمًا طهي الطعام وهو غير مغطى. تتوهج الشواية وتتطفي أثناء عملية الطهي - وهذا أمر طبيعي.

**ملحقات الفرن التي يتبعن استخدامها**  
عند استخدام أي برنامج من برامج المزج للطهي، يجب أن تكون الصينية الزجاجية في موضعها وتكون الصينية المعدنية أعلىها، ما لم يذكر خلاف ذلك.



يتعين وضع الطعام مباشرةً على الرف السلكي على الصينية المعدنية. ثم وضع ذلك كله على الصينية الزجاجية.



عند طهي السمك أو المواد الغذائية ذات القطع الصغيرة، يمكن وضعها مباشرةً على الصينية المعدنية فوق الرف السلكي.

### الأوعية التي يتبعن استخدامها

لا تستخدم الأوعية المايكروويف البلاستيكية دقيقة الموجات عند الطهي ببرامج المزج. يجب أن تكون الأطباق قادرة على تحمل حرارة الشواية العلوية. لا تضع الأطباق على الرف السلكي أسفل الشواية مباشرةً، استخدم الصينية المعدنية.

**ملاحظات:**

- عادةً ما يتم طهي الطعام وهو مكشوف.
- تدوير الطعام، ليس عليك سوى الضغط على زر إغلاق الباب وإخراج الصينية المعدنية والرف السلكي وتدوير الطعام، وبعد ذلك أدهه إلى الفرن وأغلق الباب واضغط على القرص لـ **ل تشغيل**. يواصل الفرن العد تنازلياً للوقت المتبقى.
- بعد الشوي فإنه من المهم أن تتم إزالة ملحقات الشواية للتنظيف قبل إعادة استخدامه وأن يتم مسح جدران الفرن وأرضيته والأرضية بقطعة قماش مضغوطة في الماء والصابون الساخن لإزالة أي الشحوم.
- يتعين عليك دائمًا استخدام الفناجين عند إخراج الأطباق من الفرن - خاصةً عند تدوير الطعام أو تقليله، إذ إن ملحقات الفرن وما يحيط به يكون ساخناً للغاية.

## الحمل الحراري والميكرويف

ذلك هو وضع المزج الأكثـر استخداماً الذي يجمع بين التسخين بالحمل الحراري و الطاقة الدقيقة. تُعد الأطعمة التي تُقدم في كسرولة وشراحـنـج اللـحـمـ كـبـيرـةـ الحـجـ وـالـبـطـاطـاـتـ المـخـبـوزـةـ منـأـسـبـ المـاـكـوـلـاتـ التيـ سـتـتـخـدـمـ وـضـعـ المـزـجـ هـذـاـ.ـ أماـ الـأـطـعـمـةـ غـيـرـ الـمـنـاسـبـ لـاـسـتـخـدـمـ هـذـاـ الـوـضـعـ فـيـ الـقـنـىـ تـحـنـوـ عـلـىـ الـبـيـصـ المـخـفـقـ وـالـمـرـغـ وـالـكـعـكـ الغـنـيـ بـالـأـفـاكـهـ وـالـبـسـكـوـتـ وـالـبـيـونـ يـورـكـشاـيرـ.ـ لاـ يـسـتـازـمـ وـضـعـ المـزـجـ التـسـخـيـنـ الـمـبـسـيقـ عـنـ طـهـيـ أـطـبـاقـ الـمـعـجـنـاتـ.ـ لأـطـبـاقـ الـمـعـجـنـاتـ،ـ سـخـنـ الـفـرنـ عـنـدـ ٢١٠ـ درـجـةـ مـنـوـيـةـ فـيـ حـالـةـ وـضـعـ الـحـلـمـ الـحـارـيـ بـحـيـثـ يـصـبـحـ الـفـرنـ سـاخـنـاـ،ـ ثـمـ حـدـدـ بـرـنـامـجـ الـمـزـجـ الـمـطـلـوبـ أوـ اـتـعـ.ـ إـرـشـادـاتـ الـوـصـفـةـ.



### ملحقات الفرن التي يتبع استخدامها

عند الطهي باستخدام وضع المزج، يجب وضع الصينية الزجاجية في موضعها، كما يجب أن تكون الصينية المعدنية أعلى، ما لم يذكر خلاف ذلك.

يمكن وضع بعض الأطعمة على الرف السلكي على الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية. يجب وضع أطباق الطعام المقاومة للحرارة مباشرةً على الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية.



يجب وضع شرائح وقطع اللحوم الكبيرة على صحن مقلوب على الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية.. بدلاً من ذلك يمكن وضعها على طبق مقاوم على الصينية المعدنية فوق الصينية الزجاجية..



يتبعن وضع الوصفات التي تستلزم استخدام رقائق نعدنية أو أوعية معدنية مثل الكعك والعجنات مباشرةً على الصينية المعدنية فوق الصينية الزجاجية.



### ملاحظات:

١. عادةً ما يتم طهي الطعام وهو مكشوف.

٢. بعد الطبخ فإنه من المهم أن تتم إزالة الملحقات للتنظيف قبل إعادة استخدامه وأن يتم مسح جدران الفرن وأرضيته والأرضية بقطعة قماش مضغوطـةـ فيـ المـاءـ وـالـصـابـونـ السـاخـنـ لإـزـالـةـ أيـ الشـحـومـ.

٣. يتبعن دائمًا طهي الطعام حتى تحميره وحتى يصبح ساخـنـاـ للـغاـيـةـ.

٤. يتبعن عليك دائمًا استخدام الفارات عند إخراج الأطباق من الفرن - خاصةً عند تدوير الطعام أو تقليبه، إذ إن ملحقات الفرن وما يحيط به يكون ساخـنـاـ للـغاـيـةـ.

٥. يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة المحددة لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً. في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن، فسوف يلغى برنامج الطهي أتوماتيكيًا حينها وسيظهر أمر "افتح الباب" على نافذة العرض. إذا لم يتم ضبط وقت الطهي، فسوف يعود الفرن إلى وقت من اليوم بعد ٦ دقائق.

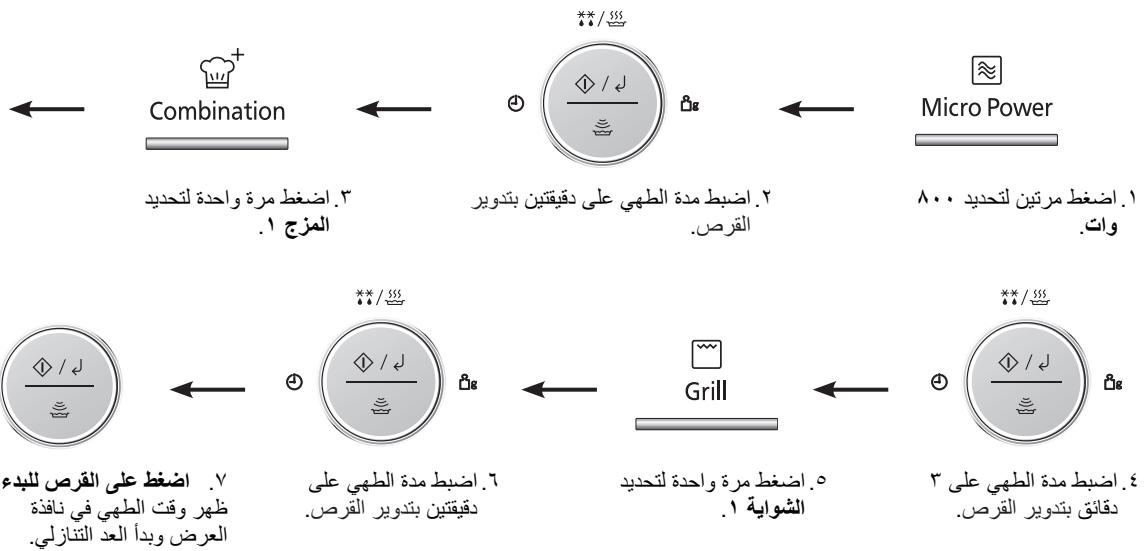
٦. عندما تكون مدة الطهي المحددة ساعة، يقل الوقت تنازليًا ثانيةً بثانية.

