



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001095869
950305
ar

ملحوظة	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، الوقت بالدقائق	وضع ضبط الشواية	الوزن	الطبق
ضع الجانب المشتمل على الجلد لأعلى، ولا تقلبه	360 واط، 40 دقيقة	3 (مرتفع)	حوالي 1200 جم	دجاجة، مقسومة نصفين
ضع الجانب المشتمل على الجلد لأعلى، ولا تقلبه	360 واط، 20-25 دقيقة	2 (متوسط)	حوالي 800 جم	قطع دجاج، مثل أرباع الدجاج
ضع الجانب المشتمل على الجلد لأعلى، ولا تقلبه	180 واط، 25-30 دقيقة	3 (مرتفع)	حوالي 800 جم	صدر بطء
الرش بالجبن	360 واط، 25-30 دقيقة	1 (منخفض)	حوالي 1000 جم	مكرونات فرن (مصنوعة من مكونات مطهية مسبقًا)
	360 واط، حوالي 35 دقيقة	2 (متوسط)	حوالي 1000 جم	جراتين البطاطس (مصنوع من مكونات نيئة) عمق 3 سم بحد أقصى
أذب التجمد عن السمك المجمد قبل طهيه	360 واط، 15 دقيقة	3 (مرتفع)	حوالي 500 جم	سمك، اسكالوب
	360 واط، 20-25 دقيقة	1 (منخفض)	حوالي 1000 جم	مخبوزات بالجبن الألمانية عمق 5 سم بحد أقصى

الأطباق المختبرة

وفقا للمواصفة EN 60705 أو IEC 60705 أو DIN 44547 و EN 60350 (2009)

تم اختبار جودة وأداء الأجهزة بواسطة هيئات اختبار باستخدام أطباق المأكولات التالية.

الطهي باستخدام فرن الميكروويف فقط

ملحوظة	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	الطبق
طبق بايركس	600 واط، 11-12 دقيقة + 180 واط، 8-10 دقيقة	كاسترد، 1000 جم
طبق بايركس، بقطر 22 سم	600 واط، 7-9 دقيقة	كيك إسفنجي، 475 جم
قالب الباييركس الخاص بالكيك، بطول 28 سم	600 واط، 25-30 دقيقة	قالب لحم مفروم، 900 جم

إذابة التجمد باستخدام الميكروويف فقط

ملحوظة	قدرة خرج الميكروويف بالواط، زمن الإذابة بالدقائق	الطبق
طبق بايركس، بقطر 24 سم	برنامج «اللحم»، 500 جم أو 180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 7-10 دقائق	لحم، 500 جم

الطهي باستخدام فرن الميكروويف والشواية

ملحوظة	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، وضع ضبط الشواية، زمن الطهي بالدقائق	الطبق
طبق بايركس مستدير، بقطر 22 سم	360 واط + وضع ضبط الشواية 2، 30-35 دقيقة	جراتين البطاطس، 1100 جم
لا يوصى به	-	الكيك
الشبكة السلوكية، الصينية الزجاجية	360 واط + وضع ضبط الشواية 3، حوالي 40-45 دقيقة	دجاجة، مقطعة نصفين حوالي 1100 جم

نصائح خاصة بفرن الميكروويف

لا يمكنك العثور على أية معلومات بخصوص أوضاع الضبط المتعلقة بكمية الطعام الذي قمت بإعداده.	قم بإطالة أو تقصير زمن الطهي وفقا للقاعدة الأساسية التالية: ضعف الكمية = ضعف الوقت، نصف الكمية = نصف الوقت
جفاف الأطعمة بدرجة كبيرة.	اضبط زمن طهي أقصر في المرة القادمة أو اختر وضع ضبط أقل لقدرة فرن الميكروويف. قم بتغطية الطعام وأضف المزيد من السوائل.
انقضى الوقت دون أن يذاب التجمد عن الطعام أو دون أن يتم تسخينه أو طهيه.	اضبط فترة أطول. الكميات الكبيرة والأطعمة متعددة الطبقات تحتاج إلى فترات طويلة نسبياً.
عند انقضاء زمن الطهي يتعرض الطعام للسخونة المفرطة من الحافة بينما لم ينضج من الداخل.	قم بتقليب الطعام أثناء زمن الطهي واختر في المرة القادمة وضع ضبط أقل وزمن طهي أطول لفرن الميكروويف.
بعد إذابة التجمد يتم إذابة التجمد عن الطيور أو اللحم من الخارج، في حين تظل متجمدة من الداخل.	اختر في المرة القادمة وضع ضبط أقل لقدرة خرج فرن الميكروويف. اقلب الكميات الكبيرة من الطيور أو اللحوم عدة مرات.

الشواء

ملاحظات

- ضع الشبكة السلكية في الصينية الزجاجية حتى يتجمع فيها صوص اللحم.
- اقلب أجزاء الطعام الذي تقوم بشوائه باستخدام ملقاط. إذا قمت بوخز قطع اللحم باستخدام شوكة، فسوف تخرج منها العصارة وتصبح جافة.
- اللحم داكن اللون، مثل اللحم البقري يكتسب اللون البني بشكل أسرع من اللحم فاتح اللون، مثل اللحم البتلو. وعند شواء اللحم فاتح اللون أو السمك الفيليه، فإنها سطحها غالباً ما يكتسب لوناً بنياً خفيفاً، على الرغم من أنها تكون قد نضجت وأصبحت غضة من الداخل.

- جميع القيم المذكورة ما هي إلا قيما استرشادية ويمكن أن تختلف حسب خواص طعامك.
- اشطف اللحم في مياه باردة ثم جففها برفق باستخدام فوطة مطبخ. لا تضيف الملح إلى اللحم إلا بعد الانتهاء من شوائها.
- قم دائماً بغلق الباب عند الشواء على الشبكة السلكية ولا تقم بالتسخين الأولي.

الطبق	الكمية	الوزن	وضع ضبط الشواية	الزمن بالدقائق
شرائح لحم الرقبة سُمك 2 سم تقريباً	3 إلى 4 قطع	كل منها حوالي 120 جم	3 (مرتفع)	الجانب الأول: حوالي 15 دقيقة الجانب الثاني: حوالي 10-15 دقيقة
السجق (النقانق) المشوي	4 إلى 6 قطع	كل منها حوالي 150 جم	3 (مرتفع)	الجانب الأول: حوالي 10-15 دقيقة الجانب الثاني: حوالي 10-15 دقيقة
شرائح السمك*	2 إلى 3 قطع	كل منها حوالي 150 جم	3 (مرتفع)	الجانب الأول: حوالي 10 دقيقة الجانب الثاني: حوالي 10-15 دقيقة
سمكة، كاملة،* مثل السلمون المرقط	2 إلى 3 قطع	كل منها حوالي 150 جم	3 (مرتفع)	الجانب الأول: حوالي 15 دقيقة الجانب الثاني: حوالي 15-20 دقيقة
خبز (تحميص أولي)	2 إلى 6 شرائح		3 (مرتفع)	الجانب الأول: حوالي 4 دقيقة الجانب الثاني: حوالي 4 دقيقة
توست مع إضافات	2 إلى 6 شرائح		3 (مرتفع)	حسب نوع الإضافات: 5-10 دقيقة

* ادهن الشبكة السلكية أولاً بالزيت.

الشواية المدمجة وفرن الميكروويف

ملاحظات

- تأكد أن الأواني مناسبة للدخول في حيز الطهي. ولا يجوز أن تكون أكبر من اللازم.
- اترك اللحوم تهدأ لمدة 5 - 10 دقائق أخرى قبل تقطيعها. وهذا يجعل صوص اللحم يتوزع بالتساوي بحيث لا يتناثر لأعلى عند تقطيع اللحم.
- المعجنات والأكلات المغطاة بالجبن يجب أن تترك في الجهاز لمدة 5 دقائق أخرى بعد إيقاف الجهاز.
- قم دائماً بضبط أقصى زمن للطهي. افحص الطعام بعد انقضاء الزمن القصير المحدد.

- استخدم الشبكة السلكية لوضع أواني الطهي عليها
- استخدم طبق عميق عند التحميص. وسوف يساعد ذلك في الحفاظ على بقاء حيز الطهي نظيفاً.
- استخدم إناء طهي مسطحاً وواسعاً للمعجنات والأكلات المغطاة بالجبن. يستغرق الطعام وقتاً أطول عند طهيه في أواني ضيقة وعميقة ويكتسب السطح لوناً بنياً أكثر من اللازم.

الطبق	الوزن	وضع ضبط الشواية	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، الوقت بالدقائق	ملحوظة
مفصل اللحم، مثل الرقبة	حوالي 750 جم	1 (منخفض)	360 واط، 35-40 دقيقة	اقلبه بعد حوالي 15 دقيقة
قالب لحم مفروم عمق 7 سم بحد أقصى	حوالي 750 جم	2 (متوسط)	360 واط، حوالي 25 دقيقة	

ملحوظة: ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

الطبق	الكمية	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، الوقت بالدقائق	ملحوظة
وجبة متكاملة، طبق وجبة، وجبة جاهزة (صنفان أو ثلاثة)		600 واط، 5-8 دقائق	-
المشروبات	125 مليلتر	900 واط، 1-1/2 دقيقة.	احرص دائمًا على وضع ملعقة في الوعاء، لا تقم بتسخين المشروبات الكحولية أكثر من اللازم، وراقب المشروب من حين لآخر أثناء تسخينه
	200 مليلتر	900 واط، 1-2 دقيقة	
	500 مليلتر	900 واط، 3-4 دقائق	
طعام الأطفال الرضع، مثل زجاجات الرضاعة	50 مليلتر	360 واط، حوالي 1/2 دقيقة	الزجاجات التي لا تحتوي على حلقة أو غطاء، قم برجها أو تقلبها جيدا بعد التسخين واحرص على مراقبة درجة الحرارة
	100 مليلتر	360 واط، 1-1/2 دقيقة.	
	200 مليلتر	360 واط، 1-2 دقيقة	
حساء، كوب واحد	كل منها 175 جم	600 واط، 1-2 دقيقة	-
حساء، كوبان	كل منها 175 جم	600 واط، 2-3 دقائق	-
لحم بالصوص	500 جم	600 واط، 7-10 دقائق	-
يخنة	400 جم	600 واط، 5-7 دقائق	-
	800 جم	600 واط، 7-8 دقائق	-
الخضروات، مقدار واحد	150 جم	600 واط، 2-3 دقائق	-
الخضروات، مقداران	300 جم	600 واط، 3-5 دقائق	-

الطهي

ملاحظات

- سوف يساعد ذلك في الحفاظ على المذاق المميز للطعام، ومن ثم سيكون احتياجه من التوابل أقل نسبيًا.
- بعد الطهي، اترك الطعام لمدة تتراوح بين دقيقتين و 5 دقائق إضافية بحيث تتجانس درجة حرارته.
- استخدم دائمًا قطعة قماش للفرن أو قفازًا للفرن عند إخراج الأطباق من الجهاز.

ملحوظة: ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

- الأطعمة المفرودة على مستوى أفقي يتم طهيها بشكل أسرع من الأطعمة الموضوعة في طبقات. ولذلك ينبغي أن تقوم بتوزيع الطعام بحيث يتم فرده في إناء الطهي قدر الإمكان. لا يجوز وضع الطعام في طبقات فوق بعضها.
- قم بطهي الطعام في إناء طهي مزود بغطاء، إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لوعاء الطهي، فاستخدم طبق أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة لفرن الميكروويف.

