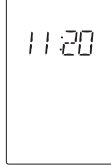


٤-٢	دليل سريع للتشغيل
٦-٥	تعليمات أمان مهمة
٧-٦	التركيب والتعليمات العامة
٨	أجزاء فرنك
٩	ملحقات الفرن
١٠	لوحة التحكم
١١	نافذة العرض
١١	المزايا
١٢	طرق الطبخ
١٣	جدول أواني الطهي وأدوات المائدة
١٤	التوجيه بالكلمة
١٤	دليل التشغيل في نافذة العرض
١٥	ضبط الساعة
١٥	ضبط قفل أمان الأطفال
١٦	ضبط قدرة جزئية
١٧	ضبط 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 بضغطة 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

المزايا	كيفية التشغيل
لضبط الساعة (+ صفحة ١٥)	 ←  ←  اضغط مرتين. اضبط الوقت. اضغط مرة واحدة.
لضبط/إلغاء قفل أمان الأطفال (+ صفحة ١٥)	 ←  اضغط ٣ مرات. عرض النافذة.  ←  يتم عرض العلامة أو الوقت من اليوم.
لضبط قدرة جزئية (+ صفحة ١٦)	 ←  ←  اختر مستوى الطاقة. اضبط الوقت. اضغط مرة واحدة.
لضبط مذوب جليد تربو (+ صفحة ١٧)	 ←  ←  ←  حدد زر مذوب جليد تربو (رقم ١). اضغط مرة واحدة. اضبط الوزن. اضغط مرة واحدة.
لضبط الشواية (+ صفحة ١٩)	 ←  ←  اختر مستوى الطاقة. اضبط الوقت. اضغط مرة واحدة.
دون التسخين المُسبق:	 ←  ←  تحديد درجة الحرارة. اضبط الوقت. اضغط مرة واحدة.
مع التسخين المُسبق:	 ←  تحديد درجة الحرارة.  ←  اضغط مرة واحدة لبدء التسخين. اضغط مرة واحدة. بعد التسخين، سيصدر الفرن صفيراً وسيومض مُظهرًا حرف "P" على نافذ العرض. افتح الباب، وضع الطعام في الفرن على الفور ثم أغلق الباب.

المزايا	كيفية التشغيل
	دون التسخين المُسبق: (المزج ٥/٤/٣/٢/١) اختر مستوى الطاقة. Combination اضبط الوقت. ⌚ اضغط مرة واحدة. ⬅️
لضبط المزج (+ صفحة ٢٢ - ٢٤)	مع التسخين المُسبق: (المزج ٥/٤/٣/٢) بعد التسخين، سيصدر الفرن صفيراً وسيومض مُظهرًا حرف "P" على نافذ العرض. افتح الباب، وضع الطعام في الفرن على الفور ثم أغلق الباب. اختر مستوى الطاقة. Combination اضغط مرة واحدة لبدء التسخين. ⬅️ اضبط الوقت. ⌚ اضغط مرة واحدة. ⬅️
لضبط كمؤقتة مطبخ (+ صفحة ٢٦)	اضغط مرة واحدة. ⌚ اضبط الوقت. ⌚ اضغط مرة واحدة. ⬅️
لضبط وقت الانتظار (+ صفحة ٢٦)	اضبط برنامج الطبخ المطلوب. (حتى مرحلتين) اضغط مرة واحدة. ⌚ اضبط الوقت. ⌚ اضغط مرة واحدة. ⬅️
لضبط البدء المتأخر (+ صفحة ٢٦)	اضبط برنامج الطبخ المطلوب. (حتى مرحلتين) اضغط مرة واحدة. ⌚ اضبط الوقت. ⌚ اضغط مرة واحدة. ⬅️
لضبط إضافة وقت (+ صفحة ٢٧)	قلب القرص بعد الطبخ. ⬅️ اضغط مرة واحدة. ⬅️
إعادة تسخين بضغطة واحدة (+ صفحة ٢٨)	*لإعادة تسخين وجبة طازجة باردة مُعدة سلفاً. اضغط مرة واحدة. ⬅️

المزايا	كيفية التشغيل
لأجل ضبط مستشعر الطهي (+ صفحة ٢٩)	اختر القائمة المطلوبة (رقم. ٤-١٠). اضغط مرة واحدة لتأكيد القائمة. اضغط مرة واحدة. اضغط مرة واحدة.
	دون التسخين المُسبق: (للقوائم ٢-٣ و ١١-١٧ و ١٩-٢٠ و ٢٤-٢٨ و ٣٠) حدد القائمة المطلوبة. اضغط مرة واحدة لتأكيد القائمة. اضغط الوزن. (باستثناء القائمة رقم ١٢، ١٣) اضغط مرة واحدة.
ضبط المستشعر التلقائي (+ صفحة ٣١)	بعد التسخين، سيصدر الفرن صفيراً وسيومض مظهرًا حرف "P" على نافذ العرض. افتح الباب، وضع الطعام في الفرن على الفور ثم أغلق الباب. حدد القائمة المطلوبة. اضغط مرة واحدة لتأكيد القائمة. اضغط مرة واحدة لبدء التسخين. اضغط الوزن. (باستثناء القائمة من ٢١ إلى ٢٣) اضغط مرة واحدة.

اقرأ هذه التعليمات بدقة وحذر واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

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:

1. الشواية غير تالفة ولا مكسورة.
2. يتم إغلاق الباب بشكل محكم وأمن ويفتح ويغلق بسهولة.
3. مفاصل الباب بحالة جيدة.
4. الألواح المعدنية الخاصة بسدادات إحكام غلق الباب غير ملتوية ولا مشوهة.
5. سدادات إحكام غلق الباب غير مغطاة بالأطعمة ولا يوجد عليها علامات حرق كبيرة.

تنبيهات احتياطية:

يمكن أن تسبب اشعاعات المايكروويف الصادرة من أفران المايكروويف آثاراً ضارة إذا لم تتخذ الاحتياطات التالية:

1. لا تعبث مطلقاً أو تعطّل عمل أنظمة الإغلاق الموجودة على الباب.
2. لا تدخل مطلقاً أي جسم، خصوصاً الأجسام المعدنية، عبر الشبكة أو بين الباب والفرن عندما يكون الفرن في حالة تشغيل.
3. لا تضع مطلقاً أي أواني طبخ أو علب غير مفتوحة أو أجسام معدنية ثقيلة أخرى داخل الفرن.
4. لا تجعل الأجسام المعدنية الأخرى، مثل أوعية أو لفائف حفظ الأطعمة المصنوعة من المعدن، تلامس جوانب الفرن.
5. نظف تجويف الفرن من الداخل والباب وأنظمة سدادات إحكام غلق الباب بواسطة الماء مع محلول مادة تنظيف متعادل على فترات منتظمة. لا تستعمل مطلقاً أي نوع من أنواع المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش أو تكشط السطوح المحيطة بالباب.
6. دائماً استعمل الفرن مع الصواني أو أدوات الطبخ الموصى بها من المصنّع.
7. لا تشغل الفرن مطلقاً بدون وجود حمولة (مثال، مادة ماصة للحرارة مثل الطعام أو الماء) داخل تجويف الفرن إلا إذا كان مسموح بذلك بشكل خاص وحسب تعليمات الصانع.
8. بالنسبة للأبواب ذات المفاصل الأفقية، لا تضع مطلقاً أية أجسام ثقيلة مثل أوعية الطعام على الباب عندما يكون مفتوحاً.
9. لا تضع الأوعية المحكمة الإغلاق في داخل فرن المايكروويف. تعتبر زجاجات الأطفال المجهزة بغطاء مسنن أو حلقة أو عبة محكمة الإغلاق.
10. هذا الجهاز غير مصمم للاستعمال من قبل الأشخاص (بما فيهم الأطفال) الذين يعانون من وجود إعاقة في قدراتهم الجسدية أو الحسية 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.
11. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالفرن.
12. 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.
13. الأسطح عرضة للتسخين أثناء الاستخدام.

تعليمات التأريض

يجب تأريض فرن المايكروويف. في حالة حدوث تماس كهربائي فإن التأريض يقلل من خطر حدوث صدمة كهربائية وذلك بواسطة تزويد سلك تفريغ للتيار الكهربائي. هذا المايكروويف مزود بسلك يمتلك قابس تأريض. يجب توصيل القابس مع فتحة تزويد طاقة كهربائية مركبة بشكل صحيح وتحتوي على تأريض.

تحذير — الاستعمال الغير الصحيح لقابس التأريض يمكن أن يؤدي إلى خطر الإصابة بصدمة كهربائية.

تشغيل محرك المروحة بعد الطهي

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

تعليمات مهمة

تحذير - لتقليل خطر الحروق والصدمات الكهربائية والحرق والإصابة للأشخاص أو ازدياد الطاقة الحرارية لفرن المايكروويف:

1. اقرأ جميع التعليمات قبل البدء في استعمال فرن المايكروويف.
2. بعض المنتجات مثل البيض الكامل والأوعية المحكمة الإغلاق - (على سبيل المثال، الأوعية الزجاجية المغلقة وزجاجات الأطفال ذات الحلقة المغلقة) - يمكن أن تنفجر ويجب عدم تسخينها بواسطة فرن المايكروويف.
3. استعمل فرن المايكروويف هذا للأغراض المخصص لها فقط وكما هو مشروح في هذا الكتيب.
4. كما هو الحال مع أي جهاز، من الضروري الإشراف عن قرب في حالة استعمال هذا الفرن من قبل الأطفال.
5. لا تشغل هذا الفرن، إذا كان لا يشتغل بصورة صحيحة أو إذا أصيب بتلف أو تعرض للسقوط.
6. لا تخزن أو تستعمل هذا الفرن خارج المنزل.
7. لا تغمر السلك أو القابس في الماء.
8. احتفظ بالسلك بعيداً عن الأسطح الساخنة.
9. لا تجعل السلك يعلق فوق حافة الطاولة أو الكاونتر.
10. لتقليل خطر نشوب حريق داخل تجويف فرن المايكروويف:
 - (a) لا تطبخ الطعام أكثر من اللازم. يجب الإشراف وبشكل حذر على فرن المايكروويف في حالة وضع أطعمة مغلقة بورق أو أطعمة داخل أواني بلاستيكية أو أية مواد أخرى قابلة للاحتراق داخل الفرن لتسهيل عملية الطبخ.
 - (b) انزع أسلاك ربط أو تغليف الأكياس عن الأكياس قبل وضع الأكياس داخل الفرن.
 - (c) إذا اشتعلت المواد الموجودة داخل الفرن، حافظ على باب الفرن مغلق، أوقف تشغيل الفرن من المفاتيح الموجودة على فتحة مأخذ التيار الكهربائي الموجودة على الحائط أو افصل التيار الكهربائي من الفيوز 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 واتبع إرشادات الشركة المصنعة بعناية.
11. لا تنزع اللوحة الخارجية من الفرن.
12. الأجهزة غير مصممة للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام التحكم عن بعد.
13. عدم المحافظة على الفرن بصورة نظيفة يمكن أن يؤدي إلى تشوه السطح والذي بدوره يؤثر على مدة خدمة الفرن ويمكن أن يسبب حدوث حالات خطيرة.

الدوائر الكهربائية

يجب 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 بالفلوطية المحددة على هذا الفرن يمكن أن يؤدي إلى احتراق فيوز اللوحة و/أو إبطاء عملية الطبخ. لا تترك فيوز ذو فولطية أعلى في لوحة الطاقة الكهربائية.

تعليمات عملية:

٥. أسطح الفرن الخارجية، بما في ذلك فتحات التهوية على الكابينة وباب الفرن، سوف تصبح ساخنة في أثناء الطبخ بوظيفة المزج والشواية والحمل الحراري. توخ الحذر والعناية عند فتح أو إغلاق الباب وعند إدخال أو إخراج الطعام والملحقات.
١. عند استعمال الطبخ بوظيفة المزج والشواية والحمل الحراري لأول مرة، إذا شاهدت دخاناً أبيض يصعد، فهذا ليس عطلاً.
٢. الفرن يمتلك سخانين موجودين في أعلى الفرن. بعد استعمال الطبخ بوظائف الشواية والمزج والحمل الحراري، سوف يكون السقف ساخناً جداً.
٣. قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة في أثناء الاستخدام. يجب بقاء الأطفال بعيداً 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 والطقوق الدوار) على الحمل الحراري ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق. سيسمح ذلك باحتراق الزيت المستخدم للحماية من الصدأ. هذه هي المرة الوحيدة التي يتم فيها تشغيل الفرن فارغاً (باستثناء عند التسخين المسبق).
- تنبيه: كل الأسطح الداخلية للفرن ستكون ساخنة.



