

MT 245

تعليمات الإستعمال

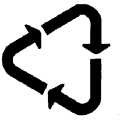
Notice d'emploi



Whirlpool Sweden AB



4619 694 24771



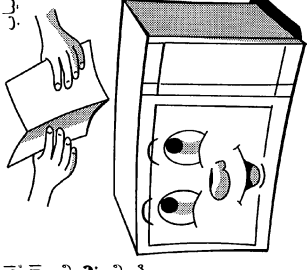
ملاحظة لك	٣
رسم توضيحي للقرن وملحقاته	٣
ملحقات الجهاز الثانوية	٣
لوحة التشغيل ومفاتيح وأضواء البيان	٤
الرموز البيانية	٤
الرموز ومعانيها	٥
تأمين حياة الأطفال/ضمان عدم تشغيل القرن وهو فارغ	٥
القاعدة الدوارة (تشغيل/إيقاف)	٥
قبل استعمال الجهاز لأول مرة	٢
نقاط هامة لحماية البيئة	٢
تحذيرات وتدابير وقائية	٨ - ٧
إيقاف عملية الطهي ، وإعادة تشغيلها	٩
كيفية إختيار مستوى الطاقة ؟	٩
الساعة الزمنية (إختياري)	١٠
بدء التشغيل الفوري	١١
الاستعمال بنظام اللمسة الوحدة	١١
عملية إزالة الجمد بنظام اللمسة الوحدة	١٢
إزالة البرد من على المجمدات	١٢
عملية إعادة التسخين بنظام اللمسة الوحدة	١٣
عملية التسخين للمجمدات بنظام اللمسة الوحدة	١٤
عملية تسخين المشروبات بنظام اللمسة الوحدة	١٥
الحاسة السادسة لنظام التسيبك والتسخين للمجمدات	١٨ - ١٦
الحاسة السادسة لنظام التسيبك والطهي للأطعمة الطازجة	١٩ - ١٨
الحاسة السادسة لنظام الغليان	٢٠
التفضيلات الشخصية	٢٢ - ٢١
الزمن والطاقة	٢٣
نظام عمل الشراكية	٢٥
نظام عمل الشراكية مع إستعمال الميكروويف	٢٥
عملية التسيبك والتحصير	٢٦
صيانة الجهاز والحفاظ على ملحقاته	٢٧
إرشادات لتجنب الأعطال والمشاكل	٢٨
بيان مخارج الأداء الحراري	٣٠
المواصفات النوعية التكنولوجية	٣٠

ملاحظة لك

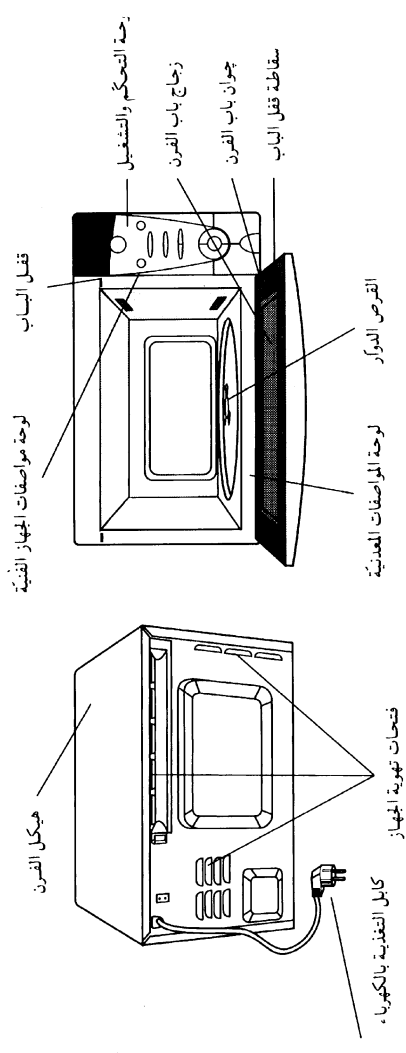
شكراً لك على شرائك جهاز من صناعة وإنتاج هويررپول

تضمن أنك ستستمتع بجهازك هذا لعدة سنوات بدون
إشكالات أو معوقات في أداء عمله، فإننا وضّحنا هنا بهذا
الكتيب نصائح وتعليمات كئيبة الإستعمال بطريقة صحيحة
وسليمة وواضحة وأمنة.
يرجاء التكرم بقراءة هذه التعليمات بكل حرص
وانتباه، كما يجب الاحتفاظ بهذا الكatalog فقد تحتاجه
مستقبلاً.

إن أجهزة هويررپول تتضمن جميع ما يمكن أن تحتاجه لأداء
العمل على مستوى عالٍ، علاوة على جمال الجهاز ذاته وانسياب
خطوطه الجميلة والتي تزيد من رونق منزلك وتجعله مودرن
ومستجد. ياخوتانه مثل هذا الجهاز يطبخك والإستمتاع به.



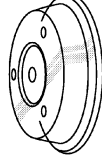
رسم توضيحي للفرن وملحقاته



ملحقات الجهاز الثانوية



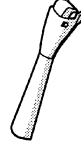
مصبّحات فك التجميد



الغطاء



زجاج القاعدة الدوارة



ماسك الأواني الساخنة



حامل القاعدة الدوارة



صحن التسوية والتسيب

لوحة التشغيل ومفاتيح وأضواء البيان

زر ساعة التوقيت. يستعمل لضبط الساعة لوزنية، واختيار الزمن اللازم لعملية الطهي لمدة ٢٤ ساعة.

زر الظهي بلمسة واحدة. يستعمل للإسراع في عملية الغلي، ثم يقوم تلقائياً بالترقيف عند نقطة ما قبل الغليان.

زر التسوية بالشواكة. يستعمل لاختار نظام عمل الشواكة.

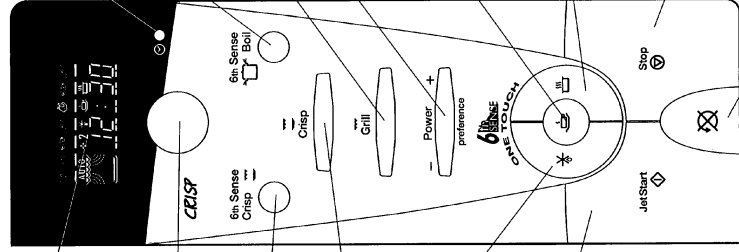
زر طاقة الميكروويف / والتفضيلات الشخصية. يستعمل لضبط مستوى طاقة الميكروويف أو مختار تفضيلاتك الشخصية (حسب المزاج).

زر المشروبات باللمسة الواحدة. يستعمل لتسخين أو إعادة تسخين السوائل والمشروبات. اضغط على هذا الزرار سيقوم الفرن بالبدء في العمل تلقائياً.

زر إعادة التسخين باللمسة الواحدة. يستعمل لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة، بمجرد الضغط على هذا الزرار سيقوم الفرن بالبدء في العمل تلقائياً.

زر إيقاف التشغيل. يستعمل لإيقاف عمليات الطهي أو لإعادة تنفيذ إحدى عمليات التسوية الفرن.