٧. إذا كانت مدة الطهي تزيد عن ساعة، فيقل الوقت تنازليًا دقيقةً بدقيقة حتى يصل إلى "١٤٠٠" "ساعة واحدة" فقط. يتبقى (ساعة واحدة). ثم تعرض الشاشة دقائق وثانية، وتعد تنازليًا ثانيةً بثانيةً بعد ذلك.

# إعدادات المرحلة - ٣

تُتيح لك هذه الميزة البرمجة ثلاثية المراحل باستمرار.

على سبيل المثال: استمر بضبط [المزج ٨٠٠] ٢ دقائق وأو [المزج ١] ٣ دقيقة و [الشواية ١] دقيقة.



مثال على الاستخدام:

دجاج مشوي (١٢٠٠ جم)			عصيدة (١٠٠ جم)		
"٠٠١٢٠	٤ المزج	١ المرحلة	"٠٠١٦	١٠٠ واط	١ المرحلة
"٠٠١٥	(يقلب الطعام في نصف الوقت) ١٩٠ درجة متوية	٢ المرحلة	"٠٠١٤ (حرك في نصف الوقت)	١٠٠ واط	٢ المرحلة
"٠٠١٥	٥ المزج	٣ المرحلة	"٠٠١٥	وقت الانتظار	٣ المرحلة

ملاحظات:

- عند التشغيل، سيتم سماع صوتين بين كل مرحلة.
- لا يمكن استخدام البرامج الآلتماتيكية (مذوب جليد تربو، أوتو/مستشعر الطهي) أو التسخين المسبق عند الطهي المرحلة-٣.
- يمكن استخدام وقت الانتظار وتأخير البدء مع الطهي المرحلة-٣. (راجع صفحة ٢٦)
- بضفطة واحدة على الإيقاف/الضبط أثناء عملية الطهي يوقف التشغيل. ويمكن إعادة التشغيل بالضغط على تشغيل. الضغط لمدة ثانية واحدة على الإيقاف/الضبط يلغى البرنامج المحدد.
- الضغط مرة واحدة على الإيقاف/الضبط أثناء عملية التشغيل يلغى البرنامج المحدد.

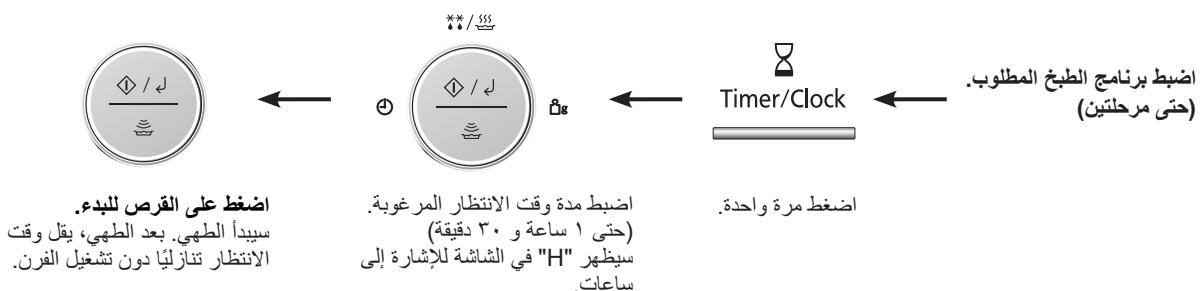
# ضبط المؤقت (مؤقت المطبخ/وقت الانتظار/تأخير البدء)

تُتيح لك هذه الميزة برمجة الفرن كمؤقت مطبخ. كما يمكن استخدامها أيضاً لبرمجة وقت الانتظار بعد استكمال عملية الطهي أو لبرمجة بدء التأخير.

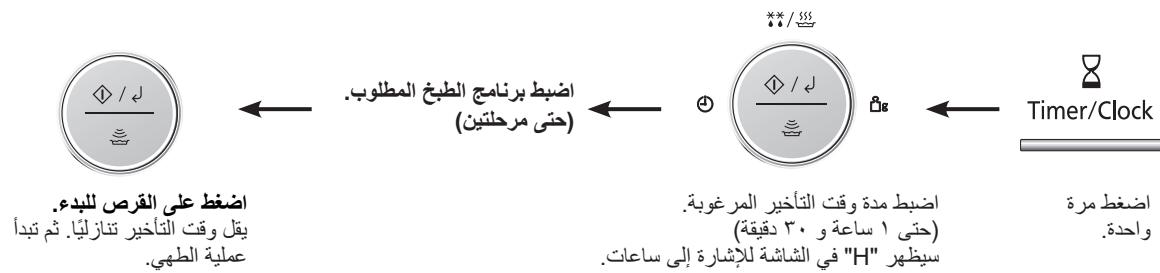
## لضبط مؤقت المطبخ:



## لضبط وقت الانتظار:



## لضبط البدء المتأخر:



## ملاحظات:

١. إذا تم فتح باب الفرن أثناء "مؤقت المطبخ" و "وقت الانتظار" و "البدء المتأخر" ، فسيستمر الوقت في نافذة العرض في العد التنازلي.
٢. لا يمكن برمجة وقت الانتظار والتشغيل المتأخر مع وظيفة تلقائية (مثل مذobil جليد تريبو و مستشعر/طهي تلقائي) والتسمين المسبق . وذلك لمنع ارتفاع درجة حرارة الطعام قبل أن يبدأ إزالة الجليد أو الطهي. قد يؤدي التغيير في درجة حرارة التشغيل إلى نتائج غير دقيقة.
٣. عند استخدام وقت الانتظار أو البدء المتأخر، يصل الأمر إلى مرحلتين من طاقة.
٤. إذا كان وقت الانتظار المبرمج يتتجاوز ساعة، فيقل الوقت تنازلياً بوحدات الدقائق. أما إذا كان أقل من ساعة، فيقل الوقت تنازلياً بوحدات الثواني.

# إعداد إضافة الوقت

هذه الميزة تسمح لك بإضافة وقت الطهي في نهاية الطهي السابق.



٣٣ / ٣٣



اضغط على القرص للبدء.

سيتم إضافة الوقت.

سيبدأ الوقت على نافذة العرض بالعد التنازلي.

بعد الطهي، عليك تدوير القرص لتحديد خاصية إضافة وقت.

أقصى وقت للطهي:

طاقة الموجات الدقيقة ١٠٠٠ وات: حتى ٣٠ دقيقة؛ طاقات الموجات الدقيقة

الآخر: حتى ١ ساعة و ٣٠ دقيقة؛ الشواية والمؤقت: حتى ١ ساعة و ٣٠

دقيقة؛

الحمل الحراري والمزج: حتى ٩ ساعات.

## ملاحظات:

١. هذه الوظيفة متاحة فقط للمايكرويف الشواية والحمل الحراري والمزج والمؤقت وهي غير متوفرة مذوب جليد تربو والطهي التلقائي ومستشعر الطهي.
٢. تُلغى ميزة إضافة وقت إذا لم تُجر أي عملية في غضون دقيقة واحدة بعد الطهي.
٣. يمكن استخدام وظيفة إضافة وقت بعد الطهي المكون من مراحل .
٤. مستوى الطاقة هو نفس المرحلة الأخيرة.

تسمح لك الميزة الفريدة "عقرى" المدمجة في المستشعر بإعادة تسخين الوجبات الباردة بضغطه واحدة على القرص. ليس هناك ضرورة لتحديد مستوى الطاقة أو مدة الطهي. إذ يقيس المستشعر المدمج درجة رطوبة الطعام ويحسب مدة الطهي.