تنبيه! الأسطح الساخنة

تحذير:

- (a) يجب تنظيف سدادات إحكام غلق الباب ومناطق سدادات إحكام غلق الباب بواسطة استعمال قطعة قماش رطبة. يجب تفقد وتفحص الفرن بحثاً عن أي تلف في سدادات إحكام غلق الباب ومناطق سدادات إحكام غلق الباب وإذا كانت هذه المناطق تالفة يجب عدم تشغيل الفرن إلا بعد أن يتم إصلاحها من قبل فني تصليح مدرب من قبل الصانع.
- (b) في حال تلف سدادات 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 وكيل 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 محكمة الإغلاق لأنها تكون معرضة للانفجار، في نفس الوقت يجب تجنب رش السوائل المغلية.
- (g) اسمح 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 تضرب أو تطرق على لوحة التحكم. لأن ذلك يمكن أن يسبب تلف لمفاتيح التحكم.
٨. يمكن أن تحتاج إلى ممسك 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 مبيّن بالوصفة. (يجب وضع الطعام داخل وعاء طبخ مناسب).
١. للحفاظ على الجودة العالية، لا تشغل الفرن في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن. سوف تنعكس طاقة أمواج فرن المايكروويف بشكل مستمر داخل أجزاء الفرن إذا لم يكن هناك طعام أو ماء لامتصاص الطاقة. يمكن أن يسبب هذا ضرر لفرن المايكروويف بما في ذلك انحناء في تجويف الفرن.
٢. إذا تم ملاحظة خروج دخان، اضغط زر الإيقاف/الضبطواترك الباب مغلقاً لإخماد أي اشتعال. افصل سلك الطاقة الكهربائية، أو افصل الطاقة الكهربائية من الفيوز أو من لوحة قاطع الدائرة الكهربائية. إذا لوحظ دخان، أغلق الجهاز أو أفصله وأغلق الباب من أجل إخماد أي ألسنة لهب.
٤. فرن المايكروويف مخصص لتسخين الطعام والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين أضرار 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/أو حرائق عند استخدامها.

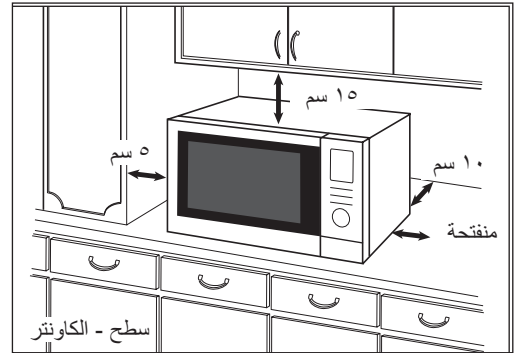
٥. عند تسخين السوائل، مثل الحساء والصلصات والمشروبات داخل المايكروويف، يمكن أن ترتفع درجة حرارة السائل فوق درجة الغليان دون ظهور فقاعات تدل على الغليان. يمكن أن يؤدي ذلك إلى غليان مفاجيء مما يؤدي إلى انسكاب السائل خارج الإناء. لمنع هذه الاحتمالية يجب اتخاذ الخطوات التالية:
 - (a) تجنب استعمال أوعية طعام مستقيمة الجوانب ذات العنق الضيق.
 - (b) لا تسخن أكثر من اللازم.
 - (c) حرك السائل قبل وضع الإناء داخل الفرن وحركه مرة أخرى بعد انقضاء نصف مدة الطبخ.
 - (d) بعد التسخين، اترك السائل داخل الفرن لمدة قصيرة حتى يستقر، ثم حرّك السائل مرة أخرى قبل إخراج الإناء من داخل الفرن بشكل حذر.
 - (e) تسخين المشروبات بالموجات الدقيقة يمكن أن يؤدي إلى تأخير الغليان البركاني، وبالتالي يجب توخي الحذر عند التعامل مع الإناء.
 - (f) كقاعدة عامة، عليك دائماً تغطية الأطعمة الرطبة، مثل الحساء والأطعمة التي تقدم في كسرولة والأطعمة التي تقدم في أطباق عميقة.

٦. لا تستعمل مقياس درجة حرارة اللحم التقليدي داخل فرن المايكروويف. لفحص درجة حرارة طبخ المشاوي والدجاج، استعمال مقياس حرارة خاص بأفران المايكروويف. كبديل عن ذلك، يمكن استعمال مقياس حرارة اللحم التقليدي بعد اخراج الطعام من داخل الفرن. إذا كانت اللحوم أو الدجاج غير مكتملة الطبخ، أعد اللحوم أو الدجاج إلى داخل الفرن لطبخها لعدة دقائق أخرى على مستوى الطاقة الموصى بها. من المهم جداً 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 بقدر كافي، يمكن دائماً إعادة الطعام إلى داخل الفرن لطبخه أكثر. أما إذا كان الطعام مطبوخاً أكثر مما يجب فلا يمكنك عمل أي شيء. ابدأ دائماً ضمن الحد الأدنى لأوقات الطبخ الموصى بها.
 ٩. يجب أخذ الحذر الشديد عند طبخ الفشار في داخل فرن المايكروويف. اطلب ضمن الحد الأدنى لزمن الطبخ كما هو موصى به من قبل الصانع. استعمال التوجيهات المناسبة للواطية الخاصة بفرن المايكروويف. لا تترك الفرن مطلقاً بدون إشراف عند طبخ الفشار.
 ١٠. عند تسخين أو طبخ الطعام بأواني بلاستيكية أو ورقية، افحص وتفقد الفرن بشكل مستمر وذلك بسبب 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 لتسخين المواد الكيميائية أو المواد الأخرى غير الغذائية. لا تنظف هذا الفرن بواسطة استعمال منتجات تنظيف مصنفة على أنها تحتوي على مواد كيميائية حادة. إن تسخين المواد الكيميائية الحادة داخل هذا الفرن يمكن أن تؤدي بإشعة المايكروويف 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 ألومنيوم أو معدني مباشرة على الرف السلبي. دائماً ادخل صفيحة مقاومة للحرارة أو وعاء بين الرف السلبي ووعاء الألومنيوم. هذا الإجراء يمنع تطاير الشرار والذي يمكن أن يسبب ضرراً للفرن.
١٤. أثناء عمية الطبخ، سوف يتكثف بعض البخار داخل و/أو على باب الفرن. هذا أمر طبيعي وآمن. سوف يختفي البخار بعد أن يبرد الفرن.
١٥. لا يُسمح بالحوايات المعدنية للأطعمة والمشروبات أثناء الطهي بالمايكروويف.
١٦. من المستحسن عدم استخدام الرف السلبي عند الطهي في وضع المايكروويف فقط.
١٧. استخدم فقط الأدوات المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

اختيار موضع الفرن

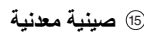
- هذا الفرن مخصص لاستخدام المطبخ فقط. وهو غير مخصص للاستخدام الداخلي أو الاستخدام داخل خزانة.
١. يجب وضع الفرن على سطح مستوي ومستقر. لا يتعين وضعه في خزانته. من أجل الحصول على تشغيل صحيح، يجب أن يكون هناك مجرى هواء كافي. اترك مسافة فراغ يقدر ١٥ سم فوق سطح الفرن، ١٠ سم من خلف الفرن ومسافة ٥ سم من كلا الجوانب. إذا كان أحد جوانب الفرن قريب من الحائط، يجب عدم إعاقة أو حجز تهوية الجانب الآخر أو سطح الفرن. لا تنزع أرجل الفرن.



- (a) 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.
 - (b) لا تضع الفرن بالقرب من سطح ساخن أو رطب مثل موقد غازي أو موقد كهربائي أو حوض الغسيل الخ.
 - (c) لا تشغل الفرن عندما تكون رطوبة الغرفة الموجود بها الفرن عالية جداً.
٢. هذا الفرن مصنوع من أجل الاستعمال المنزلي فقط.

الطعام

١. لا تستعمل هذا الفرن لعمليات التعليب المنزلية أو لتسخين أي مرطبان مغلق. لأن ذلك سوف يؤدي إلى ارتفاع الضغط وقد ينفجر المرطبان. بالإضافة إلى ذلك، لا يمكن لفرن المايكروويف المحافظة على الطعام بدرجة حرارة التعليب الصحيحة. يمكن أن يصبح الطعام المعلب بشكل خاطيء غير صالح للاستعمال ويشكل خطورة عند استهلاكه.
٢. لا تحاول القلي بكمية دهن كبيرة داخل فرن المايكروويف.
٣. يجب عدم تسخين البيض في قشرته والمسلوق بالكامل في أفران المايكروويف لأنها قد تنفجر، حتى بعد انتهاء تسخين المايكروويف.
٤. البطاطا، التفاح، صفار البيض، القرع الكامل والسجق هي أمثلة على الأطعمة ذات القشر الذي لا يحتوي على مسامات. هذا النوع من الطعام يجب أن يثقب قبل الطبخ لمنع الانفجار.



- ⑩ الرف السلكي

- ⑰ ضوء القرن:

١٨ ملصق التحذير

ملاحظات:

- ① نافذة القرن

- ② نظام قفل أمان للباب

- ③ زر تحرير الباب

④ فتحات تهوية الفرن الخارجية

- f. الصينية الزجاجية يمكن أن تدور في الاتجاه الآخر.

- g. ضع الحاوية دائماً في وسط الصينية الزجاجية عند الطهي.

- ⑦ الشواية وسخان الحمل الحراري

- ⑧ غطاء دليل الامواج (لا تنزع)

- ⑨ ملصق القائمة

ضع ملصق القائمة الوارد مع الفرن هنا.

- ⑩ مُلصق التحذير (الأسطح الساخنة)

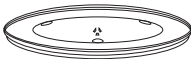
- ⑪ لوحة التمييز

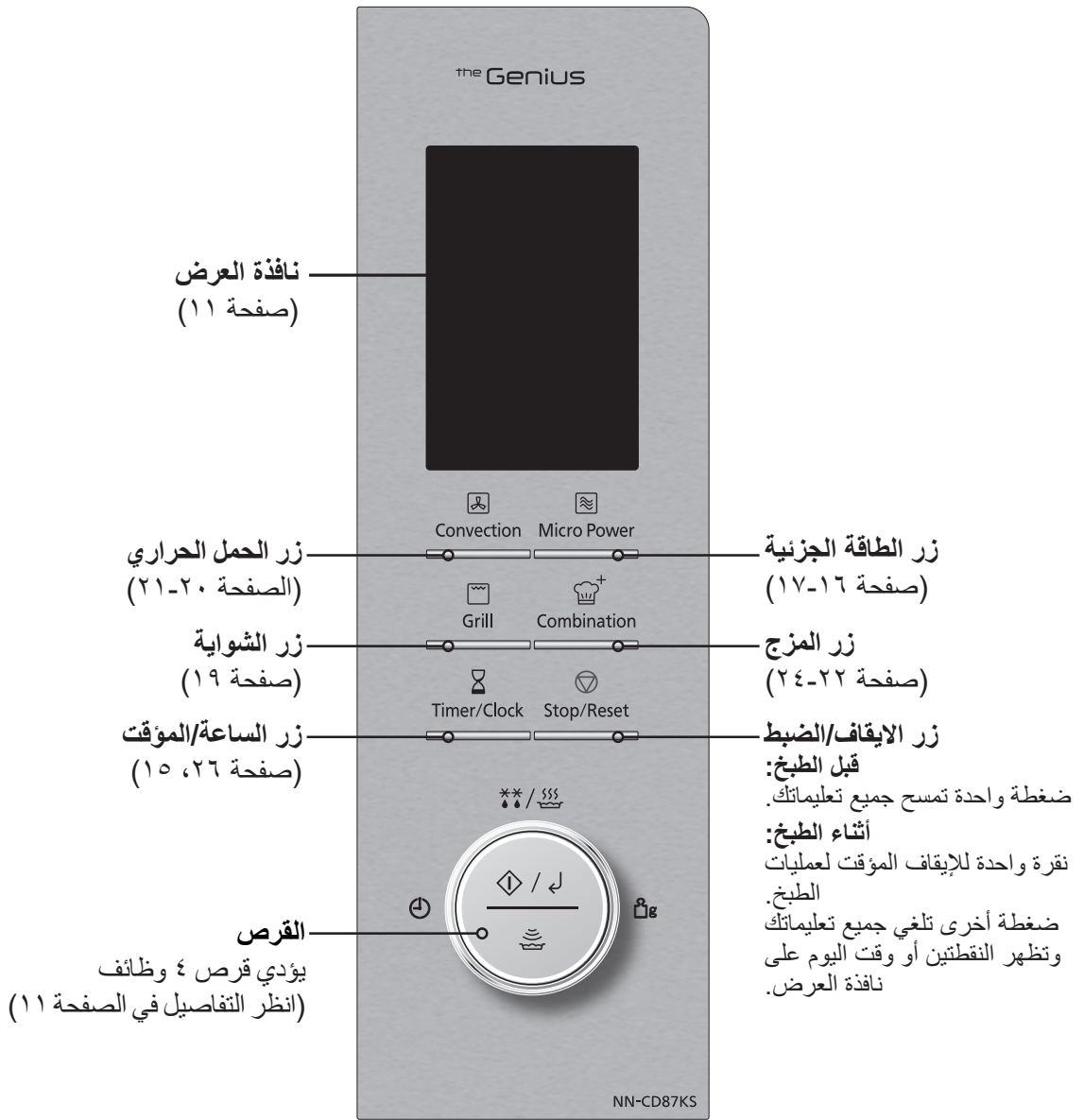
- ⑫ لوحة التحكم

- ⑬ سلك تزويد الطاقة الكهربائية

- ١٤) قابس تزويد الطاقة الكهربائية

يوضح المخطط التالي الاستخدام الصحيح لملحقات الفرن.