زر القاعدة الدوارة. يستعمل لتشغيل أو إيقاف القاعدة الدوارة داخل الفرن.



عرض رقمي ديجيتال، تتضمن مؤقت ٢٤ ساعة زمن، وكذلك ساعة تملك بالوقت المضيوط، ويظهر زمن الطهي، ومستوى الطاقة... الخ.

زر ضبط والتحكم. يستعمل للتحكم في زمن الطهي، أو الساعة الزمنية للتوقيت الخاص، أو لوزن الأظعمة والمأكولات داخل الفرن.

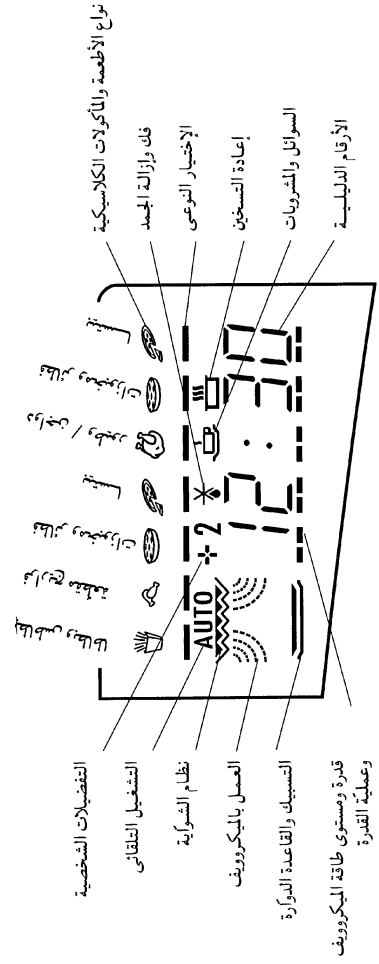
زر الحاسة السادسة للتسخين والتجميد والظهي. يستعمل لاختيار وضبط درجة الحرارة للظهي أو اختيار نوعيات الأظعمة المبرمجة.

زر التسخين والتجميد. يستعمل عندما تقوم بطهي وجبات في صحن التسوية (يدوي).

زر إزالة الجمد تلقائياً بلمسة واحدة. يستعمل لتك تجميد الأظعمة والمأكولات. بمجرد الضغط على هذا الزرار سيقوم الفرن بالبدء في العمل تلقائياً.

زر بدء التشغيل / التشغيل الفوري. يستعمل لبدء تشغيل الفرن تلقائياً على أعلى مستوى طاقة، ويؤمن طهي حتى ٣٠ ثانية. إن كل ضغطه أخرى على هذا الزرار تزيد من زمن الطهي ٣٠ ثانية أخرى. ولهذا الزرار وظيفة أخرى: وهي استمرار تشغيل الفرن بعد إنتها ، عملية الطهي.

الرموز البيانية



التفضيلات الشخصية

التشغيل التلقائي

نظام التسوية

العمل بالميكروويف

التسخين والقاعدة الدوارة

قدرة ومستوى طاقة الميكروويف وعملية القدرة

نوع الأظعمة والمأكولات الكلاسيكية

فك وإزالة الجمد

الإختيار الترمي

إعادة التسخين

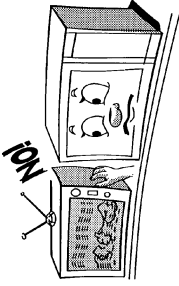
السوائل والمشروبات

الأرقام الدليلية

قبل إستعمال الجهاز لأول مرة

إن قشحات التهوية المبردة بالجهاز، لا يجب أبداً أن تغطي أو تعاقب. إن إعاقة دخول الهواء للفرن أو خروجه منه قد يسبب خسارة جسيمة للجهاز وتضيعة سببية سليمة لعمليات الطهي والتسيوية. تأكد من أن أرجل فرن الميكروويف السفلية مركبة بطريقة سليمة، وكذلك تأكد من وجود فراغ كاف بين قاعدة الجهاز والنضدة الموضوعة عليها، ذلك لتضمن عملية تهوية سليمة وأسيابية.

يتمل الفرن، ويمكن تشغيله فقط إذا كان بابه محكم القفل تماماً.



سوء الإستعمال التليدوني، وسماح الراديو. قد تحدث ضرورية على جهاز التلفزيون في الصوت والصورة، إذا كان فرن الميكروويف في حالة عمل وقرباً من الجهاز، ونفس الشيء بالنسبة لجهاز الراديو.

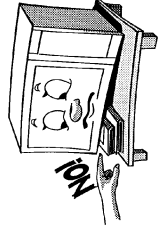
توصيل الجهاز بكابل أرضي لتفريغ الشحنات الكهرومغناطيسية يضمه القاعون. ولن تقبل الشركة المنتجة لهذا الجهاز أية مسؤولية عن خسائر أو أضرار في الأثاث أو المعدات تحدث نتيجة لعدم تأريض الجهاز أو عدم التقيد بالتواعد الفنية في تركيبته.

جيب إستعمال فرن الميكروويف هذا لظرف الأضرار المترتبة وفي تسوية طهي أنواع المأكولات والأطباق المختلفة.

أكد من أن الجهاز ليس به عيباً أو عطب أو خدش. وتأكد من أن باب الفرن مغلق بإحكام تام داخل حلق الباب، وأن جوانب الباب الداخلي سليم تماماً وليس ه آية عيوب أو خدشات، ثم قم بإغلاق الفرن وقم بتنظيفه من الداخل مستخدماً ذلك قطعة من القماش ناعمة رطبة.

لن توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، تأكد من أن الطاقة الكهربائية تتحرك بطريقة تامة لطاقة الجهاز (فرط)، وتجدها مدونة على اللوحة المعدنية واصفات الفرن.

ضع الفرن على سطح مستو وثابت ومتوازن وقوي،



حتى يتحمل وزن الفرن والأواني والأطباق التي تحمل به. إن أثقل جزء بالفرن هو الجزء الذي به لوحة التحكم وأضواء البيان، كن حذراً عند حملها، وضع في اعتبارك القفل لغير متوازن الجهاز.

رتب الفرن بعيداً عن الأجهزة ذات المصادر الحرارية الأخرى. إن هواء تبريد الآلات للفرن لا يجب أن درجة حرارته عن ٣٥ درجة مئوية. كما يجب ترك مسافة فارغة قدرها ١٥ سنتيمترات أعلى الجهاز، ذلك لضمان تهوية سليمة وأكيدة للفرن.

تحذير!

يجب توصيل الجهاز بكابل أرضي فعال لتفريغ الشحنات المتجمعة

نقاط هامة لحمائية البيئة

الجهاز صيغ الجهاز من أجزاء ومواد قابلة لإعادة إستعمالها أو تحويلها لمواد ومصنوعات أخرى ناعمة، فإذا كنت ترغب في التخلص من الجهاز، فيجب عليك تسليمه لأحد مراكز تجميع الخردة أو القمامة. قبل تسليمه قم بقطع الكابيل الكهربائي، بحيث لا يمكن توصيله بالتيار الكهربائي أو إستعماله.

