

## فهرس المحتويات

21	دليل التغلب على الأعطال	2	إرشادات هامة خاصة بالسلامة
21	خدمات ما بعد البيع	5	بيان المطابقة
21	التخلص من الأجهزة المنزلية	5	حماية البيئة
		6	التركيب
		6	تركيب الجهاز
		6	قبل التوصيل
		6	بعد التوصيل
		7	الجهاز
		7	الكماليات
		8	وصف لوحة التحكم
		8	المفتاح والأزرار اللمسية
		8	الشاشة اليسرى
		8	الشاشة اليمنى
		9	ضبط الساعة
		9	ON/OFF
		9	التشغيل السريع
		9	إيقاف مؤقت/استئناف/إعادة بدء الطهي
		10	التبريد
		10	اختيار وظيفة
		10	ضبط فئات الطعام
		11	ضبط الوزن
		11	تقليب الطعام
		11	ضبط مستوى الشواية
		11	ضبط درجة الحرارة
		12	ضبط قدرة فرن الميكروويف
		12	ضبط المدة
		12	الإحماء السريع
		12	قفل الأزرار
		13	جدول وصف الوظائف
		15	جدول الطهي
		18	وصفات طهي مختبرة
		19	الاستخدام الموصى به والنصائح
		20	التنظيف والصيانة

## إرشادات هامة خاصة بالسلامة

هذه التعليمات متوفرة أيضا على موقع الإنترنت: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)  
سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدا

يقدم هذا الدليل والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها في جميع الأوقات.

هذا هو رمز الخطر، المتعلق بالسلامة، والذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة لهم وللآخرين.  
جميع تحذيرات السلامة تكون مسبوقه برمز الخطر والمصطلحات التالية:



يشير إلى موقف خطر يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

خطر



يشير إلى موقف خطر قد يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

تحذير



تقدم جميع تحذيرات السلامة تفاصيل معينة متعلقة بمخاطر محتملة قائمة وتشير إلى كيفية تقليل خطر التعرض للإصابات أو الأضرار أو الصدمات الكهربائية الناتجة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز.  
التزم بالتعليمات التالية بعناية:

- قم بارتداء القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب القيام بعمليات التركيب والصيانة بمعرفة فني مؤهل، وفقا لتعليمات الجهة الصانعة ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد.
- يجب أن يتم استبدال كابل التيار الكهربائي بمعرفة فني كهرباء مؤهل. اتصل بأحد مراكز الخدمة المعتمدة.
- تشترط اللوائح السارية أن يتم تأريض الجهاز.
- يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي، بمجرد التركيب في مبيته.
- حتى يتوافق تركيب هذا الجهاز مع لوائح السلامة الحالية، يجب استخدام مفتاح فصل لجميع الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم.
- لا تستخدم مهائيات متعددة المقابس (مشاركات كهربائية) في حالة تزويد الفرن بقابس توصيل.
- لا تستخدم أسلاك إطالة.
- لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.
- يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.

- لا تلمس الجهاز بأي جزء مبتل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت حافي القدمين.
- هذا الجهاز مصمم فقط للاستخدام كجهاز منزلي لطهي الطعام. ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تدفئة الغرف أو الاستخدام الخارجي). ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الاستخدام غير السليم أو الضبط غير الصحيح لعناصر التحكم.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام كجهاز مدمج. ويحظر استخدامه بشكل منفرد.
- يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبقاء الأطفال الصغار (حتى سن 3 سنوات) والأطفال (في سن 3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعبث الأطفال بهذا الجهاز. لا يجوز للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة المنوطة بالمستخدم دون مراقبة.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية بالجهاز أثناء الاستخدام وبعده: خطر الإصابة بحروق. لا تدع الجهاز يتلامس مع الملابس أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال إلا بعد أن تبرد جميع أجزائه تماماً.
- توخّ الحذر عندما تقوم بفتح باب الجهاز عند الانتهاء من الطهي واترك الهواء الساخن أو البخار يتسرب إلى الخارج بشكل تدريجي قبل أن تمد يدك داخل الجهاز. لا تسد فتحات تنفيس الهواء.
- استخدم قفازات الفرن لإخراج القلايات والكماليات مع توخي الحذر لتجنب ملامسة عناصر التسخين.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه: فقد يندلع حريق إذا تم تشغيل الجهاز دون قصد.
- لا تستخدم فرن الميكروويف لتسخين أي شيء معبأ في أوعية محكمة الإغلاق. يتزايد الضغط وقد يتسبب في حدوث تلف عند الفتح وقد يتعرض للانفجار.
- لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأقمشة أو الأوراق أو التوابل أو الأعشاب أو الأخشاب أو الزهور أو الفاكهة أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال. قد يتسبب هذا في وقوع حريق.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة، خاصة عند استخدام مواد ورقية أو بلاستيكية أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال في عملية الطهي. قد يتعرض الورق للتفحم أو الاحتراق وقد تتعرض بعض أنواع البلاستيك للانصهار عند الاستخدام لتسخين الطعام.
- اقتصر على استخدام الأوعية المناسبة للاستخدام في فرن الميكروويف.

- قد يتم التسخين المفرط للسوائل بما يتجاوز نقطة الغليان بدون ظهور أية فقاعات. قد يؤدي هذا إلى الفوران المفاجئ للسائل الساخن.
- لا تستخدم الميكروويف للقلي العميق، حيث يتعذر التحكم في درجة حرارة الزيت.
- بعد تسخين طعام أو سوائل الطفل في زجاجة الإرضاع أو في وعاء الطعام الخاص بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام. تأكد من إزالة الغطاء أو حلقة الزجاجة قبل التسخين.
- إذا تم استخدام المشروبات الكحولية (مثل شراب الروم، الكونياك، النبيذ) أثناء طهي بعض الأطعمة، فتذكر أن الكحول يتبخر في درجات الحرارة المرتفعة. ونتيجة لذلك، يكون هناك خطر من أن الأبخرة المنبعثة من الكحول قد تتسبب في نشوب حريق عند ملامستها لعنصر التسخين الكهربائي.
- لا تستخدم فرن الميكروويف لتهيء أو إعادة تسخين بيض كامل بقشرته أو بدونها حيث قد يتعرض للانفجار حتى بعد انتهاء تسخين الميكروويف.
- في حالة تعرض المواد الموجودة داخل / خارج الجهاز للاشتعال أو عند ملاحظة انبعاث أدخنة، قم بترك باب الجهاز مغلقاً وأوقف تشغيله. قم بفصل سلك الطاقة أو إيقاف إمداد الطاقة من المصهر أو لوحة قاطع الدائرة الكهربائية.
- لا تقم بالطهي المفرط للطعام. قد يتسبب هذا في وقوع حريق.
- يعتبر التنظيف هو عملية الصيانة الوحيدة التي عادة ما تكون لازمة. قد يؤدي عدم الحفاظ على نظافة الفرن إلى تشوه السطح مما قد يؤثر سلباً على عمر الجهاز وقد يتسبب في حدوث مخاطر متعددة.
- لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية الحادة لتنظيف اللوح الزجاجي في باب الجهاز، نظراً لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- لا تستخدم المواد الكيماوية أو الأبخرة التي تسبب التآكل في هذا الجهاز. هذا النوع من الأجهزة مصمم خصيصاً لتسخين أو طهي الطعام. إنه غير مصمم للاستخدام في الصناعة أو في المختبر.
- لا تزيل أي غطاء. يجب فحص وسائل إحكام الباب ونطاقات مانع تسرب الباب بشكل منتظم بحثاً عن وجود تلف. في حالة تعرض هذه النطاقات للتلف يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد إصلاحه بواسطة فني خدمة مُدرّب.
- يجب القيام بالخدمة بواسطة فني خدمة مدرب فقط. من الخطورة أن يقوم أي شخص غير مدرب بإجراء أي خدمة أو إصلاحات تتضمن خلع أي غطاء يحمي من التعرض لطاقة الميكروويف.




