



هذه التعليمات متاحة أيضا على موقع الإنترنت:

www.whirlpool.eu

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 مهابيات متعددة المقابس (مشاركات كهربائية) في حالة تزويد الفرن بقابس توصيل.
- لا تستخدم أسلاك إطالة.

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 مسبوقة برمز الخطر والمصطلحات التالية:



خطر



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

تحذير



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

- 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 يعيب الأطفال بهذا الجهاز. وينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو تنفيذ إجراءات الصيانة التي يقوم بها المستخدم دون الإشراف عليهم.
- 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 واطرك 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، فنذكر أن الكحول يتبخّر 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 لطهي 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 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 تسوّه السطح مما قد يؤثر سلبيًا على عمر الجهاز وقد يتسبب في حدوث مخاطر متعددة.
- لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف البخار.
- 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 مُدرب.
- 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.

الحماية الخاصة بمواصفة التوافق الكهرومغناطيسي "EMC"
2004/108/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 (التي تحل محل المواصفة 73/23/CEE وتعديلاتها اللاحقة)، ومتطلبات

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 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 بـ 15/10 دقيقة. وسيستمر طهي الطعام - الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة - حتى بعد إيقاف الجهاز.

التركيب

ولتجنب حدوث أية أضرار، لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت 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.

تركيب الجهاز

قم باتباع إرشادات التركيب المنفصلة الموردة عند تركيب الجهاز.

قبل التوصيل

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.

تأكد من أن قيمة الفلطية الموجودة على لوحة البيانات تتوافق مع قيمة الفلطية في منزلك.

تجنب خلع الواح حماية منفذ الميكروويف الموجودة على جانب جدار الحيز الداخلي للفرن. حيث تعمل على منع دخول الشحوم وجزئيات الطعام إلى قنوات منفذ الميكروويف.

تأكد من أن تجويف فرن الميكروويف فارغ قبل التركيب.

تأكد من عدم تعرض الجهاز للتلوث. تأكد من إمكانية إغلاق باب فرن الميكروويف بإحكام في اتجاه دعامة الباب ومن عدم تعرض وسيلة إحكام الباب الداخلية للتلوث. قم بتفريغ فرن الميكروويف وتنظيف الحيز الداخلي باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة.

بعد التوصيل

لن تتحمل الجهات المصنعة المسؤولية عن أية مشكلات تحدث بسبب فشل المستخدم في اتباع هذه الإرشادات.

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 للإصابة أو تعرض الأجسام للضرر نتيجة عدم مراعاة هذا المطلب.



الكماليات



نقاط عامة

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف.

تأكد أن أدوات المطبخ التي تستخدمها مقاومة لحرارة الفرن ودع موجات الميكروويف تمر خلالها قبل الطهي.



عند قيامك بوضع طعام وكماليات

داخل فرن الميكروويف، تأكد من عدم ملامستها للجزء الداخلي من الفرن.

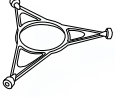
يعتبر هذا هامًا بشكل خاص مع الكماليات المصنوعة من المعادن أو تشتمل على أجزاء معدنية.

في حالة ملامسة الكماليات المشتملة على أجزاء معدنية للجزء الداخلي من الفرن، أثناء تشغيل الفرن، فقد يصدر شرر وقد يتعرض الفرن للضرر.

تأكد دائمًا من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل بدء تشغيل الفرن.

دعامة القرص الدوار

استخدم **دعامة القرص الدوار** الموجود أسفل القرص الدوار الزجاجي. لا تقم مطلقًا بوضع أية أدوات مطبخ أخرى على دعامة القرص الدوار.



❗ قم بتثبيت دعامة القرص الدوار في الفرن.

القرص الدوار الزجاجي

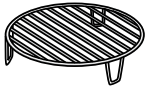
استخدم **القرص الدوار الزجاجي** مع كافة طرق الطهي. حيث يقوم بتجميع قطرات العصائر وجزئيات الطعام والتي قد تُكوّن بقعًا واتساخات داخل الفرن في حالة عدم استخدامه.



❗ قم بوضع القرص الدوار الزجاجي على دعامة القرص الدوار.

الشبكة السلكية

استخدم **الشبكة السلكية** عند الشواء باستخدام الشواية أو الطهي المشترك (استخدام الميكروويف والشواية).



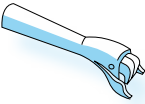
مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

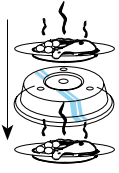
استخدم **مقبض صينية إعداد المقرمشات**

CRISP الخاص المورد لإخراج صينية

إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من

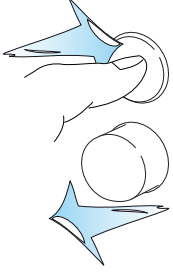
الفرن.





الغطاء يُستخدم الغطاء لتغطية الطعام أثناء الطهي أو إعادة التسخين بالميكروويف فقط ويساعد على تقليل تناثر الرذاذ وحفظ رطوبة الطعام وكذلك تقليل الزمن المطلوب.

استخدم الغطاء لإعادة التسخين ثنائي المستوى.



مفاتيح الدفع - الدفع
مفاتيح هذا الفرن متحاذية مع الأزرار الموجودة على لوحة التحكم عند التسليم.

سوف تبرز المفاتيح للخارج إذا تم دفعها ويمكن الوصول إلى وظائفها المتنوعة. وليس من الضروري جعلها في الوضع البارز عن اللوحة أثناء التشغيل.

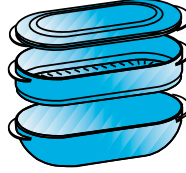
ببساطة اضغطها إلى مكانها في اللوحة بعد الانتهاء من عمل التهيئة وواصل تشغيل الفرن.