الغلاف إن غلاف الجهاز الكرتوني يمكن تحويله كلياً لمصنوعات أخرى ناعمة، كما هو موضح بالرسم المميز عليهم. يرجى - إتباع تعليمات السلطات المحلية في ذلك. إن حفظ أجزاء الغلاف بعيداً عن متناول الأطفال لأنها تشكل خطر حقيقي عليهم، مثلاً (أكياس البلاستيك، وقطع البوليسترين . . . وما شابه ذلك).



DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes :

- * Le support plateau tournant et le plateau tournant sont en place. « PLATE » est affiché s'ils ne le sont pas.
- * La prise de courant est bien branchée.
- * La porte est correctement fermée.
- * Le temps de cuisson a été sélectionné.
- * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- * Attendre 10 minutes et essayer à nouveau.

ATTENTION !

Le service après-vente ne peut être effectué que par un technicien qualifié. Toute personne non qualifiée doit s'abstenir d'effectuer des réparations exigeant le retrait du couvercle qui protège contre l'exposition aux micro-ondes, cette opération risquant d'être dangereuse.

Ne pas ôter le couvercle.

SI VOUS AVEZ BESOIN DU SERVICE APRÈS-VENTE POUR LA FRANCE

Whirlpool France S.A.
Whirlpool Appareils Ménagers (*)

Société Anonyme au capital de 325.000.000 F

R.C.S. NANTERRE B 325 041 481

Siège Social: 2, RUE BENOIT-MALON B.P. 300

92156 SURESNES CEDEX

INFORMATIONS CONSOMMATEURS Tél.:

01.46.97.10.00

(*) Home appliances



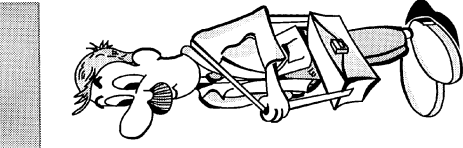
SI VOUS AVEZ BESOIN DU SERVICE APRÈS-VENTE POUR LA BELGIQUE ET LA SUISSE

Appareils électroménagers, Service Après-Vente et réparation.

Voir: Appareils WHIRLPOOL ou Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL (exemple: XYZ Service - Après -Vente).



WHIRLPOOL possède un réseau national de techniciens et de sociétés de Service Après-Vente agréés. Les techniciens service WHIRLPOOL sont formés pour assurer la garantie de l'appareil et le Service Après-Vente après la garantie, partout en Europe. Afin d'obtenir le Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL de votre secteur, appeler votre vendeur ou consulter votre annuaire téléphonique à la rubrique:



Cela vous évitera des appels inutiles et des frais qui pourraient vous incomber. En cas d'appel de votre revendeur, indiquer toujours le modèle et le numéro de série du four (voir plaque signalétique).

Important !

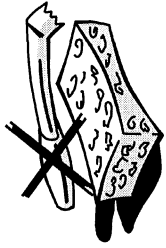
Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

La cavité de votre four à micro-ondes Whirlpool est en acier inoxydable. A la différence de la plupart des autres fours micro-ondes peints, cette surface ne s'abîmera, ni ne rouillera ou ne s'oxydera.

Un **nettoyage normal** est le seul entretien, après avoir toutefois débranché le four. Eviter d'utiliser des éponges abrasives qui rayeraient la cavité.

A **intervalles réguliers**, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four. Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place. **Ne pas le faire** fonctionner quand celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utiliser un **détergent doux**, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.



Eviter que la graisse ou les particules d'aliments ne s'accumulent autour de la porte.

Pour les **saissures tenaces**, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les saissures.

Eliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

Le **grilloir** ne nécessite pas de nettoyage grâce à sa température élevée qui brûle les saissures, par contre la voûte doit être nettoyée régulièrement. Pour cela, utiliser du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

⚠ ATTENTION!

L'entourage et l'encadrement de la porte doivent être surveillés. Si ces zones étaient endommagées, ne pas utiliser l'appareil, mais le faire vérifier par un technicien spécialisé.

Des nettoyeurs abrasifs, éponges métalliques, etc... peuvent abîmer le bandeau, et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utiliser une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. **Ne pas vaporiser** le produit directement sur le four.

تحذيرات وتدابير وقائية

⚠ تدابير وقائية!

لا يجب تشغيل الجهاز بدون طعام لطهي داخل الفرن عندما تستعمل نظام الميكروويف. إن تشغيل الجهاز بهذه الطريقة يؤدي إلى تخريبه وضارته.

لا تترك الفرن بدون مراقبة، وخصوصاً عندما تستعمل أواني أو حاويات من مواد ورقية أو بلاستيكية أو مواد قابلة للإشعاع فإنها قد تتحول إلى رمد أو تحترق. إن بعض المواد البلاستيكية تتشوه وتسخن عند تسخينها أو لطهي الأطعمة بها.

⚠ تحذيرات!

لا تسمح للأطفال باستعمال الفرن قبل أن تشرح لهم كيفية استعماله بوضوح. بذلك يستطيع الأطفال استعمال الفرن بأمان وهم على علم بالمخاطر التي قد تحدث في حالة عدم الإستعمال السليم.



فك الزرطة السلكية أو المعدنية عن الفتات أو العبوات الورقية أو البلاستيكية قبل إدخالها الفرن.

إذا حدث ووددت المواد داخل الفرن أو خارجه في إحتراق، فقم بترك باب الفرن مغلقاً، إطفأ نظام عمل الفرن، وكذلك مروحة التهوية، بإدارة مفتاح التشغيل على وضع إيقاف، وأصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية أو قم بفصل التيار الكهربائي العام.



- عندما تقوم بتسخين سوائل**، مثلاً: مشروبات أو مياه بغرن الميكروويف، فإن السائل يصل إلى درجة الغليان بدون ظهور فقاعات على سطحه. بمعنى أن السائل يغلي ويغور فجأة، وتحدث حدوث ذلك اتبع الخطوات التالية:
- 1 - تجنب إستعمال الأواني أو الحاويات الإسطوانية ذات العنق الضيق.
 - 2 - قلب السائل وحركه بملقعة قبل وضعه بالفرن. وأترك ملقعة ضاقي صغيرة داخل الإلينا.
 - 3 - بعد عملية التسخين، أترك الإلينا لمدة زمنية قليلة قبل إخراجه من الفرن. ثم قلب السائل وحركه مرة أخرى، ثم أخرج الإلينا من الفرن بحذر تام.

لا تكتفى أبداً على باب الفرن عندما يكون مفتوحاً، فقد يحدث عن ذلك خطر محقق وضار حسبية للجهاز.

لا تسخن أو تستعمل مواد ملتهبة داخل الفرن أو قريباً منه، لأن الأبخرة أو الدخان قد تتسبب في خطر حقيقي كالحريق أو الانفجار.

استعمل هذا الجهاز فقط للأغراض التي صنع من أجلها والموضحة بهذا الكتيب أو الدليليان.

لا تستعمل مواد تآكل كيميائية أو مواد متبخرة داخل الجهاز. لقد صمم هذا الفرن خصيصاً لطهي أو تسخين الأطعمة والمأكولات. إن هذا النوع من الأفران غير مجتهد لإستعماله بالأغراض الصناعية أو التجارب العملية.