## بيان المطابقة (CE)

هذا الفرن المخصص لملامسة المواد الغذائية يطابق اللائحة الأوروبية (CE) رقم 1935/2004 وقد تم تصميمه وتصنيعه وبيعه وفقاً لمتطلبات السلامة الخاصة بمواصفة "الجهد المنخفض" 2006/95/CE (والتي تحل محل المواصفة 73/23/CEE وتعديلاتها اللاحقة)، ومتطلبات الحماية الخاصة بمواصفة "التوافق الكهرومغناطيسي EMC" 2004/108/CE.

## حماية البيئة

## التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا المنتج.
- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

## التخلص من مواد التغليف

- مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100%، كما أنها تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). ولذلك يجب التخلص من أجزاء التغليف بشكل مسؤول وفي ظل الالتزام التام بلوائح الجهة المحلية المختصة التي تحكم عملية التخلص من المخلفات.

## نصائح توفير الطاقة

- لا تُسخن فرن الميكروويف مسبقاً إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك.
- استخدم قوالب الخبيز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالمينا (الإينامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.
- قم بإيقاف الجهاز قبل وقت الطهي المضبوط بمدة 15/10 دقيقة. وسيستمر طهي الطعام - الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة - حتى بعد إيقاف الجهاز.

### التركيب

بعد إخراج الجهاز من عبوته، تأكد من عدم تعرضه لأضرار أثناء النقل وأن باب الفرن يُغلق على نحو سليم. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. ولتجنب حدوث أية أضرار، لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.

### تركيب الجهاز

احرص على قراءة جميع توصيات السلامة الواردة في صفحة 2, 3, 4, 5 قبل تركيب الجهاز. اتبع إرشادات التركيب في صفحة 1 عند تركيب الجهاز.

### قبل التوصيل

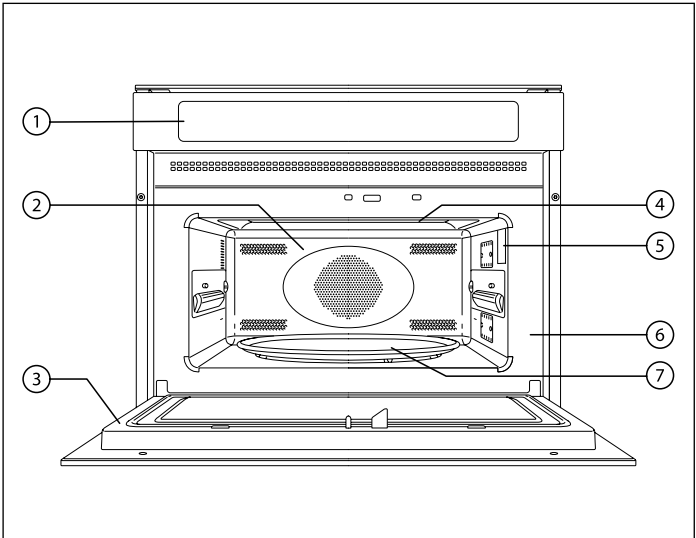
تأكد من أن قيمة الفلطية الموجودة على لوحة البيانات تتوافق مع قيمة الفلطية في منزلك. تجنب خلع ألواح حماية منفذ الميكروويف الموجودة على جانب جدار الحيز الداخلي لفرن الميكروويف. حيث تعمل على منع دخول الزيوت وجزيئات الطعام إلى قنوات منفذ الميكروويف. تأكد من أن الحيز الداخلي لفرن الميكروويف فارغ قبل التركيب. تأكد من عدم تعرض الجهاز للتلف. تأكد من إمكانية إغلاق باب فرن الميكروويف بإحكام في اتجاه دعامة الباب ومن عدم تعرض وسيلة إحكام الباب الداخلية للتلف. قم بتفريغ فرن الميكروويف وتنظيف الحيز الداخلي باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف بالكابلات الكهربائي، أو إذا لم يعمل بشكل صحيح، أو إذا كان تالفاً، أو إذا وقع على الأرض. تجنب غمر الكابلات الكهربائي في الماء. حافظ على السلك بعيداً عن الأسطح الساخنة. حيث قد يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق أو مخاطر أخرى. إذا كان كابل الإمداد بالكهرباء قصيراً للغاية، فاستعن بكهربائي مؤهل أو فني خدمة معتمد ليقوم بتركيب منفذ قريب من الجهاز. يجب أن يكون كابل الإمداد بالكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي، عند التركيب في مبيت الكابل. يجب أن يتم استخدام مفتاح لعزل جميع الأقطاب بفتحة تلامس بحد أدنى 3 مم، وذلك ليتم التركيب امتثالاً لتشريعات الأمان المعمول بها.

### بعد التوصيل

يمكن تشغيل الجهاز فقط إذا كان باب فرن الميكروويف مغلقاً بإحكام. يعتبر تأريض هذا الجهاز إجباري. لن تتحمل الجهة المصنعة أية مسؤولية عن تعرض الأشخاص أو الحيوانات إلى الإصابة أو تعرض الأجسام للتلف بسبب عدم اتباع هذه المتطلبات. لن تتحمل الجهات الصانعة المسؤولية عن أية مشكلات تحدث بسبب فشل المستخدم في إتباع هذه التعليمات.