عند عرض وضع الساعة، اضغط على القرص للبدء  
لإعادة ضبط الفرن والعودة إلى وضع الساعة، اضغط على الإيقاف/الضبط.

البرنامجه	الوزن	الملحقات	تعليمات
مستشعر إعادة التسخين (وجبة طازجة مطهوة سلفاً وباردة)	٢٠٠ غرام - ١٠٠ غرام	فرن	<p>يجب طهي جميع الأطعمة مسبقاً. يجب أن تكون الأطعمة في درجة حرارة الثلاجة + ٥ درجات مئوية تقريباً. يتم التسخين المسبق في حاوية المايكروويف كما تم شراؤها. إذا قمت بنقل الطعام إلى أطباق، فقم بتغطيته بغطاء الحفظ. اضغط على القرص للبدء. حرك عند سماع أصوات صفير. حرك مرة أخرى في نهاية البرنامج واسمح لبعض دقائق كوقت الانتظار.</p> <p>قطع كبيرة من اللحم/السمك في صلصة رقيقة قد تتطلب طهياً أطول. هذا البرنامج غير مناسب للأغذية النشوية مثل الأرز أو المعكرونة أو البطاطا.</p>

الساعة لمزيد من الوقت أو عكس اتجاه عقارب الساعة لوقت أقل. يجب أن تكتمل هذه العملية في غضون ١٤ ثانية. الوضع الافتراضي هو الوضع الطبيعي.

**آلية عملها**  
بمجرد اختيار إعادة التسخين بضغطه واحدة، يتم تسخين الطعام. عندما يبدأ الطعام بالتسخين، ينبعث البخار. عندما يصل الطعام إلى درجة حرارة معينة وربما في الطهي، يتم إطلاق كمية أكبر من البخار. يتم الكشف عن الزيادة في انبعاث البخار عن طريق جهاز استشعار الرطوبة في الفرن. هذا بمثابة إشارة للفرن لحساب كم من الوقت يحتاج الطعام للطهي. سيظهر وقت الطهي المتبقى في نافذة العرض بعد صفرتين. عندما لا يزال رمز المستشعر يومنص في نافذة العرض، يجب عدم فتح باب الفرن. انتظر حتى يظهر وقت الطهي في النافذة، ثم افتح الباب إذا لزم الأمر، لتحريك الطعام أو قلبها.

**الضبط حسب الرغبة**  
إعادة التسخين بضغطه واحدة يقوم بتسخين وجبة مبردة لكون المذاق. يمكن ضبط برنامج التسخين حسب ذوقك الخاص. بعد الضغط على تشغيل، يظهر رمز +/- وشريط وأصبع في الشاشة، أder القرص في اتجاه عقارب

#### ملاحظات:

١. هذه الميزة ليست مناسبة للأطعمة التي لا يمكن تحريكها على سبيل المثال. فطيرة اللازانيا/فطيرة الرايعي.
٢. لا تقم بإعادة تسخين الخبز أو منتجات المعجنات (البيضة أو غير المطهية)، أو المشروبات.
٣. يقوم الفرن تلقائياً بحساب وقت التسخين أو وقت التسخين المتبقى.
٤. يجب عدم فتح الباب قبل ظهور الوقت في نافذة العرض.
٥. لمنع حدوث أي أخطاء خلال إعادة التسخين بضغطه واحدة، تأكد من أن الصبينة الزجاجية والحاوية جافة.
٦. يجب ألا تزيد درجة حرارة الغرفة عن ٣٥ درجة مئوية ولا تقل عن ٠ درجة مئوية.
٧. إذا تم استخدام الفرن مسبقاً وكان الجو حاراً جداً بحيث لا يمكن استخدامه في إعادة التسخين بضغطه واحدة، فسيظهر "HOT" في نافذة العرض. بعد اختفاء "HOT"، يمكن استخدام إعادة تسخين بضغطه واحدة. إذا كنت في عجلة من أمرك، قم بطيهي الطعام يدوياً عن طريق تحديد وضع الطهي الصحيح ووقت الطهي بنفسك.

# ضبط مستشعر الطهي والقوائم

تتيح لك هذه الميزة طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون إدخال الوزن. يقوم المستشعر المدمج بقياس رطوبة الطعام وحساب مستوى القدرة الجزئية الموصى به مع وقت الطهي المقترن.



## ٣. اضغط على القرص للبدء.

سيتم تكرار فحة الطعام في نافذة العرض حتى يحسب الفرن وقت الطهي بعد اكتشاف انفاس البخار. لا تفتح باب الفرن حتى يظهر وقت الطهي المتوقّع في نافذة العرض.

## ٤. اضغط على القرص لتأكيد البرنامج.

يظهر رقم برنامج مستشعر الطهي والقائمة في الشاشة. تظهر رموز طهي المايكروويف والمستشعر في الشاشة ورمز الطعام المجمد إن أمكن.

١. للسماح بالتشغيل الآلي، تأكّد من أن الفرن على وضع الساعة للبرنامج. حدد برنامج استشعار الطهي المطلوب عن طريق إدارة القرص.

الوظيفة	القائمة	نطاق الوزن	الوعاء الموصى به	الملحقات واختيار الموضع
قائمة المستشعر	٤	٢٠٠ غرام - ١٠٠٠ غرام	خزفي آمن للمايكروويف مع غطاء أو غلاف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٥	٢٠٠ غرام - ١٠٠٠ غرام	خزفي آمن للمايكروويف مع غطاء أو غلاف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٦	٢٠٠ غرام - ٨٠٠ غرام	خزفي آمن للمايكروويف مع غطاء أو غلاف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٧	١٠٠ غرام - ٤٠٠ غرام	خزفي آمن للمايكروويف مع غطاء	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٨	١٠٠ غرام - ٤٠٠ غرام	خزفي آمن للمايكروويف مع غطاء أو غلاف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٩	—	—	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	١٠	—	—	مباشرة على الصينية الزجاجية.

## ملاحظات:

للحصول على أفضل النتائج، يجب استخدام برامج مستشعر الطهي فقط عندما يكون الفرن بارداً. يوصى بالسماح للفرن بالتبريد باستخدام برنامج الاستشعار، إذا كان هناك برنامج واحد أو أكثر قيد الاستخدام. إذا كنت في عجلة من أمرك، قم بطيهي الطعام يدوياً، أي حدد مستوى الطاقة الصحيح ووقت الطهي. لا ينصح بالاستمرار في استخدام برامج مستشعر الطهي على التوالي.

١. بالنسبة لبرامج مستشعر الطهي، ليس من الضروري إدخال وزن الطعام. يجب استخدامه فقط للأطعمة الموصوفة.
٢. اختار دائماً حجم الحاوية المناسب لكمية الطعام، على سبيل المثال لا تسمح بمساحة رأس كبيرة أو قد لا يتم طهي الطعام بشكل صحيح.
٣. للحصول على أفضل النتائج، تأكّد من أن الفرن بارد قبل استخدام برنامج مستشعر الطهي.
٤. تستفيد معظم الأطعمة من وقت الانتظار بعد الطهي باستخدام برنامج مستشعر الطهي، للسماح للحرارة بمواصلة السير إلى المركز.
٥. للسماح ببعض الاختلافات التي تحدث في الطعام، تحقق من أن الطعام مطبوخ جيداً والأطباق ساخنة قبل التقديم.

# ضبط مستشعر الطهي والقوائم

## ٤. الخضروات

لطهي شرائح طازجة أو شرائح من السمك، ضع في وعاء مناسب الحجم، أصف ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من الماء، ثم تغطى بقطاء الحفظ، ثم انقب باستخدام شوكة عدة مرات. استخدم القرص لتعيين البرنامج، ثم اضغط على القرص لبدء.