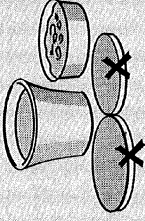
لا تسوي الأطعمة والمأكولات أكثر من اللازم بهذا الفرن، فقد ينتج عن ذلك إشعاع النار.

لا تستعمل فرن الميكروويف في تجفيف الملابس أو الأقمشة أو المنسجات، ولا المنتجات الورقية، أو تجفيف الثوبل والبخور، ولا المنتجات أو الأواني المنسوجة من الأخشاب، ولا الزهور، ولا الفراكة أو المراد القابلة للإحتراق.

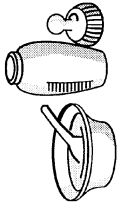
تحذيرات وتدابير وقائية

تحذير!

لا تستعمل فرن الميكروويف في سخين أو طهي أطعمة أو مأكولات في أواني أو حاويات محكمة الغلق أو مبرومة، ذلك لأن الضغط يزداد داخل العبوة، وقد يسبب خسارت للفرن أو يتفجر داخله.



يجب الرجوع دائماً لتكيب التعليمات الخاص بفرن الميكروويف، وذلك للحصول على المعلومات التفصيلية، وخصوصاً عندما يطهى أو تسخين أطعمة أو مأكولات تحتوي على مواد كحولية.



يجب تسخين السوائل أو الأطعمة الخاصة برعاية الأطفال، وخصوصاً إذا كانت الرضعة في زجاجة الرضاعة ذاتها أو أواني خاصة بالطفل، قم بتقليب السائل وراجع درجة حرارته، هذا سيؤكد لك أن حرارة السائل متجانسة، وتتجنب تسعة السائل في قم الطفل.

يجب التأكد من خلط غطا، زجاجة الرضاعة، وكذلك حلقة الزبارة قبل إدخالها بالفرن.

استعمل قسازات مبهتة ممانعة للحرارة. إن طاقة فرن الميكروويف لا تسخن الأواني أو الحاويات، ولكن الأطعمة والمأكولات في التي تسخن الأنية التي بها، إن الطهي باستخدام القسازية يسبب تسخين الأواني الحاوية للطعام، وكذلك تسخين أجزاء الفرن ذاته، وكذلك الحال مع صحن التخصير والتسخين فإنه يصبح ساخناً جداً عند استعماله.

استعمل قوط التورن عندما تلمس الحاويات والأواني، أو أجزاء الفرن ذاته، واستعمل أيضاً المماسك المضادة للحرارة لتجنب الإحترق أو اللسع الناتج عن الجهاز عندما تقوم بإخراج الأطعمة من الفرن.



لا تستعمل فرن الميكروويف لتسوية أو طهي البيض المسلوق سواءً أكان مسلوفاً أو ناقش، مقلي أو مشوي، ذلك لاحتمال إنفجاره داخل الفرن.

بعض المواد الغذائية التي تحتوي على نسبة ضئيلة من الماء، مثلاً: الزيت، الفركولات، وبعض الحبوب المحشوة والقطاير أو الجاتوهات، يجب تسخينها بخطر تام بهذا الفرن.



لا تستعمل فرن الميكروويف في عمليات القلي أو التخمير، لأنه لا يمكن التحكم في درجة حرارة الزيت أو المسن.

من أهم معييرات فرن الميكروويف هذا هو أنه يظهر ويسوي الأطعمة والمأكولات في زمن قصير جداً، وعلى هذا لا تتجاوز أبداً الزمن المحدد للطهي أو تسخين الأطعمة والمأكولات.

عندما تسوي الفشار (بيوكورن)، فإنه من الضروري وضع كيس كس الفشار على طبق صغير، حتى تحصل على أحسن نتائج التسوية.

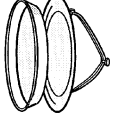
تحذير!

هذا التحذير هام جداً بخصوص الأواني المصنوعة كليا أو جزئياً من المعادن إذا حدث ولاست هذه الأواني جدران الفرن الداخلية أو سطحه أثناء عمله فإنه سيحدث شرارات داخل الفرن وسيحترق الفرن ويحترق.

تأكد دائماً أن القاعدة المدورة تدور بحرية تامة وبدون أدنى عوائق، ذلك قبل تشغيل الفرن على أي برنامج.

فونكشن CRISP

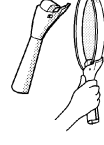
PLAT CRISP



Poser les aliments directement sur le plat CRISP, toujours placé sur le plateau en verre. Ne pas laver le plat CRISP dans le lave-vaisselle. Le plat CRISP peut être nettoyé à l'eau tiède. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux. Laisser toujours le plat CRISP refroidir avant de le laver. Ne pas le tremper dans l'eau, ni le rincer lorsqu'il est chaud. Le choc thermique risque de l'endommager.

Ne pas utiliser les tampons abrasifs : ils risquent de rayer.

POIGNÉE CRISP



Utiliser la poignée spéciale CRISP fournie pour sortir le plat CRISP chaud du four. La poignée CRISP peut être lavée dans le lave-vaisselle.

ATTENTION!

Le four et le plat CRISP deviennent très chauds. Ne pas poser le plat CRISP chaud sur une surface sensible à la chaleur. Utiliser des gants de cuisine ou la poignée

CRISP spéciale pour sortir le plat CRISP. Ne pas toucher la voûte du four sous le grilloir. Vous assurer que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

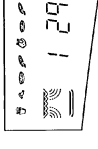
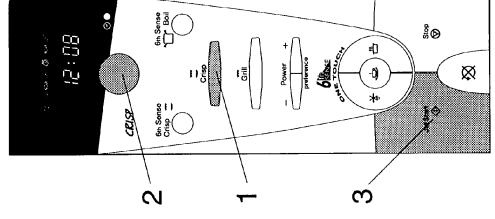
CRISP

ACTION DE L'UTILISATEUR

1. Appuyer sur la touche CRISP.

2. Sélectionner le temps désiré en tournant le bouton de réglage.

3. Appuyer sur la touche DEPART/JET START.



EFFET PRODUIT

- * 5 secondes est affiché.
- * Le symbole Grill est affiché.
- * Le symbole Crisp est affiché.
- * Le symbole Micro-ondes est affiché.

* Le temps est affiché.

- * Le symbole Grill clignote.
- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * L'afficheur décompte le temps de cuisson restant.



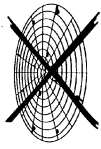
Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

Pendant la fonction Gril, vous pouvez mettre en marche ou arrêter le grilloir en appuyant sur la touche GRIL. Le niveau de puissance maximum possible avec le Gril est limité. (Voir spécifications techniques).

Important!

Vous assurer que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser en fonction Gril et Micro-ondes combinés.



La grille de décongélation ne doit pas être utilisée avec cette fonction.

Cette fonction peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.

Ne pas utiliser le plat CRISP lorsque le plateau tournant est débrayé.

Il est possible d'arrêter les micro-ondes en réduisant la puissance à 0 W. Lorsque 0 W est atteint, le four commute en fonction Gril seule. Vous ne pouvez utiliser cette possibilité que si le plateau tournant fonctionne, sinon le four s'arrêtera complètement lorsque 0 W sera affiché.