## الجهاز

1. لوحة التحكم
2. حيز الفرن
3. الباب
4. عنصر التسخين العلوي
5. المصباح
6. لوحة البيانات (يجب عدم إزالتها)
7. القرص الزجاجي الدوار



## الكماليات

**A.** دعامة القرص الدوار.  
تستخدم مع القرص الزجاجي الدوار فقط.

**B.** القرص الزجاجي الدوار.  
يستخدم مع جميع دورات الطهي..  
مناسب للوضع على دعامة القرص الدوار.

**C.** الشبكة السلكية.  
للطهي والخبز.

**D.** لوح الخبيز (متوفر مع بعض الموديلات فقط).  
لا تستخدمه مطلقا بالاشتراك مع قرن الميكروويف.

**E.** لوح إعداد المقرمشات Crisp (متوفر مع بعض الموديلات فقط).  
استخدم القرص الدوار الزجاجي الدوار كدعامة.

**F.** ماسك اللوح Crisp (متوفر مع بعض الموديلات فقط).  
لإخراج لوح إعداد المقرمشات crisp الساخن.

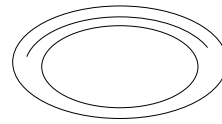


Fig. B

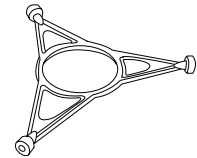


Fig. A

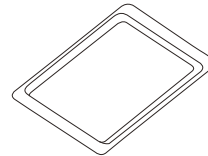


Fig. D

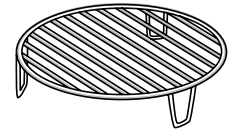


Fig. C

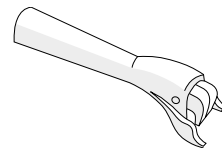


Fig. F

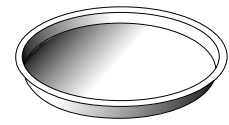


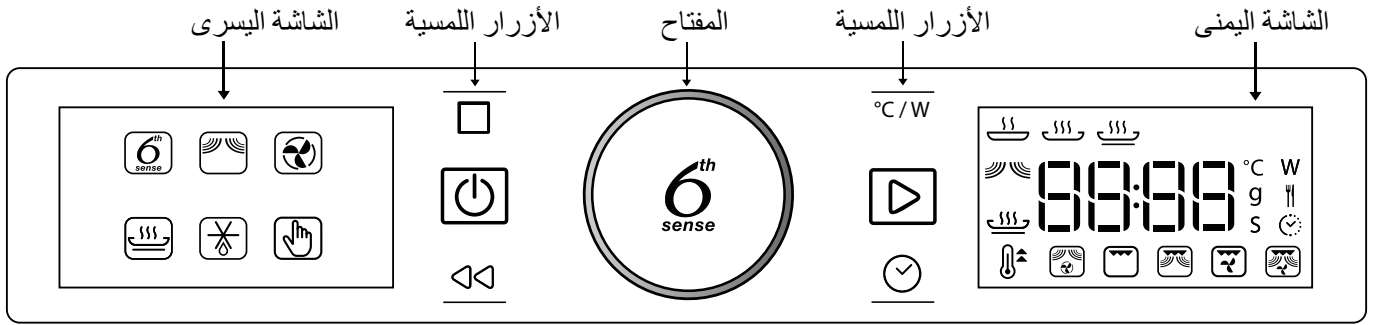
Fig. E

قد يختلف عدد ونوع الكماليات طبقا لنوع الموديل الذي اقتنيتيه.

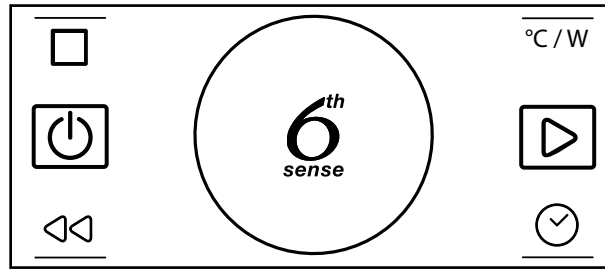
كماليات غير مودة  
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

ملاحظة: جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق.

## وصف لوحة التحكم



## المفتاح والأزرار اليمينية



## المفتاح الدوار 6TH SENSE

اضغط لاختيار وضبط والوصول إلى وتأكيـد الوظائف أو البارامترات وتشغيل برنامج الطهي عند اللزوم.



## المفتاح الدوار الانضغاطي

أدره للتنتقل عبر الوظائف وضبط جميع بارامترات الطهي الأخرى.



قدرة - لضبط درجة الحرارة، مستوى الشواية أو قدرة فرن الميكروويف.



إيقاف مؤقت - لإيقاف دورة الطهي مؤقتاً.



بدء تشغيل - لتشغيل وظائف الطهي.



تشغيل/إيقاف - لتشغيل الجهاز أو إيقافه في أي وقت.



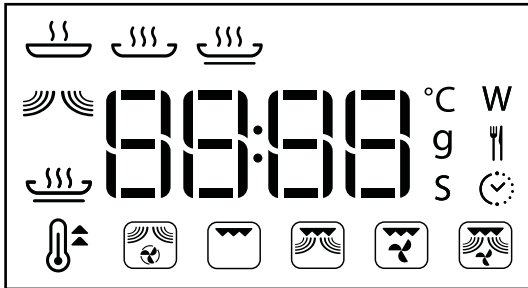
وقت - لضبط الساعة وتعديل مدة دورة الطهي.



رجوع - للرجوع إلى شاشة العرض السابقة.

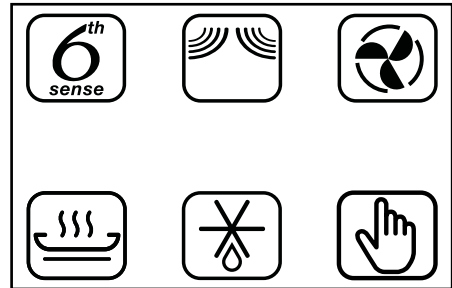


## الشاشة اليمينية



هذه الشاشة تُعرض الساعة، أجهزة قياس وظيفة 6th Sense ووظائف الطهي اليدوي (👉) وتفاصيل جميع الوظائف، وتساعد في ضبط جميع بارامترات الطهي.

## الشاشة اليسرى



تعرض هذه الشاشة وظائف الطهي الرئيسية. وتظهر الوظائف المتاحة للاختيار بدرجة سطوع أكبر. تشير الرموز إلى الوظيفة. للاطلاع على شرح كامل انظر الجدول الوارد في صفحة 13.


## 2 التشغيل السريع JET START

لتخطي معالج ضبط الوضعية ولتشغيل دورة الطهي مباشرة باستخدام قدرة الميكروويف القصوى (900 واط) والمدة الافتراضية حتى 30 ثانية.

ضع الطعام في حيز فرن الميكروويف وأغلق الباب.

اضغط على  لبدء التشغيل.

ملاحظة: هذه الوظيفة متاحة عندما يكون الجهاز متوقفا فقط.


في كل مرة يتم فيها الضغط على  ، تزداد المدة بمعدل 30 ثانية.

ويمكنك دائما تغيير الإعدادات الافتراضية أثناء دورة الطهي. انظر جزء 7.3 و 8.

الكماليات غير المسموح باستخدامها مع هذه الوظيفة: الشبكة السلكية، لوح الخبيز، لوح إعداد المقرمشات crisp.


## 3 الإيقاف المؤقت/المواصلة/إعادة بدء الطهي

إيقاف الطهي مؤقتا

اضغط على  لإيقاف دورة الطهي مؤقتا.

يمكن أيضا إيقاف الطهي مؤقتا لفحص الطعام، قلبه أو تقلبيه من خلال فتح الباب. سيتم الاحتفاظ بالإعداد لمدة 10 دقائق.


مواصلة الطهي

اضغط على  لمواصلة طهي الطعام بعد الإيقاف المؤقت.



انتهاء الطهي

بمجرد انتهاء زمن الطهي، تعرض الشاشة اليمنى "End" (انتهاء) ويصدر صوت صافرة.