الطبق	الكمية	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، الوقت بالدقائق	ملحوظة
دجاجة كاملة، طازجة، بدون الكبد والكلاوي	1200 جم	600 واط، 25-30 دقيقة	اقلبها بعد منتصف زمن الطهي
سمك فيليه، طازج	400 جم	600 واط، 7-12 دقيقة	-
الخضروات الطازجة	250 جم	600 واط، 6-10 دقيقة	اقطع الخضروات إلى قطع متساوية الحجم، أضف ملعقة كبيرة أو ملعقتين كبيرتين من الماء لكل 100 جم من الخضروات، قم بالتقليب أثناء التسخين
	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	
البطاطس	250 جم	600 واط، 8-10 دقائق	اقطع البطاطس إلى قطع متساوية الحجم، أضف ملعقة كبيرة أو ملعقتين كبيرتين لكل 100 جم من البطاطس، قم بالتقليب أثناء التسخين
	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	
	750 جم	600 واط، 15-22 دقيقة	
الأرز	125 جم	600 واط، 4-6 دقيقة + 180 واط، 12-15 دقيقة	أضف ضعف الكمية من السائل
	250 جم	600 واط، 6-8 دقائق + 180 واط، 15-18 دقيقة	
الأطعمة المحلاة، مثل البودينج (سريعة التجهيز)	500 مليلتر	600 واط، 6-8 دقائق	قم بتقليب البودينج جيدا مرتين أو 3 مرات أثناء التسخين باستخدام مخفقة البيض
فواكه، كمبوت	500 جم	600 واط، 9-12 دقائق	قم بالتقليب أثناء التسخين
فشار الميكروويف	100 جم	600 واط، 3-4 دقائق	ضع دائما كيس الفيشار على صينية زجاجية؛ اتبع تعليمات الجهة الصانعة

الطبق	الوزن	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، الوقت بالدقائق	ملحوظة
كيك، جاف، كيك إسفنجي مثلاً	500 جم	90 واط، 10-15 دقيقة	افصل قطع الكيك، فقط لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو كريمة أو كاسترد
كيك، رطب، كيك فواكه وتشيز كيك مثلاً	750 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	افصل لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو كريمة أو جيلاتين
	500 جم	180 واط، 5 دقيقة + 90 واط، 15-20 دقائق	
	750 جم	180 واط، 7 دقائق + 90 واط، 15-20 دقيقة	

قم دائماً بتغطية الطعام. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لوعاء الطهي، فاستخدم طبق أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة لفرن الميكروويف. قم بتقليب الطعام أو قلبه مرتين أو ثلاث مرات أثناء الطهي. بعد التسخين، اترك الطعام لمدة تتراوح بين دقيقتين و 5 دقائق إضافية بحيث تتجانس درجة حرارته. سوف يساعد ذلك في الحفاظ على المذاق المميز للطعام، ومن ثم سيكون احتياجه من التوابل أقل نسبياً. ملحوظة: ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة

أخرج الوجبات الجاهزة من عبواتها. يتم تسخين هذه الوجبات في وقت أسرع وبشكل أكثر تجانساً في أواني الطهي المناسبة لفرن الميكروويف. قد لا تحتاج الأصناف المختلفة بالوجبة لنفس القدر من الوقت اللازم للتسخين.

الأطعمة المفرودة على مستوى أفقي يتم طهيها بشكل أسرع من الأطعمة الموضوعة في طبقات. ولذلك ينبغي أن تقوم بتوزيع الطعام بحيث يتم فرده في إناء الطهي قدر الإمكان. لا يجوز وضع الطعام في طبقات فوق بعضها.

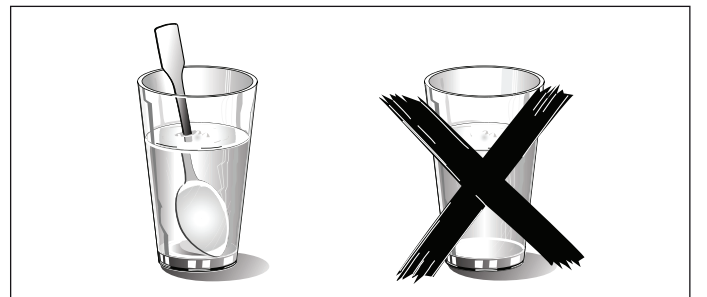
الطبق	الوزن	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، الوقت بالدقائق	ملحوظة
وجبة متكاملة، طبق وجبة، وجبة جاهزة (صنفان أو ثلاثة)	300-400 جم	600 واط، 8-13 دقيقة	مغطاة
حساء	400 جم	600 واط، 8-12 دقيقة	أواني طهي بغطاء
يخنة	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	أواني طهي بغطاء
شرائح أو قطع اللحم بالصوص، مثل جلاش اللحم	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	أواني طهي بغطاء
أسماك، مثل شرائح الفيليه	400 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	مغطاة
معجنات، مثل اللازانيا والكانيلوني	450 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	استخدم الشبكة السلكية لوضع أواني الطهي عليها
أطباق جانبية، مثل الأرز، المعكرونة	250 جم	600 واط، 3-7 دقيقة	أواني طهي بغطاء، أضف سائل
	500 جم	600 واط، 8-12 دقيقة	
الخضروات مثل البازلاء، البروكلي، الجزر	300 جم	600 واط، 7-11 دقيقة	أواني طهي بغطاء، أضف ملعقة كبيرة من الماء
	600 جم	600 واط، 14-17 دقيقة	
معجون السبانخ	450 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	قم بالطهي بدون ماء إضافي

التسخين

⚠ تحذير

خطر الإصابة بحروق!

يمكن أن يحدث تأخر في الغليان أثناء تسخين السوائل. وهذا يعني أن السائل يصل إلى درجة الغليان دون أن تتصاعد فقاعات البخار المعتادة على السطح. ومع أقل اهتزاز للوعاء يمكن أن يفرور السائل الساخن بقوة أو يتطاير رذاذ. أثناء التسخين، احرص دائماً على وضع ملعقة داخل الوعاء. وبذلك تتجنب ظاهرة تأخر الغليان.



تنبيه!

تكون الشرر: يجب أن يُوضع المعدن، على سبيل المثال الملعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في إتلاف الزجاج بالجانب الداخلي للباب بشكل يصعب إصلاحه.

ملاحظات

- أخرج الوجبات الجاهزة من عبواتها. يتم تسخين هذه الوجبات في وقت أسرع وبشكل أكثر تجانساً في أواني الطهي المناسبة لفرن الميكروويف. قد لا تحتاج الأصناف المختلفة بالوجبة لنفس القدر من الوقت اللازم للتسخين.
- قم دائماً بتغطية الطعام. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لوعاء الطهي، فاستخدم طبق أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة لفرن الميكروويف.
- قم بتقليب أو قلب الطعام عدة مرات أثناء مدة التسخين. وراجع درجة الحرارة.
- بعد التسخين، اترك الطعام لمدة تتراوح بين دقيقتين و 5 دقائق إضافية بحيث تتجانس درجة حرارته.
- استخدم دائماً قطعة قماش للفرن أو قفازاً للفرن عند إخراج الأطباق من الجهاز.

الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا

تجد هنا باقة من الأطباق وأوضاع الضبط المثالية لها. سوف نوضح لك وضع ضبط قدرة خرج فرن الميكروويف أو وضع ضبط الشواية الأنسب للطبق الذي تعدّه. وتجد معلومات عن الكماليات المناسبة. هناك أيضا نصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

ملاحظات

- القيم الواردة في الجدول تسري دائمًا على حيز الطهي وهو بارد وفارغ. قبل استخدام الجهاز، أخرج جميع الكماليات غير الضرورية من حيز الطهي.
- تعد الأوقات المحددة في الجداول بمثابة قيم استرشادية فقط. وهي تعتمد على مستوى جودة وطبيعة قوام الطعام.
- استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز.
- احرص دائمًا على استخدام قطعة قماش مخصصة للفرن أو قفازات الفرن عند إخراج الكماليات الساخنة أو أواني الطهي من حيز الطهي.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

عند إخراج الصينية الزجاجية قد ينسكب السائل الساخن. اسحب الصينية الزجاجية بحذر خارج حيز الطهي.

تقدم لك الجداول التالية العديد من الخيارات وأوضاع الضبط للفرن الميكروويف.

الأوقات المحددة في الجداول تعد بمثابة قيم استرشادية فقط، وهي تعتمد على أواني الطهي المستخدمة وجودة الطعام ودرجة حرارته وقوامه. يتم غالبًا تحديد النطاقات الزمنية في الجداول. اضبط أقصر مدة زمنية في البداية ثم قم بزيادتها عند اللزوم.

قد يكون لديك كميات مختلفة عن تلك المحددة في الجداول. هناك قاعدة أساسية لتشغيل الميكروويف: ضعف الكمية = ضعف الزمن، ونصف الكمية = نصف الزمن.

يمكنك وضع أواني الطهي في منتصف الشبكة السلكية أو على أرضية حيز الطهي. وعندئذٍ يمتص الطعام طاقة الميكروويف من جميع الجوانب.

إذابة التجمد

ضع الطعام المتجمد في وعاء مفتوح على أرضية حيز الطهي. قم بقلب أو تقليب الطعام مرة أو مرتين أثناء مدة إذابة التجمد. وينبغي قلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات. عند التقليب، قم بإزالة أية سائل ناتجة عن إذابة التجمد.

اترك الأجزاء المُذاب عنها التجمد في درجة حرارة الغرفة لمدة من 10 حتى 60 دقيقة لاحقة حتى تصل جميع الأجزاء إلى درجة حرارة متماثلة. ويمكن في هذا الوقت إزالة الأحشاء الداخلية للطيور.

ملحوظة: ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

الطبق	الوزن	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، الوقت بالدقائق	ملحوظة
قطع اللحم البقري الكاملة، لحم البتلو (بالعظم أو بدون عظم)	800 جم	180 واط، 15 دقيقة + 90 واط، 25-15 دقيقة	اقلبها عدة مرات
	1000 جم	180 واط، 20 دقيقة + 90 واط، 30-20 دقيقة	
	1500 جم	180 واط، 25 دقيقة + 90 واط، 30-25 دقيقة	
قطع أو شرائح اللحم البقري أو لحم البتلو	200 جم	180 واط، 5-8 دقيقة + 90 واط، 10-5 دقيقة	افصل شرائح/قطع اللحم أثناء التقليب
	500 جم	180 واط، 8-11 دقيقة + 90 واط، 15-10 دقيقة	
	800 جم	180 واط، 10 دقيقة + 90 واط، 15-10 دقيقة	
لحم مفروم مختلط	200 جم	90 واط، 10-15 دقيقة	قم بتجميد الطعام بشكل مسطح إن أمكن، اقلب الطعام عدة مرات أثناء إذابة التجمد عنه، وقم بإخراج أية لحم مفروم أذيب عنه التجمد بالفعل
	500 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-10 دقيقة	
	1000 جم	180 واط، 15 دقيقة + 90 واط، 25-20 دقيقة	
الطيور أو أجزاء الطيور	600 جم	180 واط، 8 دقيقة + 90 واط، 15-10 دقيقة	اقلب الطعام أثناء إذابة التجمد عنه، وتخلص من السائل الذي ينتج عن إذابة التجمد
	1200 جم	180 واط، 15 دقيقة + 90 واط، 25-20 دقيقة	
سمك فيليه، شرائح سمك أو شرائح أسماك كاملة	400 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-10 دقيقة	افصل أية أجزاء يذاب عنها التجمد
	300 جم	180 واط، 3 دقيقة + 90 واط، 15-10 دقيقة	اقلب الطعام أثناء إذابة التجمد عنه
خضروات مثل البازلاء	600 جم	180 واط، 8 دقيقة + 90 واط، 20-15 دقيقة	
	300 جم	180 واط، 10-15 دقيقة	قم بالتقليب بحرص أثناء إذابة التجمد
فاكهة، مثل توت العليق	300 جم	180 واط، 6-9 دقيقة	قم بتقليبها بعناية أثناء إذابة التجمد وافصل أية أجزاء يُذاب عنها التجمد
	500 جم	180 واط، 8 دقيقة + 90 واط، 10-5 دقيقة	
الزبد، إذابة التجمد	125 جم	180 واط، 1 دقيقة + 90 واط، 2-1 دقيقة	قم بإزالة جميع مواد التغليف
	250 جم	180 واط، 1 دقيقة + 90 واط، 4-2 دقيقة	
قالب خبز	500 جم	180 واط، 8 دقيقة + 90 واط، 10-5 دقيقة	اقلب الطعام أثناء إذابة التجمد عنه
	1000 جم	180 واط، 12 دقيقة + 90 واط، 20-10 دقيقة	

المواصفات الفنية

مصدر الكهرباء	240-220 فلت، 60/50 هرتز
الحد الأقصى للحمل الإجمالي الموصل	1990 واط
قدرة خرج فرن الميكروويف	900 واط (المواصفة IEC 60705)
أقصى قدرة خرج للشواية	1300 واط
تردد موجات الميكروويف	2450 ميغاهرتز
المصهر	10 أمبير
الأبعاد (الارتفاع/العرض/العمق)	
- الجهاز	320 x 594 x 382 مم
- حيز الطهي	270 x 350 x 220 مم
معتمد من اتحاد مهندسي الكهرباء VDE الألمانية	
نعم	نعم
علامة المطابقة الأوروبية CE	
نعم	نعم

خدمة العملاء 

تقدم لك مراكز خدمة ما بعد البيع الخاصة بنا العون إذا ما احتاج جهازك لأية أعمال إصلاح. سوف نحرض دائماً على إيجاد حلاً مناسباً لتجنب الزيارات غير الضرورية لفنيي خدمة ما بعد البيع.

رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بنا يرجى تقديم رقم المنتج (E) كاملاً ورقم الصنع (FD) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. ويمكن رؤية لوحة الصنع التي تحمل هذه الأرقام عند فتح باب الجهاز.



The diagram shows a rectangular label with three main sections: 'E-Nr.' (Product Number), 'FD' (Manufacturing Number), and 'Z-Nr.' (Serial Number). Each section contains a series of small squares representing digits. To the left of the 'E-Nr.' section is a small icon of a person with a speech bubble. Below the 'E-Nr.' section, the word 'Type:' is followed by a series of small squares.

لتوفير الوقت اللازم لإجراء ذلك، يمكنك تدوين ملحوظة برقم جهازك ورقم هاتف مركز خدمة ما بعد البيع في الفراغات الموجودة أدناه.

رقم FD

رقم E

خدمة ما بعد البيع 

يُرجى مراعاة أن زيارة فني مركز خدمة ما بعد البيع ليست مجانية، حتى أثناء فترة سريان الضمان.

تجد بيانات الاتصال الخاصة بجميع الدول في لائحة خدمة العملاء المرفقة.

يمكنك الاعتماد على احترافية الجهة الصانعة. فلتكن مطمئناً أن الذي سينفذ الإصلاح فنيين مدربين يستخدمون قطع غيار أصلية لأجهزتك.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة EN 55011 و CISPR 11. ويندرج ضمن منتجات المجموعة 2، الفئة B.

تعني المجموعة 2 أن أفران الميكروويف مصنعة لغرض تسخين الطعام. وتوضح الفئة B أن الجهاز ملائم للاستخدام المنزلي.

التغلب على الأعطال ?

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!
أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. ولا يجوز إجراء أعمال الإصلاح أو تغيير كابلات الكهرباء التالفة إلا بمعرفة أحد الفنيين المدربين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا. في حالة ظهور خلل بالجهاز، افصل الجهاز عن الكهرباء أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

إذا حدث خطأ ما يكون له في الغالب شرح بسيط. قبل الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع يرجى الرجوع إلى جدول الأعطال ومحاولة تصحيح الخطأ بنفسك.

نصيحة: إذا لم يخرج أحد الأطباق بنفس النتيجة التي كنت ترغب فيها، فارجع إلى الفصل التالي، حيث تجد به الكثير من النصائح والملاحظات المتعلقة بأوضاع الضبط المثالية. «الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 20

جدول الأعطال

الخلل	الأسباب المحتملة	الحل/المعلومات
الجهاز لا يعمل أو شاشة العرض لا تعمل	القابس غير موضوع في المقبس الكهربائي انقطاع التيار الكهربائي	قم بتوصيل الجهاز بمصدر الكهرباء افحص ما إذا كانت هناك أجهزة مطبخ أخرى تعمل
	تعطل قاطع الدائرة الكهربائية	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الجهاز على ما يرام
	خلل بالتشغيل	افصل قاطع الدائرة الكهربائية الخاص بالجهاز والموجود في صندوق المصاهر، ثم قم بتوصيله مرة أخرى بعد حوالي 60 ثانية
لا يمكن تشغيل الجهاز	باب الجهاز لم يغلق بشكل تام	أغلق باب الجهاز
الجهاز لا يقوم بالتسخين. يتم عرض الرمز □ الخاص بطريقة الاستعراض في شاشة العرض.	الجهاز في طريقة الاستعراض	قم بإيقاف فعالية طريقة الاستعراض في أوضاع الضبط الأساسية للقيام بذلك افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية لفترة قصيرة (أوقف المصهر الموجود بالمنزل أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر). بعد ذلك قم بإيقاف فعالية طريقة الاستعراض في أوضاع الضبط الأساسية خلال 3 دقائق.
الإضاءة الداخلية لا تعمل	الإضاءة الداخلية معطلة	اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع
رسالة خطأ "Exxx"		إذا ظهرت لك رسالة خطأ، قم بإيقاف الجهاز وتشغيله مرة أخرى، فإذا اختفت الرسالة فهي مشكلة طارئة تحدث مرة واحدة فقط. إذا حدث الخلل مرة أخرى أو إذا ظلت رسالة الخطأ معروضة، فيرجى الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع وإعطائهم كود الخطأ.
* مزايا خاصة:		
رسالة الخطأ "E0532": افتح باب الجهاز ثم أغلقه.		
رسالة الخطأ "E6501": أوقف الجهاز. انتظر لمدة 10 دقائق. قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى.		

تغيير الوقت

إذا أردت تغيير الوقت، على سبيل المثال من التوقيت الصيفي إلى التوقيت الشتوي، يجب عليك تغيير وضع الضبط الأساسي.

5. استخدم الزر اللمسي (أو) لاختيار الوقت.
6. إذا لزم الأمر استخدم الزر اللمسي ~ للانتقال إلى السطر التالي.
7. استخدم الزر اللمسي (أو) لتغيير الوقت.
8. المس الزر اللمسي ⏏.
9. لحفظ وضع الضبط، استخدم الزر اللمسي ~ لاختيار «حفظ».
- لإلغاء وضع الضبط استخدم الزر اللمسي ^ لاختيار «إلغاء».

1. المس الزر اللمسي ①.
2. المس الزر اللمسي ⏏.
3. استخدم الزر اللمسي (أو) لاختيار «أوضاع الضبط».
4. استخدم الزر اللمسي ~ للانتقال إلى السطر التالي.

التنظيف

من خلال العناية الجيدة والتنظيف الجيد يظل جهازك محتفظاً بمظهره ويؤدي وظيفته بالكفاءة الكاملة لفترة طويلة. وسوف نشرح لك هنا الأسلوب الصحيح للعناية بالجهاز وتنظيفه.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!
يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!
لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار، حيث يمكن أن تتسبب في حدوث صعق كهربائي.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!
خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو وسائل مساعدة على التنظيف أو مواد تنظيف خشنة أو أكالة.
ملحوظة: أية روائح غير مستحبة كالتّي تظهر مثلاً بعد تحضير الأسماك يمكن التخلص منها بسهولة. أضف بعض قطرات عصير الليمون إلى كوب من الماء. ضع دائماً ملعقة في الوعاء لمنع تأخر الغلي. قم بتسخين الماء لمدة دقيقة أو دقيقتين على أقصى قدرة خرج لفرن الميكروويف.

مادة التنظيف

لضمان عدم تضرر الأسطح المختلفة نتيجة لاستخدام مادة تنظيف غير مناسبة، تراعى المعلومات الواردة في الجدول.
لا تستخدم:

- مواد التنظيف الخشنة أو المسببة للتآكل.
- كاشطات المعادن أو الزجاج عند تنظيف لوحات الباب.
- كاشطات المعادن أو الزجاج عند تنظيف إطار إحكام غلق الباب.
- ليف أو إسفنج التنظيف الخشن.
- مواد التنظيف المحتوية على نسبة عالية من الكحول.

اغسل إسفنجات التنظيف الجديدة جيداً قبل استخدامها.

النطاق	مادة التنظيف
واجهة الجهاز	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني رطبة وقم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.
البيان	امسح باستخدام قطعة قماش دقيقة النسيج أو رطبة قليلاً. لا تقم بالمسح باستخدام قطعة قماش مبللة.

النطاق	مادة التنظيف
الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني رطبة وقم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع الجيرية أو الدهنية وبقع النشا والزلال (مثل بياض البيض) على الفور. فمن الممكن أن يتكون الصدأ أسفل هذه البقع. يمكن الحصول على منظفات خاصة للاستانلس ستيل لدى مراكز خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة.
حيز الطهي المصنوع من الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن أو محلول الخل: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني رطبة وقم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم اسبراي تنظيف الفرن أو أية منظفات فرن أكالة أو مواد خادشة. تعتبر الأقمشة الخادشة والإسفنجات الخشنة والمنظفات الخاصة بالقلاليات غير مناسبة أيضاً. حيث تتسبب هذه الأشياء في حدوث خدوش بالأسطح. اترك الأسطح الداخلية تجف تماماً.
لوحات الباب	منظف الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام فوطة الأواني. لا تستخدم كاشطة زجاج.
إطار إحكام غلق الباب لا تخلعه.	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني ولا تقم بالفرك. لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.
الكماليات	محلول صابوني ساخن: قم بنقعها وتنظيفها باستخدام فوطة أواني أو فرشاة.

البرامج	الطعام المناسب	نطاق الوزن بالكيلوجرام	أواني الطهي/الكماليات، وضع الرف
البطاطس**	البطاطس المسلوقة، والبطاطس المسلوقة غير المقشرة والبطاطس المقطعة بأحجام متساوية	1.00-0.20 كجم	أواني الطهي بغطاء أرضية حيز الطهي
الأرز**	الأرز، الأرز طويل الحبة	0.30-0.05 كجم	أواني الطهي العميقة المزودة بغطاء أرضية حيز الطهي
البطاطس المشوية	بطاطس وكسي أو بطاطس وكسي عامة أو بطاطس فلوري، بسمك 6 سم تقريبا	1.50-0.20 كجم	الشبكة السلكية أرضية حيز الطهي
طريقة التشغيل المشترك			
لازانيا مجمدة	لازانيا بولونيز	1.00-0.30 كجم	أواني الطهي بدون غطاء أرضية حيز الطهي
قطع الدجاج	ورك دجاجة، نصف دجاجة	1.80-0.50 كجم	الصينية الزجاجية والشبكة اللاسلكية أرضية حيز الطهي
(*) تُراعى الإشارات التي تصدر عند حلول وقت قلب الطعام (**) تُراعى الإشارات التي تصدر عند حلول وقت تقليب الطعام			

الخيارات	وضع الضبط
رقمي + التاريخ* رقمي إيقاف	بيان الساعة
متوقف**	إعتماد ليلي
مشغل (يتم إعتماد شاشة العرض في الفترة ما بين 22:00 و 6:00)	
متوقف* مشغل (يعرض فقط خلال أو 3 دقائق بعد إعادة ضبط الجهاز أو عند استخدامه للمرة الأولى)	طريقة الاستعراض
أوضاع ضبط المصنع لا تقم بإعادة الضبط*	
* وضع ضبط المصنع (قد تختلف أوضاع ضبط المصنع حسب موديل الجهاز)	

ملحوظة: التغييرات التي تتم على اللغة ونغمة الأزرار ودرجة سطوع شاشة العرض يتم تفعيلها على الفور. جميع التغييرات الأخرى يتم تفعيلها بعد حفظ أوضاع الضبط.

انقطاع التيار الكهربائي

التغييرات التي تقوم بإجرائها على أوضاع الضبط الاحتفاظ بها حتى بعد انقطاع التيار الكهربائي.

أوضاع الضبط المتعلقة باستخدام الأولي للجهاز يجب تنفيذها مرة أخرى بعد انقطاع التيار الكهربائي.

أوضاع الضبط الأساسية

هناك أوضاع ضبط مختلفة متاحة لك لتساعدك في استخدام الجهاز بفعالية وبساطة. يمكنك تغيير أوضاع الضبط هذه حسب الضرورة.

تغيير أوضاع الضبط

1. المس الزر للمسّي ①.
2. المس الزر للمسّي ☐.
3. استخدم الزر للمسّي (أو) لاختيار «أوضاع الضبط».
4. استخدم الزر للمسّي < لانتقال إلى السطر التالي.
5. استخدم الزر للمسّي (أو) لاختيار وضع الضبط.
6. إذا لزم الأمر استخدم الزر للمسّي < للانتقال إلى السطر التالي.
7. استخدم الزر للمسّي (أو) لاختيار وضع الضبط.
8. المس الزر للمسّي ☐.
9. لحفظ وضع الضبط، استخدم الزر للمسّي < لاختيار «حفظ».
- لإلغاء وضع الضبط استخدم الزر للمسّي < لاختيار «إلغاء».