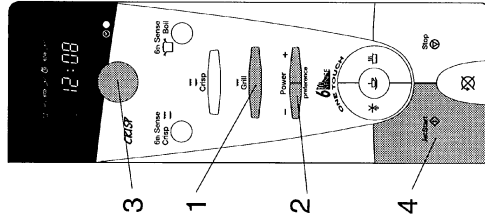
Comment choisir le niveau de puissance correct

Puissance	Aliments
90 - 160 W	Tranches de viande
160 - 350 W	Poisson
350 - 500 W	Volailles
500 - 650 W	Gratins

COMBINÉ

ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

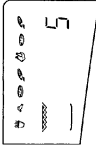


1. Appuyer sur la touche GRILL.

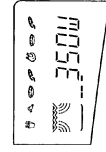
2. Sélectionner la Puissance désirée en appuyant sur les touches + / - MICRO-ONDES.

3. Sélectionner le temps désiré en tournant le bouton de réglage.

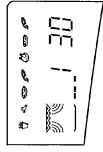
4. Appuyer sur la touche DEPART/JET START.



* 5 secondes est affiché.
* Le symbole Gril est affiché.



* Le symbole Micro-ondes est affiché.
* La puissance Micro-ondes est affichée.



* Le temps est affiché.



* Le symbole Micro-ondes clignote.
* Le symbole Gril clignote.
* Le temps de cuisson est affiché et décompté.



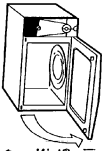
Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

إيقاف عملية الطهي، وإعادة تشغيلها



إذا لم تكن قد أوقفت عملية الطهي: فيجب ملاحظة أنه عند انتهاء زمن الطهي، فإن الفرن سيغطي إشارة مسموعة كتنبية كل دقيقة ولمدة عشرة دقائق. إذا كان باب الفرن مفتوحاً، أو إذا كنت قد ضغطت على زر التوقف STOP.

ملاحظة: إنه بالإمكان تغيير كل من الزمن ومقدار الطاقة «الواط» أثناء عملية الطهي، على أن لا يكون نظام تشغيل اللسة الواحدة أو نظام الحاسة السادسة في حالة عمل.



إيقاف وإعادة عملية الطهي: يمكن إيقاف عملية الطهي مؤقتاً أو لمدة زمنية محددة فقط (في حالة عدم استعمال نظام اللسة الواحدة، ونظام الحاسة السادسة، ذلك عند إحصاءك مثلاً لإختيار الطعام أو تقليبه وتحريكه فيرنك فتح الباب، في هذه الحالة ستتوقف عملية الطهي أوتوماتيكياً، وتظل معطلة لمدة عشر دقائق مع ظهور فلش على لوحة البيان مضيئاً، فإذا قمت بفتح باب الفرن، فيجب مراعاة الآتي:



إعادة إستمرار عملية الطهي مرة أخرى: قم بفتح باب الفرن، ثم اضغط على زر البدء التشغيل START مرة واحدة فقط.

ملاحظة: عملية الطهي ستعوي في البدء، مرة ثانية في حيث تم إيقافها سابقاً، ذلك في حالة ضغطك على زر البدء التشغيل مرة واحدة. أما إذا ضغطت على زر التشغيل مرتين، فإن هذا يزيد من زمن الطهي نصف دقيقة (ثلاثون ثانية).



الإستمرار في عملية الطهي:

عند إنتهاء عملية الطهي أو التسوية، فإن الفرن يظل على اتصال بالتيار الكهربائي لمدة عشر دقائق، هذا إذا لم يتم بالضغط على زر إيقاف STOP أو لم تفتح باب الفرن. وهذا يسمح لك بالإستمرار في عملية الطهي بسلطة إضغط على زر التشغيل START. أما إذا ضغطت على زر التشغيل عدة مرات، فيجب أن تعلم أن كل ضغطت تزيد من زمن الطهي نصف دقيقة (ثلاثون ثانية)، أما باقي خواص الجهاز مثل درجة الحرارة وكمية الطاقة فإنها لا تتغير وتظل ثابتة كما هي.

ملاحظة: بعد إنتهاء عملية الطهي وتفتح باب الفرن تم غلقه، إعلم أن الفرن سيحفظ بالمعطيات التي لديه عن هذه العملية لمدة نصف دقيقة أخرى (٣٠ ثانية) فقط.



إذا لم يكن لديك زمنية في الإستمرار في عملية الطهي: قم بإخراج الطعام من الفرن، وأغلق الباب، واضغط على زر إيقاف STOP.

كيفية إختيار مستوى الطاقة ؟

المستوى الفوري JET
-- إعادة تسخين سريع للمشروبات، مياه، حساء، خفيف، قهوة، شاي، أو أية ماكولات أو أطعمة أخرى تحتوي على نسبة كبيرة من المياه. إذا كانت الأطعمة والمأكولات تحتوي على بيض أو كريمة، فيجب إختيار مستوى طاقة حرارية أقل.

مستوى ٧٥٠ / ٨٥٠ واط
-- تستعمل هذه الطاقة لتسوية الحشوات، الأسماك، اللحم... الخ.

مستوى ٦٥٠ واط
-- تستعمل هذه الطاقة لطهي أضمة أو أطباق خاصة لا يمكن تحريكها أو تقليبها أثناء تسويتها.

مستوى ٥٠٠ واط
-- تستعمل هذه الطاقة لطهي أنواع المأكولات الخاصة مثل الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من البروتينات أو منتجات الألبان مثل الجبنه أو الكريمة، وكذلك اللصات المختلفة الأنواع. أو في حالة إنتهاء، من الطهي ويوم التسبيك.

مستوى ٣٥٠ واط
-- تستعمل هذه الطاقة لطهي المأكولات بالرق أو الثورية أو الأظمة التي تحتاج غلي بطي.

مستوى ١٦٠ واط
* تستعمل هذه الطاقة لإزالة الجمد والتلجج المتراكمة من على لفات الأظمة والمأكولات.

مستوى ٩٠ واط
-- تستعمل هذه الطاقة لإزالة الجمد والتلجج المتراكمة من على لفات الزبدة أو الجبنه أو الجيلاتيني والأيس كريم.

مستوى صفر واط
-- تستعمل هذه الطاقة عندما يلزم بمرجة الزمن اللازم لعملية من عمليات الطهي.

الساعة الزمنية (إختياري)

أترك باب الفرن مغلقاً خلال ضبط الساعة، هذا يعطيك مهلة قدرها عشر دقائق للقيام بعملية الضبط.

في حالة توك باب الفرن مغلق فإن كل خطوة من مراحل ضبط الساعة يجب ألا تستغرق أكثر من ٣٠ ثانية، وإلا، سيعود الفرن إلى نظامه كما كان عليه، وهنا عليك أن تقوم بإعادة ضبط الوقت والساعة مرة أخرى.

رد فعل الفرن

* تظهر نقطتين مصببتين.

* تظهر ومضات متتالية مكان رقمي الساعة.