اضغط على  أو افتح الباب لإيقاف الصافرة.

إعادة بدء الطهي


اضغط على  لإطالة مدة الطهي 30 ثانية عندما يظهر البيان END (انتهاء). وكل مرة يتم فيها الضغط على  ، يتم إضافة 30 ثانية أخرى إلى زمن الطهي.

ملاحظة: سوف يحتفظ الجهاز بالإعدادات لمدة 60 ثانية فقط إذا تم فتح الباب وغلقه بعد انتهاء الطهي.

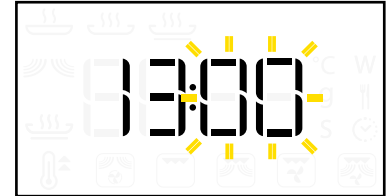
## 1.1 ضبط الساعة


عندما يتم تشغيل الجهاز للمرة الأولى، يجب ضبط الساعة.




أدر  لضبط الساعات.

اضغط على  للتأكيد.



أدر  لضبط الدقائق.

اضغط على  للتأكيد.


ملاحظة: لتغيير الوقت بعد ذلك عندما يكون الجهاز متوقفا، احتفظ بالزر  مضغوطةا لثانية واحدة على الأقل ثم كرر الخطوات المذكورة أعلاه.

بعد انقطاع الكهرباء يلزم إعادة ضبط الساعة.

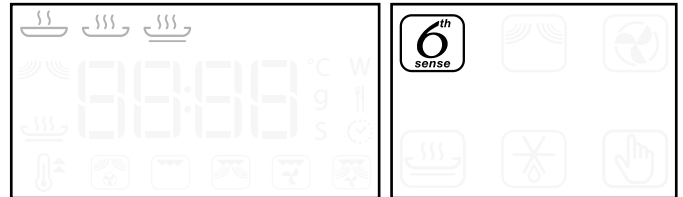
## 1.2 التشغيل/الإيقاف


عندما يتم إيقاف الجهاز يتم فقط عرض الساعة بصيغة 24 ساعة.



اضغط على  لتشغيل الجهاز (اضغط لمدة ثانية).

عندما يتم تشغيل الجهاز، يتم تفعيل كلتا الشاشتين. يكون المفتاح وجميع الأزرار الللمسية في كامل جهوزيتهم للعمل.



ملاحظة: الضغط على  بشكل دائم يؤدي إلى انتهاء فعالية دورة الطهي وإيقاف الجهاز.

## 6 ضبط فئات الطعام

✳ عند استخدام وظائف الإذابة السريعة للتجمد Jet Defrost و 6<sup>th</sup> Sense ، فإن الجهاز يحتاج إلى التعرف على فئة الطعام المستخدمة للوصول إلى نتائج طهي صحيحة.

الوصول إلى الوظيفة المرغوبة: بعد اختيار الوظيفة المرغوبة، يظهر رمز فئة الطعام وتومض الفئة في الشاشة اليمنى.



أدر ⏸ لاختيار فئة الطعام (انظر الجداول أدناه).

اضغط على ⏸ للتأكيد واستخدام معالج الوضعية لضبط وزن الطعام (انظر الجزء 6.1).

## الإذابة السريعة للتجمد JET DEFROST

وظيفة إعادة التسخين 6<sup>th</sup> SENSEوظيفة الطهي 6<sup>th</sup> SENSEوظيفة إعداد المقرمشات 6<sup>th</sup> SENSE CRISP

ملاحظة: بالنسبة للأطعمة غير الواردة في الجدول أو إذا كان الوزن مغاير لما هو موصى به

، فيمكنك اختيار فرن الميكروويف أو وظيفة الطهي اليدوي.

## 4 التبريد

قد يقوم الجهاز بعملية تبريد بعد انتهاء عمل الوظيفة. يظهر بالشاشة اليمنى "Cool On" (التبريد مشغل).



ويتوقف الجهاز أوتوماتيكيا بعد انتهاء هذه العملية.

ملاحظة: من الممكن إيقاف عملية التبريد من خلال فتح الباب وقد يتم إعادة تفعيلها، عند اللزوم، بإغلاق الباب مرة أخرى.

## 5 اختيار وظيفة

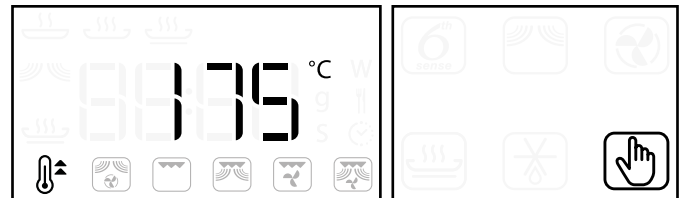
للاختيار من بين ست وظائف أساسية مختلفة بالإضافة إلى مزيد من دورات الطهي. للاطلاع على الشرح، انظر الجدول الوارد في الصفحات 13 و 14.



أدر ⏸ لاختيار وظيفة أساسية في الشاشة اليسرى.

اضغط على ⏸ لتأكيد الاختيار.

اختر وظائف الطهي الخاصة مثل 6<sup>th</sup> Sense أو وظائف الطهي اليدوي (⏸) للوصول إلى جهاز القياس المعني في الشاشة اليمنى.



أدر ⏸ لاختيار الوظيفة المرغوبة في الشاشة اليمنى.

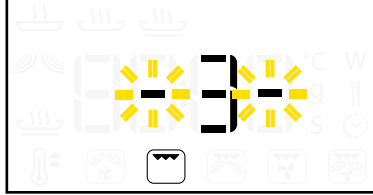
اضغط على ⏸ للتأكيد.

ملاحظة: سيقوم الجهاز بتخزين آخر وظيفة مختارة.

## 7.1 ضبط مستوى قدرة الشواء

لضبط مستوى قدرة الشواية لوظائف الطهي المتمثلة في الشواء ،  
الشواء المدمج ، الشواء السريع ، والشواء السريع المدمج  
هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 1 (منخفض)، 2  
(متوسط)، 3 (عالي).

تظهر بالشاشة القيمة الافتراضية بين  
رمزين "-" و "-" وماضين.



أدر لضبط مستوى الشواء المرغوب.

اضغط على للتأكيد والاستمرار مع معالج الوضعية أو اضغط  
على للبدء السريع.

ملاحظة: عند الضغط على  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$  أثناء دورة الطهي، فمن الممكن  
تعديل مستوى الشواية.

## 6.1 ضبط الوزن

لدعم عملية الطهي، فإن وظائف  $6^{\text{th}}$  Sense ووظيفة الإذابة  
السريعة للتجمد Jet Defrost تحتاج لمعرفة وزن الطعام.  
حيث يقوم الجهاز باحتساب القدرة والمدة المثاليتين لفئة الطعام  
أوتوماتيكيا.  
ويظهر بالشاشة القيمة الافتراضية ويومض الحرف "g".



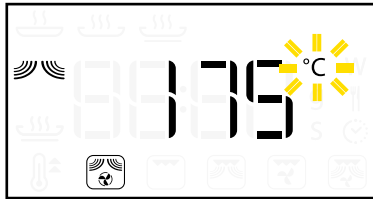
أدر لضبط الوزن من بين القيم الموجودة.