## ٨. الأسماك

لطهي حساء اللحوم/الدواجن، مناسب للقطع الشديدة من اللحوم/الدواجن. ضع ١,٥-١ كيلو غرام لحوم و ٥٠٠ جرام سوائل في خزفي عالي الأمان آمن و مقاوم للحرارة مع التغطية. احرص على وجود نصف الحجم للتبيخ لمنع الغليان الزائد. استخدم القرص لتعيين البرنامج، ثم اضغط على القرص لبدء. حرك عند سماع أصوات صفير.

## ٩. حساء اللحم

لطهي الخضروات الطازجة. ضع الخضروات المعدة في وعاء مناسب الحجم. رش ١ ملعقة كبيرة ماء لكل ١٠٠ غرام من الخضروات. ثم تغطى بقطاء الحفظ، ثم انقب باستخدام شوكة عدة مرات. استخدم القرص لتعيين البرنامج، ثم اضغط على القرص لبدء. حرك عند سماع أصوات صغير. يُصفى بعد الطهي ويُتبَّل حسب الرغبة.



## ٥. خضار ذو جذور

مناسب لطهي خضار ذو جذور مثل البطاطا والجزر. قم بتنقيتها إلى قطع ثم رتبها في حاوية مناسبة بها غطاء حفظ. ثم انقب باستخدام شوكة عدة مرات. اضاف ماء اذا كنت تفضل ان يكون الخليط اكثر طراوة. استخدم القرص لتعيين البرنامج، ثم اضغط على القرص لبدء. حرك عند سماع أصوات صغير. يُصفى بعد الطهي ويُتبَّل حسب الرغبة.

## ٦. الخضروات المجمدة

لطهي الخضروات المجمدة. ضع الخضروات في وعاء مناسب الحجم، ترش بالماء بمعلقة حتى ٣-١ معلق كبيرة. عند طهي الخضروات ذات المحتوى العالي من الماء، مثل السبانخ أو الطرطم، فلا تضيف الماء. ثم تغطى بقطاء الحفظ. ثم انقب باستخدام شوكة عدة مرات. استخدم القرص لتعيين البرنامج، ثم اضغط على القرص لبدء. حرك عند سماع أصوات صفير. صفي بعد الطبخ.

## ٧. الأرز

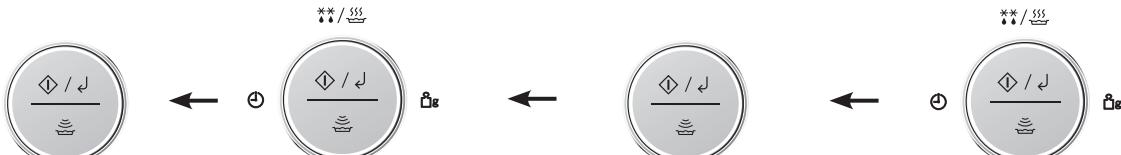
مناسب لطهي الأرز العادي. احرص دائمًا على استخدام خزفي آمن للمايكروويف عالي وتغطية مزودة بقطاء، في حالة عدم وجود فتحة تهوية أو كانت فتحة التهوية صغيرة جدًا، فيجب عدم تغطية الطعام بإحكام. عند التغطية، احرص دائمًا على وجود نصف الحجم للتبيخ لمنع الغليان الزائد. استخدم القرص لتعيين البرنامج، ثم اضغط على القرص لبدء. حرك عند سماع أصوات صفير. اسخن للأرز بالتربيح لمدة ١٠-٥ دقائق بعد الطهي. قم بقياس ماء الصنبور والأرز كما هو موضح أدناه كمرجع.

الأرز	١٠٠ غرام	٢٠٠ غرام	٣٠٠ غرام	٤٠٠ غرام
مياه	- مل ٢٠٠	- مل ٣٥٠	- مل ٥٠٠	ـ مل ٦٥٠
الصنوبر	ـ مل ٢٥٠	ـ مل ٤٠٠	ـ مل ٥٥٠	ـ مل ٧٠٠

## إعداد الطهي التقائي والقواعد

ينتتج لك هذه الميزة ضبط بعض القوائم العاديّة باوزان مختلفة. سيتم طهي الطعام تلقائياً دون ضبط الطاقة والوقت. حدد فئة الطعام ثم أدخل فقط الوزن. لا تقم بادراج وزن أي ماء مضاد أو وزن الحاوية.

**دون التسخين المسبق:** (بالنسبة للقوائم ٣-٢، ١٧-١١، ٢٠-١٩، ٢٨-٢٤ و ٣٠، يرجى العمل على النحو التالي)



١. السماح بالتشغيل الآلي، تأكيد من أن الفرن على وضع الساعة للبرناموج. حدد برناموج الطهي التلقائي المطلوب عن طريق إدارة القرص.

٢. اضغط على الفرق لتأكيد البرنامج. رقم برناموج ٣. حدد وزن الطعام بتدوير الفرق. (باستثناء القائمة رقم ١٢، ١٣) الطهي التلقائي والقائمة يظهر في الشاشة. تظير المايكرويف وأو الشواية أو الحمل الحراري والقائمة الصغرى أو رموز الطهي التلقائي في الشاشة ورمز الطعام المحمد إن أمكن.

٣. اضغط على الفرق لتأكيد البرنامج. ظهر وقت الطهي في نافذة العرض وبدأ العد التنازلي.

**مع التسخين المسبق:** (اللقوانم ١٨ و ٢١ و ٢٣-٢٤ ، يرجى العمل على النحو التالي)



- ٢. اضغط على الفرق لتأكيد البرنامج.** رقم برنامج الطهي التقاني والقائمة يظهر في الشاشة.  
تظهر المايكروفون و/أو الشواية أو الحمل الحراري والقائمة المصغرى أو رموز الطهي التقاني في الشاشة ورمز الطعام المجمد إن أمكن.

**٣. اضغط مرة واحدة لبدء التسخين المسبق.**  
"P" سيظهر في نافذة العرض.

**٤. المساح بالتشغيل الآتماتيكي،**  
تأكد من أن الفرن على وضع الساعة للبرنامج. حدد برنامج الطهي التقاني المطلوب عن طريق إدارة الفرق.



٤. حدد وزن الطعام بتدوير القرص.  
(باستناء القائمة من ٢١ إلى ٢٣)

٥. اضغط على القرص للبدء.  
ظهور وقت التطهير في نافذة العرض وبدأ العد التنازلي.

بعد التسخين، ستصدر الفرن صفيراً  
وسيؤمِّض مظهراً حرف "P" على نافذة  
العرض.

ملاحظات

١. فقط طهي الأطعمة ضمن نطاق الوزن الموصوف (راجع الصفحة ٣٢).
  ٢. دانما وزن الطعام بدلاً من الاعتماد على المعلومات.
  ٣. تستفيد معظم الأطعمة من وقت الانتظار، بعد الطهي باستخدام برنامج الطهو التلقائي، للسماح للحرارة بمواصلة السير إلى المركز.
  ٤. للسامي بعض الاختلافات التي تحدث في الطعام، تتحقق من أن الطعام مطبوخ جيداً والأطباق ساخنة قبل التقديم.
  ٥. لا تقم بتغطية الطعام ما لم يتم توضيح ذلك، عند استخدام برنامج المزج أو الحمل الحراري، سيمعن ذلك من تحمير الطعام. ستتسبب الحرارة أيضاً في انصهار أي غطاء يلاستيك.