لائحة أوضاع الضبط الأساسية

الخيارات	وضع الضبط
اضبط اللغة	اللغة
اضبط الوقت الحالي	الساعة
يضبط التاريخ الحالي	التاريخ
زمن الطهي القصير زمن الطهي المتوسط* زمن الطهي الطويل	إشارة صوتية
مشغل. متوقف* (نغمة الزر تشغيل/إيقاف دائما مشغلة)	نغمة الزر
تدرج به 5 مستويات المستوى 3*	درجة سطوع شاشة العرض

معلومات بشأن البرامج

ضع الطعام في حيز الطهي وهو بارد.

أخرج الطعام من عبوة التغليف وقم بوزنه. إذا تعذر إدخال الوزن الدقيق، فاحسبه بالتقريب.

استخدم مع البرامج دائماً أواني الطهي المناسبة للميكروويف، على سبيل المثال المصنوعة من الزجاج أو الخزف. تراعى إرشادات الكماليات الموجودة في جدول البرامج.

تجد جدولاً يشتمل على الأنواع المناسبة من الأطعمة ومعها معدلات الأوزان المناسبة والكماليات اللازمة في الجزء المشروح بعد الملاحظات. لا يمكن ضبط أي وزن خارج نطاق الوزن المحدد.

مع الكثير من الأطعمة، تصدر إشارة صوتية بعد الوقت المحدد. قم بقلب أو تقليب الطعام.

إذابة التجمد:

■ إذا أمكن، قم بتجميد الطعام وتخزينه بكميات متساوية وعلى سطح مستو عند درجة حرارة -18°م.

■ ضع الطعام المجمد في وعاء طهي مسطح، مثل صحن زجاجي أو برسلين.

■ بعد إذابة التجمد عن الطعام في الجهاز، اترك الطعام يتخلص من الثلج لمدة من 15 إلى 90 دقيقة أخرى حتى تصل جميع أجزائه إلى درجة حرارة متماثلة.

■ ينبغي إذابة التجمد عن الخبز بالكميات المطلوبة فقط، حيث إنه سريعاً ما يصاب بالعفن.

■ ينتج سائل عند إذابة التجمد عن اللحوم أو الطيور. تخلص من هذا السائل عند قلب اللحوم والطيور ولا تستخدمه تحت أية ظروف لأي أغراض أخرى أو تجعله يلامس أية أطعمة أخرى.

■ بعد التقليب أخرج من الفرن أي لحم مفروم أديب عنه التجمد بالفعل.

■ ينبغي وضع الطيور الكاملة في أواني الطهي وصدورها لأسفل، أما إذا كانت مقسمة لأجزاء فتوضع على الجانب المشتمل على الجلد.

الخضروات:

■ الخضروات الطازجة: قم بتقطيعها إلى قطع متساوية الحجم. أضف ملعقة واحدة من الماء لكل 100 جرام من الخضروات.

■ الخضروات المجمدة: هذا البرنامج يناسب فقط الخضروات منزوعة القشرة وغير المجهزة للطهي. ولا يناسب الخضروات المجمدة مع صوص الكريمة. أضف من ملعقة إلى 3 ملاعق ماء. لا تضيف الماء إلى السبانخ أو الكرنب الأحمر.

البطاطس:

■ البطاطس المسلوقة: قم بتقطيع البطاطس إلى قطع متساوية الحجم. أضف ملعقتين كبيرتين من الماء لكل 100 جم من البطاطس واضف الملح لإكسابها مذاقاً جيداً.

■ البطاطس المسلوقة غير المقشرة: استخدم ثمرات متساوية السمك من البطاطس. اغسل البطاطس واثقب القشرة. ضع البطاطس الرطبة المبللة في طبق. لا تقم بإضافة ماء.

■ البطاطس المشوية: استخدم ثمرات متساوية السمك من البطاطس. قم بغسل البطاطس وتجفيفها واثقب القشرة.

الأرز:

■ لا تستخدم الأرز البني أو المعبأ في أكياس الطهي.

■ أضف كمية من الماء تعادل ضعف أو ضعف ونصف ضعف كمية الأرز.

الطيور:

■ ضع قطع الدجاج على الشبكة السلكية بحيث يكون الجانب المشتمل على الجلد لأعلى.

فترة ما بعد الإيقاف

بعض الأطعمة تحتاج إلى أن تُترك في حيز الطهي لفترة بعد انتهاء البرنامج.

الطبق	فترة ما بعد الإيقاف
الخضروات	حوالي 5 دقائق
البطاطس	حوالي 5 دقائق. تخلص من الماء المتبقي أولاً
الأرز	من 5 إلى 10 دقائق

جدول البرامج

البرامج	الطعام المناسب	نطاق الوزن بالكيلوجرام أواني الطهي/الكماليات، وضع الرف
إذابة التجمد		
الخبز*	خبز، كامل، مستدير أو طويل، شرائح خبز، كيك إسفنجي، كيك مختمر، كيك فواكه، كيك غير محتوي على جلاس أو كريمة أو جيلاتين	0.20-1.50 كجم
لحوم*	قطع اللحم الكبيرة، قطع اللحم العريضة، اللحم المفروم، الدجاج، الدجاج الصغير، البط	0.20-2.00 كجم
أسماك*	سمكة كاملة، سمك فيليه، شرائح سمك	0.10-1.00 كجم
الطهي		
الخضروات الطازجة**	القرنبيط، البروكلي، الجزر، والكرنب السلقي، الكراث، الفلفل، القرع	0.15-1.00 كجم
الخضروات المجمدة**	القرنبيط، البروكلي، الجزر، الكرنب السلقي، الكرنب الأحمر، السبانخ	0.15-1.00 كجم

(* تُراعى الإشارات التي تصدر عند حلول وقت قلب الطعام

(** تُراعى الإشارات التي تصدر عند حلول وقت تقليب الطعام

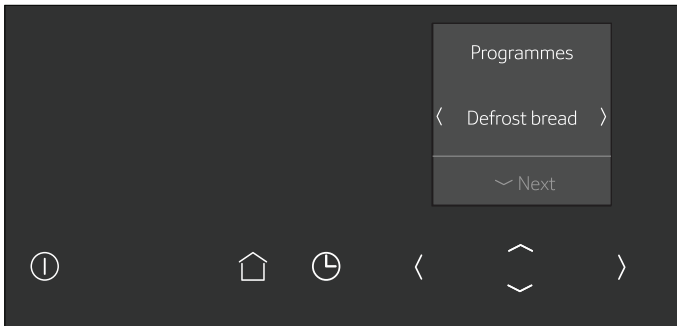
البرامج

يمكنك تحضير الطعام بسهولة باستخدام برامج مختلفة. فما عليك سوى اختيار البرنامج وإدخال وزن الطعام. يقوم الجهاز بتطبيق أوضاع الضبط الأكثر ملاءمة.

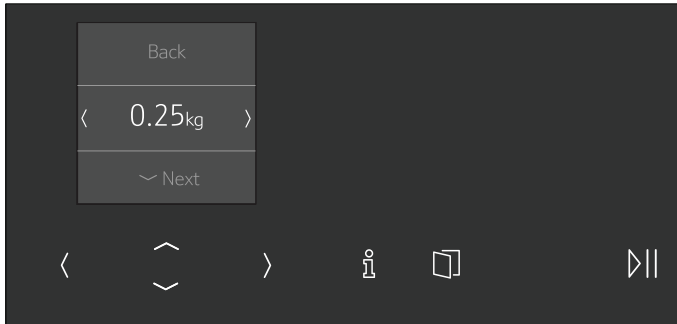
ضبط برنامج

مثال: برنامج «إذابة التجمد عن الخبز»، الوزن 0.25 كجم.

1. المس الزر اللمسي ①.
2. المس الزر اللمسي ②.
3. استخدم الزر اللمسي (أو) لاختيار طريقة التشغيل.
4. المس الزر اللمسي ③.
5. يظهر البرنامج الأول في وحدة العرض. استخدم الزر اللمسي (أو) لضبط البرنامج المطلوب.



6. المس الزر اللمسي ④.
7. استخدم الزر اللمسي (أو) لضبط الوزن المطلوب.



8. المس الزر اللمسي ⑤.
9. المس الزر اللمسي ⑥.

ملاحظات

- يتم احتساب زمن الطهي عن طريق البرامج.
- بالنسبة لبعض الأطباق، تقدم وحدة العرض تعليمات حول القلب والتقليب أثناء تحضير الطعام. اتبع المعلومات المقدمة. فتح باب الجهاز يؤدي إلى الإيقاف المؤقت للتشغيل. بعد غلق باب الجهاز يعاد بدء التشغيل. إذا لم تقم بقلب أو تقليب محتوى الطبق، يعمل البرنامج كالمعتاد حتى يصل إلى نهايته.

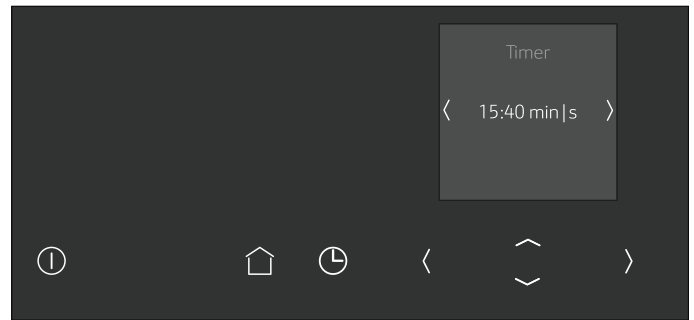
الميقاتي

يمكنك استخدام الميقاتي كميقاتي للمطبخ. يعمل الميقاتي بالتوازي مع أوضاع الضبط الأخرى. يمكنك ضبطه في أي وقت، حتى إذا تم إيقاف الجهاز. فالميقاتي له الإشارة الصوتية الخاصة به، بحيث يمكنك تمييز انقضاء وقت الطهي من انقضاء وقت الميقاتي.

ضبط الميقاتي

أقصى وضع ضبط هو 24 ساعة.
كلما ازدادت القيمة، كلما ازدادت الفترات الزمنية.

1. المس الزر اللمسي ①.
2. استخدم الزر اللمسي (أو) لضبط مدة الميقاتي.



3. استخدم الزر اللمسي ② لبدء التشغيل.
- ملحوظة:** يبدأ الميقاتي أوتوماتيكيا بعد عدة ثوان.
تبدأ مدة الميقاتي في العد التنازلي. وتعود شاشة العرض لما كانت عليه بعد وقت قصير. إذا كانت إحدى طرق التشغيل مشغلة، يتم عرض رمز الميقاتي أيضا في شاشة العرض. إذا تم إيقاف الجهاز، يتم عرض المدة الزمنية رمز الميقاتي في شاشة العرض.
تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء مدة الميقاتي. استخدم الزر اللمسي ③ لإلغاء الإشارة الصوتية بصورة مبكرة.

ملاحظات

- يظل الميقاتي ظاهرا في شاشة العرض إذا تم إيقاف الجهاز.
- إذا كانت إحدى طرق التشغيل مشغلة، المس الزر اللمسي ④ لعرض الميقاتي. يتم عرض مدة الميقاتي لعدة ثوان ويمكن تغييرها.

تغيير الميقاتي

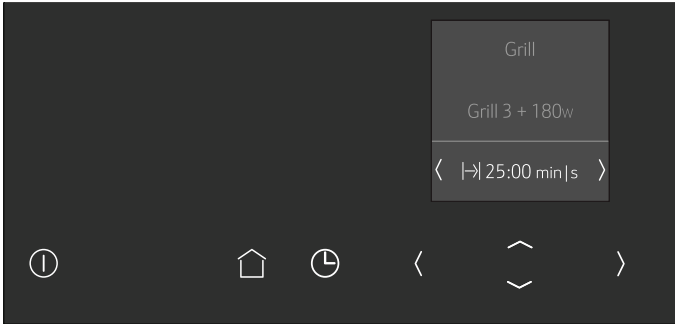
المس الزر اللمسي ⑤ لتغيير المدة الزمنية للميقاتي. يتم عرض المدة الزمنية للميقاتي - المس الزر اللمسي (أو) لتغييرها.