اضغط على للتأكيد وابدأ تشغيل الوظيفة.

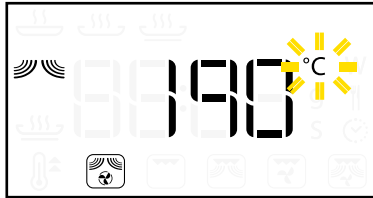
## 7.2 ضبط درجة الحرارة

ولضبط درجة الحرارة لجميع دورات الطهي، إن أمكن (الإحماء  
السريع ، دفع الهواء )، دفع الهواء المدمج ).

تظهر القيمة الافتراضية وتومض الأيقونة  $^{\circ}\text{C}/\text{F}$ .



أدر لضبط درجة الحرارة المرغوبة.



اضغط على للتأكيد والاستمرار مع معالج الوضعية أو اضغط  
على للبدء السريع.

ملاحظة: عند الضغط على  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$  أثناء دورة الطهي، فمن الممكن  
تعديل درجة الحرارة.

## 6.2 تقليب الطعام

عند استخدام وظائف  $6^{\text{th}}$  Sense ووظيفة الإذابة السريعة  
للتجمد Jet Defrost ، فقد يتوقف الجهاز (طبقاً لفئة الطعام  
المختارة والوزن المختار) وينبهك إلى تقليب الطعام.



افتح الباب وقم بتقليب الطعام.

أغلق الباب.

اضغط على لإعادة تشغيل دورة الطهي.



ملاحظة: في وضع الإذابة السريعة للتجمد ، يواصل الجهاز  
العمل أوتوماتيكيا بعد دقيقتين إذا لم يتم تقليب الطعام. وفي هذه الحالة  
تصبح مدة إذابة التجمد أطول نسبياً.


## 9 الإجماء السريع

للإجماء السريع لحيز فرن الميكروويف.  
انظر الشرح الكامل في صفحة 15.

اختر الأيقونة في الشاشة اليمنى.

اضغط على  للتأكيد.



أدر  لضبط درجة الحرارة المستهدفة.



اضغط على  أو  لبدء الإجماء السريع.



عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المستهدفة، يصدر صوت صافرة.

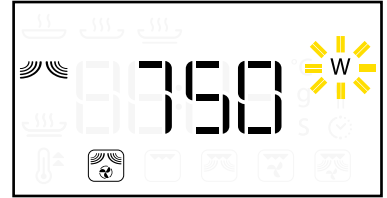
لا تضع الطعام في حيز الفرن قبل انتهاء مرحلة الإجماء السريع.


## 7.3 ضبط قدرة فرن الميكروويف

اضبط مستوى القدرة لجميع دورات الطهي، إن أمكن (فرن الميكروويف ، الشواية المدمجة ،



الشواية السريعة المدمجة ، دفع الهواء المدمج ).

تظهر القيمة الافتراضية ويومض الرمز "W".



أدر  لضبط مستوى القدرة المرغوب.




اضغط على  للتأكيد والاستمرار مع معالج الوضعية أو اضغط على  للبدء السريع.

ملاحظة: عند الضغط على  $C/W$  أثناء دورة الطهي، فمن الممكن تعديل قدرة فرن الميكروويف.


## 10 قفل الأزرار

لقفل أزرار لوحة التحكم.


احتفظ بالزر  مضغوطة لمدة 5 ثوان على الأقل.





لايقاف الفعالية.


احتفظ بالزر  مضغوطة لمدة 5 ثوان على الأقل.




ملاحظة: يمكن لنوعى السلامة إيقاف الجهاز دائما أثناء دورة الطهي بالضغط على .

## 8 ضبط المدة

اضبط مدة دورة الطهي، ما عدا المدة الخاصة بوظائف 6<sup>th</sup> Sense  والإجماء السريع .

تظهر القيمة الافتراضية ويومض البيان .




أدر  لضبط المدة



اضغط على  أو  للتأكيد وبدء دورة طهي.

ملاحظة: عند إدارة الزر  أثناء دورة الطهي، فمن الممكن تعديل المدة.

في كل مرة يتم فيها الضغط على ، فسوف تزداد المدة بمعدل 30 ثانية.



## جدول وصف الوظائف

جدول وصف الوظائف																		
تتيح وظيفة الميكروويف طهي أو إعادة تسخين الأطعمة والخضروات بشكل سريع.	ميكروويف																	
هذه الوظيفة تتيح استخدام الأطباق المقاومة لحرارة الفرن. وتكون دورة الطهي مثل التي تتم في الفرن التقليدي تماما. وهي مفيدة لطهي كعك المارنج، المعجنات، الكيك الإسفنجي، السوفليه، الطيور واللحوم المحمرة. ضع الطعام على الشبكة السلكية للسماح بدوران الهواء حول الطعام على النحو الصحيح. استخدم لوح الخبيز (إذا توفر) عند خبز المخبوزات الصغيرة.	دفع الهواء																	
تساعدك هذه الوظيفة الخاصة من Whirlpool في الحصول على مظهر بني ذهبي ممتاز بالجانب العلوي والسفلي من الأطعمة. باستخدام طريقتي الطهي في الميكروويف والشواية، ترتفع درجة حرارة لوح إعداد المقرمشات Crisp بسرعة إلى الدرجة اللازمة ويبدأ في منح الأطعمة اللون البني والمذاق المقرمش. . استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين وطهي أنواع البيتزا المختلفة أو المعجنات الأخرى. كما أنها مفيدة لقلي اللحوم والبيض وأنواع السجق والبطاطس والبطاطس المحمرة وأصناف الهمبرجر وغيرها من اللحوم، دون إضافة الزيت (أو بإضافة كمية ضئيلة فقط من الزيت). يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات crisp مع هذه الوظيفة: ضعه في وسط القرص الدوار الزجاجي. استخدم الماسك المخصص للوح المقرمشات أو قفازات الفرن عند إخراج لوح إعداد المقرمشات crisp الساخن.	وظيفة إعداد المقرمشات CRISP		الوظيفة التقليدية															
هذه الوظيفة تتيح لك الإذابة السريعة الأوتوماتيكية* لتجمد اللحوم، الطيور، الأسماك، الخضروات والخبز. ينبغي استخدام وظيفة الإذابة السريعة للتجمد فقط إذا كان الوزن الصافي يتراوح بين 100 جم و 2.5 كجم. أثناء عملية إذابة التجمد، يتوقف الجهاز لينبهك إلى ضرورة "تقليب" الطعام. ضع الطعام دائما على القرص الدوار الزجاجي. فترة ترك الطعام تعمل دائما على تحسين نتيجة الطهي.	الإذابة السريعة للتجمد JET DEFROST																	
<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>أسماك مجمدة</td> <td>طيور مجمدة</td> <td>خبز مجمد</td> <td>الخضروات المجمدة</td> <td>لحوم مجمدة</td> </tr> </table>						5	4	3	2	1	أسماك مجمدة	طيور مجمدة	خبز مجمد	الخضروات المجمدة	لحوم مجمدة			
5	4	3	2	1														
أسماك مجمدة	طيور مجمدة	خبز مجمد	الخضروات المجمدة	لحوم مجمدة														
بفضل تكنولوجيا 6 <sup>th</sup> Sense، فإن هذه الوظيفة تتيح لك إعادة تسخين* الوجبات أوتوماتيكيا*. استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين الطعام الجاهز سواء كان مجمدا أو مبردا أو بدرجة حرارة الغرفة. فترة ترك الطعام تعمل دائما على تحسين نتيجة الطهي وخصوصا مع الطعام المجمد. قم بتغطية الطعام دائما عند استخدام هذه الوظيفة باستثناء إعادة تسخين الحساء. ضع الطعام على طبق مقاوم لحرارة الميكروويف أو الفرن.	وظيفة إعادة التسخين 6 <sup>th</sup> Sense																	
<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>المشروبات</td> <td>حساء</td> <td>لازانيا مجمدة</td> <td>كمية مجمدة</td> <td>صينية عشاء</td> </tr> </table>						5	4	3	2	1	المشروبات	حساء	لازانيا مجمدة	كمية مجمدة	صينية عشاء			وظائف 6 <sup>th</sup> Sense
5	4	3	2	1														
المشروبات	حساء	لازانيا مجمدة	كمية مجمدة	صينية عشاء														
بفضل تكنولوجيا 6 <sup>th</sup> Sense، فإن هذه الوظيفة تتيح لك طهي* الوجبات أوتوماتيكيا*. ضع الطعام على طبق مقاوم لحرارة الميكروويف أو الفرن.	وظيفة الطهي 6 <sup>th</sup> SENSE																	
<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>فشار</td> <td>خضروات معلبة</td> <td>الخضروات المجمدة</td> <td>خضروات طازجة</td> <td>بطاطس محمصة</td> </tr> </table>						5	4	3	2	1	فشار	خضروات معلبة	الخضروات المجمدة	خضروات طازجة	بطاطس محمصة			
5	4	3	2	1														
فشار	خضروات معلبة	الخضروات المجمدة	خضروات طازجة	بطاطس محمصة														