# إعداد الطهي التلقائي والقواعد

(تابع)

الوظيفة	الرقم	القائمة	نطاق الوزن	الوعاء الموصى به	الملحقات واختيار الموضع
المشروبات	٢	شاي/قهوة	٤٠٠ غرام - ٢٠٠ غرام	كأس آمن للمايكروويف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
الوزن التقاني	٣	لبن/شيكولاته ساخنة/قهوة بلبن	٦٠٠ غرام - ٢٠٠ غرام	استخدم كأساً أو كوباً آمناً للمايكروويف.	مباشرة على الصينية الزجاجية.
قطي صحي	١١	بطاطس مشوية	١٥٠٠ غرام - ٢٠٠ غرام	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
الحلويات والفشار	١٢	Tikka	٤ أسياخ	—	الرف السلكي على الصينية المعدنية.
إعادة خبز الخبز	١٣	سيخ كتاب	٤ أسياخ	—	الرف السلكي على الصينية المعدنية.
الحلويات والفشار	١٤	بيتزا مبردة	٢٠٠ جم - ٥٠٠ جم	—	الرف السلكي على الصينية المعدنية.
الحلويات والفشار	١٥	بيتزا مجدة	٤٠٠ جم - ٢٠٠ جم	—	الرف السلكي على الصينية المعدنية.
الحلويات والفشار	١٦	لحم البقر/لحم الضأن	٥٠٠ جم - ٢٠٠٠ جم	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
الحلويات والفشار	١٧	قطع الدجاج	٨٠٠ غرام - ٢٠٠ غرام	—	الرف السلكي على الصينية المعدنية.
الحلويات والفشار	١٨	دجاجة كاملة	٩٠٠ غرام - ٢٠٠٠ غرام	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
الحلويات والفشار	١٩	بطاطس مقليّة مجدة	١٠٠ جم - ٥٠٠ جم	—	الصينية المعدنية أو الرف السلكي.
الحلويات والفشار	٢٠	دجاج مقلي	٨٠٠ غرام - ٢٠٠ غرام	—	الرف السلكي على الصينية المعدنية.
الحلويات والفشار	٢١	الكيلك	٢٨ سم	مقلاة كيلك ٢٨ سم	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
الحلويات والفشار	٢٢	الفطاير	١٢ قطعة	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
الحلويات والفشار	٢٣	الكعك	١٨ قطعة	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
الحلويات والفشار	٢٤	تداب شيكولاته الطربية	٣٠٠ جم - ٥٠ جم	طبق آمن للمايكروويف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
الحلويات والفشار	٢٥	إذابة الزبدة الطربية	٣٠٠ جم - ٥٠ جم	طبق مغلف بغلاف حفظ آمن للمايكروويف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
الحلويات والفشار	٢٦	إذابة ايس كريم الطري	٣٠٠ جم - ١٢٠٠ جم	-	مباشرة على الصينية الزجاجية.
الحلويات والفشار	٢٧	إذابة كريم الجبن الطربية	٣٠٠ جم - ٥٠ جم	طبق مغلف بغلاف حفظ آمن للمايكروويف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
الحلويات والفشار	٢٨	الفشار	٨٥ جم - ٩١ جم	—	مباشرة على الصينية الزجاجية.
إعادة خبز الخبز	٢٩	كروسوان	٣٥٠ غرام - ٥٠ غرام	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
إعادة خبز الخبز	٣٠	الخبز العربي	٢٠٠ غرام - ٥٠ غرام	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.





## ١٣. سيخ كباب

المكونات: (٤ أسياخ)

لحم البقر المطحون (٨٥-٨٠٪ قليل الدهن)	١٨٠ غرام
لحم الضأن المطحون (٨٥-٨٠٪ قليل الدهن)	٨٠ غرام
بصل أصفر متوسط (مقطع)	١٪
١ فص ثوم، مفشر ومفروم	
بيضة	١/٢
ملح	١/٢ معلقة صغيرة
السماق (تابع في أسواق الشرق الأوسط)	١/٢ معلقة صغيرة
فلفل أسود مطحون	١/٤ معلقة صغيرة
مسحوق الكركم	١/٤ معلقة صغيرة
زبدة، مذابة (لوضعها بالفرشاة على الكباب بعد الشواء)	٤ كوب

### طريقة التحضير:

في إناء امزج كل المكونات. قم بتنجيد ما يصل إلى ساعات حتى تصبح جاهزة للطهي. خذ حفنة من اللحوم. ضعه على سيخ مسطح طوبل وشكله حول السيخ. ستبدو مثل الفانق على سيخ. ضع كباب على رف الرف السلكي على صينية معدنية على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعين البرنامج، ثم اضغط على القرص لبدء. قلب عند سماع أصوات صفير.

## ٤. بيتزا مبردة

لإعادة تسخين وتسمير البيتزا المشترأة المجمدة. قم بإزالة جميع العبوات ووضع البيتزا على رف الرف السلكي على صينية معدنية على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء.

## ٥. بيتزا مجده

لتقطيف وتسمير البيتزا المشترأة المجمدة. قم بإزالة جميع العبوات ووضع البيتزا على رف الرف السلكي على صينية معدنية على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء.

## ٦. لحم البقر/لحم الضأن

المناسبة لتحميص مفاصل اللحم البقرى أو الضأن. قم بتنظيف اللحم البقرى أو الضأن، وادهنه بالزيت والتوابل. ضع اللحم البقرى أو الضأن على الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. قلب عند سماع أصوات صفير.

## ٢. شاي/قهوة

لإعادة تسخين مشروبات واحد بوزن ثابت قدره ٢٠٠ جرام أو مشروباتتين ٢٠٠ جرام لكل منها من درجة حرارة الغرفة، على سبيل المثال الشاي والقهوة. ضع الإناء في وسط الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. حرك قبل وبعد التسخين.

## ٣. لبن/شيكولاته ساخنة/قهوة بلبن

لإعادة تسخين كوب واحد من اللبن بوزن ثابت ٢٠٠ جم أو وعاء واحد من اللبن بوزن ثابت ٦٠٠ جم من درجة حرارة الثلاجة. هذا البرنامج مناسب للبنين كامل الدسم وشبه الدسم ومنزوع الدسم. يمكن استخدام اللبن الساخن لصنع القهوة اللبنيه أو شيكولاته ساخنة. ضع الإناء في وسط الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. حرك قبل وبعد التسخين لفتح واحد من اللبن. حرك عند سماع الصافرات أثناء التسخين لفتح واحد من اللبن.

## ١١. بطاطس مشوية

لطهي البطاطا المخبوزة ببشرة أكثر هشاشة. اختر البطاطا متوسطة الحجم ٢٠٠ غرام - ٢٥٠ غرام ، للحصول على أفضل النتائج. اغسل وقفبطاطا وقم بويخزها بالشوكة عدة مرات. ضع على الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. قلب عند سماع أصوات صفير.

## Tikka . ١٢

المكونات: (٤ أسياخ)

٦٠٠ غرام من قطع الدجاج

١ بصل

١ ملعقتان صغيرتان زيت زيتون

١ ملعقة صغيرة ملح

١,٥ ملعقة صغيرة توابل مخلوطة

### طريقة التحضير:

اصنع البصل في عجينة وفصل عصيره. في داخل الإناء امزج كل المكونات. دع اللحم متبل لمدة ساعتين، مغطى بالثلاجة. ضع اللحم على الأسياخ (حوالى ١٥٠ غرام على كل منها). ضع كباب على رف الرف السلكي على صينية معدنية على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعين البرنامج، ثم اضغط على القرص لبدء. قلب عند سماع أصوات صفير.

## ١٧. قطع الدجاج

مناسب لقطع الدجاج المشوية/المطبخة، أجنحة الدجاج، أخذ الدجاج، إلخ. قم بدهن قطع الدجاج بزبدة الزيوان، مع رش الفلفل. ضعي قطع الدجاج على رف الرف السلكي على صينية معدنية على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. قلب عند سماع أصوات صفير.