صينية إعداد المقرمشات CRISP
ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات CRISP. استخدم دائماً القرص الدوار الزجاجي كدعامة عند استخدام صينية إعداد المقرمشات Crisp.



لا تضع أية أدوات مطبخ على صينية إعداد المقرمشات Crisp حيث ستصبح ساخنة للغاية بسرعة وقد تتسبب في إتلاف أداة المطبخ.

من الممكن التسخين المسبق لصينية إعداد المقرمشات CRISP قبل الاستخدام (3 دقائق بحد أقصى). استخدم دائماً وظيفة إعداد المقرمشات Crisp عند التسخين المسبق لصينية إعداد المقرمشات Crisp.



جهاز الطهي بالبخار
استخدم جهاز الطهي بالبخار مع المصفاة للأطعمة مثل السمك والخضروات والبطاطس.

استخدم جهاز الطهي بالبخار بدون المصفاة للأطعمة مثل الأرز والمعكرونة والفاصوليا البيضاء.

ضع دائماً جهاز الطهي بالبخار على القرص الدوار الزجاجي.



بدء الحماية / قفل المفتاح



يجب فتح الباب وإغلاقه، على سبيل المثال عند وضع طعام داخله، قبل تحرير قفل الأمان. وإلا فسيظهر بالشاشة "DOOR" (الباب).

DOOR

يتم تفعيل وظيفة الأمان الأوتوماتيكية هذه بعد دقيقة واحدة من إعادة الفرن إلى "وضع الاستعداد" (يكون الفرن في "وضع الاستعداد" عند عرض الساعة بطريقة العرض 24 ساعة أو إذا لم يتم ضبط الساعة، عندما تكون الشاشة فارغة).



خاصية درجة الطهي (وظائف التشغيل الذاتي فقط)



درجة الطهي	
التأثير	المستوى
يولد أعلى درجة حرارة	عال +2
يولد درجة حرارة أعلى	عال +1
الإعداد الأساسي القياسي	وسط 0
يولد أدنى درجة حرارة	منخفض -1
يولد أدنى درجة حرارة	منخفض -2

تتوفر خاصية درجة الطهي في معظم وظائف التشغيل الذاتي. لديك إمكانية التحكم الشخصي في النتيجة النهائية من خلال ضبط خاصية درجة الطهي. هذه الخاصية تمكنك من الحصول على درجات أعلى أو أقل مقارنة بالإعداد الأساسي القياسي.

عند استخدام أحد هذه الوظائف يختار الفرن الإعداد الأساسي القياسي. في العادة يعطي هذا الإعداد أفضل نتيجة. ولكن إذا كان الطعام الذي قمت بتسخينه قد أصبح ساخناً للغاية لدرجة تعذر تناوله فوراً، فنستطيع بسهولة ضبطها قبل استخدام الوظيفة في المرة التالية.

ملاحظة:

يمكن ضبط درجة الطهي فقط أو تغييرها أثناء العشرين ثانية الأولى من التشغيل.

HIGH² AUTOHIGH¹ AUTOMID⁰ AUTOLOW⁻¹ AUTOLOW⁻² AUTO

يتم القيام بذلك من خلال اختيار مستوى لدرجة الطهي بواسطة مفتاح الضبط بعد الضغط على زر التشغيل.



تقليب أو قلب الطعام (وظائف التشغيل الذاتي فقط)



ملاحظة: في وضع إذابة التجمد الأوتوماتيكي، يواصل الفرن العمل أوتوماتيكياً بعد دقيقتين إذا لم يتم تقليب/قلب الطعام. وستستغرق إذابة التجمد وقتاً أطول في هذه الحالة.

عند استخدام بعض وظائف التشغيل الذاتي قد يتوقف الفرن (حسب البرنامج المختار وفئة الطعام) ويطلب منك STIR FOOD (تقليب الطعام) أو TURN FOOD (قلب الطعام).

لمتابعة الطهي:

- ❏ افتح الباب.
- ❏ قم بتقليب أو أقلبه.
- ❏ قم بإغلاق الباب وإعادة التشغيل من خلال الضغط على زر التشغيل.






فئات الطعام (وظائف التشغيل الذاتي فقط)



عند استخدام وظائف التشغيل الذاتي يحتاج الفرن أن يعرف فئة الطعام التي يستخدمها حتى يصل إلى النتائج الصحيحة. تظهر كلمة FOOD وفئة الطعام عندما تختار فئة طعام باستخدام مفتاح الضبط.



FOOD	
	1 MEAT (100g - 2.0Kg)
	2 POULTRY (100g -
	

بالنسبة لفئات الطعام غير المدرجة في الجداول أو إذا كان الوزن أقل أو أكبر من الأوزان الموصى بها، ينبغي أن تتبع طريقة "الطهي وإعادة التسخين باستخدام الميكروويف".

فئات الطعام مدونة في الجداول الموجودة مع كل وظيفة تشغيل ذاتي.



التبريد



يمكن قطع عملية التبريد دون إلحاق أي ضرر بالفرن من خلال فتح الباب.

عند انتهاء عمل الوظيفة، قد يقوم الفرن بإجراء عملية تبريد. هذا طبيعي. وبعد إجراء هذه العملية يتوقف الفرن أوتوماتيكياً.



تغيير الإعدادات

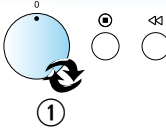


AR

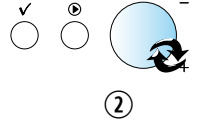
عند توصيل الجهاز لأول مرة بالكهرباء سوف يطلب منك ضبط الساعة.

بعد انقضاء فترة انقطاع الكهرباء سوف تومض الساعة وتحتاج إلى إعادة الضبط.

يشتمل قرئك على عدد من الوظائف التي يمكن ضبطها على حسب ذوقك الشخصي.