مفضل تقنية 6 <sup>th</sup> Sense، تتيح لك هذه الوظيفة أوتوماتيكيا* الحصول على مظهر بني ذهبي ممتاز بالجانب العلوي والسفلي من الأطعمة. ضع الطعام على لوح إعداد المقرمشات crisp.					وظيفة إعداد المقرمشات 6 <sup>th</sup> Sense Crisp		وظائف 6 <sup>th</sup> Sense
							
5	4	3	2	1			
أصابع السمك	أجنحة البوفالو ودجاج ناجتس	بيتزا، بطريقة المقلاة	بيتزا، قشرة رقيقة	البطاطس المحمرة			
استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين حيز فرن الميكروويف الفارغ بشكل سريع. انتظر حتى انتهاء عملية الإحماء قبل وضع الطعام داخل الحيز. وبانتهاء عملية الإحماء، تصدر صافرة. إذا لم يحدث مزيد من تدخلات المستخدم، فإن الجهاز سيحتفظ بدرجة الحرارة لمدة 20 دقيقة ثم يتوقف الجهاز بعدها.							
تقوم هذه الوظيفة بدمج وظائف فرن الميكروويف ودفع الهواء بمعنى أنه يمكنك إعداد الأطباق المطبوخة في الفرن بشكل سريع. هذه الوظيفة مفيدة لطهي اللحوم المحمرة والطيور والجاكت بطاطا والأطعمة الجاهزة المجمدة والكيك الإسفنجي والمعجنات والأسماك والبودنج. احرص دائما على وضع الطعام على الشبكة السلوكية للسماح بدوران الهواء حول الطعام على النحو الصحيح.							
هذه الوظيفة تتيح لك تحمير الأطعمة، مكونا تأثير الشواء أو الجراتان. وهي مفيدة لتحمير الأطعمة مثل الجبنة على خبز التوست، الشطائر الساخنة، كروكيت البطاطس، السجق والخضروات. ضع الطعام على الشبكة السلوكية. قم بتقليب الطعام أثناء دورة الطهي. تأكد أن أدوات المطبخ المستخدمة مقاومة للحرارة ومقاومة لحرارة الفرن قبل استخدامها في الشواء. نوصي بإعادة تسخين الشواية لمدة من 3 إلى 5 دقائق على مستوى قدرة الشواية 3--.							
هذه الوظيفة تجمع بين التسخين بالميكروويف والشواية مما يتيح لك الطهي والشواء بسرعة. وهي مفيدة لطهي الطعام مثل اللازانيا، الأسماك أو جراتان البطاطس. ضع الطعام فوق الشبكة السلوكية أو على قرص الزجاج الدوار. يقتصر الحد الأقصى لمستوى طاقة الميكروويف عند استخدام الشواية المدمجة على المستوى المضبوط من قبل المصنع مسبقا.							
تقوم هذه الوظيفة بتوزيع الهواء الساخن داخل حيز فرن الميكروويف أثناء الشواء مما يعني تحقيق نتائج مثالية مع لحوم الطيور أو مفصل اللحم الكبير (الأرجل، الروست بيف، الدجاج). ضع الطعام على الشبكة السلوكية. قم بتقليب الطعام أثناء الطهي. تأكد أن أدوات المطبخ المستخدمة مقاومة للحرارة ومقاومة لحرارة الفرن قبل استخدامها في الشواء. لا يلزم إحماء حيز فرن الميكروويف.							
هذه الوظيفة تجمع بين الميكروويف والشواية وتوزيع الهواء. وهي مفيدة لطهي وتحمير الطعام مثل الطيور والخضروات المحشوة والبطاطس المحمرة. ضع الطعام فوق الشبكة السلوكية أو على قرص الزجاج الدوار.							

\* مع وظيفة الإذابة السريعة للتجمد Jet Defrost (❄️) وجميع وظائف 6<sup>th</sup> Sense (6<sup>th</sup> Sense)، يقوم الجهاز باحتساب بارامترات الطهي أوتوماتيكيا لتحقيق أفضل نتائج طهي ممكنة، اعتمادا على الوزن ونوع الطعام المقرر.