* تظل الومضات حتى تتم عملية ضبط الرقمين.

* تظهر ومضات متتالية مكان رقمي الدقائق.

* تظل الومضات حتى تتم عملية ضبط الرقمين.

* ولأن فإن الساعة تعمل، فقد تم ضبطها.

ما يلزم عمله

١. اضغط على زر التوقف STOP.

٢. اضغط على زر الساعة C.O.C.K.

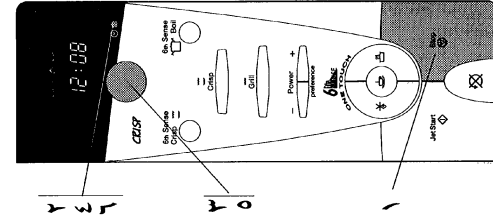
٣. قم بإدارة مفتاح التحكم في ضبط الرقم الذي يدل على الساعة، وتوقف عندما تصل على الرقم الصحيح.

٤. اضغط مرة أخرى زر الساعة C.O.C.K.

٥. قم بإدارة مفتاح التحكم في ضبط الرقم الذي يدل على الدقائق، وتوقف عندما تصل على الرقم الصحيح.

٦. اضغط على زر الساعة C.O.C.K. مرة أخرى.

الساعة



٢

٤

٣

٥

١

رد فعل الفرن

* تظهر نقطتين مصببتين.

* تظهر ومضات متتالية مكان رقمي الساعة.

* تظل الومضات حتى تتم عملية ضبط الرقمين.

* تظهر ومضات متتالية مكان رقمي الدقائق.

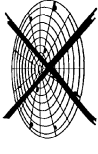
* تظل الومضات حتى تتم عملية ضبط الرقمين.

* ولأن فإن الساعة تعمل، فقد تم ضبطها.

فونكشن غريل

Le grilloir qui est placé sous la voûte vous permet de brunir rapidement la surface des aliments.

Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps lorsque le grilloir est en fonction, cela entraînerait une baisse de la température.



La grille de décongélation ne doit pas être utilisée avec cette fonction.

Note :
Le grilloir est mis en marche et arrêté au cours de la cuisson en appuyant sur la touche GRILL. Le temps de cuisson continue à s'écouler quand le grilloir est arrêté.

⚠ IMPORTANT!

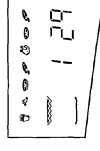
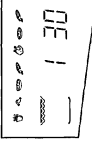
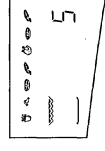
Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et vont au four avant de les utiliser avec le grilloir.
Ne pas utiliser de récipients en plastique pour la fonction Grill. Ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.

GRILL ACTION DE L'UTILISATEUR

1. Appuyer sur la touche GRILL.

2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage.

3. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



EFFET PRODUIT

* 5 secondes est affiché.
* Le symbole Grill est affiché.

* Le temps est affiché.

* Le symbole Grill clignote.
* L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant.



Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

TEMPS ET PUISSANCE

Quand la cuisson a démarré, le temps peut être augmenté facilement par pas de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START.

Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez aussi modifier le temps en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer. Pour modifier le niveau de puissance Micro-ondes, il suffit d'appuyer sur les touches MICRO-ONDES + ou - jusqu'à obtention du niveau désiré.



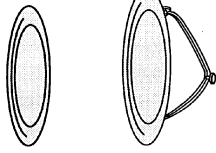
Cette fonction peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc... avec le plateau tournant en position débrayé, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.

Ne pas utiliser le plat CRISP lorsque le plateau tournant est débrayé.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utiliser le plateau tournant en verre pour tous les genres de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules qui pourraient tomber et salir le four. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.

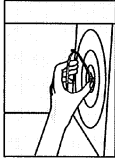
* Placer le plateau tournant en verre sur le support plateau tournant.



SUPPORT PLATEAU TOURNANT

Utiliser le support plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support plateau tournant. Le support peut être lavé dans le lave-vaisselle.

* Placer le support plateau tournant dans le bas du four.



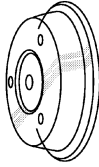
COUVERCLE

Le couvercle sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seules ; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité et réduit le temps de cuisson.

Le couvercle peut être lavé dans le lave-vaisselle.

Utiliser le couvercle pour le réchauffage à deux niveaux.

Ne pas utiliser avec les fonctions **Gril** ou **Crisp**, car il risque de fondre.



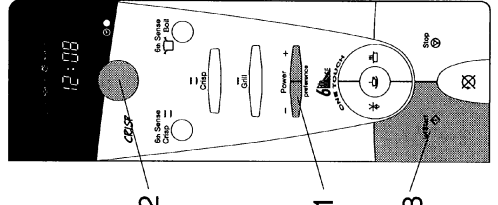
CUISSON

ACTION DE L'UTILISATEUR

1. Appuyer sur les touches + / - MICRO-ONDES pour sélectionner la Puissance désirée.

2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage.

3. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



بدء التشغيل الفوري

في حالة فتح باب الفرن وإغلاقه أثناء عمليات الطهي العادية (إيقاف عملية الطهي). فإن إعادة الإستمارة في عملية الطهي تكون يتعطل على زرار التشغيل الفوري. وأن هذا لا يؤثر على زمن أو طاقة عمل الفرن أو النظام المستخدم في عملية الطهي. أما إذا قمت بالضغط مرة ثانية على مفتاح التشغيل الفوري، فإن هذا يؤدي إلى زيادة زمن عملية الطهي بقدر نصف دقيقة لكل مرة تضغط فيها على زرار التشغيل الفوري.



يمكن إستعمال هذا النظام عندما تكون القاعدة الدوارة في حالة توقف.



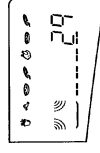
لا تستعمل صحن التسيك والتصميم عندما تكون القاعدة الدوارة في حالة توقف.

رد فعل الفرن

- * يظهر بومضات ومز نظام العمل بالميكروويف.
- * يظهر الرقم الدال على مستوى الطاقة.
- * يظهر زمن الطهي، ويبدأ في العد التنازلي.

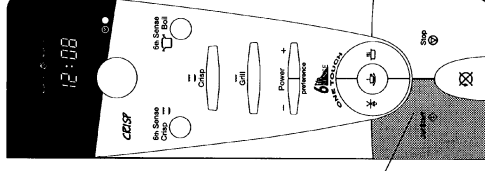


عند إنتهاء زمن الطهي سيبدأ عن الجهاز إشارة مسبوقة تنبهك إلى أن عملية الطهي قد تمت.



ما يلزم عمله

١. أضغط على زرار بدء التشغيل الفوري JET START.



الإستعمال بنظام اللمسة الواحدة

إن تشغيل الفرن بإستعمال نظام اللمسة الواحدة يتم على أساس إختيار حالة الطعام أولاً، ثم عمل التعديلات الحرارية اللازمة وإظهارها على لوحة البيان بصفة دائمة، ذلك للحصول على أفضل نتائج الطهي أو التسخين. في البداية تظهر كلمة SENSE على لوحة البيان وإظهار المعلومات حتى ينتهي الفرن من حساب الحد الأقصى على لوحة الطهي المطلوب، ويظهر الزمن التنازلي للفرن. وهذا (الحد عادي، لأن ذاكرة الفرن تقوم بتصحيح الزمن التنازلي للفرن).