إلغاء الميقاتي

إذا أردت إلغاء الميقاتي، فقم بإعادة ضبط مدة الميقاتي إلى الصفر. بمجرد تنفيذ التغيير، تنطفئ إضاءة الرمز.

ملاحظات

6. المس الزر اللمسي >. يمكن ضبط زمن الطهي.
7. استخدم الزر اللمسي < أو > لضبط زمن الطهي المطلوب.



8. المس الزر اللمسي >>. يبدأ الجهاز عملية التشغيل. ويبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في شاشة العرض.

ملاحظات

- القيمة القياسية للشواية هي الشواية 3. المس الزر اللمسي < لضبط قيمة الشواية 2 و 1. المس الزر اللمسي > لاختيار طريقة التشغيل المشترك، الشواية 3 مع 360 واط، الشواية 3 مع 180 واط وهكذا.
- إذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء استخدام الجهاز، يمكن أن تستمر المروحة في العمل.

انقضى زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية. انتهى التشغيل. إيقاف الإشارة الصوتية بشكل مبكر: المس الزر اللمسي >.

ملحوظة: بعد لمس الزر اللمسي > تظهر وظيفة الميقاتي، وبعد فترة زمنية قصيرة تختفي أوتوماتيكيا. إذا لمست الزر اللمسي > مرة أخرى، فإن وظيفة الميقاتي تختفي على الفور. استخدم الزر اللمسي > لإيقاف الجهاز.

تغيير زمن الطهي

ويمكن إجراء ذلك في أي وقت. استخدم الزر اللمسي < أو > لتغيير زمن الطهي. فيستمر التشغيل.

تغيير طريقة التشغيل المشترك

ويمكن إجراء ذلك في أي وقت. استخدم الزر اللمسي > لتغيير طريقة التشغيل المشترك. استخدم الزر اللمسي < أو > لضبط طريقة التشغيل المشترك المطلوبة. يظل زمن الطهي كما هو دون تغيير. فيستمر التشغيل.

ملحوظة: عند تغيير طريقة التشغيل من الشواية إلى طريقة التشغيل المشترك والعكس، قم بإيقاف الجهاز لفترة مؤقتة. فيتوقف التشغيل. إذا أردت تغيير طريقة التشغيل، واصل التشغيل عن طريق الضغط على الزر اللمسي >>.

- القيمة القياسية للشواية هي الشواية 3. المس الزر اللمسي < لضبط قيمة الشواية 2 و 1. المس الزر اللمسي > لاختيار طريقة التشغيل المشترك، الشواية 3 مع 360 واط، الشواية 3 مع 180 واط وهكذا.
- إذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء استخدام الجهاز، يمكن أن تستمر المروحة في العمل.

انقضى زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية. انتهى التشغيل. إيقاف الإشارة الصوتية بشكل مبكر: المس الزر اللمسي >.

ملحوظة: بعد لمس الزر اللمسي > تظهر وظيفة الميقاتي، وبعد فترة زمنية قصيرة تختفي أوتوماتيكيا. إذا لمست الزر اللمسي > مرة أخرى، فإن وظيفة الميقاتي تختفي على الفور.

استخدم الزر اللمسي > لإيقاف الجهاز.

تغيير زمن الطهي

ويمكن إجراء ذلك في أي وقت. استخدم الزر اللمسي < أو > لتغيير زمن الطهي. فيستمر التشغيل.

تغيير وضع ضبط الشواية

ويمكن إجراء ذلك في أي وقت. استخدم الزر اللمسي > لتغيير الشواية. استخدم الزر اللمسي < أو > لضبط مستوى الشواية المطلوب. يظل زمن الطهي كما هو دون تغيير. فيستمر التشغيل.

ملحوظة: عند تغيير طريقة التشغيل من الشواية إلى طريقة التشغيل المشترك والعكس، قم بإيقاف الجهاز لفترة مؤقتة. فيتوقف التشغيل. إذا أردت تغيير طريقة التشغيل، واصل التشغيل عن طريق الضغط على الزر اللمسي >>.

ضبط الميكروويف على طريقة التشغيل المشترك

تتضمن هذه الطريقة تشغيل الشواية والميكروويف في نفس الوقت. استخدام فرن الميكروويف يتيح لك تجهيز الأطعمة بشكل أسرع، مع إكسابها لونا بنيا جذابا.

يمكنك اختيار جميع أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف. الاستثناء: 900 و 600 واط.

ضبط الميكروويف على طريقة التشغيل المشترك

مثال: الشواية 3 وقدرة خرج الميكروويف 180 واط، زمن الطهي 25 دقيقة.

1. المس الزر اللمسي >.
2. الجهاز جاهز للاستخدام.
3. المس الزر اللمسي >.
4. المس الزر اللمسي >.
5. يتم عرض الشواية 3 كقيمة قياسية في شاشة العرض. استخدم الزر اللمسي < أو > لضبط طريقة التشغيل المشترك المطلوبة. طريقة التشغيل المشترك اللازمة وزمن الطهي القياسي موضحان في شاشة العرض.

الشواء

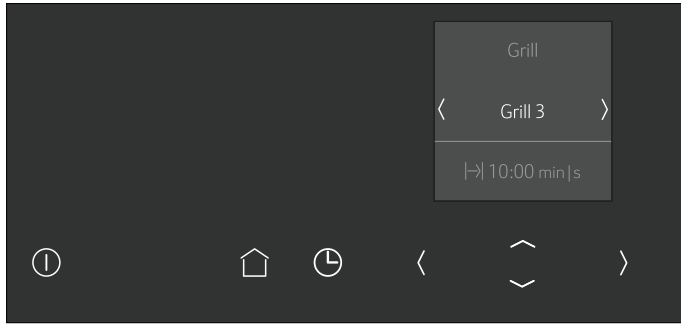
يمكنك تحمير طعامك جيداً باستخدام الشواية. يمكنك استخدام الشواية وحدها أو بالاشتراك مع الميكروويف. تتاح أوضاع الضبط التالية للشواية:

الطعام	القدرة
الشواية	المستوى 1 (منخفض) للسوفليس والكسولات العميقة
	المستوى 2 (متوسط) للكسولات المسطحة والأسماك
	المستوى 3 (قوي) لشرائح الاستيك والسجق (النقانق) والتوست

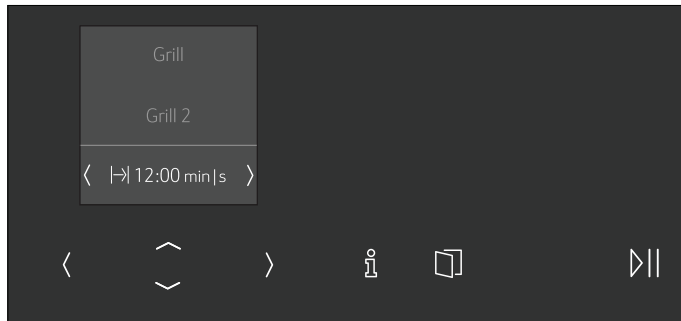
ضبط الشواية

مثال: الشواية 2، زمن الطهي 12 دقيقة

1. المس الزر اللمسي ①.
2. الجهاز جاهز للاستخدام.
3. المس الزر اللمسي ② (أو) لاختيار طريقة التشغيل.
4. المس الزر اللمسي ③.



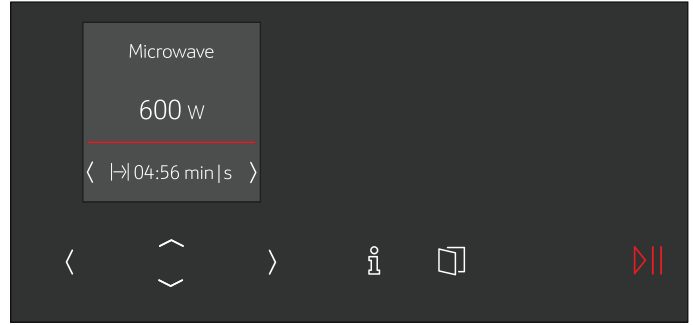
- يتم عرض الشواية 3 كقيمة قياسية في شاشة العرض - ويمكن تغييره في أي وقت.
5. استخدم الزر اللمسي ② (أو) لضبط مستوى الشواية المطلوب.
 6. يتم عرض مستوى الشواية وزمن الطهي القياسي في شاشة العرض.
 7. المس الزر اللمسي ③.
 8. يمكن ضبط زمن الطهي.
 9. استخدم الزر اللمسي ④ (أو) لضبط زمن الطهي المطلوب.



8. المس الزر اللمسي ④.

يبدأ الجهاز عملية التشغيل. ويبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في شاشة العرض.

5. المس الزر اللمسي ④.



يبدأ الجهاز عملية التشغيل. ويبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في شاشة العرض.

ملاحظات

- عندما تقوم بتشغيل الجهاز، تظهر دائماً أعلى قدرة خرج لفرن الميكروويف كاقترح في شاشة العرض.
- إذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء استخدام الجهاز، يمكن أن تستمر المروحة في العمل.

انقضى زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية. انتهى التشغيل.

إيقاف الإشارة الصوتية بشكل مبكر: المس الزر اللمسي ⑤.

ملحوظة: بعد لمس الزر اللمسي ⑤ تظهر وظيفة الميقاتي، وبعد فترة زمنية قصيرة تختفي أوتوماتيكياً. إذا لمست الزر اللمسي ⑤ مرة أخرى، فإن وظيفة الميقاتي تختفي على الفور. استخدم الزر اللمسي ① لإيقاف الجهاز.

تغيير زمن الطهي

ويمكن إجراء ذلك في أي وقت.

استخدم الزر اللمسي ② (أو) لتغيير زمن الطهي. فيستمر التشغيل.

تغيير قدرة خرج الميكروويف

ويمكن إجراء ذلك في أي وقت.

استخدم الزر اللمسي ③ لتغيير قدرة خرج الميكروويف. استخدم الزر اللمسي ④ (أو) لضبط قدرة خرج الميكروويف المطلوبة.

يظل زمن الطهي كما هو دون تغيير. فيستمر التشغيل.

ملحوظة: إذا تجاوز زمن الطهي المضبوط الزمن الأقصى لقدرة خرج فرن الميكروويف البالغة 900 واط، يتم خفضه أوتوماتيكياً. فيتوقف التشغيل. استخدم الزر اللمسي ④ لبدء التشغيل.

أوضاع ضبط قدرة خرج فرن الميكروويف

تتاح أوضاع الضبط التالية لقدرة خرج فرن الميكروويف.

القدرة	الطعام	زمن الطهي الأقصى
90 واط	لإذابة التجمد عن الأطعمة الحساسة للحرارة	ساعة و 30 دقيقة
180 واط	لإذابة التجمد والطهي المستمر	ساعة و 30 دقيقة
360 واط	لطهي اللحوم وتسخين الأطعمة الحساسة للحرارة	ساعة و 30 دقيقة
600 واط	لتسخين وطهي الطعام	ساعة و 30 دقيقة
900 واط	لتسخين السوائل	30 دقيقة

القيمة القياسية:

يوفر الجهاز زمن طهي قياسي لكل وضع من أوضاع ضبط خرج قدرة الميكروويف. يمكنك قبول هذه القيمة أو تغييرها في النطاق المناسب.

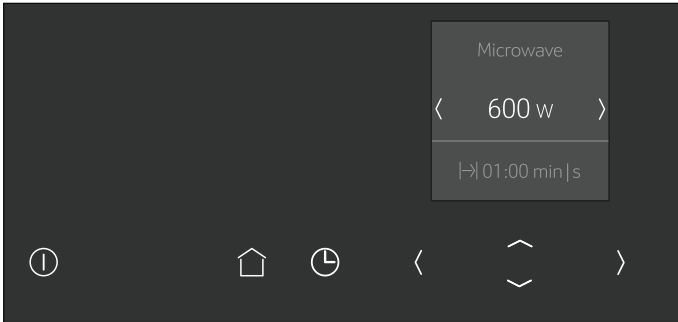
ضبط فرن الميكروويف

مثال: قدرة خرج فرن الميكروويف 600 واط، زمن الطهي 5 دقائق.