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



صوت الصافرة:

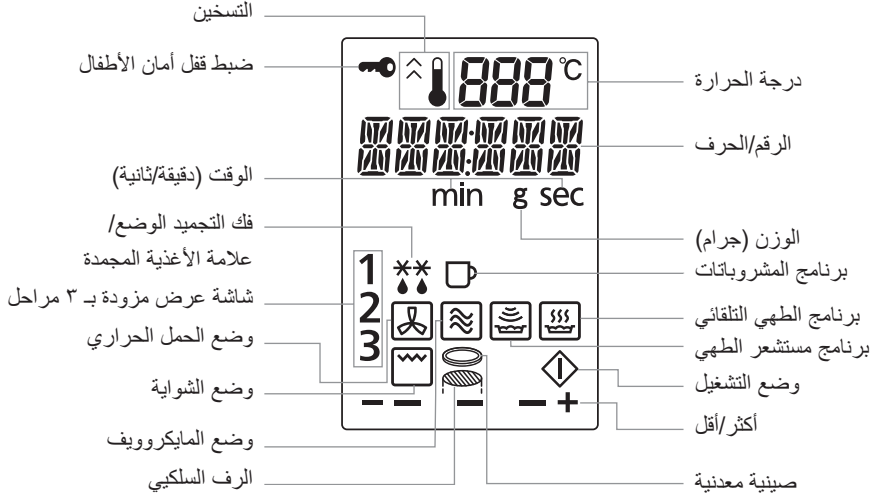
عندما يتم الضغط على زر بشكل صحيح، سيتم سماع صوت صفارة تنبيه. إذا تم الضغط على زر ولم يتم سماع أي صوت تنبيه، فإن الوحدة لم تقبل أو لا تقبل التعليمات. سوف يصدر الفرن صوت صافرة مرتين. بين المراحل. يُصدر الفرن صغيراً ثلاث مرات بعد التسخين. في نهاية أي برنامج كامل، سيصدر صوت الفرن ٥ مرات.

ملاحظة:

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

نافذة العرض

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

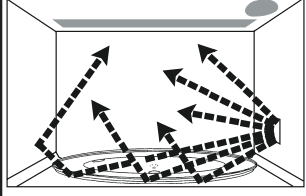
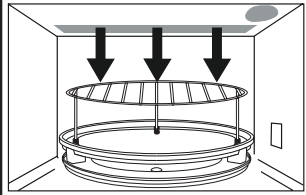
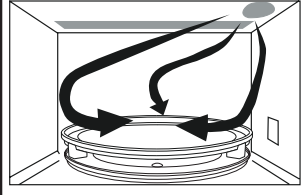
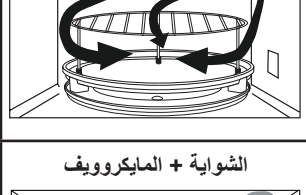


ملاحظة: عندما يستغرق وقت الطهي أكثر ٦٠ دقيقة، سيظهر الوقت بالساعات والدقائق.

ميزة القرص



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

طرق الطبخ	الاستخدامات	الملحقات الموصى باستخدامها	الأوعية
المايكروويف 	- فك التجميد - إعادة تسخين - الذوبان: الزبدة والشيكولاته والجبن. - الطبخ: السمك والخضروات والالفاكهة والبيض والأرز والعصيدة. - الغلي: الحساء، اليخنة، الأطعمة التي تُقدّم في كسولة، الأطعمة التي يُعاد غليها - الالفاكهة المطبوخة، المربي، الصلصات، الكاسترد، معجنات الشو، المعجنات، الكراميل، اللحم، الأسماك. - خبز الكعك دون تحمير. دون التسخين المُسبق	-	استخدم الأطباق أو الصواني أو الأواني الصالحة للاستخدام في المايكروويف، مباشرة على الصينية الزجاجية. لا مواد معدنية.
الشواية 	- شوي قطع الدجاج أو المأكولات البحرية. - شواية التحميص. - تلوين أطباق الغرتن، فطيرة اللحم أو فطائر المرينغ. دون التسخين المُسبق	الرف السلكي على الصينية المعدنية*	استخدم الأطباق أو الصواني أو الأواني المقاومة للحرارة مباشرة على الرف السلكي على صينية معدنية على الصينية الزجاجية*.
الحمل الحراري 	- خبز المعجنات الصغيرة في أوقات طهي قصيرة: المعجنات المورقة، المعجنات، البسكويت، معجنات الشو، المعجنات الصغيرة، السويسرول. - الشوي الخاص: شريحة لحم، جزء كبير من خروف، دجاجة كاملة. - خبز البيتزا والفطائر. يُنصح بالتسخين المُسبق	الصينية المعدنية أو الرف السلكي*	يُمكن استخدام غلبة معدنية مُقاومة للحرارة على الصينية المعدنية*. لا تضع الأطباق مباشرة على الصينية الزجاجية.
الشواية + المايكروويف 	طبخ اللازانيا واللحوم والبطاطس أو الخضروات. دون التسخين المُسبق	الرف السلكي على الصينية المعدنية*	أطباق أفران مايكروويف وعازلة للحرارة توضع مباشرة على رف الرف السلكي على صينية معدنية على الصينية الزجاجية*. لا مواد معدنية.
الحمل الحراري + الميكرويف 	- خبز كعكة - فطائر المعجنات المورقة التسخين المُسبق إذا لزم الأمر	الصينية المعدنية*	تستخدم المواد الصالحة للاستخدام في المايكروويف أو عازلة للحرارة، على الصينية الزجاجية. لا تضع الأطباق مباشرة على الصينية الزجاجية. لا تدمج دعام ال

*ملحوظة: يُمكن وضع المواد الغذائية الصغيرة مباشرة على الصينية المعدنية على الرف السلكي.

جدول أواني الطهي وأدوات المائدة

المزج		الحمل الحراري	الشواية	المايكروويف	
الحمل الحراري + الميكروويف	الشواية + المايكروويف				
لتغليف	لتغليف	أجل	أجل	لتغليف	ورق الألومنيوم
أجل	أجل	أجل	أجل	أجل	طبق السيراميك
خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	أجل	طبق فخار
خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	الاكياس الورقية البنية
أجل	أجل	أجل	أجل	أجل	أواني الطعام الامنة للاستعمال داخل الفرن/المايكروويف
خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	غير الامنة للاستعمال داخل الفرن/ المايكروويف
أجل*	أجل*	أجل*	أجل*	أجل*	للاستعمال لمرة واحدة أواني من الورق المقوى
أجل	أجل	أجل	أجل	أجل	آنية زجاجية أنيات زجاجية وسيراميك للفرن
خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	غير مقاومة للحرارة
خطأ	خطأ	أجل	أجل	خطأ	تجهيزات المطابخ المعدنية
خطأ	خطأ	أجل	أجل	خطأ	روابط معدنية
أجل	أجل	أجل*	أجل*	أجل	كيس الطبخ بالفرن
خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	أجل	المناشف الورقية والمناديل
خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	أجل	رقوف إزالة الجليد البلاستيكية
خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	أجل	أطباق بلاستيكية الامنة للاستعمال داخل المايكروويف
خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	غير الامنة للاستعمال داخل المايكروويف
خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	أجل	غطاء حفظ آمن للمايكروويف.
خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	أجل	القش، الخوص، الخشب
خطأ	خطأ	خطأ	خطأ	أجل	مقياس الحرارة الامنة للاستعمال داخل المايكروويف
خطأ	خطأ	أجل	أجل	خطأ	تقليدي
خطأ	أجل	خطأ	أجل	أجل	ورق الشمع
أجل*	أجل*	أجل*	أجل*	أجل*	الاولاني السيليكون

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

العلم

التوصيل بالقياس

الضغط على القرص

الضغط على القرص

الضغط على زر الإيقاف/الضبط ضبط للخروج

اللغة الإنجليزية (افتراضية)

غلق توجيه الأمر بالكلمة

تظهر إرشادات باللغة الإنجليزية على الشاشة

إيقاف تشغيل خاصية التمرير بالكلمة

١. يشتمل عرض اللغة الإنجليزية على نموذج خاص يتحرك من جانب إلى جانب للانتقال إلى الخطوة التالية، وأيضًا لاسم القائمة، على سبيل المثال، "اضبط الوقت"، "اضغط بدء".
٢. يُحظر تشغيل هذه الوظائف إلا إذا وصلت الفرن بالقياس أولًا.
٣. عند إعادة توصيل التيار الكهربائي، يستأنف الفرن الوضع الافتراضي وتكون بحاجة إلى إعادة الضبط.

ضبط الساعة

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 الوميض ويتم إدخال وقت اليوم. يحسب عد الوقت لاعلى بالدقائق.

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

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

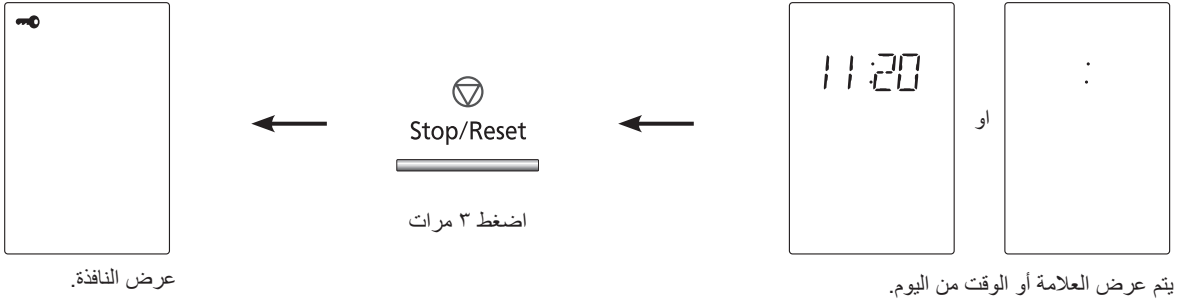
ملاحظات:

١. إذا كنت تود إعادة ضبط الوقت، فيرجى تكرار هذه العملية ١-٣.
٢. تحتفظ الساعة بالوقت الحالي من اليوم مادام الفرن موصلاً ويتم التزود بالكهرباء.
٣. تتخذ الساعة نظام ١٢ ساعة للعرض.
٤. لا يعمل الفرن أثناء وميض النقطتان.

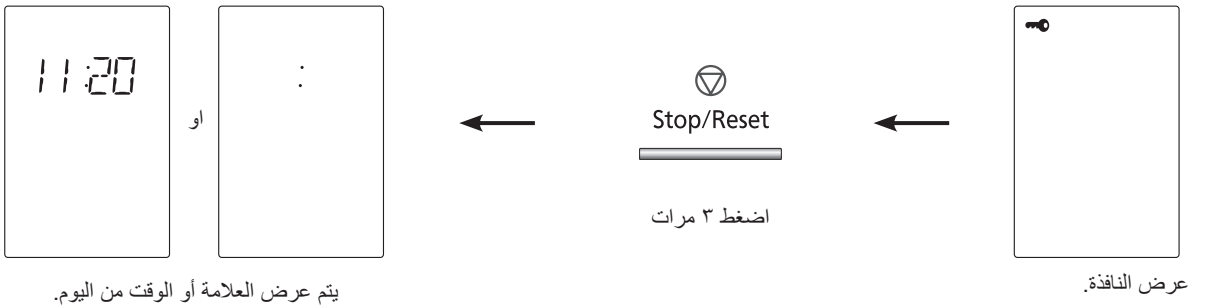
ضبط قفل أمان الأطفال

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:



للإلغاء:



ملاحظة:

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

ضبط طاقة جزئية

تتيح لك هذه الخاصية ضبط الطاقة والوقت اللذين ترغب فيهما للطهي بنفسك.