الحد الأقصى للزمن الذي يظهر على لوحة البيان وإظهار المعلومات يختلف باختلاف نوعية الطعام والمأكولات، وكثافتها ووزنها. إن الحد الأقصى للزمن اللازم للطهي يبدأ في العد التنازلي مع بداية عمل أي برنامج طهي بنظام اللمسة الواحدة، ومن الحصول حدوث فترات سريعة في العد التنازلي للزمن (عدة دقائق)، وهذا (الحد عادي، لأن ذاكرة الفرن تقوم بتصحيح الزمن اللازم بصفة دائمة وتلقائياً).

جميع الأظعمة والمأكولات تعوي على كمية من الماء، وهذه الطريقة لازمة لسوا، لعملية التجميد أو التسخين، ولتسخين للفرن أبداً، عمله بنظام اللمسة الواحدة على الوجه الأمثل بالنسبة للتسخين لللمسة الواحدة أو التسخين للمجمدات بنفس نظام اللمسة الواحدة، فإنه يلزم تعظيئة المأكولات داخل الفرن بالاعطاء، البلاستيكي المسلم لك مع الجهاز.

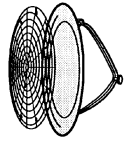
إذا قمت بشراء أظعمة أو مأكولات مجمدة، فيجب مراعاة عمل قطعين أو ثلاثة في خلالها قبل إدخال محمولاتها الغذائية بالفرن. أو قم بإخراجها من أعلقتها وإدخالها الفرن مع تعظيئها بالاعطاء المسلم لك مع الجهاز.

لتسخين الأظعمة مباشرة بعد إزالة الجمد من عليها، مثلاً: كالوجبات الجاهزة، وأنواع الأظعمة التي تحتوي على صلصات (سواء عصير الطماطم أو خلاصه)، إستعمل نظام إعادة التسخين للمجمدات باللمسة الواحدة، أو الزرم بإتباع التعليمات المذكورة على أغطية الأظعمة، وراجع كتيب الإرشادات تحت بند «نظام إدارة الجمد من على الأظعمة والمأكولات يدوياً».

مستوى الطاقة يظهر هكذا --- تشغيل أحد الأظعمة التي تعمل باللمسة الواحدة، يظهر على لوحة البيان أثناء تشغيل أظعمة عندما تملئ لوحة البيان بالخطوط الموضحة وينتهي عمل البرنامج أو النظام عندما تملئ لوحة البيان بالخطوط الموضحة عالية.

بروحه ملاحظة أن زيادة الزمن لبضعة دقائق، يحسن عادة من نتيجة الطهي والتسوية.

عملية إزالة الجمد بنظام اللمسة الواحدة



يستعمل نظام اللمسة الواحدة لك إزالة الجمد للأضمة البنية، والصفحة مسطرة، والمكولات الساقة الصنجر وكذلك المرن والتورية. إن عملية فك التجميد بنظام اللمسة الواحدة يمكن إستعمالها كما هي مبرمجة «كاملة الأوتوماتيكية»، أو يمكن تعديلها تبعاً لتأرجح الشخصي، وذلك باستعمال نظام عمل «الإختياريات الشخصية».

صممت المصابيح الشبكية الخاصة بك التجميد خصيصاً للعمل بنظام اللمسة الواحدة، ولا يجب إستعمالها في عمليات أخرى، هذا لأن برنامج الفرن يعرف وزن الصبغة، وعند وضع الطعام عليها داخل الجهاز فإن التاكور تقوم بطرح وزن الحصة من الوزن الكلي، فتحصل على الوزن الصافي للطعام والمكولات المطلوب إزالة الجمد والتلوج من عليها.

إنه من المهم عدم إستعمال إزالة الجمد بنظام اللمسة الواحدة بدون إستعمال مصبغة إزالة الجمد أو إستبدالها باستخدام مصبغات أخرى من أي نوع. **يقضي أنواع المكولات** مثل البسلة، والبرت البري أو الفراولة، يحدث أن تتساقط بعض الحبات على القاعدة الزجاجية المرئية على القاعدة الدوارة أثناء، فك تجميدها. وعلى هذا فإنه يمكنك إستعمال صحن دوري خفيف ذو حواف مرتفعة لتتجنب هذه العملية. يجب وضع هذا الصحن الورقي فوق مصبغة فك التجميد. في هذه الحالة فإن وزن الصحن الورقي لن يؤثر على نتيجة عملية فك التجميد.

تأكد من سلامة وضع المصبغة الشبكية لتلك التجميد على القاعدة الدوارة!

لا يجب أبداً إيقاف هذا البرنامج أثناء تنفيذه لعملية فك التجميد. **الوزن الصافي** يجب أن يكون ما بين ١٠٠ إلى ٢٥٠ جرام وذلك عند إستخدام هذا البرنامج، في حالة عدم التأكد، قم بإخراج الحطرات المذكورة بالبند «نظام فك التجميد يدوياً»، ذلك لتحصل على أفضل النتائج المرجوة.

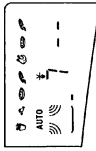
تم تصميم عمل هذا النظام يعطي أصن وأفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة الفرن مساوية لدرجة حرارة البيئة المحيطة. أما إذا قمت بفك التجميد بعد عملية تحمير أو قفص، (فإن ياطن الفرن يكون ساخناً) ولا يمكن أن تكون نتيجة عملية فك التجميد جيدة. فإذا كان من الممكن، أترك الفرن يبرد أولاً قبل البداية في عملية فك التجميد.

في حالة إزالة الجمد والتلوج من على ثقات الأسماك أو اللحم المدعمة، فما عليك إلا إتباع الخطوات المذكورة تحت بند «الإستعمال حسب المراج الشخصي» والتي سوف تعطيك نتائج حتى أفضل.

رد فعل الفرن



* يظهر على لوحة البيان كلمة SENSE.
* يظهر رمز الميكروويف بوضوح متتابة.
* يضيء رمز فك الجمد.



* بعد فترة وجيزة يبدأ العد التنازلي لرمز عملية فك التجميد.
* سيظهر مستوى الطاقة وتبدأ خطره في الزيادة.

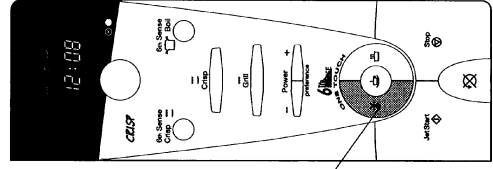
ملاحظة:

يظهر تناقص الزمن (العد التنازلي) بالتموان فقط خلال المرحلة النهائية من تنفيذ البرنامج.



عندما ينتهي برنامج فك التجميد ستصدر عن الجهاز إشارة مسبوقة تنبهك إلى أن عملية إزالة الجمد قد قمت.

ما يلزم عمله



١. اضغط على زر إزالة الجمد بنظام اللمسة الواحدة ONE TOUCH .DEFROST.