SETTI



1 أدر المفتاح متعدد الوظائف إلى أن يظهر Setting (إعداد).

2 استخدم مفتاح الضبط لاختيار أحد الإعدادات التالية لضبطها.

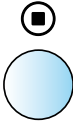
⌚ Clock (الساعة)

🔊 Sound (الصوت)

🌱 ECO (الوضع الاقتصادي)

💡 Brightness (شدة إضاءة)

3 اضغط على زر **STOP (إيقاف)** للخروج من إعدادات الوظيفة وحفظ جميع التغييرات عند انتهاءك من إجرائها.



1 اضغط على الزر **OK (موافق)** (يومض الرقمين على الجانب الأيسر (الساعات)).

2 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط الساعات.

3 اضغط على الزر **OK (موافق)** (يومض الرقمين على الجانب الأيمن (الدقائق)).

4 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط الدقائق.

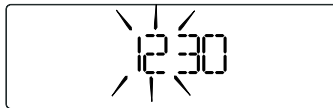
5 اضغط على الزر **OK (موافق)** مرة ثانية لتأكيد التغيير.

تم ضبط الساعة وهي الآن مشغلة.



إذا كنت ترغب في إزالة الساعة من الشاشة بعد ضبطها، قم ببساطة بالدخول إلى وضع إعداد

الساعة مرة أخرى واضغط على زر **STOP (إيقاف)** بينما الأرقام تومض.

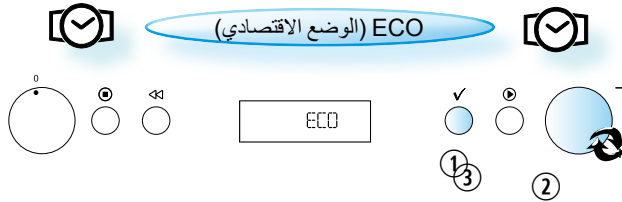




تغيير الإعدادات



- 1 اضغط على الزر OK (موافق).
- 2 أدر مفتاح الضبط لتشغيل أو إيقاف الصافرة.
- 3 اضغط على الزر OK (موافق) مرة ثانية لتأكيد التغيير.



- 1 اضغط على الزر OK (موافق).
- 2 أدر مفتاح الضبط لتشغيل ON أو إيقاف OFF إعداد ECO (الوضع الاقتصادي).
- 3 اضغط على الزر OK (موافق) مرة ثانية لتأكيد التغيير.

عندما يكون الوضع الاقتصادي ECO مشغلاً، سوف تنطفئ الشاشة أوتوماتيكياً بعد لحظة لتوفير الطاقة. سوف تضاء تلقائياً مرة أخرى عند الضغط على الزر أو فتح الباب.

عندما يكون وضع الإيقاف OFF مضبوطاً، فلن تنطفئ الشاشة وستظهر بشكل دائم الساعة بطريقة عرض 24 ساعة.


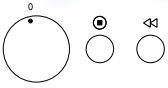


تغيير الإعدادات

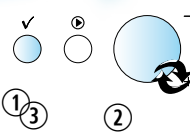


AR

BRIGHTNESS (شدة الإضاءة)

BRIGH²

- 1 اضغط على الزر **OK** (موافق).
- 2 أدر مفتاح الضبط لضبط مستوى شدة الإضاءة المناسب لتفضيلاتك.
- 3 اضغط على الزر **OK** (موافق) مرة ثانية لتأكيد اختيارك.

اللغة




LANGU






- 1 اضغط على الزر **OK** (موافق).
- 2 أدر مفتاح الضبط لاختيار واحدة من اللغات المتاحة.
- 3 اضغط على الزر **OK** (موافق) مرة ثانية لتأكيد التغيير.




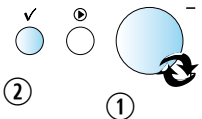
ميجاتي المطبخ



استخدم هذه الوظيفة عندما تحتاج إلى ميجاتي المطبخ لقياس الوقت بدقة للأغراض المختلفة مثل طهي البيض أو ترك العجين ليختمر قبل الخبز أو ما شابه

0:30

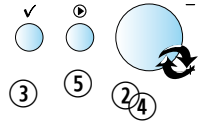
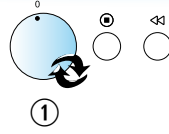



- 1 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط الفترة الزمنية المرغوبة للميجاتي.
- 2 اضغط على الزر **OK** (موافق).

سيتم سماع إشارة صوتية عند انتهاء الميجاتي من العد التنازلي.
الضغط على الزر **STOP** (إيقاف) قبل انتهاء الميجاتي يؤدي إلى إعادة ضبط الميجاتي على الصفر.

الطهي وإعادة التسخين باستخدام موجات الميكروويف

استخدم هذه الوظيفة لعمليات الطهي وإعادة التسخين العادية، مثل الخضروات والأسماك والبطاطس واللحوم.



1 أدر المفتاح متعدد الوظائف إلى أن تجد وظيفة microwave (فرن الميكروويف).

2 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط مستوى قدرة فرن الميكروويف.

3 اضغط على الزر **OK (موافق)** لتأكيد اختيارك. سوف تنتقل أوتوماتيكياً إلى الإعداد التالي.

4 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط زمن الطهي.

5 اضغط على زر التشغيل.

ما أن تبدأ عملية الطهي:

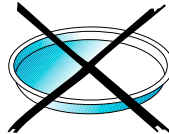
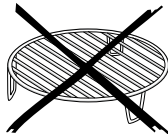
يمكن زيادة الوقت بسهولة بمعدل 30 ثانية من خلال الضغط على زر التشغيل. تؤدي كل ضغطة إلى زيادة الوقت بمقدار 30 ثانية. يمكنك أيضاً تغيير الوقت عن طريق إدارة مفتاح الضبط لزيادة أو تقليل الوقت.