العربية



٣. اضغط على القرص للبدا.
ظهر وقت الطهي في نافذة العرض وبدأ العد التنازلي.



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



Micro Power

١. اضغط على هذا الزر حتى تظهر لك القدرة التي تحتاجها على نافذة العرض.

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

ملاحظات:

١. يُمكن 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.
٢. 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 يُنهي عملية الطهي.

ضبط مذوب جليد القدرة الجزئية

تتيح لك هذه الخاصية إذابة الجليد عن طريق ضبط الوقت بنفسك.



٣. اضغط على القرص للبدء.
ستبدأ عملية إذابة الجليد.
يظهر الوقت في نافذة العرض
ويبدأ العد التنازلي.



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



١. اضغط ٥ مرات لتحديد ٣٠٠ وات
(إذابة الجليد).
يظهر "٣٣" و "٣٣" في نافذة
العرض.

ملاحظة:

يُنصح بفتح الباب وإخراج الأجزاء التي أُذيب الجليد من عليها أثناء وقت التشغيل. قلب أو حرك أو أعد ما زالت مُجمدة وحركها وأعد ترتيبها.

ضبط مذوب جليد تربو

تسمح لك هذه الميزة من إزالة تجميد اللحوم، الدواجن و الأطعمة البحرية أو توماتيكياً بواسطة ضبط وزن الطعام فقط. الوزن/وزن العبوة ١٠٠ جم حتى ٣٠٠٠ جم.



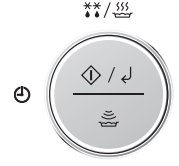
٤. اضغط على القرص للبدء.
ظهر وقت الطهي في نافذة
العرض وبدأ العد التنازلي.



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



٢. اضغط على القرص لتأكيد
تحديد البرنامج. سيظهر رمز
الميكرويف و "إذابة
الجليد" أيضًا.



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

ملاحظات:

١. يُمكن استخدام مذوب جليد تربو لإذابة الجليد من العديد من قطع اللحوم والدواجن والأسماك حسب الوزن. سيُحدد الفرن وقت إذابة الجليد ومستويات القدرة. بمجرد برمجة الفرن، ستظهر مدة إذابة الجليد على الشاشة. يُنصح بأن يكون الحد الأدنى للوزن ٢٠٠ جم؛ للحصول على أفضل النتائج.
٢. قلب الطعام وأخرج الأطعمة التي أُذيب عنها الجليد والأطراف الرقيقة/العظام الدهنية المغطاة والمشوية باستخدام الورق المعدني عندما يرن الجرس في منتصف عملية الطهي.

نصائح وتقنيات لإذابة الجليد

التحضير للتجميد

تأثي جودة الطعام المطهو 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 الأغذية السميكة والمغلقة واللفائف 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 -18 °م (لمدة ٢٤ ساعة على الأقل في المجمد قبل إذابة الجليد).

ملاحظات:

١. عند تجميد اللحوم والدوجن والأسماك أو المأكولات البحرية، يجب ترتيب الأطعمة على نحو متكافئ وتغليفها على شكل مربع أو دائري من ٢,٥ سم إلى ٥ سم.
٢. يُرجى تنظيف الدجاجة بالكامل قبل تجميدها. (يُمكن تجميد أمعائها على حدة.) نظف الدجاجة بالكامل ثم جففها. مع ربط ساقيها بالفخذ.
٣. ازل الهواء وأقلها بإحكام. ضع مُلصق على العبوة بنوعها وعدد قطع اللحم بها وتاريخها ووزنها.

مذوب جليد تربو

تُشغل وظيفة مذوب جليد تربو حسب وزن الأطعمة. يُمكن إذابة جليد معظم الأطعمة المُقطعة مثل الدجاج واللحوم والأسماك باستخدام هذه الوظيفة بكل سهولة. عليك تدوير القرص الخاص بالوزن حسب الوزن الفعلي للأطعمة، وسيُضبط فرن المايكرويف القدرة والوقت أوتوماتيكيًا. كما ستُظهر نافذة العرض وقت إذابة الجليد بعد الضبط. الأطعمة المُدرجة في الجدول أدناه هي الأكثر ملائمة لاستخدام وظيفة إذابة الجليد. الحد الأدنى للوزن هو ١٠٠ جم والحد الأقصى للوزن هو ٣٠٠٠ جم للحصول على أفضل النتائج.

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

نصائح مذوب جليد تربو

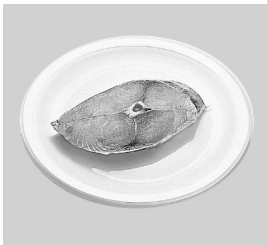
عادةً ما تتطلب اللحوم المخلية من العظام وقتًا أطول لإذابة الجليد من اللحوم ذات العظام، وفيما يتعلق باللحوم ذات العظام، ننصح بطرح ٥٠٠ غرام من إجمالي وزنها إذا كان يتجاوز ٢٠٠٠ غرام، وطرح من ٢٠٠ غرام إلى ٣٠٠ غرام من إجمالي وزنها إذا كانت تزن أقل من غرام.

إطلاق صافرتين

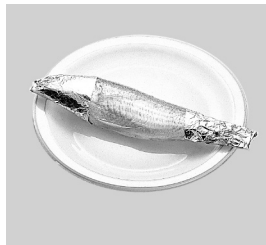
قلب اللحم والدجاج والسمك والمحار. افصل اللحم المطهي وقطع الدجاج ورغيف اللحم. وبصرف النظر رغيف اللحم من الهامبرغر. أجنحة الدجاج أو المشوي أو الدهون أو العظام.

زر فك التجميد

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



قم بإزالة مجموعة شرائح الأسماك ووضعها على الطبق.



غلف رأس وذيل الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألومنيوم.



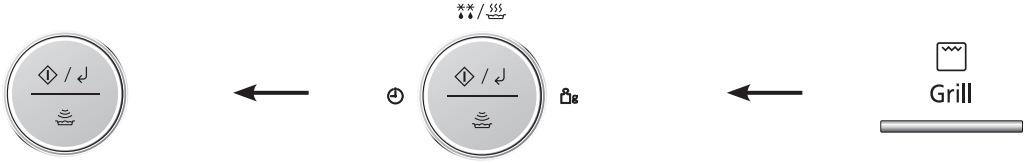
احم الجزء الأمامي من أفخاذ الدجاج باستخدام ورق الألومنيوم.



قم بإزالة مجموعة من اللحم النقي 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 الشواء. اختر إعداد الشواية واضبط الوقت وأبدأ تشغيل الفرن. يجب إعادة إغلاق الشواية بعد نصف وقت الشواء. عندما يتم فتح باب الفرن، تتم مقاطعة البرنامج. قلب الطعام وانقله إلى الفرن وأغلق الباب وأعد تشغيل الفرن. في أثناء الشوي، يمكن فتح باب الفرن في أي وقت للتحقق من الطعام.



1. اضغط لاختيار مستوى الشواية المفضل.
(انظر الجدول بالأسفل)

2. حدد مدة الطبخ بتدوير القرص.
(حتى ١ ساعة و ٣٠ دقيقة)

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

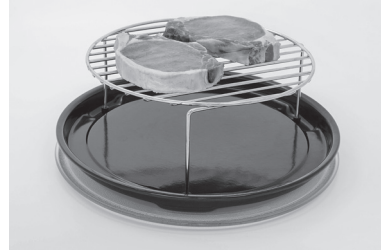
اضغط	مستوى الطاقة	الأنواع المناسبة من الأطعمة
مرة	الشواية ١ (عالي)	خبز بالثوم، خبز محمص
مرتين	الشواية ٢ (متوسط)	طعام بحري
٣ مرات	الشواية ٣ (منخفض)	لحم شرائح أو قطع دواجن

ملاحظات:

- لا يوجد طاقة ذات موجات دقيقة على برنامج الشواية وحده.
- استخدام الملحقات المتوفرة، حسب الموضح أدناه.
- لا تعمل الشواية إلا عند إغلاق باب الفرن.
- معظم أنواع اللحوم على سبيل المثال النقانق وقطع اللحم، يمكن أن تطهى على أعلى سخونة في إعداد الشواية ١. هذا الإعداد مناسب أيضًا لتحميص الخبز والفطائر وكعك الشاي إلخ.
- 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.
- لا تحاول تسخين الشواية مسبقًا.
- لا تقم بتغطية الطعام عند الشوي.
- استخدم دائمًا قفازات الفرن عند إزالة الطعام والملحقات بعد الشواء لأن الفرن والملحقات ستكون ساخنة جدًا.
- بعد الشوي فإنه من المهم أن تتم إزالة ملحقات الشواية للتنظيف قبل إعادة استخدامه وأن يتم مسح جدران الفرن وأرضيته/الأرضية بقطعة قماش مضغوطة في الماء والصابون الساخن لإزالة أي الشحوم.
- 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 ينهي عملية الطهي.

ملحقات الفرن التي يتعين 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 بالتنقيط من خلال الصينية المعدنية للحد من الدخان والتسرب الزائدين عند شوي شرائح وقطع اللحوم وغيرها من الأطعمة الدهنية. في حالة شوي الأسماك والمواد الغذائية صغير الحجم، ضع صينية معدنية على الرف السلكي.

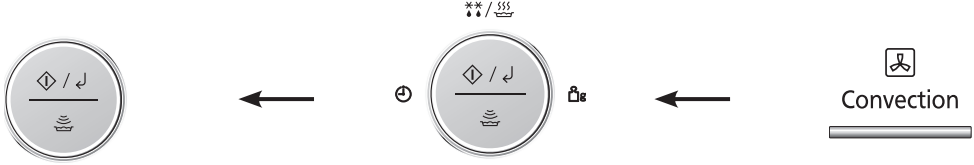


ضبط الحمل الحراري

يُمكن استخدام الفرن كفرن تقليدي باستخدام وضع الحمل الحراري الذي يشمل عنصر تسخين مع مروحة. يتوفر خيار درجات حرارة الحمل الحراري وهي ٤٠ درجة مئوية ومن ١٠٠ حتى ٢٢٠ درجة مئوية. وللاختيار السريع لدرجات الحرارة الأكثر استخدامًا، يبدأ الفرن عند ١٥٠ درجة مئوية، وعند كل ضغط بعد ذلك تزداد درجة الحرارة في مراحل من ١٠ درجة مئوية إلى ٢٢٠ درجة مئوية، ثم إلى ٤٠ درجة مئوية، ١٠٠ درجة مئوية، ١١٠ درجة مئوية إلخ. وتوفر هذه الميزة وضعين يُمكنك الاختيار من بينهما. وللحصول على أفضل النتائج، عليك دائمًا تسخين الفرن قبل وضع الطعام فيه.

دون التسخين المُسبق:

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



١. اضغط لاختيار درجة الحرارة المفضلة.
سيظهر أيضًا رمز الحمل الحراري "P".

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

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

مع التسخين المُسبق:



١. اضغط لاختيار درجة الحرارة المفضلة.
سيظهر أيضًا رمز الحمل الحراري "P".

٢. اضغط على القرص لإجراء عملية التسخين المُسبق.
"P" سيظهر في نافذة العرض. عند إجراء عملية التسخين المُسبق، سيصدر الفرن صفيحًا ويومض حرف "P".
بعد ذلك، افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن.*



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

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

ملاحظة:

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

الإرشادات المتعلقة بدرجات حرارة الفرن

لا تتس أن الفرن يبدأ عند درجة حرارة ١٥٠ درجة مئوية، حتى يسهل عليك برمجة درجات الحرارة الأكثر استخدامًا.