## ٢٠. دجاج مقلي

المقادير: (على سبيل المثال):	
٤٠٠ جرام من الدجاج (دبابيس)	
٢ فص ثوم، مقصري ومفروم	
ملعقان زنجبل ناعم	
١ ملعقة صغيرة توابل مخلوطة	
١ ملح طعام	
١/٢ ملعقة صغيرة فلفل مطحون	
٣٠ جرام دقيق عادي	

### طريقة التحضير:

يُمزج الثوم في وعاء صغير، يُمزج الزنجبيل مع البهارات المختلفة والملح والفلفل وبخلط جيداً. قم بدهن الدجاج بال الخليط، ثم ضع الدجاج على الرف السلكي على صينية معدنية على صينية زجاجية. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. قلب عند سماع أصوات صفير.

## ٢١. الكيك

المكونات:	
دقيق ذاتي التخمر	٣٠٠ جم
مسحوق خبز	ملعقان
زبدة (في درجة حرارة الغرفة)	قليل من الملح
سكر كاستر	٣٠٠ جرام
بيض مضروب	٣٠٠ جرام
ملعقان صغيرتان	٤٨٠ جرام (٨ رقم)
ملعقان صغيرتان	لبن
فانيلا	

### طريقة التحضير:

تبطين وتشحيم مقلاة مستديرة ٢٨ سم. ضع الزبدة والسكر حتى يصبح رقيقاً. قم بضرب البيض والمستخلص تدريجياً. قم بطيء ببطء في دقيق منخل بالتناوب مع ٢ ملعقة كبيرة من اللبن. ضع مقلاة الكعك على الصينية المعدنية. استخدم القرص لضبط البرنامج، ثم اضغط على تشغيل لتسخين الفرن. بعد التسخين المسبق، تصدر الصافرة صوتاً، وسوف تومض "P" في الشاشة. ضع الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية بسرعة واضغط على زر تشغيل.

## ١٨. دجاجة كاملة

لطهي الدجاج الطازج الكامل غير المحشو. طبخ حشو بشكل منفصل. استخدم القرص لضبط البرنامج، ثم اضغط على تشغيل لتسخين الفرن. بعد التسخين المسبق، تصدر الصافرة صوتاً، وسوف تومض "P" في الشاشة. ضعي الدجاج على صينية معدنية وضعها على الصينية الزجاجية، مع وضع الصدر لأعلى. استخدم القرص لتعيين الوزن ثم اضغط على القرص لبدء. ابدأ في الطبخ مع وضع الصدر لأعلى والنقلة أثناء الصافرات، مع الاعتناء بالعصائر الساخنة. انفع لمدة ٥ دقيقة.

## ١٩. بطاطس مقلية مجده

لطيخ البطاطس المقلي تم شراؤها مسبقاً ومناسب لشواء، على سبيل المثال، بطاطس مقلي، بطاطا مقلي. أزل كل عبوات البطاطس وأبسطها على صينية معدنية على الرف السلكي. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. قلب وحرك نصف دائرة أثناء الطهي مع سماع صوت الصافرات. للحصول على أفضل النتائج، يطهى في طبقة واحدة.

**ملاحظة:** البطاطس المقلي تختلف اختلافاً كبيراً. نقترح التحقق لبعض دقائق قبل نهاية الطهي لتقدير مستوى التسمير.

## ٢٢. الفطائر

المقادير:

١٢	أكواب الفطائر
٢٠٠	دقيق فاخر
٨	Gram مسحوق خبز
٦٠	Gram سكر
٥٠	Gram فاكهة مجففة
٥٠	Gram بيض مضروب
٨٠	Gram زبدة سائلة
١٠٠	Gram لبن
١/٢ ملعقة	ملح

طريقة التحضير:

١. اخلطي الزبدة والسكر ليختفهما مع كريمة البيض. يضاف البيض المخفوق ومستخلاص الفانيлиلا ويُحرك المزيج بالتساوي. يضاف تدريجياً الدقيق المنخل ويُحرك بالتساوي بملعقة خشبية. استخدم القرص لضبط البرنامج، ثم اضغط على تشغيل لتسخين الفرن. ضع رقائق الألومنيوم على الصينية المعدنية. يقطع الخليط على شكل كعك مع ارتفاع ٥ ملم و ١٢ جرام لكل منها ويرتباً جيداً على صينية معننية. بعد التسخين المسبق، تصدر الصافرة صوتاً، وسوف تومض "P" في الشاشة. ضع الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية بسرعة واضغط على زر تشغيل.

ملاحظات:

١. تأكد من أن الزبدة طرية في درجة حرارة الغرفة مقدماً.
٢. ضع المكونات في وعاء عميق لتجنب التناشر عند الخفق.
٣. قم بترتيب الكعك بشكل متساوٍ وبحجم محدد للحصول على أداء أفضل.
٤. بعد التسخين المسبق، ضع الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية على الفور. إذا تم فتح الباب لفترة طويلة، فسيؤثر ذلك على نتيجة الطهي.

## ٢٣. الكعك

المكونات:

بيض	٣٠ غرام
دقيق فاخر	٩٠ غرام
زبدة (في درجة حرارة الغرفة)	٦٠ جرام
سكر كاستور	٥٠ غرام
فانيلا	

طريقة التحضير:

اخفقي الزبدة والسكر ليختفهما مع كرية البيض. يضاف البيض المخفوق ومستخلاص الفانيليلا ويُحرك المزيج بالتساوي. يضاف تدريجياً الدقيق المنخل ويُحرك بالتساوي بملعقة خشبية. استخدم القرص لضبط البرنامج، ثم اضغط على تشغيل لتسخين الفرن. ضع رقائق الألومنيوم على الصينية المعدنية. يقطع الخليط على شكل كعك مع ارتفاع ٥ ملم و ١٢ جرام لكل منها ويرتباً جيداً على صينية معننية. بعد التسخين المسبق، تصدر الصافرة صوتاً، وسوف تومض "P" في الشاشة. ضع الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية بسرعة واضغط على زر تشغيل.

ملاحظات:

١. تأكد من أن الزبدة طرية في درجة حرارة الغرفة مقدماً.
٢. ضع المكونات في وعاء عميق لتجنب التناشر عند الخفق.
٣. قم بترتيب الكعك بشكل متساوٍ وبحجم محدد للحصول على أداء أفضل.
٤. بعد التسخين المسبق، ضع الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية على الفور. إذا تم فتح الباب لفترة طويلة، فسيؤثر ذلك على نتيجة الطهي.

## ٢٨. الفشار

فرقع كيس واحد في وقت واحد. أبدأ بالفشار في درجة حرارة الغرفة. ضع الفشار على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. اترك ذرة الفشار غير مفتوحة لبعض دقائق. افتح الكيس بعناية لمنع الحروق، لأن البخار سيخرج. لا تقم بإعادة تسخين الألباب غير القابلة للغرقة أو إعادة استخدام الكيس. إذا كان الفشار مختلفاً عن الوزن المدرج في القائمة، فاتبع الإرشادات الموجودة على حزمة الفشار. لا تترك الفرن بدون مراقبة. إذا انخفضت الطبققة من ٢ إلى ٣ ثوانٍ بين جبات الفشار، فقم بإيقاف الفرن. الإفراط في الطهي قد يتسبب في حرق الفشار أو نشوب حريق. عند طرقة أكياس متعددة واحدة تلو الأخرى، قد يختلف وقت الطهي قليلاً. هذا لا يؤثر على نتائج الفشار.

## ٢٩. كرواسان

لإعادة خبز الكرواسان. هذا البرنامج مناسب لإعادة تسخين وتحمير وقرمشة الكرواسان الذي تم شراؤه مسبقاً من درجة حرارة الغرفة. استخدم القرص لضبط البرنامج، ثم اضغط على تشغيل لتسخين الفرن. بعد التسخين المسبق، تصدر الصافرة صوتاً، وسوف تومض "P" في الشاشة. ضع الكرواسان على صينية معدنية على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعيين الوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. بعد الطهي ضعها على الرف السلكي لبعض دقائق.