من خلال الضغط على الزر >> تستطيع الرجوع إلى حيث يمكنك تغيير زمن الطهي ومستوى الطاقة. كلاهما يمكن تغييره بواسطة مفتاح الضبط أثناء الطهي.

مستوى الطاقة

موجات الميكروويف فقط	الطاقة
الاستخدام المقترح:	
إعادة تسخين المشروبات أو الماء أو الحساء الصافي أو القهوة أو الشاي أو الأطعمة الأخرى التي تشتمل على نسبة كبيرة من الماء. إذا كان الطعام يشتمل على بيض أو قشدة فقم باختيار مستوى طاقة أقل.	900 واط
طهي الخضروات واللحوم وما شابه.	750 واط
طهي السمك.	650 واط
الطهي الذي يحتاج قدر أكبر من الحذر، مثل الصلصة التي تحتوي على قدر كبير من البروتين وأطباق الجبن والبيض وإكمال طهي الطواجن.	500 واط
طهي الطواجن ببطء، إذابة الزبد والشوكولاتة.	350 واط
إذابة التجمد. تليين الزبد، الأجبان.	160 واط
تليين الأيس كريم	90 واط
عند استخدام الميقاتي فقط.	0 واط



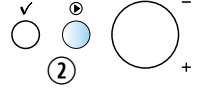
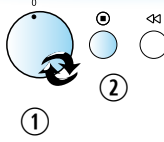


JET START



AR

تُستخدم هذه الوظيفة لإعادة التسخين بشكل سريع للأطعمة والمشروبات المحتوية على نسبة كبيرة من الماء، مثل الحساء الصافي أو القهوة أو الشاي.



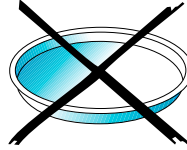
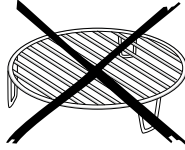
1 أدر المفتاح متعدد الوظائف إلى أن يظهر Microwave (فرن الميكروويف).

2 اضغط على الزر STOP (إيقاف).

3 اضغط على زر التشغيل لغرض التشغيل أوتوماتيكيا بمستوى قدرة الميكروويف الكاملة وزمن الطهي المضبوط على 30 ثانية. وتؤدي كل ضغطة إضافية إلى زيادة الوقت بمقدار 30 ثانية.

يمكنك أيضًا تغيير الوقت من خلال إدارة مفتاح الضبط لزيادة أو تقليل الوقت بعد تشغيل الوظيفة.

هذه الوظيفة متاحة فقط عندما يتم إطفاء الفرن أو ضبطه على وضع الاستعداد بينما المفتاح متعدد الوظائف على وضع الميكروويف.

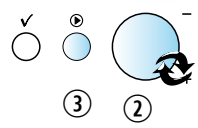
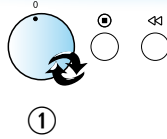




وظيفة إعداد المقرمشات Crisp



استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين وطهي أنواع البيتزا المختلفة والمعجنات الأخرى. يمكن استخدامها أيضًا لقلي اللحم المقدد والبيض والسجق والبيف بورجر وما شابه.



1 أدر المفتاح متعدد الوظائف إلى أن تجد وظيفة Crisp (إعداد المقرمشات).

2 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط زمن الطهي.

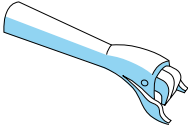
3 اضغط على زر التشغيل.

يقوم الفرن أوتوماتيكيا باستخدام موجات الميكروويف والشواية لتسخين صينية إعداد المقرمشات Crisp. بهذه الطريقة ستصل صينية إعداد المقرمشات Crisp إلى درجة حرارة التشغيل الخاصة بها سريعًا وتبدأ في تحمير الطعام وجعله مقرمشًا.

تأكد من وضع صينية إعداد المقرمشات Crisp بشكل صحيح في منتصف القرص الدوار الزجاجي.

يصبح الفرن وصينية إعداد المقرمشات Crisp ساخين للغاية عند استخدام هذه الوظيفة.

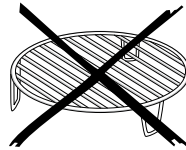
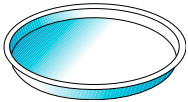
لا تضع صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة على أي سطح حساس للحرارة.



كن حذرًا، لا تلمس سطح عنصر الشواية.

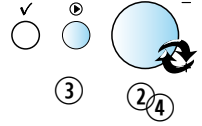
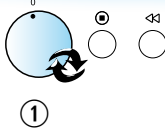
استخدم قفازات الفرن أو مقبض إعداد المقرمشات Crisp الخاص المورد عند إخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة.

استخدم فقط صينية إعداد المقرمشات Crisp الموردة مع هذه الوظيفة. صواني إعداد المقرمشات Crisp الأخرى المتوفرة في الأسواق لن تؤدي إلى الحصول على النتيجة الصحيحة عند استخدام هذه الوظيفة.



استخدم هذه الوظيفة لإعطاء الطعام الموضوع على الشبكة السلكية سطحًا محمرًا ولذيذاً بسرعة.

بالنسبة للأطعمة مثل توست الجبن وشرائح اللحم والسجق، ضع الشبكة السلكية فوق لوح الخبز.



- 1 أدر المفتاح متعدد الوظائف إلى أن تجد وظيفة Grill (الشواية).
- 2 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط مستوى قدرة الشواية.
- 3 اضغط على الزر OK (موافق) لتأكيد اختيارك. سوف تنتقل أوتوماتيكياً إلى الإعداد التالي.
- 4 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط زمن الطهي.
- 5 اضغط على زر التشغيل.