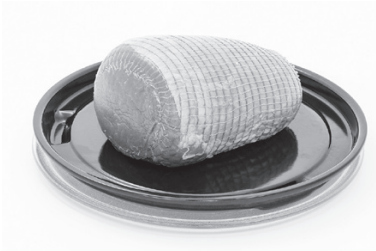
درجة الحرارة درجة مئوية	الأنواع المناسبة من الأطعمة
١٥٠ درجة مئوية	كعكة الجبن
١٧٠/١٦٠ درجة مئوية	خبز زنجبيل، بسكويت
١٨٠ درجة مئوية	كعكات سحرية، شرائح لحوم كبيرة
١٩٠ درجة مئوية	غراتان، فطائر المعجنات، دجاج
٢٠٠ درجة مئوية	كعكات، سويسرول، كعك المافن
٢٢٠ درجة مئوية	حلوى شحمية، خبز

ملاحظات:

١. 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 يُنهي عملية الطهي.
٢. يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة المحددة لمدة ٣٠ دقيقة تقريبًا. في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن، فسوف يلغي برنامج الطهي أنوماتيكياً حينها وسيظهر أمر "افتح الباب" على نافذة العرض. إذا لم يتم ضبط وقت الطهي، فسوف يعود الفرن إلى وقت من اليوم بعد ٦ دقائق.
٣. عند التسخين المُسبق، تعرض الشاشة درجة الحرارة الفعلية لتجفيف الفرن. لا تُعرض درجة الحرارة الحالية حتى تصل إلى أكثر من ١٠٠ درجة مئوية. لتغيير درجة الحرارة أثناء عملية الطهي، اضغط على زر الحمل الحراري.
٤. لا يُمكن تسخين الفرن إلى ٤٠ درجة مئوية.
٥. عندما تكون مدة الطهي المحددة ساعة، يقل الوقت تنازلياً ثانيةً ثانيةً.
٦. إذا كانت مدة الطهي تزيد عن ساعة، فيقل الوقت تنازلياً دقيقةً دقيقةً حتى يصل إلى "١ H ٠٠" "ساعة واحدة" فقط. يتبقى (ساعة واحدة). ثم تعرض الشاشة دقائق وثواني، وتعد تنازلياً ثانيةً ثانيةً بعد ذلك.
٧. ترتفع درجة حرارة ملحقات الفرن وما يُحيط به. استخدم القفازات المُخصصة للفرن.

ملحقات الفرن التي يتعين استخدامها

عند استخدام فرن الحمل الحراري، يجب أن تكون الصينية الزجاجية في موضعها كما يجب أن تكون الصينية المعدنية أعلاها. ثم يوضع الطعام على الصينية المعدنية. اتبع الإرشادات الوصفية الفردية الخاصة بك. عند استخدام الفرن كفرن حراري، لا يوجد طاقة ذات موجات دقيقة، أي أن الفرن يعمل كفرن تقليدي ويمكنك استخدام جميع علب الخبز المعدنية القياسية وأواني الفرن. لا يُنصح بالطهي على أكثر من مستوى عند استخدام الفرن الحراري. عند طهي صينيتين من الكعك وغيرها، قم بطهيها على دفتين.



الضبط المزج

يحتوي الفرن على طريقتين للطهي عن طريق ضبط المزج.

١. الشواية والميكرويف (يتعدى التسخين)

٢. الحمل الحراري والميكرويف (بالتسخين المُسبق ودونه)

طهي **المزج** مناسب للعديد من الأطعمة. تعمل الطاقة ذات الموجات الدقيقة على طهيها بسرعة، في حين أن الحمل الحراري والشوي يمنحها تلميحاً تقليدياً وقرمشة عادية.

ويحدث كل ذلك في آن واحد؛ مما يؤدي إلى طهي الأطعمة في فترة تتراوح ما بين ½ و ¾ مدة الطهي العادية.

ليس هناك حاجة إلى التسخين المُسبق في حالة الطهي **المزج**، إلا عند خبز المعجنات.

من الممكن استخدام علب معدنية ملحومة ناعمة وحاوليات من الرقائق المعدنية معاً في آن واحد في **المزج**، ولكن يجب وضعهما مباشرة على الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية. يُحظر وضعهما مباشرة على الرف السلكي أو أن يحدث تقوس لهما.

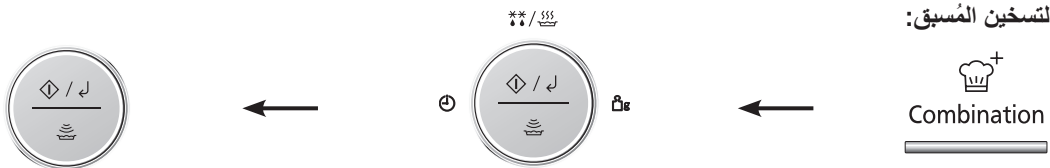
إذا تعرّضت الأوعية المعدنية لتقوس، وهو يحدث عندما ترى شرارات زرقاء أو عند سماع ضوضاء طقطقة، فإنها تكون غير مناسبة أو ليس لديك طعام كافٍ في الفرن.

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

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

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

دون التسخين المُسبق:



١. اضغط لتحديد مستوى المزج

المطلوب

(المزج ٥/٤/٣/٢/١).

مع التسخين المُسبق:



١. اضغط لتحديد مستوى المزج

المطلوب

(المزج ٥/٤/٣/٢).

٣. اضغط على القرص للبدء.

ظهر وقت الطهي في نافذة العرض وبدأ العد التنازلي.

٢. حدد مدة الطبخ بتدوير القرص.

(حتى ٩ ساعة).

٢. اضغط على القرص لإجراء عملية التسخين المُسبق.

"P" سيظهر في نافذة العرض. عند إجراء عملية التسخين المُسبق، سيصدر الفرن صفيراً ويومض حرف "P". بعد ذلك، افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن.*



٤. اضغط على القرص للبدء.

ظهر وقت الطهي في نافذة العرض وبدأ العد التنازلي.

٣. حدد مدة الطبخ بتدوير القرص.

(حتى ٩ ساعة).



الاستخدامات	نوع المزج	مستوى المزج	اضغط
سمك باليقسماط، دجاج باليقسماط، شطائر مُحمصّة، كروكيت مُجمّد، سمبوسة، سبرنغ رول	الشواية ١ (عالي) + المايكرويف ٤٤٠ وات	المزج ١	مرة
يخنة وأطعمة تُقدّم في كسرولة ولحوم مطهية على نار هادئة	الحمل الحراري ١٨٠ درجة مئوية + المايكرويف ١٠٠ وات	المزج ٢	مرتين
منتجات البطاطس المُجمّدة، فطائر الكيش، لفائف وخبز فرنسي، بيتزا رقيقة، غراتان مُبرّدة، فطائر الفاكهة، حلوى التفاح	الحمل الحراري ٢٢٠ درجة مئوية + المايكرويف ٤٤٠ وات	المزج ٣	٣ مرات
معجنات اللحم، فطائر باللحوم، دجاجة كاملة، صدر ديك رومي، غراتان مُبرّدة	الحمل الحراري ٢٠٠ درجة مئوية + المايكرويف ٤٤٠ وات	المزج ٤	٤ مرات
شرائح لحوم كبيرة، كرواسون، بيتزا سمكية	الحمل الحراري ١٦٠ درجة مئوية + المايكرويف ٤٤٠ وات	المزج ٥	٥ مرات

*ملاحظات:

١. عند وضع الطعام في الفرن بعد تسخينه، لا تفتح الباب إلا باستخدام زر إعتاق الباب، فقد يتوقف البرنامج إذا ضغطت على زر **الايقاف/الضبط**.
٢. 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 يُنهي عملية الطهي.
٣. صُمم الرف السلكي خصيصاً ليستخدم في عمليتي المزج والشوي. لا تُحاول مطلقاً استخدام أي ملحقات معدنية باستثناء الملحقات المتوفرة مع الفرن. ضع الصينية المعدنية بالأسفل لاستقبال أي دهون أو قطرات.
٤. احرص على استخدام القفازات المخصصة للفرن عند إخراج الأطباق من الفرن - خاصةً عند تدوير الطعام أو تقلبيه إذ إن جدران الفرن ستكون ساخنة للغاية.

الشواية والميكرويف

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

ملحقات الفرن التي يتعين استخدامها

عند استخدام أي برنامج من برامج المزج للطهي، يجب أن تكون الصينية الزجاجية في موضعها وتكون الصينية المعدنية أعلاها، ما لم يُذكر 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، يُمكن وضعها مباشرةً على الصينية المعدنية فوق الرف السلكي.



الأوعية التي يتعين 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:

١. عادةً ما يتم طهي الطعام وهو **مكشوف**.
٢. لتدوير الطعام، ليس عليك سوى الضغط على زر إعتاق الباب وإخراج الصينية المعدنية والرف السلكي وتدوير الطعام، وبعد ذلك أعده إلى الفرن وأغلق الباب واضغط على القرص لـ **تشغيل**. يواصل الفرن العد تنازلياً للوقت المتبقي.
٣. 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.
٤. يتعين عليك دائماً استخدام القفازات عند إخراج الأطباق من الفرن - خاصةً عند تدوير الطعام أو تقلبيه، إذ إن ملحقات الفرن وما يُحيط به يكون ساخناً للغاية.

الحمل الحراري والميكرويف

ذلك هو وضع المزج الأكثر استخدامًا الذي يجمع بين التسخين بالحمل الحراري و الطاقة الدقيقة. تُعد الأطعمة التي تُقدَّم في كسرولة وشرائح اللحم كبيرة الحجم والبطاطا المخبوزة من أنسب المأكولات التي تستخدم وضع المزج هذا. أما الأطعمة غير المناسبة لاستخدام هذا الوضع فهي التي تحتوي على البيض المخفوق والمرنغ والكعك الغني بالالفاكهة والبسكويت والبودينغ يوركشاير. لا يستلزم وضع المزج التسخين المُسبق عند طهي أطباق المُعجنات. لأطباق المعجنات، سخن الفرن عند ٢١٠ درجة مئوية في حالة وضع الحمل الحراري بحيث يُصبح الفرن ساخنًا، ثم حدد برنامج المزج المطلوب أو اتبع إرشادات الوصفة.

ملحقات الفرن التي يتعين استخدامها

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

يُمكن 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.. بدلًا من ذلك يُمكن وضعها على طبق مقاوم على الصينية المعدنية فوق الصينية الزجاجية..



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



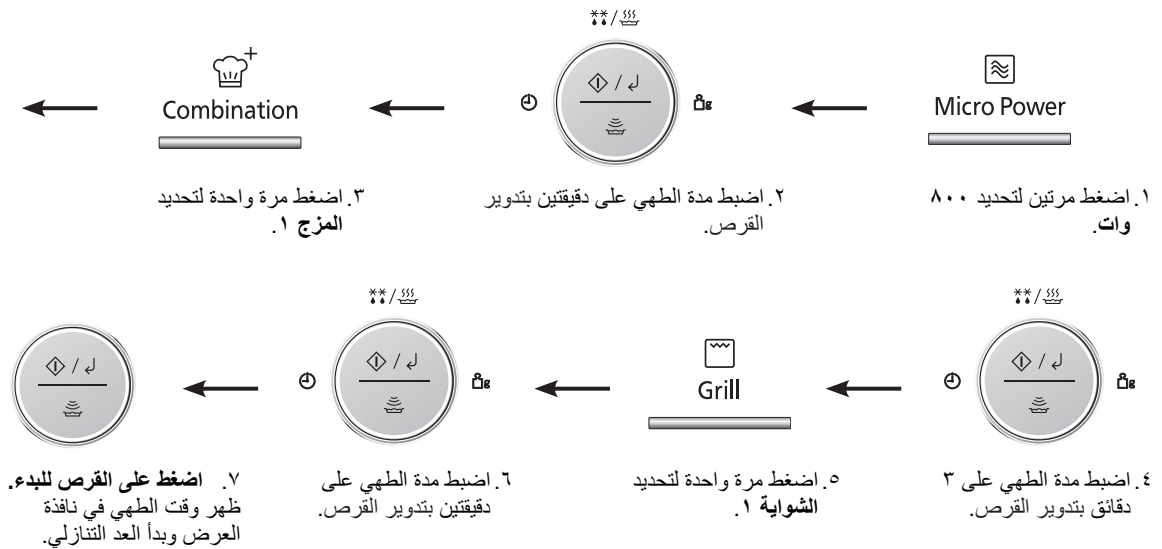
ملاحظات:

١. عادةً ما يتم طهي الطعام وهو **مكتشف**.
٢. بعد الطبخ فإنه من المهم أن تتم إزالة الملحقات للتنظيف قبل إعادة استخدامه وأن يتم مسح جدران الفرن وأرضيته/والأرضية بقطعة قماش مضغوطة في الماء والصابون الساخن لإزالة أي الشحوم.
٣. يتعين دائمًا طهي الطعام حتى تحميره وحتى يُصبح ساخنًا للغاية.
٤. يتعين عليك دائمًا استخدام القفازات عند إخراج الأطباق من الفرن - خاصةً عند تدوير الطعام أو تقلبيه، إذ إن ملحقات الفرن وما يُحيط به يكون ساخنًا للغاية.
٥. يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة المُحددة لمدة ٣٠ دقيقة تقريبًا. في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن، فسوف يلغي برنامج الطهي أوتوماتيكيًا 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 المُحددة ساعة، يقل الوقت تنازليًا ثانيةً بثانية.
٧. إذا كانت مدة الطهي تزيد عن ساعة، فيقل الوقت تنازليًا دقيقةً بدقيقة حتى يصل إلى "١ H ٠٠" "ساعة واحدة" فقط. يتبقى (ساعة واحدة). ثم تعرض الشاشة دقائقًا وثواني، وتعد تنازليًا ثانيةً بثانية بعد ذلك.