## ٣٠. الخبز العربي

لإعادة تسخين الخبز العربي المجمد. ضع الخبز العربي على صينية معدنية على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. بعد الطهي ضعها على الرف السلكي لبعض دقائق.

## ٤٤. تذاب شيكولاتة الطيرية

انزع الغلاف وضع شيكولاتة بو عاء آمن للمايكروويف. اطبخ بدون غطاء. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. بعد التسخين، حرك لغاية أن تنوب بالكامل. إذا كان الطعام يحتاج وقت طبخ أكثر أو كان الوزن يتعدى المدى، اطبخ باستخدام طاقة الإذابة والتثبين. ملاحظة: شيكولاتة تحفظ شكلها حتى عندما تطوى.

## ٤٥. إذابة الزبدة الطيرية

انزع الغلاف، قطع الزبدة إلى مكعبات بحجم ٣ سم، وضعها بو عاء آمن للمايكروويف. تنوب مع التغطية بغلاف بلاستيكي. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. حرك بعد الطبخ. إذا كان الطعام يحتاج وقت طبخ أكثر أو كان الوزن يتعدى المدى، اطبخ باستخدام طاقة الإذابة والتثبين.

## ٤٦. إذابة ايس كريم الطري

طري قليلاً بدون غطاء. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. إذا كان الطعام يحتاج وقت طبخ أكثر أو كان الوزن يتعدى المدى، اطبخ باستخدام طاقة الإذابة والتثبين.

## ٤٧. إذابة كريم الجبن الطيرية

انزع الغلاف، وقطع الجبن إلى ٣ سم مكعب، وضعها بو عاء/زبدة آمن للمايكروويف. غطتها بغلاف بلاستيكي. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. إذا كان الطعام يحتاج وقت طبخ أكثر أو كان الوزن يتعدى المدى، اطبخ باستخدام طاقة الإذابة والتثبين.

١ مل	½ ملعقة شاي	٦٠ مل	¼ كوب
٢ مل	½ ملعقة سكر	٨٥ مل	½ كوب
٥ مل	١ ملعقة شاي	١٢٥ مل	½ كوب
١٠ مل	٢ ملاعق صغيرة	١٦٥ مل	¾ كوب
١٥ مل	٣ ملاعق صغيرة	١٩٠ مل	¾ كوب
١٥ مل	١ ملعقة طعام	٢٥٠ مل	١ كوب
٢٣ مل	½ ملعقة كبيرة	٣١٠ مل	١ ¼ كوب
٣٠ مل	٢ ملعقة كبيرة	٣٧٥ مل	١ ½ كوب
٤٥ مل	٣ ملعقة كبيرة	٥٠٠ مل	٢ كوب
٦٠ مل	٤ ملعقة كبيرة	٧٥٠ مل	٣ كوب
		٨٧٥ مل	٣ ½ كوب
		١ لتر	٤ كوب
		١,٥ لتر	٦ كوب
		٢ لتر	٨ كوب

يتم اختبار جميع الوصفات باستخدام المقاييس القياسية التي يظهر في الرسم البياني أعلاه.

## قبل استدعاء خدمات الصيانة

### جميع هذه الاعراض اشياء عادية:

قد يحدث تشوش لبعض الإذاعة، أو التلفزيون، أو الواي فاي، أو الهاتف اللاسلكي، أو جهاز مراقبة الطفل، أو البلوتوث، أو أي جهاز لاسلكي آخر عند الطهي باستخدام فرن الميكرويف. يشبه هذا التداخل الناجم عن الأجهزة الصغيرة مثل الخلطات، والمكائن، ومجففات الشعر، وما إلى ذلك. لا يشير ذلك إلى وجود مشكلة في الفرن.	يسبب الفرن تشوش لجهاز التلفزيون.
انثناء الطبخ، تتصاعد الابخرة والهواء الحار من الطعام. يتم التخلص من معظم البخار والهواء الحار من الفرن بواسطة دوران الهواء داخل تجويف الفرن. ومع ذلك، سوف ينكمش بعض البخار على الأسطح الأكثر بروادة مثل الجزء الداخلي وأو باب الفرن. هذا أمر طبيعي وأنم. سوف يختفي البخار بعد ان يبرد الفرن.	يتراكم البخار على باب الفرن ويأتي الهواء الدافئ من فتحات الفرن.
تشغيل الفرن وهو فارغ لفترة قصيرة لا يختلف الفرن. مع ذلك، لأنوصي بمثل هذا الاجراء.	تم تشغيل الفرن بصورة عفوية دون وجود طعام داخل الفرن.
تحدث هذه الضوضاء عندما يقوم الفرن بتحويل الشواية تلقائياً. هذا الوضع طبيعي.	هذا صوت مهمّة وقطقة يصدر من الفرن عند الطبخ بوضع المزج.
من الضروري أن يتم مسح الفرن بانتظام بعد الطهي باستخدام وظيفة الشواية أو الحمل الحراري أو المزج. أي دهون أو شحوم تراكمت على سقف وجدران الفرن سوف تصدر دخان إذا لم يتم تنظيفها.	الفرن رائحة ويلد دخاناً عند استخدام وظيفة الشواية والحمل الحراري والمزج.
فهو يفتح من الشحوم والزيوت المستخدمة في الحماية من الصدأ.	سيتخرج بعض الدخان من التجويف عند استخدام الشواية، أو المزج أو الحمل الحراري، لأول مرة.

# قبل طلب الخدمة (تابع)



المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
انزع القابس من فتحة تزويد الطاقة الكهربائية، انتظر لمدة ١٠ ثوان ثم اعد ادخال القابس داخل فتحة تزويد الطاقة الكهربائية مرة اخرى.	لم يتم توصيل الفرن بالحكم.	الفرن لا يبدأ التشغيل.
اتصل بمركز الخدمة المتخصص.	قطاع الدائرة الكهربائية أو الفيوز مقصوٌ أو انفجر.	
اوصل جهاز اخر مع فتحة تزويد الطاقة الكهربائية لفحصها فيما اذا كانت تعمل بصورة صحيحة او لا.	هناك مشكلة او عطل في فتحة تزويد الطاقة الكهربائية.	
أغلق الباب جيدا.	الباب غير محكم الغلق بشكل كامل.	
اضغط على القرص للتشغيل.	لم يتم ضغط زر تشغيل بعد عمل البرمجة.	
اضغط زر الالقاف/ <b>الضبط</b> لإلغاء البرنامج السابق ثم برمج الفرن مرة اخرى.	تم ادخال برنامج اخر للفرن.	الفرن لا يبدأ الطهو.
برمجة الفرن مرة اخرى حسب إرشادات التشغيل.	لم يتم ادخال البرنامج بصورة صحيحة.	
برمجة الفرن مرة اخرى.	تم ضغط زر الالقاف/ <b>الضبط</b> بصورة عفوية.	
تنظيف هذه الأجزاء وفقاً لرعاية الفرن الخاص بك (انظر الصفحة التالية).	الطق الدوار وقاع الفرن متسخين.	عند تشغيل الفرن يوجد ضوء قادم من الصينية الزجاجية.
اتصل بمركز الخدمة المعتمد.	تشير الشاشة إلى وجود مشكلة في نظام توليد المايكروويف.	يظهر "H97" أو "H98" في نافذة العرض.
اضغط الزر القدرة الجزئية مرة واحدة، تشغيل ٤ مرات و زر الالقاف/ <b>الضبط</b> ٤ مرات.	الفرن قيد وضع العرض.	يظهر "DEMO MODE" أو "PRESS ANY KEY" في نافذة العرض.
أوقف تشغيل القفل بواسطة ضغط الالقاف/ <b>الضبط</b> ٣ مرات.	تم تشغيل قفل امان الأطفال بالضغط على زر الالقاف/ <b>الضبط</b> ٣ مرات.	" HOT" يظهر في نافذة العرض.
قم بالتشغيل مرة أخرى بعد أن يبرد الفرن.	التجويف في حالة سخونة مفرطة.	"HOT" يظهر في نافذة العرض.