ضع الطعام على الشبكة السلكية. قم بتقليب الطعام أثناء الطهي.
تأكد أن أدوات المطبخ المستخدمة مقاومة للحرارة ومقاومة لحرارة الفرن قبل استخدامها في الشواء.

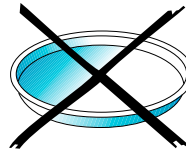
لا تستخدم أدوات مطبخ بلاستيكية عند الشواء. وإلا فسوف تتعرض للانصهار. كما أن الأدوات المصنوعة من الخشب أو الورق ليست مناسبة أيضًا.

اختيار مستوى الطاقة

قم بإجراء تسخين مسبق للشواية لمدة من 3 - 5 دقائق على مستوى القدرة العالي للشواية.

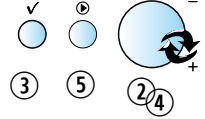
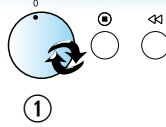
3 HIGH
2 MID
1 LOW

الشواية	
الطاقة	الاستخدام المقترح:
عالي 3	توست بالجبن، شرائح سمك، بيف برجر
متوسط 2	سجق وسيخ مشويات
منخفض 1	تحمير خفيف لأسطح الطعام





استخدم هذه الوظيفة لغرض طهي أطعمة مثل
اللازانيا والأسماك وجراتان البطاطس.



1 أدر المفتاح متعدد الوظائف إلى أن تجد وظيفة Grill Combi (الشواء كومبي).

2 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط مستوى قدرة الشواية.

3 اضغط على الزر OK (موافق) لتأكيد اختيارك. سوف تنتقل أوتوماتيكيا إلى الإعداد التالي.

4 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط مستوى قدرة فرن الميكروويف.

5 اضغط على الزر OK (موافق) لتأكيد اختيارك. سوف تنتقل أوتوماتيكيا إلى الإعداد التالي.

6 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط زمن الطهي.

7 اضغط على زر التشغيل.

اختيار مستوى الطاقة

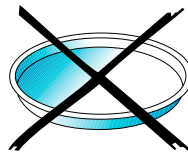
يقتصر الحد الأقصى المسموح به لمستوى قدرة الميكروويف عند استخدام الشواية على

المستوى مسبق الضبط من قبل المصنع.

ضع الطعام فوق الشبكة السلكية أو على القرص الدوار الزجاجي.

HIGH 3
MID 2
LOW 1

الشواء/وظيفة كومبي		الاستخدام المقترح:
طاقة فرن الميكروويف	طاقة الشواية	
500 - 350 واط	متوسط 2	رقائق لازانيا
650 - 500 واط	متوسط 2	بطاطس محمرة
500 - 350 واط	عالي 3	سمك محمر
350 - 160 واط	متوسط 2	تفاح مطبوخ
350 - 160 واط	عالي 3	القشور المجمدة





إذابة التجمد يدويًا



قم بالتحقق من الطعام ومتابعته بشكل منظم. ستوفر لك الخبرة معرفة الوقت اللازم لطهي الكميات المختلفة.

اتبع طريقة "الطهي وإعادة التسخين باستخدام موجات الميكروويف" واختر مستوى الطاقة 160 واط عند إذابة التجمد يدويًا.

اقلب المفاصل الكبيرة في منتصف عملية إذابة الثلوج.

من الممكن وضع الطعام المجمد الموجود في أكياس بلاستيكية أو رقائق بلاستيكية أو عيوات كرتونية مباشرة في الفرن طالما لا تشمل مادة التغليف على أجزاء معدنية (مثلًا أربطة معدنية).

ينوب تجمد الطعام المسلووق والطواجن وصلصة اللحم بشكل أفضل إذا تم التقليل أثناء فترة إذابة التجمد.

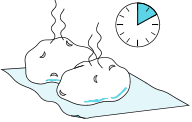


يتسبب شكل مادة التغليف في تغيير زمن إذابة التجمد. حيث يتم إذابة التجمد عن مواد التغليف السطحية بسرعة أكبر من مادة التغليف العميقة.

عند إذابة التجمد من الأفضل إذابة تجمد الطعام قليلاً والسماح باستكمال عملية الذوبان أثناء وقت الانتظار.

افصل الأجزاء عندما تبدأ في الذوبان. يتم إذابة تجمد الشرائح المنفردة بشكل أسهل.

عادة ما يؤدي وقت الانتظار بعد عملية إذابة التجمد إلى تحسين النتيجة حيث سيتم في هذا الوقت توزيع درجة الحرارة بشكل متساوي عبر الطعام.

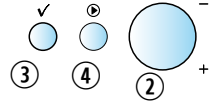
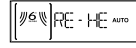
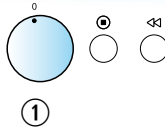


قم بتغليف أجزاء الطعام بقطع صغيرة من رقائق الألومنيوم إذا بدأت تنفأ (على سبيل المثال، ساق الدجاج وأطراف الأجنحة).



استخدم هذه الوظيفة عند إعادة تسخين الطعام الجاهز سواء كان مجمداً أو مبرداً أو بدرجة حرارة الغرفة.

ضع الطعام في صحن أو صينية عشاء مقاومة للحرارة وأمنة للاستخدام في فرن الميكروويف.



1 أدر المفتاح متعدد الوظائف إلى أن تجد وظيفة Auto (أوتوماتيكي).

2 أدر مفتاح الضبط إلى أن تجد وظيفة إعادة التسخين 6th Sense.

3 اضغط على الزر OK (موافق) لتأكيد اختيارك.

4 اضغط على زر التشغيل.

ينبغي ألا يتم قطع عمل البرنامج قبل عرض وقت إعادة التسخين المتبقي.

ويمكن قطع عمل البرنامج عندما يتم عرض وقت إعادة التسخين.