إعدادات المرحلة- ٣

تتيح لك هذه الميزة البرمجة ثلاثية المراحل باستمرار.

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



مثال على الاستخدام:

عصيدة (١٠٠ جم)			دجاج مشوي (١٢٠٠ جم)		
المرحلة-١	١٠٠٠ وات	"٠٠'٦	المرحلة-١	المزج ٤	"٠٠'٢٠
المرحلة-٢	١٠٠ وات	"٠٠'٢٤ (حرك في نصف الوقت)	المرحلة-٢	١٩٠ درجة مئوية	"٠٠'٥ (يقلب الطعام في نصف الوقت)
المرحلة-٣	وقت الانتظار	"٠٠'٥	المرحلة-٣	المزج ٥	"٠٠'١٥

ملاحظات:

١. عند التشغيل، سيتم سماع صوتين بين كل مرحلة.
٢. لا يُمكن استخدام البرامج الأتوماتيكية (مذوب جليد تريو، أوتو/مستشعر الطهي) أو التسخين المسبق عند الطهي المرحلة-٣.
٣. يُمكن استخدام وقت الانتظار وتأخير البدء مع الطهي المرحلة-٣. (راجع صفحة ٢٦)
٤. بضغطة واحدة على **الايقاف/الضبط** أثناء عملية الطهي يوقف التشغيل. ويُمكن إعادة التشغيل بالضغط على **تشغيل**. الضغط لمدة ثانية واحدة على **الايقاف/الضبط** يُلغي البرنامج المحدد.
٥. الضغط مرة واحدة على **الايقاف/الضبط** أثناء عملية التشغيل يُلغي البرنامج المحدد.

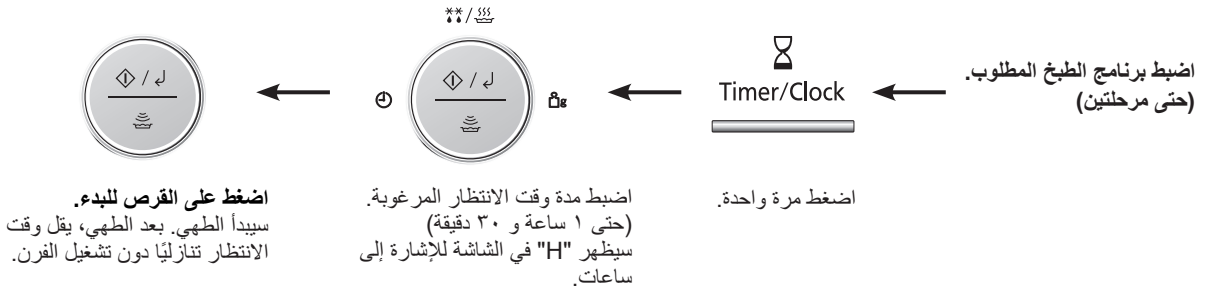
ضبط المؤقت (مؤقت المطبخ/وقت الانتظار/تأخير البدء)

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

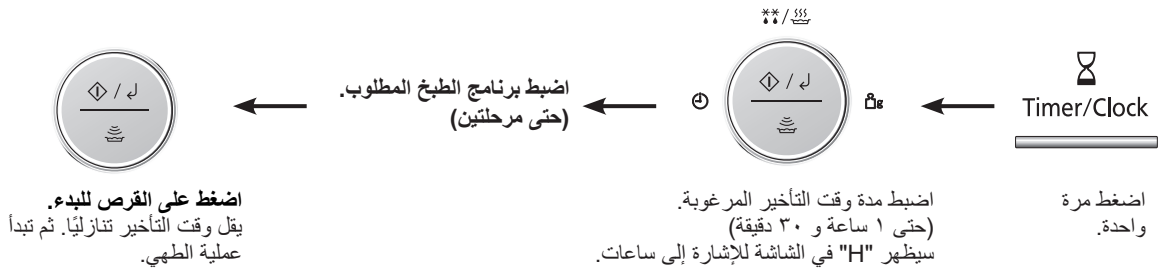
لضبط مؤقت المطبخ:



لضبط وقت الانتظار:



لضبط البدء المتأخر:



ملاحظات:

- إذا تم فتح باب الفرن أثناء "مؤقت المطبخ" و"وقت الانتظار" و"البدء المتأخر"، فسيستمر الوقت في نافذة العرض في العد التنازلي.
- لا يمكن برمجة وقت الانتظار والتشغيل المتأخر مع وظيفة تلقائية (مثل مذبوب جليد تربو و مستشعر/طهي تلقائي) والتسخين 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.
- عند استخدام وقت الانتظار أو البدء المتأخر، يصل الأمر إلى مرحلتين من طاقة.
- إذا كان وقت الانتظار المُبرمج يتجاوز ساعة، فيقل الوقت تنازليًا بوحدة الدقائق. أما إذا كان أقل من ساعة، فيقل الوقت تنازليًا بوحدة الثواني.

إعداد إضافة الوقت

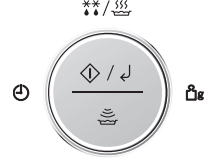
هذه الميزة تسمح لك بإضافة وقت الطهي في نهاية الطهي السابق.



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 الأخرى: حتى ١ ساعة و ٣٠ دقيقة؛ الشواية والموقت: حتى ١ ساعة و ٣٠ دقيقة؛

الحمل الحراري والمزج: حتى ٩ ساعات.

ملاحظات:

١. هذه الوظيفة متاحة فقط للمايكرويف والشواية والحمل الحراري والمزج والموقت وهي غير متوفرة لمذوب 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 "عقري" المدمجة في المستشعر بإعادة تسخين الوجبات الباردة بضغطة 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.

البرنامج	الوزن	الملحقات	تعليمات
مستشعر إعادة التسخين (وجبة طازجة مطهية سلفاً وباردة)	٢٠٠ غرام - ١٠٠٠ غرام		يجب طهي جميع الأطعمة مسبقاً. يجب أن تكون الأطعمة في درجة حرارة التلاجة + 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 صغير. حرك مرة أخرى في نهاية البرنامج واسمح لبضع دقائق كوقت الانتظار. قطع كبيرة من اللحم/السّمك في صلصة رقيقة قد تتطلب طهيًا أطول. هذا البرنامج غير مناسب للأغذية النشوية مثل الأرز أو المعكرونة أو البطاطا.

آلية عملها

بمجرد اختيار إعادة التسخين بضغطة واحدة، يتم تسخين الطعام. عندما يبدأ الطعام بالتسخين، ينبعث البخار. عندما يصل الطعام إلى درجة حرارة معينة ويبدأ 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 المتبقي في نافذة العرض بعد صغيرتين. عندما لا يزال رمز المستشعر يومض في نافذة العرض، يجب عدم فتح باب الفرن. انتظر حتى يظهر وقت الطهي في النافذة، ثم افتح الباب إذا لزم الأمر، لتحريك الطعام أو قلبه.

الضبط حسب الرغبة

إعادة التسخين بضغطة واحدة يقوم بتسخين وجبة مبردة لتكون جيدة المذاق. يمكنك ضبط برنامج التسخين حسب ذوقك الخاص. بعد الضغط على تشغيل، يظهر رمز + / - وشرط وامض في الشاشة، أدر القرص في اتجاه عقارب

ملاحظات:

١. هذه الميزة ليست مناسبة للأطعمة التي لا يمكن تحريكها على سبيل المثال. فطيرة اللازانيا/فطيرة الراعي.
٢. لا تقم بإعادة تسخين الخبز أو منتجات المعجنات (النيئة أو غير المطبوخة)، أو المشروبات.
٣. يقوم الفرن تلقائيًا بحساب وقت التسخين أو وقت التسخين المتبقي.
٤. يجب عدم فتح الباب قبل ظهور الوقت في نافذة العرض.
٥. لمنع حدوث أي أخطاء خلال إعادة التسخين بضغطة واحدة، تأكد من أن الصينية 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 مسبقًا وكان الجو حارًا جدًا بحيث لا يمكن استخدامه في إعادة التسخين بضغطة واحدة، فسيظهر "HOT" في نافذة العرض. بعد اختفاء "HOT"، يمكن استخدام إعادة تسخين بضغطة واحدة. إذا كنت في عجلة من أمرك، قم بطهي الطعام يدويًا 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 المقترح.



*** / 555



١. للسماح بالتشغيل الأتوماتيكي، تأكد من أن الفرن على وضع الساعة للبرنامج. حدد برنامج استئجار الطهي المطلوب عن طريق إدارة القرص.

٢. اضغط على القرص لتأكيد البرنامج. يظهر رقم برنامج مستشعر الطهي والقائمة في الشاشة. تظهر رموز طهي المايكروويف والمستشعر في الشاشة ورمز الطعام المجدد إن أمكن.

٣. اضغط على القرص للبدء. سيتم تكرار فنة الطعام في نافذة العرض حتى يحسب الفرن وقت الطهي بعد اكتشاف اندفاع البخار. لا تفتح باب الفرن حتى يظهر وقت الطهي المتبقي في نافذة العرض.

الوظيفة	لا.	القائمة	نطاق الوزن	الوعاء الموصى به	الملحقات واختيار الموضع
قائمة المستشعر	٤	الخضروات	٢٠٠ غرام - ١٠٠٠ غرام	خزفي آمن للمايكروويف مع غطاء أو غلاف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٥	خضار ذو جذور	٢٠٠ غرام - ١٠٠٠ غرام	خزفي آمن للمايكروويف مع غطاء أو غلاف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٦	الخضروات المجمدة	٢٠٠ غرام - ٨٠٠ غرام	خزفي آمن للمايكروويف مع غطاء أو غلاف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٧	الأرز	١٠٠ غرام - ٤٠٠ غرام	خزفي آمن للمايكروويف مع غطاء	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٨	الأسماك	١٠٠ غرام - ٤٠٠ غرام	خزفي آمن للمايكروويف مع غطاء أو غلاف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٩	حساء اللحم	—	خزفي آمن للمايكروويف مع غطاء	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	١٠	حساء الخضروات	—	خزفي آمن للمايكروويف مع غطاء	مباشرة على الصينية الزجاجية.

ملاحظات:

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

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

٤. الخضروات

لطهي الخضروات الطازجة. ضع الخضروات المعدة في وعاء مناسب الحجم. رش ١ ملعقة كبيرة ماء لكل ١٠٠ غرام من الخضروات. ثم تغطي بغطاء الحفظ. ثم اتقّب باستخدام شوكة عدة مرات. استخدم القرص لتعيين البرنامج، ثم اضغط على القرص لبدء. حرك عند سماع أصوات صغيرة. يُصفي بعد الطهي ويُبلل حسب الرغبة.

٥. خضار ذو جذور

مناسب لطهي خضار ذو جذور مثل البطاطا والجزر. قم بتقطيعها إلى قطع ثم رتبها في حاوية مناسبة بها غطاء حفظ. ثم اتقّب باستخدام شوكة عدة مرات. اصف ماء اذا كنت تفضل ان يكون الخليط أكثر طراوة. استخدم القرص لتعيين البرنامج، ثم اضغط على القرص لبدء. حرك عند سماع أصوات صغيرة. يُصفي بعد الطهي ويُبلل حسب الرغبة.

٦. الخضروات المجمدة

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

٧. الأرز

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

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

٨. الأسماك

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

٩. حساء اللحم

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

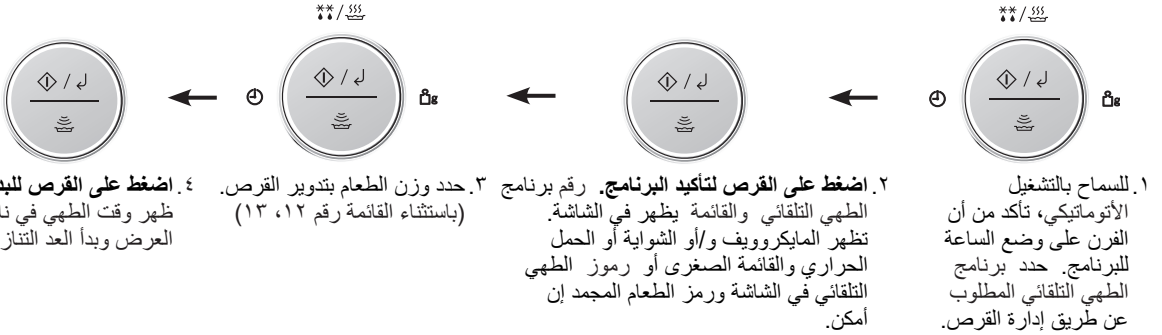
١٠. حساء الخضروات

لطهي مرقّة الخضروات. ضع ٣٠٠ غرام خضروات و ١٥٠ غرام سائل في خزفي عالي الأمان آمن ومقاوم للحرارة مع التغطية. احرص على وجود نصف الحجم للتبخير لمنع الغليان الزائد. استخدم القرص لتعيين البرنامج، ثم اضغط على القرص لبدء. حرك عند سماع أصوات صغيرة.