1. المس الزر اللمسي ①.

الجهاز جاهز للاستخدام. يتم عرض قدرة الخرج القصوى للميكروويف كقيمة قياسية في شاشة العرض. ويمكنك تغيير ذلك في أي وقت.

2. استخدم الزر اللمسي (أو) لاختيار قدرة الخرج اللازمة للميكروويف.

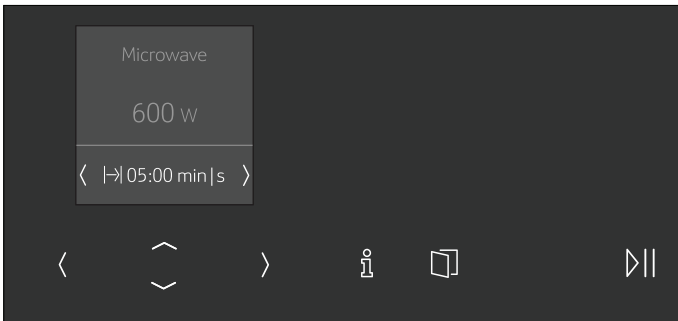


يتم عرض قدرة خرج الميكروويف وزمن الطهي القياسي في شاشة العرض.

3. المس الزر اللمسي ②.

يمكن ضبط زمن الطهي.

4. استخدم الزر اللمسي (أو) لضبط زمن الطهي المطلوب.



فرن الميكروويف

يمكنك استخدام فرن الميكروويف في الطهي أو التسخين أو إذابة التجمد عن الطعام بسرعة. يمكنك استخدام الميكروويف وحده أو بالاشتراك مع الشواية.

لضمان الاستخدام المثالي لفرن الميكروويف، يرجى مراعاة الملاحظات المدونة على أواني الطهي والتعرف على البيانات الموجودة في جداول الاستخدام في نهاية دليل الاستعمال.

أواني الطهي

ليست جميع الأواني مناسبة للاستخدام داخل الميكروويف. حتى يتم تسخين طعامك ولكي لا يتعرض الجهاز للضرر اقتصر على استخدام أواني الطهي المناسبة للميكروويف.

أواني الطهي المناسبة

الأواني المناسبة هي أواني الفرن المقاومة للسخونة المصنوعة من الزجاج أو الخزف الزجاجي أو البورسلين أو الخزف أو البلاستيك المقاوم للسخونة. حيث تتميز هذه المواد بأنها منقذة لموجات الميكروويف.

يمكنك أيضا استخدام أطباق المائدة. ويوفر عليك هذا نقل الطعام من طبق لآخر. ينبغي ألا تستخدم أواني طهي تحتوي على حلويات مذهب أو فضية إلا إذا ضمنت الجهة الصانعة ملاءمتها للاستخدام في أفران الميكروويف.

أواني الطهي غير المناسبة

أواني الطهي المعدنية غير مناسبة للميكروويف. فالمعدن غير منقذ لموجات الميكروويف. وبالتالي تظل الأطعمة الموجودة في الأواني المعدنية المغطاة باردة.

تنبيه!

تكون الشرر: يجب أن يُوضع المعدن، على سبيل المثال الملعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في إتلاف الزجاج بالجانب الداخلي للباب بشكل يصعب إصلاحه.

اختبار أواني الطهي

لا تقم أبدا بتشغيل فرن الميكروويف ما لم يتم وضع الطعام بداخله. اختبار أواني الطهي القصيرة هو الاستثناء الوحيد لهذه القاعدة.

قم بعمل الاختبار التالي إذا كنت غير متأكد من ملاءمة إناء الطهي للاستخدام في فرن الميكروويف.

1. قم بتسخين إناء الطهي الفارغ في الفرن بأقصى قدرة لمدة تتراوح بين نصف دقيقة ودقيقة كاملة.

2. افحص درجة حرارة إناء الطهي أثناء هذه المدة. يجب أن يكون ملمس إناء الطهي باردا أو دافئا.

وإذا أصبح إناء الطهي ساخنا أو في حالة تولد شرر، فهذا يعني أنه غير مناسب.

في هذه الحالة أوقف الاختبار.



تشغيل الجهاز

لقد تعرفت على عناصر التحكم وطريقة عملها. والآن سوف نوضح لك طريقة ضبط جهازك. سوف تتعرف الآن على ما يحدث عند تشغيل وإيقاف الجهاز، وعلى كيفية اختيار طريقة التشغيل.

تشغيل وإيقاف الجهاز

قبل أن يتسنى لك ضبط الجهاز، يجب عليك القيام بتشغيله.

ملحوظة: يمكن أيضا ضبط الميقاتي عندما يكون الجهاز متوقفا. وتظل بعض البيانات والملاحظات ظاهرة في شاشة البيان بعد إيقاف الجهاز.

أوقف الجهاز في حالة عدم استخدامه. إذا لم يتم إجراء أوضاع الضبط لفترة زمنية طويلة، يتوقف الجهاز من تلقاء نفسه.

تشغيل الجهاز

استخدم الزر اللمسي ① لتشغيل الجهاز.

يظهر شعار Neff في شاشة البيان متبوعا بأقصى قدرة خرج للميكروويف.

الجهاز جاهز للاستخدام.

يمكنك معرفة كيفية ضبط طرق التشغيل في الفصول المختلفة.

إيقاف الجهاز

استخدم الزر اللمسي ① لإيقاف الجهاز.

يتم إلغاء أية وظائف قد تكون مشغلة.

يظهر الوقت والتاريخ في شاشة البيان.

ملحوظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية ضبط ما إذا كان ينبغي عرض الوقت والتاريخ عندما يكون الجهاز متوقفا. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 16

التشغيل

بعض خطوات التشغيل هي نفسها الموجودة بكل طرق التشغيل. ويمكنك فيما يلي التعرف على خطوات التشغيل الأساسية.

بدء التشغيل

يجب عليك استخدام الزر اللمسي ① لبدء جميع عمليات التشغيل.

بعد بدء التشغيل يتم عرض أوضاع الضبط في شاشة العرض.

ملحوظة: إذا توقف التشغيل لفترة مؤقتة نتيجة لفتح باب الجهاز، فيجب إعادة بدء عملية التشغيل باستخدام الزر اللمسي ① بعد غلق الباب.

الإيقاف المؤقت للتشغيل

استخدم الزر اللمسي ① لإيقاف التشغيل بشكل مؤقت وإعادة بدئه مرة أخرى.

المس الزر اللمسي ① لمحو أوضاع الضبط.

ملاحظات

- فتح باب الجهاز يؤدي أيضا إلى الإيقاف المؤقت للتشغيل.
- يمكن أن يستمر عمل المروحة بعد الإيقاف المؤقت للتشغيل أو إغائه.

اختيار طريقة التشغيل

بعد تشغيل الجهاز، يتم عرض طريقة التشغيل القياسية. يمكنك بدء وضع الضبط هذا على الفور.

إذا أردت اختيار طريقة تشغيل مختلفة، فهناك شروحات تفصيلية لهذه الطرق في الفصول المعنية.

يسري ما يلي بصفة دائمة:

1. المس الزر اللمسي ①.
فيتم عرض طرق التشغيل.
 2. استخدم الزر اللمسي (أو) < لاختيار طريقة التشغيل.
 3. استخدم الزر اللمسي < للانتقال إلى السطر التالي.
 4. استخدم الزر اللمسي (أو) < لاختيار وضع الضبط.
- نصيحة:** تتاح أوضاع الضبط الإضافية بناءً على طريقة التشغيل. استخدم في كل وضع ضبط إضافي الزر اللمسي < للانتقال إلى السطور التالية. استخدم الزر اللمسي (أو) < لاختيار وضع الضبط.
5. المس الزر اللمسي ①.
يبدأ الجهاز عملية التشغيل.

ملحوظة: إذا أردت مغادرة وضع الضبط الحالي، يمكنك العودة إلى مستوى طرق التشغيل باستخدام الزر اللمسي ①.

قم بإجراء أوضاع الضبط المشار إليها. يمكنك معرفة كيفية ضبط الشواية وزمن الطهي في الفصل التالي. ← «الشواء» في صفحة 12

أوضاع الضبط	
المستوى 3	الشواية
15 دقيقة	زمن الطهي

إيقاف الجهاز بعد زمن الطهي المشار إليه.

بعد أن يبرد حيز الطهي قم بتنظيف الأسطح الملساء باستخدام محلول صابوني وفوطة الأطباق.

تنظيف الكماليات

قم بتنظيف الكماليات جيدا باستخدام محلول صابوني وفوطة أطباق أو فرشاة ناعمة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

قبل أن يتسنى لك استخدام جهاز الجديد، يجب عليك إجراء بعض أوضاع الضبط. يجب عليك تنظيف حيز الطهي والكماليات.

الاستخدام الأولي

بعد توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، يتم عرض أوضاع الضبط الخاصة بالاستخدام لأول مرة في شاشة العرض. ويستغرق ظهور التعليمات عدة ثوان.

ملحوظة: يمكنك إرجاع أوضاع الضبط هذه مرة أخرى في أي وقت إلى أوضاع الضبط الأساسية.

ضبط اللغة

1. استخدم الزر < > للانتقال إلى السطر التالي.
2. استخدم الزر < أو > لاختيار اللغة.
3. استخدم الزر < > للانتقال إلى السطر السابق.
4. استخدم الزر < > لاختيار وضع الضبط التالي.

ضبط الوقت

1. استخدم الزر < > للانتقال إلى السطر التالي.
2. استخدم الزر < أو > لاختيار الساعة الحالية.
3. استخدم الزر < > للانتقال إلى السطر التالي.
4. استخدم الزر < أو > لاختيار الدقائق الحالية.
5. كرر الضغط على الزر < > حتى تظهر "Time" (الوقت).
6. استخدم الزر < > لاختيار وضع الضبط التالي.

ضبط التاريخ

1. استخدم الزر < > للانتقال إلى السطر التالي.
2. استخدم الزر < أو > لاختيار اليوم الحالي.
3. استخدم الزر < > للانتقال إلى السطر التالي.
4. استخدم الزر < أو > لاختيار الشهر الحالي.
5. استخدم الزر < > للانتقال إلى السطر التالي.
6. استخدم الزر < أو > لاختيار السنة الحالية.
7. كرر الضغط على الزر < > حتى تظهر "Date" (التاريخ).
8. استخدم الزر < > لاعتماد أوضاع الضبط. اكتمل الاستخدام لأول مرة.

تنظيف حيز الطهي والكماليات

قبل استخدام الجهاز في تحضير الطعام للمرة الأولى، يجب عليك تنظيف حيز الطهي والكماليات.

تنظيف حيز الطهي

لإزالة رائحة الجهاز الجديد، قم بتسخين حيز الطهي وهو فارغ وباب الفرن مغلق.

تأكد من عدم ترك أية مواد تغليف داخل حيز الطهي، على سبيل المثال حبيبات البوليسترين. قبل تسخين الجهاز امسح الأسطح الملساء الموجودة في حيز الطهي باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة. احرص على تهوية المطبخ أثناء تسخين الجهاز.

مروحة التبريد

يتم تشغيل مروحة التبريد حسب الحاجة. ويتم تصريف الهواء الساخن من فوق الباب.

بعد التشغيل يمكن أن تظل مروحة التبريد مشغلة لفترة معينة.

تنبيه!

لا تقم بتغطية فتحات التهوية. وإلا فسوف يتعرض الجهاز لسخونة زائدة.

ملاحظات

- يظل الجهاز بارداً أثناء تشغيل فرن الميكروويف. وبالرغم من ذلك تظل مروحة التبريد مشغلة. وقد يستمر دوران المروحة حتى بعد انتهاء تشغيل فرن الميكروويف.
- ربما يظهر ماء متكثف على نافذة الباب والجدران الداخلية وأرضية الجهاز. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر سلباً على تشغيل فرن الميكروويف. امسح الماء المتكثف بعد الانتهاء من عملية الطهي.

ملحوظة: يمكنك أيضاً تصفح قيم أوضاع الضبط سريعاً عن طريق الضغط على أحد الأزرار وتثبيتته. بمجرد ترك الزر، يتوقف تصفح القيم.

القائمة الرئيسية

المس الزر  للدخول إلى القائمة الرئيسية.