ينبغي الحفاظ على الوزن الصافي ما بين 250-600 جم عند استخدام هذه الوظيفة. وإلا يجب عليك أن تستخدم الوظيفة اليدوية للحصول على أفضل نتائج.

تأكد أن الفرن في درجة حرارة الغرفة قبل استخدام هذه الوظيفة كي تحصل على أفضل نتيجة.

قم دائماً بتغطية الطعام عند استخدام هذه الوظيفة، إلا عند إعادة تسخين وجبة مفردة من الحساء المجمد حيث لا يحتاج في هذه الحالة إلى أغطية!

عندما تحفظ وجبة في الثلاجة أو تقوم "بتغليف" وجبة لكي تعيد تسخينها، فضع أجزاء الطعام الأكثر سمكا وكثافة جهة خارج الصينية والأجزاء الأقل سمكا وأقل كثافة في المنتصف.

إذا كان الطعام مغلفا بحيث يكون مزودا بغطاء بالفعل، فإن العبوة ينبغي ثقبها في ثلاث نقاط لكي تسمح بخروج الضغط الزائد أثناء التسخين.

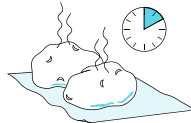


ضع شرائح اللحم الرفيعة فوق بعضها أو رتبها معا.

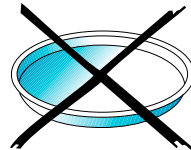
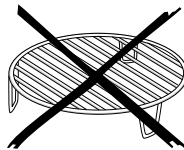


الشرائح الأكثر سمكا مثل قالب اللحم المفروم والسجق ينبغي وضعها قريبة من بعضها البعض.

ينبغي قطع أو خز الرقاقة البلاستيكية بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظرا لتراكم البخار أثناء الطهي.



الانتظار لمدة دقيقة أو دقيقتين يحسن النتيجة دائما، وخصوصا للطعام المجمد.



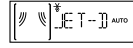


وظيفة الإذابة السريعة للتجمد JET DEFROST



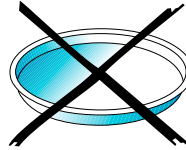
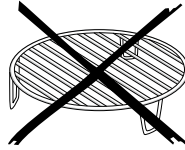
AR

استخدم هذه الوظيفة لإذابة تجمد اللحوم والطيور والأسماك والخضروات والخبز. ينبغي استخدام وظيفة الإذابة السريعة للتجمد فقط إذا كان الوزن الصافي يتراوح بين 100 جم و 2.5 كجم.



ضع الطعام دائماً على القرص الدوار الزجاجي.

- 1 أدر المفتاح متعدد الوظائف إلى أن تجد وظيفة Auto (أوتوماتيكي).
- 2 أدر مفتاح الضبط إلى أن تجد وظيفة Jet Defrost (الإذابة السريعة للتجمد).
- 3 اضغط على الزر OK (موافق) لتأكيد اختيارك. سوف تنتقل أوتوماتيكياً إلى الإعداد التالي.
- 4 أدر مفتاح الضبط لاختيار فئة الطعام (تظهر "FOOD" وفئة الطعام).
- 5 اضغط على الزر OK (موافق) لتأكيد اختيارك. سوف تنتقل أوتوماتيكياً إلى الإعداد التالي.
- 6 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط الوزن.
- 7 اضغط على الزر OK (موافق) لتأكيد اختيارك.
- 8 اضغط على زر التشغيل.



الوزن:



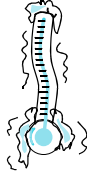
تحتاج هذه الوظيفة إلى معرفة الوزن الصافي للطعام. سيقوم الفرن تلقائيًا بحساب الزمن اللازم لإنهاء الإجراء.

إذا كان الوزن أقل أو أكثر من الوزن الموصى به: اتبع طريقة "الطهي وإعادة التسخين باستخدام موجات الميكروويف" واختر 160 واط عند إذابة التجمد.

الأطعمة المجمدة:

إذا كان الطعام أكثر دقةً من درجة حرارة التجميد العميق (18-°م)، فاختر وزن أقل للطعام.

إذا كان الطعام أكثر برودة من درجة حرارة التجميد العميق (18-°م)، فاختر وزن أكبر للطعام.



نصائح	الطعام
اللحم المفروم أو لحم الضلع أو شرائح أو لحم الروست.	1 اللحوم (100 جم - 2.0 كجم) 
دجاجة كاملة أو قطع دجاج أو شرائح فيليه.	2 الطيور (100 جم - 3,0 كجم) 
سمكة كاملة، شرائح أو فيليه.	3 أسماك (100 جم - 2.0 كجم) 
خضروات مشكلّة وبقوليات وبروكلي وخلافه	4 خضروات (100 جم - 2.0 كجم) 
أرغفة أو لفات خبز.	5 خبز (100 جم - 2.0 كجم) 

لأنواع الطعام غير المدرجة في هذا الجدول أو إذا كان الوزن أقل أو أكبر من الوزن الموصى به، ينبغي عليك إتباع طريقة "الطهي وإعادة التسخين باستخدام موجات الميكروويف" واختيار 160 واط عند إذابة التجمد.



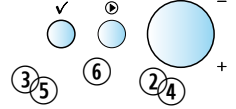
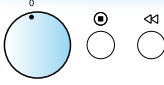
وظيفة إعداد المقرمشات 6TH SENSE CRISP



AR

استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين طعامك بسرعة من حالة التجمد إلى درجة حرارة التقديم.

تستخدم وظيفة **AUTO CRISP (إعداد المقرمشات الأوتوماتيكي)** فقط للطعام المجمد سابق التجهيز.