## جدول الطهي

نصائح	الكماليات (إذا توفر)	الشواية	القدرة	الوقت	الإحماء	درجة الحرارة	الإجراء اللازم	الفئة	الوظيفة	الطعام
		2	350-160				الطهي			تفاح مطبوخ
بدون غطاء							إعادة التسخين	5		المشروبات (100-500 جم)
فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي							إذابة التجمد	5		خبز (قالب، أرغفة أو لفائف) 100 جم - 1 كجم
	صحن خبز على شبكة سلكية			35-30	y	200-180	خبيز			رغيف خبز
	لوح إعداد المقرمشات Crisp						وظيفة إعداد المقرمشات CRISP	4		أجنحة البوفالو (200 جم - 500 جم)
			350				الصهر			زبد
			160				صهر			
			90	30-28		175	خبيز			الكيكات
غطاء			500				الطهي			تحضير الكسوليه
			500				الطهي			الجبن
			160				صهر			
		2	650-500				الطهي			أنصاف الدجاج
		1	500-350				الطهي			أرجل دجاج
ادهن لوح إعداد المقرمشات crisp بالزيت.	لوح إعداد المقرمشات crisp						وظيفة إعداد المقرمشات CRISP	4		ناجتس الدجاج (200-500 جم)
	صحن على شبكة سلكية			60-50	n	220-210	الطهي			دجاجة كاملة
			350				الصهر			الشيكلاته
	لوح الخبيز			12-10	y	180-170	خبيز			كعك صغير
غطاء							إعادة التسخين	1		صينية عشاء (250-500 جم)
			500				الطهي			أطباق البيض
			650				الطهي			سمك (شرائح أو فيليه)
فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي							إذابة التجمد	3		
		1					الشواية			
		1	350-160				الطهي			سمك (في الفرن)
قم بالتقليب عند الطلب	لوح إعداد المقرمشات Crisp						وظيفة إعداد المقرمشات CRISP	5		أصابع السمك (200 جم - 500 جم)

نصائح	الكماليات (إذا توفر)	الشواية	القدرة	الوقت	الإحماء	درجة الحرارة	الإجراء اللازم	الفترة	الوظيفة	الطعام
		1	500-350				الطهي			سمك محمر
		1	350-160				الطهي			القشور المجمدة
غطاء							إعادة التسخين	3		لازانيا، مجمدة (500-250 جم)
							إعادة التسخين	2		كمية مجمدة (500-250 جم)
غطاء. تقليب عند الطلب							الطهي	3		خضروات مجمدة (200 جم - 800 جم)
		2	350-160				الطهي			فتافيت الفواكه
		2					الشواية			سيخ الشواية
		1					الشواية			بيف برجر
			90				صهر			الآيس كريم
		2	500-350				الطهي			رقائق لازانيا
			750				الطهي			لحم
فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي							إذابة التجمد	1		(اللحم المفروم أو لحم الضلوع أو ستيك أو لحم الروست)
	لوح الخبز			50-40	y	120-100	خبز			الميرننجز
	لوح إعداد المقرمشات Crisp						وظيفة إعداد المقرمشات CRISP	3		بيتزا بطريقة المقلاة (200 جم - 500 جم)
	لوح إعداد المقرمشات Crisp						وظيفة إعداد المقرمشات CRISP	2		بيتزا، قشرة رقيقة (200 جم - 500 جم)
كيس واحد في المرة الواحدة.							الطهي	5		فشار (100 جم)
قم بتوزيع البطاطس في طبقة متساوية على لوح إعداد المقرمشات Crisp.	لوح إعداد المقرمشات Crisp						وظيفة إعداد المقرمشات CRISP	1		بطاطس (بطاطس محمرة) (200 جم - 500 جم)
قم بتقطيعها إلى قطع متساوية. أضف من ملعقتين إلى أربع ملاعق ماء. غطاء. تقليب عند الطلب							الطهي	2		بطاطس (200-800 جم)
		2	650-500				الطهي			بطاطس (مشوية)
تقليب عند الطلب.							الطهي	1		بطاطس (فرن) (200-1000 جم)
فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي							إذابة التجمد	2		طيور (كاملة، قطع أو فيليه)

الطعام	الوظيفة	الفئة	الإجراء اللازم	درجة الحرارة	الإحماء	الوقت	القدرة	الشواوية	الكماليات (إذا توفر)	نصائح
روست بيف، متوسط (1.3-1.5 كجم)			الطهي	180-170	n	60-40			صحن على شبكة سلكية	
			الطهي	160-150	y	60-40			صحن على شبكة سلكية	نصف تقليب
لحم دسم مشوي (1.3-1.5 كجم)			الطهي	170-160	n	80-70			صحن على شبكة سلكية	
			الطهي	160-150	y	80-70			صحن على شبكة سلكية	نصف تقليب
رولز			الطهي	220-210	y	12-10			لوح الخبز	
السجق (النقانق)			الشواوية					2		
حساء (800-200 جم)		4	إعادة التسخين							بدون غطاء
كيك اسفنجي			خببز	180-170	n	40-30			صحن كيك على شبكة سلكية	
يخنة			طهي بطيء				350			
خضروات			الطهي				750			
		4	إذابة التجمد							فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي
خضروات (معلبة) (600-200 جم)		4	الطهي							تخلص من معظم السائل. غطاء
خضروات (طازجة)		2	الطهي							قم بتقطيعها إلى قطع متساوية. أضيف من ملعقتين إلى أربع ملاعق ماء. غطاء. تقليب عند الطلب
خضروات (محمصة)			الطهي				500-350	2		

\* بارامترات الطهي المقترحة مجرد قيم تقريبية. يقدم جدول الطهي النصح فيما يتعلق بالوظيفة وقيمة البارامترات المثاليين لضمان الحصول على أفضل النتائج في جميع الوصفات. ويمكن طهي الطعام بطرق مختلفة حسب الرغبة الشخصية.

## وصفات طهي مختبرة

قامت اللجنة الدولية للتقنيات الكهربائية بتطوير مواصفة لاختبار ومقارنة أداء التسخين لأفران الميكروويف المختلفة. نوصي بالتالي لهذا الجهاز.

الكماليات (إذا توفرت)	القدرة	الوقت	الإحصاء	درجة الحرارة	الوزن	الوظيفة	الطعام	الاختبار
<b>وفقاً للمواصفة IEC 60705</b>								
وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.227)	650	13-12			1000 جم		كاسترد البيض	12.3.1
وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.827)	650	5.30			475 جم		كيك إسفنجي	12.3.2
وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.838)	750	14-13			900 جم		رغيف لحم	12.3.3
وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.827)	350	30-28		190	1100 جم		بطاطس محمرة	12.3.4
وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.827)	90	30-28		175	700 جم		الكيك	12.3.5
وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف (بايركس 3.827)	350	32-30		210	1000 جم		الدجاج	12.3.6
	160	10			500 جم		إذابة تجمد اللحم	13.3
<b>وفقاً للمواصفة IEC 60350</b>								
لوح الخبز*		35-30	n				بسكويت شوروت بريد (Shortbread)	8.4.1
لوح الخبز*		20-18	y				قطع كيك صغيرة (Small cakes)	8.4.2
شبكة سلكية		35-33	n				كيك إسفنجي خال من الدهون (Fatless sponge cake)	8.5.1
شبكة سلكية		70-65	y				فطيرة التفاح	8.5.2

\* إذا لم تكن الكماليات متوفرة، فيمكن شراؤها من خدمة ما بعد البيع.

## الاستخدام الموصى به والنصائح

## كيفية قراءة جدول الطهي

يوضح الجدول أفضل الوظائف المناسبة للاستخدام مع أي طعام. تبدأ أوقات الطهي المشار إليها من لحظة وضع الطعام في حيز فرن الميكروويف، باستثناء فترة الإحماء (إذا لزم الأمر).

والغرض الوحيد من إعدادات وأوقات الطهي هو مجرد إرشادك، كما أنها ستعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. قم دائماً بطهي الطعام على الحد الأدنى لمدة الطهي المعطاه وتأكد من طهيه جيداً.