إذا بدا أن هناك مشكلة في الفرن، فاتصل بمركز خدمة معتمد.

# الغاية بفرن المايكروويف الخاص بك

يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي رواسب غذائية.

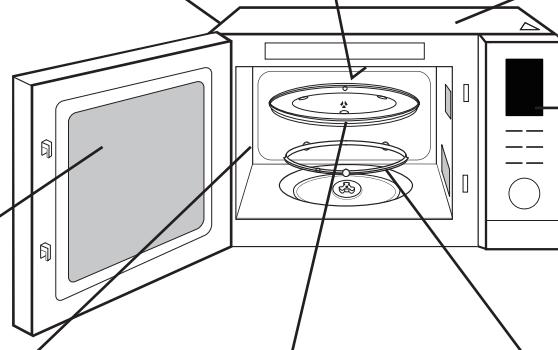
قم بإيقاف الفرن وإزالة قابس الطاقة من مقبس الحائط قبل التنظيف.

لمنع ارتفاع درجة الحرارة الناتج عن فتحات مسدودة، قم بتنظيفها بشكل دوري بقطعة قماش ناعمة. لمنع تلف الأجزاء العاملة داخل الفرن، يجب عدم السماح للماء بالتسرب إلى فتحات التهوية.

نظف السخان العلوي بعد أن يكون بارداً تماماً. امسح بقطعة قماش ناعمة ورطبة بعناية لتجنب كسر المدفأة وإيذاء أصابعك بسبب المدفأة المكسورة.

يجب تنظيف أسطح الفرن الخارجية بقطعة قماش ناعمة. لمنع تلف الأجزاء العاملة داخل الفرن، يجب عدم السماح للماء بالتسرب إلى فتحات التهوية.

إذا كان البخار يتراكم داخل أو حول الجزء الخارجي من باب الفرن، امسح بقطعة قماش ناعمة. قد يحدث هذا عندما يتم تشغيل فرن المايكروويف تحت ظروف الرطوبة العالية ولا يشير بأي حال إلى خلل في الوحدة.



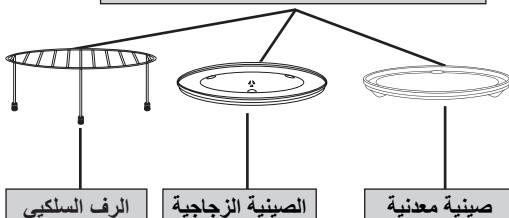
لا تسمح للوحدة التحكم أن تصبح مبتلة. التنظيف باستخدام قطعة قماش مبتلة ناعمة. لا تستخدم المنظفات أو المواد الكاشطة أو المنظفات الرشاشة على لوحة التحكم. عند تنظيف لوحة التحكم، اترك باب الفرن مفتوحاً لمنع الفرن من التشغيل عن طريق الخطأ. بعد تنظيف اضغط على زر الإيقاف/الصيغة لمسح شاشة العرض.

حافظ على نظافة الفرن من الداخل. عندما تلتقط المواد الغذائية أو السوائل المنسكبة بجدار الفرن، امسح بقطعة قماش مبتلة. يمكن استخدام منظف متعدد إذا أصبح الفرن متاخماً جداً. لا ينصح باستخدام المنظفات القاسية أو المواد الكاشطة.

من الضروري في بعض الأحيان إزالة الصينية الزجاجية للتنظيف. أغسل الصينية في الماء الدافيء أو في غسالة الصحون.

يجب تنظيف الطوق الدوار وأرضي تجويف الفرن بشكل منتظم لتجنب الضجيج الزائد. قم ببساطة بمسح السطح السفلي للفرن بمنظف معتدل أو ماء أو منظف النواذ وجفف. يمكن غسل الطوق الدوار في ماء سائل خفيف أو غسالة صحون. تجمع أبخرة الطبخ أثناء الاستخدام المتكرر ولكن لا تؤثر بأي حال على العجلات السفلية أو الدوار، عند إزالة الطوق الدوار من أرضية التجويف للتنظيف، تأكّل من استبدالها في الموضع الصحيح.

بعد الاستخدام، قم بتنظيفها بمنظف أو غسالة أطباق خفيفة.



## ملاحظات:

١. عند استخدام الشواية أو الطهي في وضع المزج، فإن بعض الأطعمة قد ترش حتى الشحم والدهون على جدران الفرن. إذا لم يتم تنظيف الفرن، فقد يبدأ أحياناً التدخين" أثناء الاستخدام. هذه العلامات ستكون أكثر صعوبة في التنظيف في وقت لاحق.
٢. بعد الطهي بالشواية أو بالحمل الحراري أو بالمزج يجب تنظيف السقف والجدران من الفرن بقطعة قماش ناعمة مضغوطه في الماء والصابون. يجب توخي الحذر بشكل خاص للحفاظ على نظافة منطقة النافذة خاصة بعد الطهي بواسطة الشواية أو الحمل الحراري أو المزج. يمكن إزالة البقع العينية داخل الفرن باستخدام كمية صغيرة من منظف فرن المايكروويف الذي تم رشه على قطعة قماش مبتلة ناعمة. امسح البقع، واتركها للوقت الموصى به ثم امسحها. لا يمكن استخدام هذه الطريقة لتنظيف باب الفرن.
٣. لا ترش مباشرة داخل الفرن.
- إذا كان البخار يتراكم داخل أو حول الجزء الخارجي من باب الفرن، امسح بقطعة قماش ناعمة. قد يحدث هذا عندما يتم تشغيل فرن المايكروويف تحت ظروف الرطوبة العالية ولا يشير بأي حال إلى خلل في الوحدة أو تسرب بالميكروويف.
٤. لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف رجاج باب الفرن نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.
٥. عدم المحافظة على الفرن بصورة نظيفة يمكن أن يؤدي إلى تشوّه السطح والذي يدور على مدة خدمة الفرن ويمكن أن يسبب حدوث حالات خطيرة.
٦. عندما يصبح من الضروري استبدال ضوء الفرن، يرجى الرجوع إلى مركز الخدمة المحدد بواسطة Panasonic.



<b>NN-CD87KS</b>		الطراز:
٥٠ فولت ٢٤٠-٢٣٠ هرتز		مصدر الطاقة:
٤,٨ أمبير ١١١٠ وات	المايكرورويف	استهلاك الطاقة الكهربائية*:
٥,٧ أمبير ١٣٥٠ وات	سخان (الشواية)	
٥,٧ أمبير ١٣٥٠ وات	سخان (الحمل الحراري)	
٨,٩ أمبير ٢١٣٠ وات	المزج (كحد أقصى)	
١٠٠٠ واط	المايكرورويف	طاقة الإخراج*:
١٣٠٠ وات	سخان (الشواية)	
١٣٠٠ وات	سخان (الحمل الحراري)	
٥٦٠ ملم × ٣٤٣ ملم × ٤٥٠ ملم	الأبعاد الخارجية (عرض × ارتفاع × عمق):	
٣٨٠ ملم × ٢٢٨,٤ ملم × ٣٩٠ ملم	أبعاد تجويف الفرن (عرض × ارتفاع × عمق):	
٣٤ لنزا	الحجم الكلي للتجويف:	
٤٥٠ ميجاهرتز	تردد التشغيل:	
١٧,٧ كجم	الوزن الصافي:	

\* إجراء الاختبار حسب IEC  
 المواصفات عرضة للتغيير من دون إشعار مسبق.  
 من أجل معرفة متطلبات الفولتية وشهر الإنتاج والبلد ورقم التسلسل، يرجى الرجوع إلى لوحة التمييز الموجودة على فرن المايكرورويف.