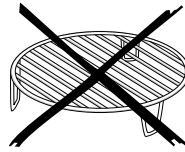
- 1 أدر المفتاح متعدد الوظائف إلى أن تجد وظيفة Auto (أوتوماتيكي).
- 2 أدر مفتاح الضبط إلى أن تجد وظيفة 6th sense Crisp (إعداد المقرمشات).
- 3 اضغط على الزر **OK (موافق)** لتأكيد اختيارك. سوف تنتقل أوتوماتيكيًا إلى الإعداد التالي.
- 4 أدر مفتاح الضبط لاختيار فئة الطعام. ("FOOD" فئة الطعام المعروضة).
- 5 اضغط على الزر **OK (موافق)** لتأكيد اختيارك.
- 6 اضغط على زر التشغيل.

استخدم فقط صينية إعداد المقرمشات Crisp الموردة مع هذه الوظيفة. صواني إعداد المقرمشات Crisp الأخرى المتوفرة في الأسواق لن تؤدي إلى الحصول على النتيجة الصحيحة عند استخدام هذه الوظيفة.

ملاحظة: يواصل الفرن العمل أوتوماتيكيًا بعد دقيقة واحدة إذا لم يتم قلب الطعام. زمن التسخين سوف يكون أطول في هذه الحالة.

لا تضع أية أوعية أو مغلفات على صينية إعداد المقرمشات Crisp!

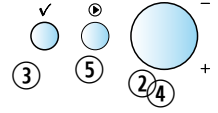
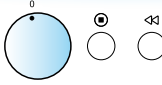
الطعام فقط هو ما ينبغي وضعه على صينية إعداد المقرمشات Crisp.





نصائح	الطعام	
البطاطس المقليّة في طبقات متساوية على صينية إعداد المقرمشات crisp. رش عليه الملح حسب الرغبة. قم بتقليب الطعام عندما يطلب منك الفرن ذلك.	1 بطاطس محمرة (200 جم - 600 جم)	
للبيتزا بالقشرة الرفيعة.	2 بيتزا، قشرة رقيقة (200 جم - 500 جم)	
للبيتزا بالقشرة السمكة.	3 بان بيتزا (300 جم - 800 جم)	
لناجس الدجاج، ادهن صينية إعداد المقرمشات crisp بالزيت وقم بالطهي مع ضبط درجة الطهي على Lo 2. قم بقلب الطعام عندما يطلب منك الفرن ذلك.	4 أجنحة الدجاج (200 جم - 600 جم)	
قم بالتسخين المسبق لصينية إعداد المقرمشات CRISP واضعاً عليها القليل من الزبد أو الزيت. ضع أصابع السمك عندما يتوقف الفرن ويخبرك بأن تصيف الطعام "Add Food". قم بقلب الطعام عندما يطلب منك الفرن ذلك.	5 أصابع السمك (200 جم - 600 جم)	
لأنواع الطعام غير المدرجة في هذا الجدول أو إذا كان الوزن أقل أو أكبر من الوزن الموصى به، ينبغي أن تتبع طريقة وظيفة إعداد المقرمشات اليدوية.		

استخدم هذه الوظيفة لأطعمة مثل الخضروات، السمك، الأرز والمعكرونة. هذه الوظيفة تعمل على خطوتين.



الخطوة تحمل الطعام سريعا إلى درجة الغليان.

والخطوة الثانية تضبط أوتوماتيكيا درجة حرارة الطهي البطيء لتحاشي زيادة الغليان أكثر من اللازم.

①

1 أدر المفتاح متعدد الوظائف إلى أن تجد وظيفة Auto (أوتوماتيكي).

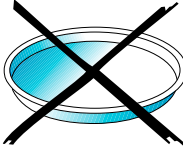
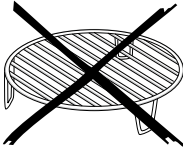
2 أدر مفتاح الضبط إلى أن تجد وظيفة 6th Sense Steam (الطهي بالبخار).

3 اضغط على الزر OK (موافق) لتأكيد اختيارك. سوف تنتقل أوتوماتيكيا إلى الإعداد التالي.

4 أدر مفتاح الضبط لغرض ضبط زمن الطهي بالبخار.

5 اضغط على زر التشغيل.

جهاز الطهي بالبخار مصمم لاستخدامه مع الميكرو ووبف فقط!



لا تستخدمه مع أي وظيفة أخرى على الإطلاق.

استخدام جهاز الطهي بالبخار في أية وظيفة أخرى قد يسبب تلفا.

تأكد دائما من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن.

ضع دائما جهاز الطهي بالبخار على القرص الدوار الزجاجي.

الغطاء

قم دائما بتغطية الطعام بغطاء. تأكد من أن الوعاء والغطاء مناسبان للميكرو ووبف قبل استخدامه. إن لم يكن لديك غطاء متاح لوعاءك المختار يمكنك أن تستخدم صحننا بدلا منه. وينبغي أن يوضع بحيث يكون الجانب السفلي جهة داخل الوعاء.

لا تستخدم مغلفات البلاستيك أو الألومونيوم عند تغطية الطعام.

الأوعية

الأوعية المستخدمة لا ينبغي أن يزيد ملؤها على النصف. إذا كنت تريد أن تغلي كميات كبيرة ينبغي أن تختار وعاء أكبر من أجل التأكد من أنه ليس مليئا لأكثر من نصفه. هذا لتفادي فيض الغليان.

طبخ الخضروات

ضع الخضروات في المصفاة.

اسكب 100 مل (1ديسي ل) من الماء في الجزء السفلي.

قم بالتغطية بغطاء وحدد الوقت.

الخضروات اللينة مثل البروكلي والكرات تحتاج لزمن طهي من

دقيقتين إلى ثلاث دقائق.

أما الخضروات الأصلب مثل الجزر والبطاطس فتحتاج لزمن

طهي من 4-5 دقائق.

طبخ الأرز

استخدم التوصيات المكتوبة على العبوة فيما يتعلق بزمن الطهي

وكمية الماء والأرز.