طريقة التشغيل الاستخدام	
فرن الميكروويف	
الشواية/ التشغيل المشترك للميكروويف	
البرامج يقوم بتحضير الوجبات المختارة بطريقة سهلة للغاية	
أوضاع الضبط يقوم بمواءمة أوضاع ضبط الجهاز بشكل منفصل.	

الكماليات

مرفق بالجهاز مجموعة من الكماليات. تجد هنا عرضاً عاماً للكماليات المرفقة ومعلومات حول كيفية استخدامها بشكل صحيح.

الكماليات المرفقة

جهازك مزود بالكماليات التالية:

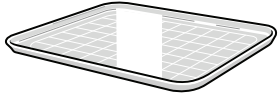
الشبكة السلكية

تُستخدم كسطح لوضع أواني الطهي عليه أو للشواء أو بهدف إكساب الأطعمة لوناً بنياً.



الصينية الزجاجية

يمكن استخدامها كواقية من الرذاذ في حالة شواء الطعام على الشبكة السلكية مباشرة. للقيام بذلك ضع الشبكة السلكية في الصينية الزجاجية.





يمكن أيضاً استخدام الصينية الزجاجية كوعاء طهي عند تشغيل فرن الميكروويف.

اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية الموردة من قبل الجهة الصانعة للجهاز. فهي متوائمة خصيصاً مع جهازك.

يمكنك شراء الكماليات من مركز خدمة ما بعد البيع أو من الموزعين المتخصصين أو عبر الإنترنت.

المزيد من المعلومات

إذا أضاء الزر اللمسي  يمكن عرض المعلومات. للقيام بذلك المس الزر اللمسي . يتم عرض المعلومات لعدة ثوان.

وظائف حيز الطهي

الوظائف المتاحة في حيز الطهي تجعل استخدام الجهاز أكثر سهولة. فهذا يوفر إضاءة جيدة لحيز الطهي مثلاً ومروحة تبريد لمنع السخونة المفرطة للجهاز.

الفتح الأتوماتيكي لباب الجهاز

تنفتح نوابض باب الجهاز في حالة تفعيل خاصية الفتح الأتوماتيكي للباب. يمكنك فتح باب الجهاز تماماً بشكل يدوي.

لا تعمل خاصية الفتح الأتوماتيكي للباب في حالة انقطاع التيار الكهربائي. يمكنك فتح الباب يدوياً.

ملاحظات

- إذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء التشغيل، فسوف يتم إيقاف عملية الطهي بصورة مؤقتة.
- عندما تقوم بغلاق باب الجهاز لا يتم مواصلة التشغيل أوتوماتيكياً. يجب عليك إعادة التشغيل يدوياً.
- إذا تم إيقاف الجهاز لفترة طويلة، سوف يتم فتح الجهاز بعد فترة زمنية.

الإضاءة الداخلية

عند فتح باب الجهاز يتم تشغيل الإضاءة الداخلية. إذا ظل الباب مفتوحاً لفترة أطول من خمس دقائق تقريباً، يتوقف حيز الطهي مرة أخرى. عندما يتم تفعيل خاصية الفتح الأتوماتيكي للباب، يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي مرة أخرى.

في جميع طرق التشغيل يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي بمجرد بدء التشغيل. عندما يتوقف التشغيل تنطفئ الإضاءة.

هذا الجهاز مميّز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام لاسترجاع الأجهزة المستعملة وإعادة تدويرها كما هو معمول به في جميع دول الاتحاد الأوروبي.



حماية البيئة



التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من عبوة التغليف بطريقة محافظة على البيئة.

التعرف على جهازك



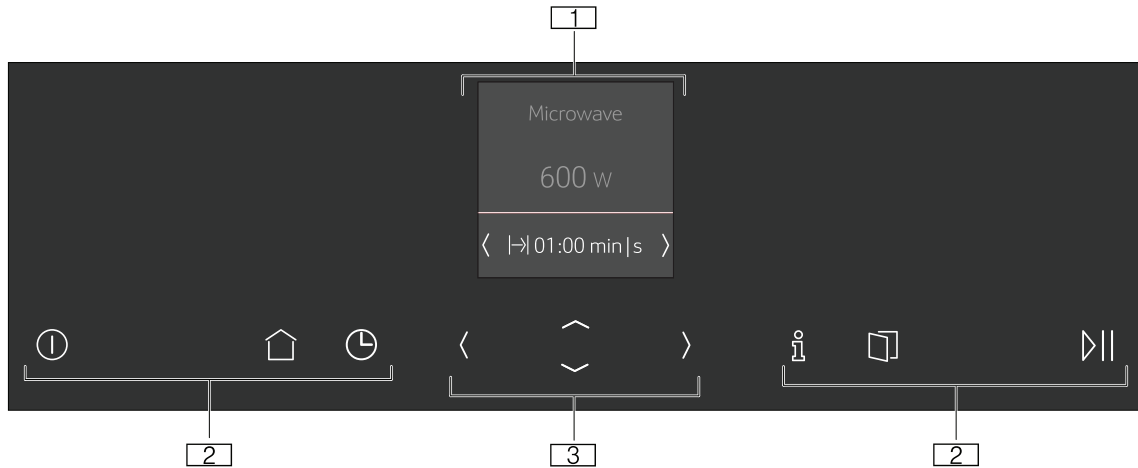
سوف نوضح في هذا الفصل المبيّنات وعناصر التحكم. وسوف نتعرف كذلك على الوظائف المختلفة لجهازك.

ملحوظة: قد تظهر اختلافات معينة في بعض التفاصيل والألوان حسب موديل الجهاز.

لوحة التحكم

يوضح العرض العام شكل لوحة التحكم عندما يكون الجهاز مشغلاً وإحدى طرق التشغيل مختارة.

قم في لوحة التحكم بضبط الوظائف المختلفة للجهاز. تعرض أوضاع الضبط الحالية في شاشة العرض.



الزر اللمسي	الاستخدام
المعلومات	يعرض معلومات إضافية
الفتح الأوتوماتيكي لباب الجهاز	يفتح باب الجهاز
بدء/إنهاء	بدء أو إنهاء التشغيل

- 1 البيان
- 2 الأزرار اللمسية
- 3 عنصر التحكم ShiftControl

عناصر التحكم

استخدم عناصر التحكم لضبط جهازك بطريقة سهلة ومباشرة.

الأزرار اللمسية

توجد مستشعرات أسفل الأزرار اللمسية. المس الزر اللمسي المعني لاختيار إحدى الوظائف.

عنصر التحكم ShiftControl

استخدم عنصر التحكم ShiftControl للتنقل بين السطور في شاشة العرض واختيار أوضاع الضبط. أوضاع الضبط التي يمكنك تغييرها يمكن عرضها من خلال الأسهم (...).

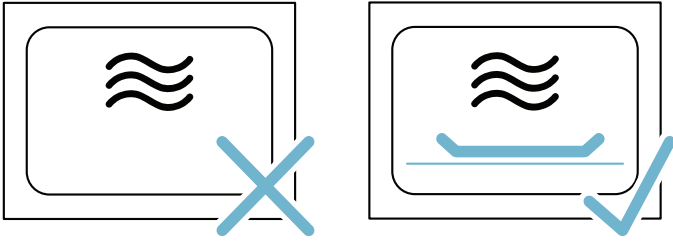
الزر	الاستخدام
يسارا	للاتنقل إلى يسار شاشة العرض
يمينا	للاتنقل إلى يمين شاشة العرض
لأعلى	يقوم بالتنقل لأعلى في شاشة العرض
لأسفل	يقوم بالتنقل لأسفل في شاشة العرض

الزر اللمسي	الاستخدام
تشغيل/إيقاف	تشغيل أو إيقاف الجهاز
القائمة الرئيسية	اختيار طرق التشغيل وأوضاع الضبط
خيار ضبط الوقت	ضبط الميقاتي

مسببات الأضرار

تنبيه!

- تكون الشرر: يجب أن يُوضع المعدن، على سبيل المثال الملعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في إتلاف الزجاج بالجانب الداخلي للباب بشكل يصعب إصلاحه.
- الأوعية المصنوعة من رقائق الألومنيوم: لا تستخدم الأوعية المصنوعة من رقائق الألومنيوم داخل الجهاز. فقد تلحق الضرر بالجهاز من خلال توليد الشرر.
- تشغيل فرن الميكروويف دون وجود أطعمة: تشغيل الجهاز دون وجود أطعمة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي إلى زيادة التحميل. لا تقم أبداً بتشغيل فرن الميكروويف ما لم يتم وضع الطعام بداخله. اختبار أواني الفرن القصيرة هو الاستثناء الوحيد لهذه القاعدة. ← «تشغيل الجهاز» في صفحة 10



- الرطوبة في حيز الطهي: وجود الرطوبة لفترة طويلة من الوقت في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ. اترك حيز الطهي يجف بعد الاستخدام. لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي لفترات طويلة. لا تقم بتخزين الطعام في حيز الطهي.
- التبريد عن طريق فتح باب الجهاز: بعد التشغيل بدرجات حرارة عالية اترك حيز الطهي يبرد بينما الباب مغلق. ولا تجعل أي شيء ينحصر في باب الجهاز. حتى إذا تم ترك الباب مفتوحاً بمقدار بسيط، فإن واجهة قطعة الأثاث المجاورة يمكن أن تتعرض مع الوقت للضرر. لا تقم بتجفيف حيز الطهي عن طريق فتح الباب إلا إذا تكون بالداخل قدر كبير من الرطوبة أثناء تشغيل الفرن.
- اتساع إطار الإحكام بشدة: إذا كان إطار الإحكام متسحاً بشدة، فإن باب الجهاز لن ينغلق بشكل صحيح أثناء التشغيل. كما أن الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار الإحكام الغلق. ← «التنظيف» في صفحة 17
- فشار الميكروويف: لا تقم أبداً بضبط قدرة خرج الميكروويف على درجة أعلى من اللازم. استخدم قدرة خرج للميكروويف أقصاها 600 واط. ضع دائماً كيس الفشار على طبق زجاجي. قد تتحرك لوحات الباب في حالة التحميل الزائد عليها.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

أواني الفرن غير المناسبة قد تتشقق. أواني الفرن المصنوعة من البورسلين أو الخزف قد تحتوي على ثقوب صغيرة في مقابضها وأغطيتها. وهناك فراغات تختفي خلف هذه الثقوب. أية رطوبة تتوغل إلى هذه الفراغات يمكن أن تتسبب في انكسار تلك الأواني. اقتصر على استخدام أواني فرن آمنة للاستخدام في فرن الميكروويف.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

فالجهاز يعمل بجهد مرتفع. لا تقم أبداً بفك جسم الجهاز.

⚠ تحذير - خطر حدوث مشكلات صحية جسيمة!

- قد يتعرض سطح الجهاز للضرر إذا لم يتم تنظيفه بشكل سليم. ويمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف. قم بتنظيف الجهاز على فترات منتظمة، وقم بإزالة بقايا الأطعمة على الفور. حافظ دائماً على نظافة حيز الطهي وإطار إحكام غلق الباب والباب ومصد الباب. ← «التنظيف» في صفحة 17
- يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف في حالة تعرض باب حيز الطهي أو إطار إحكام غلق الباب للضرر. لا تستخدم الجهاز أبداً في حالة تعرض باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب للضرر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- تتسرب طاقة الميكروويف من الأجهزة في حالة فك جسم الجهاز منها. لا تقم أبداً بفك جسم الجهاز. لإجراء أية أعمال صيانة أو إصلاح، اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

- الأظعمة يمكن أن تشتعل. لا تقم أبدًا بتسخين أظعمة داخل عبوات حاظفة للسخونة.
- لا تقم بتسخين أظعمة داخل أوعية مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو أية مواد قابلة للاشتعال دون مراقبة.
- لا تضبط فرن الميكروويف على قدرة أعلى من اللازم أو فترة استخدام أطول من اللازم. استرشد بالبيانات الواردة في هذا الدليل.
- لا تستخدم فرن الميكروويف أبدًا في تجفيف الأظعمة. لذا لا تقم أبدًا بإذابة الأظعمة المتجمدة المحتوية على نسبة قليلة من الماء أو تسخينها، كالخبز مثلاً، بقدرة عالية للغاية لفرن الميكروويف أو لفترة أطول من اللازم.
- زيت الطعام يمكن أن يشتعل. لا تستخدم فرن الميكروويف أبدًا في تسخين زيت الطعام وحده.