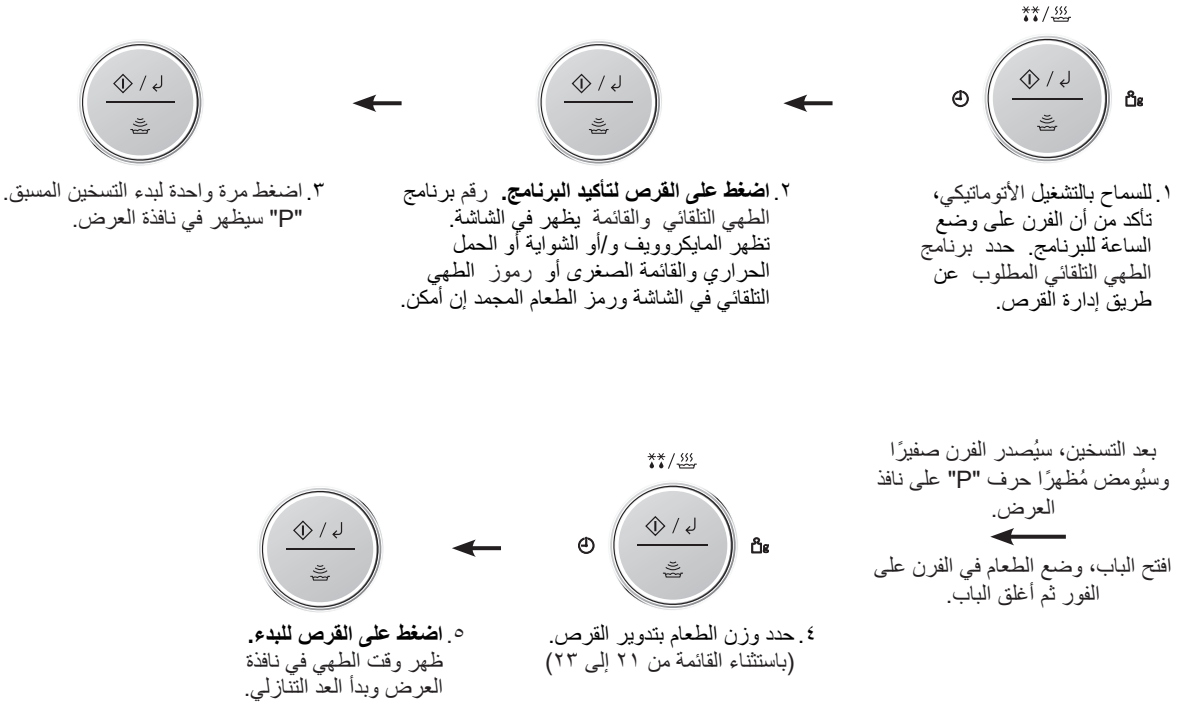
إعداد الطهي التلقائي والقوائم

تتيح لك هذه الميزة ضبط بعض القوائم العادية بأوزان مختلفة. سيتم طهي الطعام تلقائيًا دون ضبط الطاقة والوقت. حدد فئة الطعام ثم أدخل فقط الوزن. لا تقم بإدراج وزن أي ماء مضاف أو وزن الحاوية.

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



مع التسخين المُسبق: (للقوائم ١٨ و ٢١-٢٣ و ٢٩، يرجى العمل على النحو التالي)



ملاحظات:

1. فقط طهي الأطعمة ضمن نطاق الوزن الموصوف (راجع الصفحة ٣٢).
2. دائما وزن الطعام بدلا من الاعتماد على المعلومات.
3. تستفيد معظم الأطعمة من وقت الانتظار، بعد الطهي باستخدام برنامج الطهو التلقائي، للسماح للحرارة بمواصلة السير إلى المركز.
4. للسماح ببعض الاختلافات التي تحدث في الطعام، تحقق من أن الطعام مطبوخ جيدا والأنابيب ساخنة قبل التقديم.
5. لا تقم بتغطية الطعام ما لم يتم توضيح ذلك، عند استخدام برنامج المزج أو الحمل الحراري، سيمنع ذلك من تحمير الطعام. ستتسبب الحرارة أيضًا في انصهار أي غطاء بلاستيكي.

الوظيفة	لا.	القائمة	نطاق الوزن	الوعاء الموصى به	الملحقات واختيار الموضع
المشروبات	٢	شاي/قهوة	٢٠٠ غرام - ٤٠٠ غرام	كأس آمن للمايكروويف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٣	لبن/شيكولاته ساخنة/قهوة بلين	٢٠٠ غرام - ٦٠٠ غرام	استخدم كأساً أو كوباً آمناً للمايكروويف.	مباشرة على الصينية الزجاجية.
الوزن التلقائي	١١	بطاطس مشوية	٢٠٠ غرام - ١٥٠٠ غرام	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
	١٢	Tikka	٤ أسياخ	—	الرف السلكي على الصينية المعدنية.
	١٣	سيخ كباب	٤ أسياخ	—	الرف السلكي على الصينية المعدنية.
	١٤	بيتزا مبردة	٢٠٠ جم - ٥٠٠ جم	—	الرف السلكي على الصينية المعدنية.
	١٥	بيتزا مجمدة	٢٠٠ جم - ٤٥٠ جم	—	الرف السلكي على الصينية المعدنية.
	١٦	لحم البقر/لحم الضأن	٥٠٠ جم - ٢٠٠٠ جم	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
	١٧	قطع الدجاج	٢٠٠ غرام - ٨٠٠ غرام	—	الرف السلكي على الصينية المعدنية.
	١٨	دجاجة كاملة	٩٠٠ غرام - ٢٠٠٠ غرام	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
	١٩	بطاطس مقلية مجمدة	١٠٠ جم - ٥٠٠ جم	—	الصينية المعدنية أو الرف السلكي.
	٢٠	دجاج مقلي	٢٠٠ غرام - ٨٠٠ غرام	—	الرف السلكي على الصينية المعدنية.
الحلويات والفسار	٢١	الكيك	٢٨ سم	مقلاة كيك ٢٨ سم	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
	٢٢	الفتائر	١٢ قطعة	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
	٢٣	الكعك	١٨ قطعة	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
	٢٤	تذاب شيكولاته الطرية	٥٠ جم - ٣٠٠ جم	طبق آمن للمايكروويف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٢٥	إذابة الزبدة الطرية	٥٠ جم - ٣٠٠ جم	طبق مغلف بغلاف حفظ آمن للمايكروويف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٢٦	إذابة ايس كريم الطري	٣٠٠ جم - ١٢٠٠ جم	-	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٢٧	إذابة كريم الجبن الطرية	٥٠ جم - ٣٠٠ جم	طبق مغلف بغلاف حفظ آمن للمايكروويف	مباشرة على الصينية الزجاجية.
	٢٨	الفسار	٨٥ جم - ٩١ جم	—	مباشرة على الصينية الزجاجية.
إعادة خبز الخبز	٢٩	كرواسون	٥٠ غرام - ٣٥٠ غرام	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.
	٣٠	الخبز العربي	٥٠ غرام - ٢٠٠ غرام	—	صينية معدنية على الصينية الزجاجية.

٢. شاي/قهوة

لإعادة تسخين مشروبات واحد بوزن ثابت قدره ٢٠٠ جرام أو مشروبائين ٢٠٠ جرام لكل منهما من درجة حرارة الغرفة، على سبيل المثال الشاي والقهوة. ضع الإناء في وسط الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعيين 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 التلاجة. هذا البرنامج مناسب للبن كامل الدسم وشبه الدسم ومنزوع الدسم. يمكن استخدام اللبن الساخن لصنع القهوة اللبنية أو شيكولاته ساخنة. ضع الإناء في وسط الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعيين 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

لطي البطاطا المخبوزة بقشرة أكثر هشاشة. اختر البطاطا متوسطة الحجم ٢٠٠ - ٢٥٠ غرام، للحصول على أفضل النتائج. اغسل وجفف البطاطا وقم بوزنها بالشوكة عدة مرات. ضع على الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. قلب عند سماع أصوات صفير.

١٢. Tikka

المكونات: (٤ أسياخ)

- ٦٠٠ غرام من قطع الدجاج
- ١ بصل
- 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 (حوالي ١٥٠ غرام على كل منهما). ضع كباب على رف الرف السلكي على صينية معدنية على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعيين البرنامج، ثم اضغط على القرص لبدء. قلب عند سماع أصوات صفير.

١٣. سيخ كباب

المكونات: (٤ أسياخ)

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

طريقة التحضير:

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

١٤. بيتزا مبردة

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

١٥. بيتزا مجمدة

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

١٦. لحم البقر/لحم الضأن

مناسبة لتحميم مفاصل اللحم البقري أو الضأن. قم بتنظيف اللحم البقري أو الضأن، وادهنه بالزيت والتوابل. ضع اللحم البقري أو الضأن على الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. قلب عند سماع أصوات صفير.

١٧. قطع الدجاج

مناسب لقطع الدجاج المشوية/المطبوخة، أجنحة الدجاج، أفخاذ الدجاج، إلخ. قم بدهن قطع الدجاج بزبدة الذوبان، 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.

١٨. دجاجة كاملة

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

٢٠. دجاج مقلي

المقادير: (على سبيل المثال):

٤٠٠ جرام من الدجاج (دبابيس)

٢	فص ثوم، مقشر ومفروم
ملعقتان	زنجبيل ناعم
١	معلقة صغيرة
١	ملح طعام
١/٢	معلقة صغيرة
٣٠	جرام
	فلفل مطحون
	دقيق عادي

طريقة التحضير:

يُمزج الثوم في وعاء صغير، يُمزج الزنجبيل مع البهارات المختلطة والملح والفلفل ويُخلط جيدًا. قم بدهن الدجاج بالخليط، 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:

٣٠٠	جم	دقيق ذاتي التخمير
ملعقتان		مسحوق خبز
قليل من		الملح
٣٠٠	جرام	زبدة (في درجة حرارة الغرفة)
٣٠٠	جرام	سكر كاستر
٤٨٠	جرام (٨ رقم)	بيض مضروب
ملعقتان صغيرتان		لين
ملعقتان صغيرتان		فانيلا

طريقة التحضير:

تبطين وتشحيم مقلاة مستديرة ٢٨ سم. ضع الزبدة والسكر حتى يصبح رقيقًا. قم بضرب البيض والمستخلص تدريجيًا. قم بطيه 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 صوتًا، وسوف تومض "P" في الشاشة. ضع الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية بسرعة واضغط على زر تشغيل.

١٩. بطاطس مقالية مجمدة

لطي البطاطس المقالية تم شراؤها مسبقًا ومناسب لشواء، على سبيل المثال، بطاطس مقالية، بطاطا مقالية. أزل كل عيوب البطاطس وابسطها على صينية معدنية على الرف السلكي. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. قلب وحرك نصف دائرية أثناء الطهي مع سماع صوت الصافرات. للحصول على أفضل النتائج، يطهى في طبقة واحدة.

ملاحظة: البطاطس المقالية تختلف اختلافًا كبيرًا. نقترح التحقق ليضع دقائق قبل نهاية الطهي لتقييم مستويات التسمير.

٢٢. الفطائر

المقادير:

١٢	أكواب الفطائر
٢٠٠ جرام	دقيق فاخر
٨ جرام	مسحوق خبز
٦٠ جرام	سكر
٥٠ جرام	فاكهة مجففة
٥٠ جرام	بيض مضروب
٨٠ جرام	زبدة سائلة
١٠٠ جرام	لين
1/2 معلقة	ملح

طريقة التحضير:

١. اخلطي الزبدة المذابة واللين والبيض والسكر والملح.
٢. دقيق النخل ومسحوق الخبز في الخليط.
٣. أضف الالفاكهة المجففة إلى الخليط.
٤. تخشين الخليط بالمضرب.
٥. استخدم القرص لضبط البرنامج، ثم اضغط على تشغيل لتسخين الفرن.
٦. يُسكب الخليط في كوب الكعك، ويزن ٤٣ جرام من الخليط في علب ورقية لكل منها وترتب جيدًا على الصينية المعدنية.
٧. بعد التسخين المسبق، تصدر الصافرة صوتًا، وسوف تومض "P" في الشاشة. ضع الصينية المعدنية على الصينية الزجاجية بسرعة واضغط على زر تشغيل.