ضع المكونات في الجزء السفلي، وقم بتغطيتها بواسطة غطاء

وحدد الوقت.

الصيانة والتنظيف

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 الفرن لمدة دقيقتين أو ثلاث. سيعمل البخار على تخفيف حدة البقع.

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار عند تنظيف فرن الميكروويف الخاص بك.

إضافة قدر من عصير الليمون على كوب من الماء ووضع هذا الكوب على القرص الدوار وتركه عدة دقائق ليغلي، يمكن أن يساهم في التخلص من الروائح الكريهة داخل الفرن.

لا تحتاج أداة الشواية إلى تنظيف نظرًا لقيام الحرارة الشديدة بحرق أي رذاذ، لكن قد يحتاج السطح الموجود أعلى الأداة إلى التنظيف بشكل منتظم. ينبغي القيام بهذا باستخدام ماء دافئ ومنظف وإسفنج. إذا لم يتم استخدام الشواية بشكل منتظم، فينبغي تشغيلها لمدة 10 دقائق شهريًا لحرق أي رذاذ.

يعتبر التنظيف هو عملية الصيانة الوحيدة اللازمة عادةً.

قد يؤدي فشل الحفاظ على نظافة الفرن إلى تشوه السطح مما قد يؤثر سلبًا على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى حدوث موقف خطير.

لا تستخدم أقمشة التنظيف التي تشمل على أجزاء معدنية أو منظفات كاشطة



أو ألياف التنظيف السلكية أو

أقمشة التنظيف المحببة أو ما

شابهه، والتي قد تتسبب في إلحاق

الضرر بلوحة التحكم والأسطح

الداخلية والخارجية للفرن. قم باستخدام إسفنجه مبللة

بمنظف معتدل أو فوطة ورقية مبللة بمنظف الزجاج. قم

برش إسبراي منظف الزجاج على فوطة ورقية.

لا تقم برشه مباشرة على الفرن.

قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود

آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامة

القرص الدوار ومسح قاعدة الفرن لتنظيفها.



تم تصميم هذا الفرن للتشغيل أثناء وجود

القرص الدوار في موضعه.

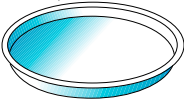
لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عند إخراج القرص

الدوار للتنظيف.


الصيانة والتنظيف


التنظيف بحذر:

ينبغي تنظيف صينية إعداد المقرمشات CRISP باستخدام منظم متعادل وماء. يمكن تنظيف المناطق شديدة الاتساخ باستخدام إسفنجة تنظيف ومنظم متعادل.

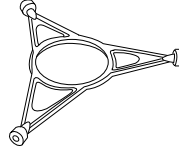


اترك دائماً صينية إعداد المقرمشات crisp لتبرد قبل التنظيف.

لا تقم بالغمر أو الشطف بالماء عندما تكون صينية إعداد المقرمشات crisp ساخنة. فقد يتسبب التبريد السريع في إتلافها. 

لا تستخدم ألياف التنظيف السلكية. سيؤدي هذا إلى خدش السطح. 

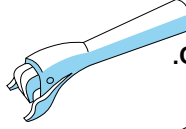
آمن للغسيل في غسالة الأطباق:



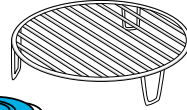
دعامة القرص الدوار.



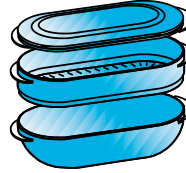
القرص الدوار الزجاجي.



مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP.




الشبكة السلكية.




جهاز الطهي بالبخار

دليل التغلب على الأعطال

 إذا كان سلك الكهرباء بحاجة إلى استبدال فيجب استبداله بسلك كهرباء أصلي فقط، وهو متوفر لدى مركز الخدمة التابع لنا. لا يجوز استبدال سلك الكهرباء إلا من قِبل فني خدمة مدرب.



 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. لا تزيل أي غطاء.

إذا لم يعمل الفرن، فلا تقم بإجراء مكالمة الخدمة إلا بعد قيامك بإجراء الفحوص التالية:

- التأكد أن القرص الدوار ودعامة القرص الدوار في موضعهما.
- إدخال القابض بشكل صحيح في المقبس الحائطي.
- إغلاق الباب بشكل صحيح.
- التحقق من المصهرات والتأكد من توفر الطاقة.
- التحقق من توفر تهوية كافية للفرن.
- انتظر لمدة 10 دقائق، ثم حاول تشغيل الفرن مرة أخرى.
- قم بفتح الباب ثم إغلاقه قبل إعادة المحاولة.
- وذلك لتفادي المكالمات غير الضرورية والتي ستتم محاسبتك عليها.
- عند الاتصال لغرض الخدمة، برجاء ذكر الرقم المسلسل ورقم الطراز الخاصين بالفرن (انظر ملصق الخدمة). قم بمراجعة كتيب الضمان للمزيد من الإرشاد.

بيانات حول اختبار أداء التسخين

وفقاً للمواصفة IEC 60705.

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

الاختبار	الكمية	الوقت التقريبي	مستوى الطاقة	الوعاء
12.3.1	1000 جم	12 - 13 دقيقة	650 واط	بيركس 3.227
12.3.2	475 جم	5 دقائق ونصف	650 واط	بيركس 3.827
12.3.3	900 جم	13 - 14 دقيقة	750 واط	بيركس 3.838
13.3	500 جم	10 دقائق	160 واط	

المواصفات الفنية

جهد الإمداد	230 فولت/50 هرتز
دخل الطاقة الاسمي	2800 واط
الفيوز	16 أمبير
طاقة خرج الميكروويف	900 وات
الشواوية	1600 واط
الأبعاد الخارجية (طول × عرض × عمق)	455 x 595 x 560
الأبعاد الداخلية (طول × عرض × عمق)	210 x 450 x 420