⚠ تحذير - خطر الانفجار!

السوائل والأظعمة الأخرى قد تنفجر في حالة وضعها داخل أوعية محكمة الغلق. لذا لا تقم أبدًا بتسخين السوائل أو الأظعمة الأخرى داخل أوعية محكمة الغلق.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- الأظعمة ذات القشرة أو المحتوية على طبقة جلدية خارجية قد تتشقق أو تنفجر أثناء أو حتى بعد التسخين. لذا لا تقم أبدًا بسلق البيض داخل قشرته، ولا تقم أبدًا بإعادة تسخين البيض المسلوق. لذا لا تقم أبدًا بسلق الصدفيات والقشريات في حالة طهي أو قلي البيض (عيون). يجب دائمًا عمل ثقب في صفار البيض. قد تنفجر الأظعمة ذات القشرة أو الطبقة الجلدية الخارجية، مثل التفاح والطماطم والبطاطس والسجق (النقانق). قم بعمل ثقب في القشرة أو الطبقة الجلدية الخارجية قبل عملية التسخين.
- لا تتوزع السخونة بالتساوي في طعام الأطفال الرضع. لذا لا تقم أبدًا بتسخين طعام الأطفال الرضع في أوعية مغلقة. واحرص دائمًا على خلع الغطاء أو الحلمة. بعد تسخين الطعام، قم بتقليبه أو رجه جيدًا. تأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه للطفل.
- الطعام المسخن تنبعث منه حرارة. وقد تصبح أواني الفرن ساخنة. استخدم دائمًا قفازًا للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- العبوات محكمة الغلق قد تنفجر عندما تسخن الأظعمة. تراعى دائمًا البيانات الموجودة على العبوات. استخدم دائمًا قفازًا للفرن لإخراج الأطباق من حيز الطهي.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يمكن أن يحدث تأخر في الغليان أثناء تسخين السوائل. وهذا يعني أن السائل يصل إلى درجة الغليان دون أن تتصاعد فقاعات البخار المعتادة على السطح. ومع أقل اهتزاز للوعاء يمكن أن يفور السائل الساخن بقوة أو يتطاير رذاذ. أثناء التسخين، احرص دائمًا على وضع ملعقة داخل الوعاء. وبذلك تتجنب ظاهرة تأخر الغليان.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. ولا يجوز إجراء أعمال الإصلاح أو تغيير كابلات الكهرباء التالفة إلا بمعرفة أحد الفنيين المدربين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا. في حالة ظهور خلل بالجهاز، افصل الجهاز عن الكهرباء أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات الجهاز الكهربائي تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبدًا.
- لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار، حيث يمكن أن تتسبب في حدوث صعق كهربائي.
- وجود عطل في الجهاز يمكن أن يتسبب في الصعق الكهربائي. لذا لا تقم أبدًا بتشغيل الجهاز إذا كان به عطل.
- افصل الجهاز من شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

⚠ تحذير - خطر بسبب التأثير المغناطيسي!

تستخدم أجزاء المغناطيس الدائم في لوحة التحكم أو في عناصر التحكم. وهذه الأجزاء يمكن أن تؤثر على الأجهزة الإلكترونية المزروعة، مثل جهاز تنظيم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين. الأشخاص الذين لديهم أجهزة إلكترونية مزروعة يجب أن يقفوا على مسافة 10 سم على الأقل من لوحة التحكم.

فرن الميكروويف

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- إن استخدام الجهاز لأي غرض بخلاف الغرض الأساسي المخصص له يعد أمرًا خطيرًا وقد يسبب تلفيات. لا يسمح بالقيام بما يلي: تجفيف الطعام أو الملابس أو شباشب التدفئة أو أكياس الحبوب أو المقرمشات وقطع الإسفنج وأقمشة التنظيف الرطبة أو ما شابه.
- فمن الممكن على سبيل المثال أن تشتعل الشباشب المدفأة وأكياس الحبوب أو المقرمشات، حتى بعد مرور عدة ساعات من تدفئتها. يجب الاقتصار على استخدام الجهاز في إعداد الأظعمة والمشروبات.

الاستعمال المطابق للتعليمات

اقرأ هذه التعليمات بعناية. فعندئذ فقط سيمكنك استخدام جهازك بشكل صحيح وآمن. احتفظ بدليل الاستعمال ودليل التركيب لاستخدامهما لاحقاً أو لتسليمهما للمالك الجديد.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بالكامل في مطبخ. تراعى التعليمات الخاصة بالتركيب.

تحقق من عدم وجود أضرار بالجهاز بعد إخراجه من عبوة التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة اكتشاف أضرار ناتجة عن عملية النقل.

لا يجوز توصيل الأجهزة بدون قوابس إلا بمعرفة فني معتمد. فالضمان لا يشمل الضرر الناتج عن توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب أن يكون استخدام الجهاز مقصوراً على تحضير الأطعمة والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز داخل المنزل فقط.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام على ارتفاع أقصاه 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأطفال فوق سن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بمراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالجهاز أو اللعب عليه أو بالقرب منه. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة العامة عليه ما لم يكونوا في سن 8 سنوات على الأقل، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل الكهرباء لمسافة آمنة.

قم دائماً بإدخال الكماليات في حيز الطهي حتى نهاية المجرى المخصص لها. ← «الكماليات» في صفحة 8

إرشادات الأمان المهمة

معلومات عامة

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وافصله عن شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- الكماليات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً قفازاً للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي. لذا لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتملة على نسبة عالية من الكحول. اقتصِر على استخدام كميات صغيرة من المشروبات التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول. افتح باب الجهاز بحرص.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- قد يتسرب البخار الساخن عندما تفتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- الماء في حيز الطهي الساخن قد يؤدي إلى تكون البخار الساخن. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

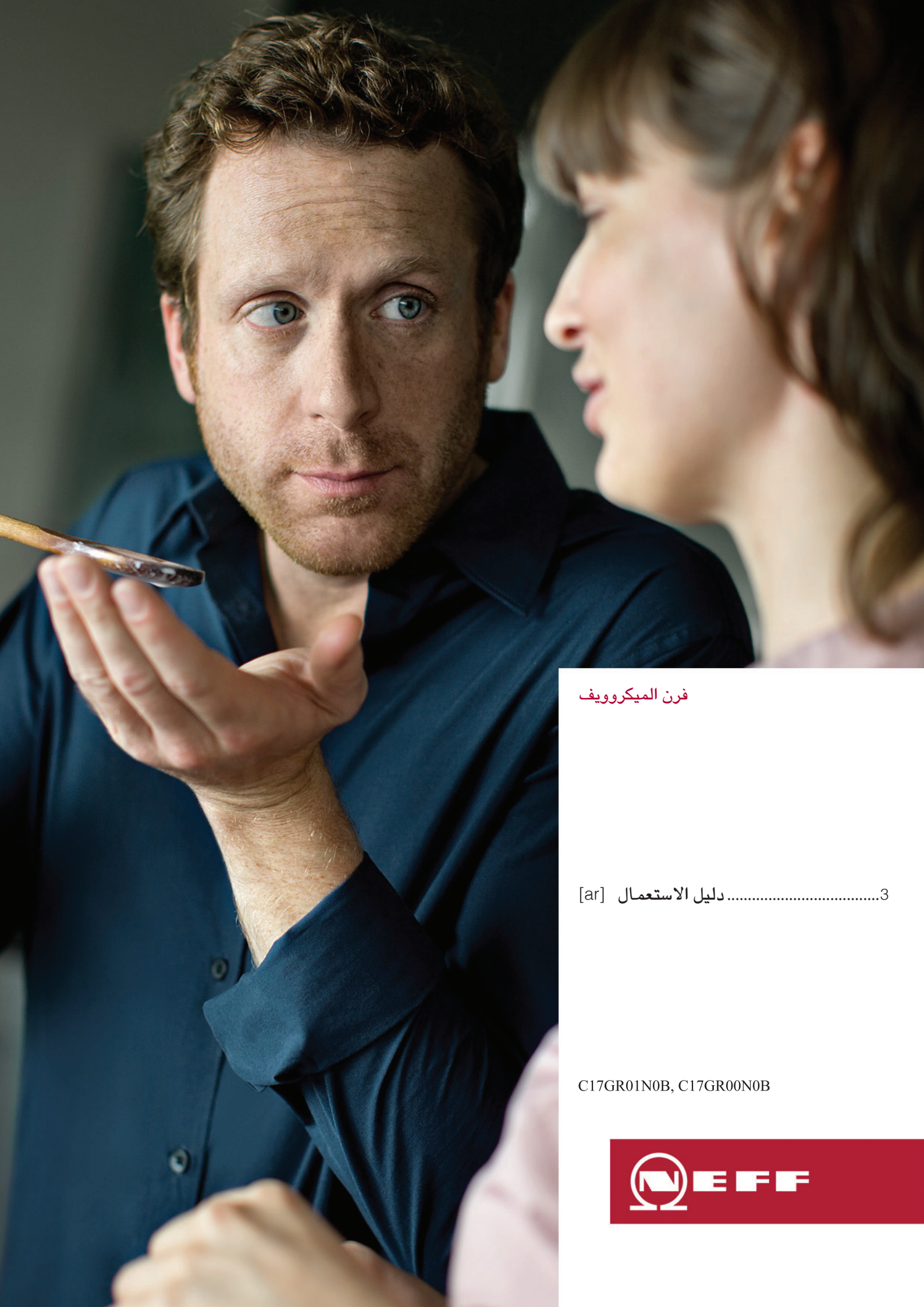
⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو وسائل مساعدة على التنظيف أو مواد تنظيف خشنة أو أكالة.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح وغلق الباب ويمكن أن تتعرض للانحصار. أبعاد يديك عن المفصلات.

فهرس المحتويات

17	التنظيف 	4	الاستعمال المطابق للتعليمات 
17	مادة التنظيف	4	إرشادات الأمان المهمة 
18	التغلب على الأعطال 	4	معلومات عامة
19	خدمة العملاء 	5	فرن الميكروويف
19	رقم المنتج E ورقم الصنع FD	6	مسببات الأضرار 
19	المواصفات الفنية	7	حماية البيئة 
	الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي 	7	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة
20	الخاص بنا	7	التعرف على جهازك 
20	إذابة التجمد	7	لوحة التحكم
21	إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة	7	عناصر التحكم
21	التسخين	8	القائمة الرئيسية
22	الطهي	8	المزيد من المعلومات
23	نصائح خاصة بفرن الميكروويف	8	وظائف حيز الطهي
23	الشواء	8	الكماليات 
23	الشواية المدمجة وفرن الميكروويف	9	قبل الاستخدام للمرة الأولى 
24	الأطباق المختبرة 	9	الاستخدام الأولي
24	الطهي باستخدام فرن الميكروويف فقط	9	تنظيف حيز الطهي والكماليات
24	إذابة التجمد باستخدام الميكروويف فقط	10	تشغيل الجهاز 
24	الطهي باستخدام فرن الميكروويف والشواية	10	تشغيل وإيقاف الجهاز
		10	التشغيل
		10	اختيار طريقة التشغيل
		11	فرن الميكروويف 
		11	أواني الطهي
		11	أوضاع ضبط قدرة خرج فرن الميكروويف
		11	ضبط فرن الميكروويف
		12	الشواء 
		12	ضبط الشواية
		13	ضبط الميكروويف على طريقة التشغيل المشترك
		14	الميكاتي 
		14	ضبط الميكاتي
		14	البرامج 
		14	ضبط برنامج
		15	معلومات بشأن البرامج
		15	فترة ما بعد الإيقاف
		15	جدول البرامج
		16	أوضاع الضبط الأساسية 
		16	تغيير أوضاع الضبط
		16	لائحة أوضاع الضبط الأساسية
		16	انقطاع التيار الكهربائي
		17	تغيير الوقت

المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات تجدها على موقع الإنترنت www.neff-international.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت www.neff-eshop.com



فرن الميكروويف

[ar] دليل الاستعمال3

C17GR01N0B, C17GR00N0B