٢٣. الكعك

المكونات:

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

طريقة التحضير:

اخفقي الزبدة والسكر ليخفهما مع كريمة البيض. يُضاف البيض المخفوق ومستخلص الفانيلا ويُحرك المزيج بالتساوي. يُضاف تدريجيًا 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 منهما ويُرتب ترتيبًا جيدًا على صينية معدنية. بعد التسخين المسبق، تصدر الصافرة صوتًا، 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 مقدمًا.
٢. ضع المكونات في وعاء عميق لتجنب التناثر 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.

٢٤. تذاب شيكولاته الطرية

انزع الغلاف وضع شيكولاته بوعاء آمن للمايكروويف. اطبخ بدون غطاء. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. بعد التسخين، حرك لغاية ان تذوب بالكامل. اذا كان الطعام يحتاج وقت طبخ اكثر او كان الوزن يتعدى المدى، اطبخ باستعمال طاقة الإذابة والتليين. **ملاحظة:** شيكولاته تحفظ شكلها حتى عندما تطرى.

٢٥. إذابة الزبدة الطرية

انزع الغلاف، قطع الزبدة الى مكعبات بحجم ٣ سم، وضعها بوعاء آمن للمايكروويف. تذوب مع التغطية بغلاف بلاستيكي. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. حرك بعد الطبخ. اذا كان الطعام يحتاج وقت طبخ اكثر او كان الوزن يتعدى المدى، اطبخ باستعمال طاقة الإذابة والتليين.

٢٦. إذابة ايس كريم الطري

طري قليلاً بدون غطاء. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. اذا كان الطعام يحتاج وقت طبخ اكثر او كان الوزن يتعدى المدى، اطبخ باستعمال طاقة الإذابة والتليين.

٢٧. إذابة كريم الجبن الطرية

انزع الغلاف، وقطع الجبن إلى ٣ سم مكعب، وضعها بوعاء/زبدية آمن للمايكروويف. غطها بغلاف بلاستيكي. استخدم القرص لتعيين البرنامج والوزن، ثم اضغط على القرص لبدء. اذا كان الطعام يحتاج وقت طبخ اكثر او كان الوزن يتعدى المدى، اطبخ باستعمال طاقة الإذابة والتليين.

٢٨. الفشار

فرقع كيس واحد في وقت واحد. ابدأ 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 لبضع دقائق. افتح الكيس بعناية لمنع الحروق، لأن البخار سيخرج. لا تقم بإعادة تسخين الألباب غير القابلة للفرقة 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 الطقطقة من ٢ إلى ٣ ثوانٍ بين حبات 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. كرواسون

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 لبضع 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 لبضع دقائق.

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

يتم اختبار جميع الوصفات باستخدام المقياس القياسي الذي يظهر في الرسم البياني أعلاه.

قبل استدعاء خدمات الصيانة

جميع هذه الاعراض اشياء عادية:

يسبب الفرن تشويش لجهاز التلفزيون.

قد يحدث تشويش 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 المايكروويف. يشبه هذا التداخل الناجم عن الأجهزة الصغيرة مثل الخلاطات، والمكناس، ومجففات الشعر، وما إلى ذلك. لا يشير ذلك إلى وجود مشكلة في الفرن.

يتراكم البخار على باب الفرن ويأتي الهواء الدافئ من فتحات الفرن.

اثناء 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 يتكثف بعض البخار على الأسطح الأكثر برودة مثل الجزء الداخلي و/أو باب الفرن. هذا امر طبيعي وآمن. سوف يختفي البخار بعد ان يبرد الفرن.

تم تشغيل الفرن بصورة عفوية دون وجود طعام داخل الفرن.

تشغيل الفرن وهو فارغ لفترة قصيرة لايتلف الفرن. مع ذلك، لانوصي بمثل هذا الاجراء.

هناك صوت همهمة وطقطقة يصدر من الفرن عند الطبخ بوضع المزج.

تحدث هذه الضوضاء عندما يقوم الفرن بتحويل الشواية تلقائياً. هذا الوضع طبيعي.

للفرن رائحة ويولد دخاناً عند استخدام وظيفة الشواية والحمل الحراري والمزج.

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.

سينتج بعض الدخان من التجويف عند استخدام الشواية، أو المزج أو الحمل الحراري، لأول مرة.

فهو ينتج من الشحوم والزيوت المستخدمة في الحماية من الصدأ.

قبل طلب الخدمة (تابع)

العربية

العلاج	السبب المحتمل	المشكلة
الفرن لا يبدأ التشغيل.	لم يتم توصيل الفرن بإحكام.	انزع القابس من فتحة تزويد الطاقة الكهربائية، انتظر لمدة ١٠ ثوان ثم أعد ادخال القابس داخل فتحة تزويد الطاقة الكهربائية مرة أخرى.
	← قاطع الدائرة الكهربائية أو الفيوز مفصول أو انفجر.	اتصل بمركز الخدمة المتخصص.
	← هناك مشكلة أو عطل في فتحة تزويد الطاقة الكهربائية.	اوصل جهاز اخر مع فتحة تزويد الطاقة الكهربائية لفحصها فيما اذا كانت تعمل بصورة صحيحة أو لا.
الفرن لا يبدأ الطهو.	الباب غير محكم الغلق بشكل كامل.	اغلق الباب جيدا.
	← لم يتم ضغط زر تشغيل بعد عمل البرمجة.	اضغط على القرص للتشغيل.
	← تم ادخال برنامج اخر للفرن.	اضغط زر الايقاف/الضبط لإلغاء البرنامج السابق ثم برمج الفرن مرة أخرى.
	← لم يتم ادخال البرنامج بصورة صحيحة.	برمج الفرن مرة أخرى حسب إرشادات التشغيل.
	← تم ضغط زر الايقاف/الضبط بصورة عفوية.	برمج الفرن مرة أخرى.
عند تشغيل الفرن يوجد ضوضاء قادم من الصينية الزجاجية.	← الطوق الدوار وقاع الفرن متسخين.	تنظيف هذه الأجزاء وفقا لرعاية الفرن الخاص بك (انظر الصفحة التالية).
يظهر "H٩٧" أو "H٩٨" في نافذة العرض.	← تشير الشاشة إلى وجود مشكلة في نظام توليد الميكروويف.	اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
يظهر "DEMO MODE" "PRESS ANY KEY" أو "D" في نافذة العرض.	← الفرن قيد وضع العرض.	اضغط الزر القدرة الجزئية مرة واحدة، تشغيل ٤ مرات وزر الايقاف/الضبط ٤ مرات.
"🔑" يظهر في نافذة العرض.	← تم تشغيل قفل امان الأطفال بالضغط على زر الايقاف/الضبط ٣ مرات.	أوقف تشغيل القفل بواسطة ضغط الايقاف/ الضبط زر ٣ مرات.
"HOT" يظهر في نافذة العرض.	← التجويف في حالة سخونة مفرطة.	قم بالتشغيل مرة أخرى بعد أن يبرد الفرن.

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

العناية بفرن المايكروويف الخاص بك

يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي رواسب غذائية.

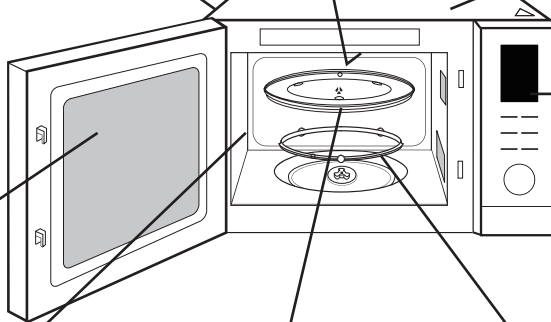
قم بإيقاف الفرن وإزالة قابس الطاقة من مقبس الحائط قبل التنظيف.

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

نظف سخان العلوي بعد أن يكون باردًا تمامًا. امسح بقطعة قماش ناعمة ورطبة بعناية لتجنب كسر المدفأة وإيذاء أصابعك بسبب المدفأة المكسورة.

يجب تنظيف أسطح الفرن الخارجية بقطعة قماش مبللة. 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.



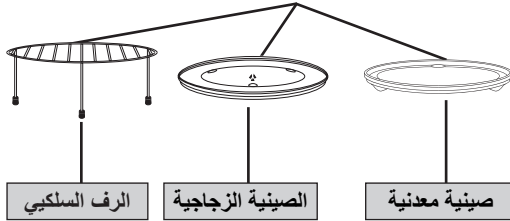
لا تسمح للوحة التحكم أن تصبح مبللة. التنظيف باستخدام قطعة قماش مبللة ناعمة. لا تستخدم المنظفات أو المواد الكاشطة أو المنظفات الرشاشة على لوحة التحكم. عند تنظيف لوحة التحكم، اترك باب الفرن مفتوحًا لمنع الفرن من التشغيل عن طريق الخطأ. بعد تنظيف اضغط على زر **الإيقاف/الضبط** لمسح شاشة العرض.

حافظ على نظافة الفرن من الداخل. عندما تلتصق المواد الغذائية أو السوائل المنسكبة بجدران الفرن، امسح بقطعة قماش مبللة. يمكن استخدام منظف معتدل إذا أصبح الفرن متسخًا جدًا. لا ينصح باستخدام المنظفات القاسية أو المواد الكاشطة.

من الضروري في بعض الأحيان إزالة الصينية الزجاجية للتتنظيف. اغسل الصينية في الماء الدافئ أو في غسالة الصحون.

يجب تنظيف الطوق الدوار وأرض تجويف الفرن بشكل منتظم لتجنب الضجيج الزائد. قم ببساطة بمسح السطح السفلي للفرن بمنظف معتدل أو ماء أو منظف النوافذ 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 الدوارة. عند إزالة الطوق الدوار من أرضية التجويف للتنظيف، تأكد من استبدالها في الموضع الصحيح.

بعد الاستخدام، قم بتنظيفها بمنظف أو غسالة أطباق خفيفة.



الرف السلكي

الصينية الزجاجية

صينية معدنية

ملاحظات:

- عند استخدام الشواية أو الطهي في وضع المزج، فإن بعض الأطعمة قد ترش حتمًا الشحم والدهون على جدران الفرن. إذا لم يتم تنظيف الفرن، فقد يبدأ أحيانًا "التدخين" أثناء الاستخدام. هذه العلامات ستكون أكثر صعوبة في التنظيف في وقت لاحق.
- بعد الطهي بالشواية أو بالحمل الحراري أو بالمزج يجب تنظيف السقف والجدران من الفرن بقطعة قماش ناعمة مضغوطة 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 العنيدة داخل الفرن باستخدام كمية صغيرة من منظف فرن المايكروويف الذي تم رشه على قطعة قماش مبللة ناعمة. امسح البقع، واتركها للوقت الموصى به ثم امسحها. لا يمكن استخدام هذه الطريقة لتنظيف باب الفرن. لا ترش مباشرة داخل الفرن. لا يجب استخدام منظف بخاري للتنظيف.
- 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 بالمايكروويف.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن نظرًا لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطيم الزجاج.
- عدم المحافظة على الفرن بصورة نظيفة يمكن أن يؤدي إلى تشوه السطح والذي بدوره يؤثر على مدة خدمة الفرن ويمكن أن يسبب حدوث حالات خطيرة.
- عندما يصبح من الضروري استبدال ضوء الفرن، يرجى الرجوع إلى مركز الخدمة المحدد بواسطة Panasonic.

الطراز: NN-CD87KS	
مصدر الطاقة:	٢٣٠-٢٤٠ فولت ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة الكهربائية*:	المايكروويف
	سخان (الشواية)
	سخان (الحمل الحراري)
	المزج (كحد أقصى)
طاقة الإخراج*:	المايكروويف
	سخان (الشواية)
	سخان (الحمل الحراري)
الأبعاد الخارجية (عرض X ارتفاع X عمق):	٥٦٠ ملم x ٣٤٣ ملم x ٤٥٠ ملم
أبعاد تجويف الفرن (عرض X ارتفاع X عمق):	٣٨٠ ملم x ٢٢٨,٤ ملم x ٣٩٠ ملم
الحجم الكلي للتجويف:	٣٤ لترًا
تردد التشغيل:	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الوزن الصافي:	تقريبًا ١٧,٧ كجم

* 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 المايكروويف.