وللحصول على نتائج طهي مثالية، احرص على اتباع النصائح الواردة في جدول الطهي المتعلق باختيار الكماليات الواجب استخدامها (إذا كانت مودة).

## السوائل

يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات. قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة.

لتفادي حدوث ذلك:

1. تجنب استخدام الأوعية ذات الجوانب المستقيمة ضيقة العنق.
2. قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في حيز فرن الميكروويف واترك الملعقة الصغيرة في الوعاء.
3. بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.

## الرقاقة اللاصقة والأكياس

انزع الأريطة السلكنية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضع الأكياس في فرن الميكروويف.

ينبغي قطع أو وخز الرقاقة اللاصقة بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظراً لتراكم البخار أثناء الطهي.

## طعام الأطفال

بعد تسخين طعام أو سوائل الطفل في زجاجة الإرضاع أو في وعاء الطعام الخاص بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام.

وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفادي خطر الإصابة بحروق أو اكتواءات.

تأكد من إزالة الغطاء أو حلقة الزجاجاة قبل التسخين.

## طهي الطعام

نظراً لأن موجات الميكروويف تخترق الطعام حتى عمق معين، فإذا كان هناك عدة قطع مراد طهيها في وقت واحد فقم بتنظيمها في شكل دائرة بحيث يكون أكبر عدد منها للخارج.

القطع الصغيرة يتم طهيها بشكل أسرع من القطع الكبيرة. قم بتقطيع الطعام إلى أجزاء متساوية الحجم حتى يتم طهيها بدرجة متساوية.

تتبخر الرطوبة أثناء الطهي داخل فرن الميكروويف.

استخدام غطاء مقاوم لحرارة فرن الميكروويف على الوعاء يقلل من فقدان الرطوبة.

معظم الأطعمة تحتاج لمواصلة الطهي بعدما ينتهي الميكروويف من طهيها. لذلك انتظر حتى تكتمل عملية الطهي.

التقليب يكون دائماً ضرورياً أثناء الطهي بالميكروويف. عند التقليب قم بتحريك الأجزاء المطهية الموجودة بالحواف الخارجية باتجاه المركز، والأجزاء الأقل نضجاً الموجودة في المركز باتجاه الحواف الخارجية.

ضع شرائح اللحم الرفيعة فوق بعضها أو رتبها معاً. الشرائح الأكثر سمكا مثل قالب اللحم المفروم والسجق ينبغي وضعها قريبة من بعضها البعض.

## الطعام المجمد

للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد مباشرة على القرص الدوار الزجاجي. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف المناسب لفرن الميكروويف.

يذوب الطعام المسلووق والطواجن وصلصة اللحم بشكل أفضل إذا تم التقليب أثناء إذابة التجمد.

قم بفصل الأجزاء عندما تبدأ في الذوبان. تذوب الشرائح المنفردة بشكل أسرع.

## التنظيف والصيانة

يعتبر التنظيف هو عملية الصيانة الوحيدة التي يتم إجراؤها في العادة.

عدم الحفاظ على نظافة الجهاز قد يؤدي إلى تشوه السطح مما قد يؤثر سلبيًا على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى حدوث موقف خطير.



## عنصر الشواية

لا يحتاج عنصر الشواية إلى تنظيف نظرًا لقيام الحرارة الشديدة بحرق أي رذاذ، لكن قد يحتاج السطح الموجود أعلى العنصر إلى التنظيف بشكل منتظم.

استخدم للتنظيف ماء دافئ، مادة تنظيف وإسفنجة. إذا لم يتم استخدام الشواية بشكل منتظم، فيجب تشغيلها لمدة 10 دقائق شهريًا.

## نصائح

لا تستخدم أقمشة التنظيف التي تشتمل على أجزاء معدنية أو منظفات كاشطة أو ألياف التنظيف السلكية أو أقمشة التنظيف المحببة أو ما شابه، والتي قد تتسبب في إلحاق الضرر بلوحة التحكم والأسطح الداخلية والخارجية للجهاز.

استخدم إسفنجة مبللة بمنظف متعادل أو فوطة ورقية مبللة باسبراي منظف زجاج.

قم بوضع منظف الزجاج على فوطة ورقية.

لا تقم برشه مباشرة على الجهاز.

قم على فترات منتظمة، وخصوصًا في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامة القرص الدوار وامسح قاعدة الجهاز لتنظيفها.

ملاحظة: هذا الجهاز مصمم للتشغيل أثناء وجود القرص الدوار في موضعه. تجنب تشغيل الجهاز أثناء إخراج القرص الدوار لغرض تنظيفه.

## الكماليات

انقع الكماليات في ماء به منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة.

يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة من خلال استخدام فرشاة أو إسفنجة.

جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق.

## فرن الميكروويف من الداخل

استخدم منظف متعادل وماء وقطعة قماش ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والجانب الأمامي والخلفي للباب وفتحة الباب.

لا تسمح بتراكم الشحوم أو جزيئات الطعام حول الباب.

للتخلص من البقع العنيدة، قم بغلي كوب من الماء في فرن الميكروويف لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق. سيعمل البخار على تخفيف حدة البقع.

إضافة بعض من عصير الليمون على كوب من الماء ووضع هذا الكوب على القرص الدوار وتركه عدة دقائق ليغلي تعمل على التخلص من الروائح الكريهة داخل حيز فرن الميكروويف.

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخر.



## دليل التغلب على الأعطال

## المبرمج الإلكتروني لا يعمل

إذا كانت الشاشة تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.  
وفي هذه الحالة اذكر الرقم الذي يتبع الحرف "F".

## الجهاز لا يعمل

- ضع دعامة القرص الدوار في موضعها.
- أغلق الباب بشكل صحيح.
- تحقق من المصهر وتأكد من توصيل التيار الكهربائي.
- تحقق من وجود نهوية كافية للجهاز. انتظر لمدة 10 دقائق، ثم حاول تشغيل الجهاز مرة أخرى.
- قم بفتح الباب ثم إغلاقه قبل إعادة المحاولة.
- افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء. انتظر لمدة 10 دقائق قبل إعادة التوصيل وتكرار المحاولة.

## خدمات ما بعد البيع

SERVICE 0000 000 00000



ويتم الإشارة أيضاً إلى رقم الخدمة في كتيب الضمان.

- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

ملاحظة: عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).

## قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع

1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في «دليل التغلب على الأعطال».
2. أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

إذا كان العطل لا يزال قائماً بعد القيام بالفحوصات السابقة، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

أحرص دائماً على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الجهاز وطرازه بدقة،
- رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة "Service" على لوحة الصنع) الموجود على الحافة اليمنى لحيز الجهاز (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحاً).

## التخلص من الأجهزة المنزلية

- هذا الجهاز مُصنَّع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو قابلة لإعادة الاستخدام. تخلص من الجهاز وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. وقبل التخلص من الجهاز، اقطع سلك التيار الكهربائي بحيث يتعذر توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية.
- للمزيد من المعلومات حول التعامل مع الأجهزة المنزلية الكهربائية وتجديدها وإعادة تدويرها، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة تجميع المخلفات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.