نظام إزالة البرد من على المجمدات

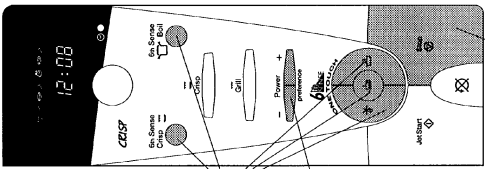
إفصح وتأكد من عملية التسوية بصفة دورية منتظمة. إن ممارسة الطهي وإستعمال الجهاز اليومي سيطلب خيرة بالنسبة للزمن الذي يحتاجه كل نوع من أنواع الأضمة والمكولات وكذلك الزمن اللازم لك تجميدها.

إتبع التعليمات الخاصة بفترة الزمن والطاقة، وقم بإختيار رمز ١٦٠ واط، ذلك عندما تزيل البرد والجمد يدوياً.

عندما تقوم بفك تجميد الجيلاتني أو الأيس كريم أو الزبدة، فيجب تعديل مستوى الطاقة إلى ٩٠ واط.

2

ACTION DE L'UTILISATEUR



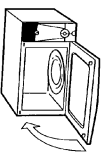
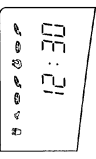
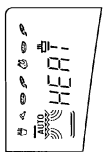
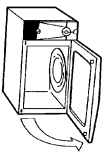
1. Ouvrir la porte.

2. Appuyer sur l'une des touches 6 ème SENS.

3. Appuyer sur les touches + / - pour choisir la Préférence Personnelle.

4. Appuyer sur la touche ARRET/STOP.

5. Fermer la porte.



* Les symboles correspondants sont affichés.

* + augmente la température finale.
* - diminue la température finale.

* Le choix est mémorisé.
* L'heure est à nouveau affichée.

* Le four revient en attente.

COMMENT ENREGISTRER LES RÉGLAGES PRÉFÉRENCE PERSONNELLE

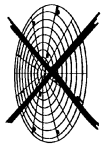
Si vous désirez utiliser la fonction Préférence Personnelle, lors de la fonction Décongélation et Réchauffage 6 ème SENS, appuyez d'abord sur les touches Décongélation et Réchauffage 6 ème SENS avant de régler votre Préférence Personnelle.

EFFET PRODUIT

عملية التسخين للمجمدات بنظام اللمسة الواحدة

الوزن الصافي يجب أن يكون ما بين ٢٠٠ إلى ٨٠٠ جرام وذلك عند استخدام هذا البرنامج، في حالة عدم التأكد، قم بإتباع الخطوات المذكورة بالبنء الخاص بالتسخين يدوياً، ذلك لتحصل على أفضل النتائج المرجوة.

تأكد من أن درجة حرارة باطن الفزر مساوية لدرجة حرارة البنية المحيطة قبل تنفيذ عملية التسخين، ذلك لتحصل على أحسن النتائج المرجوة.



لا يجب أبداً استعمال مبيبات فك التجميد مع هذا النظام!

رد فعل الفزر

- * يظهر على لوحة البيان كلمة SENSE.
- * يظهر رمز الميكرويف بوضوح متناوبة.
- * يضيء رمز فلك الجمد.
- * يضيء رمز إعادة التسخين.

- * بعد فترة وجيزة يبدأ العد التنازلي لزمان العملية محسباً بال دقيقة.
- * سيظهر مستوى الطاقة وتبدأ خطوط في الزيادة.

ملاحظة:

يظهر تناقص الزمن (العد التنازلي) بالفزر فقط خلال المرحلة النهائية من تنفيذ البرنامج.

عندما ينتهي زمن البرنامج ستصدر عن الجهاز إشارة صوتية مسموعة تنبهك إلى أن العملية قد تمت، وستوقف الفزر عن العمل.

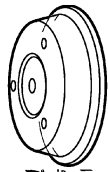


عملية التسخين للمجمدات بنظام اللمسة الواحدة يمكن إستعمالها

إن عملية التسخين للمجمدات بنظام اللمسة الواحدة تستخدم لتسخين أنواع الأطعمة والمأكولات الجسدة والتي سبق طهيها (الجاهزة).

إن عملية التسخين للمجمدات بنظام اللمسة الواحدة يمكن إستعمالها كما هي مبرمجة «كاملة الأوتوماتيكية» أو يمكن تعديلها تبعاً لإمزاك الشخصي، وذلك باستعمال نظام عمل «الإختيارات الشخصية».

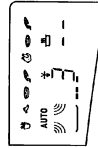
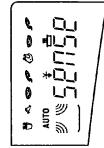
لا يجب أبداً إيقاف هذا البرنامج أثناء تنفيذ عملية التسخين بنظام اللمسة الواحدة.



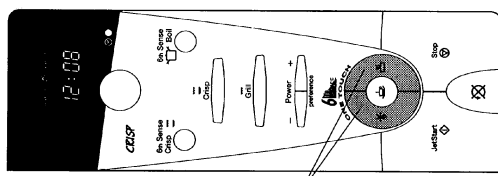
إستعمل دائماً الطشاء المسلم لك مع الجهاز في تنفيذ هذه العملية، عدا في حالة تسخين للمرق أو الشورية، فإنه لا لزوم لاستعمال الطشاء.

ما يلزم عمله

١. اضغط على زر فلك الجمد بنظام اللمسة الواحدة ONE TOUCH DEFROST، ثم اضغط على زر إعادة التسخين ONE TOUCH REHEAT.



التسخين



DUREE DE CUISSON POUR LA FONCTION "6TH SENSE BOIL"

6th Sense Boil

Catégorie d'aliment	Quantité	Quantité d'eau	Durée
Riz (Riz précuit Uncle Ben's)	100 ml (80 g) 200 ml (160 g)	225 ml 450 ml	18 min 20 min
Pâte (Farfalle-Fusilli) Eau de cuisson + sel sur BOIL (bouillir)-pas de durée déterminée. Ajoutez les pâtes, appuyez sur BOIL (bouillir) et réglez la durée.	100 g	1000 ml	8-9 min
Pommes de terre (Jetez l'eau après la cuisson-avant le temps d'arrêt)	250 g 500 g 750 g	25 ml 50 ml 75 ml	3 min 5 min 6 min
Légumes durs, tels que des carottes.... (Jetez l'eau après la cuisson-avant le temps d'arrêt)	200 g	25 ml	3-4 min
Légumes mous, tels que le brocoli et le chou-fleur (Jetez l'eau après la cuisson-avant le temps d'arrêt)	400 g 600 g	50 ml 75 ml	4-6 min 6-8 min
Haricots blancs (ayant trempé dans l'eau toute la nuit)	200 g 400 g 600 g	25 ml 50 ml 75 ml	1-2 min 2-3 min 3-4 min
	100 ml (80 g) 200 ml (160 g) 300 ml (240 g)	250 ml 500 ml 750 ml	20 min 25 min 30 min

FONCTION "CUISEUR" 6 ème SENS

Votre four Micro-ondes possède une fonction "Cuiseur" automatique 6 ème SENS. Cette fonction vous permet de faire bouillir rapidement et de cuire à la vapeur d'eau frémissante vos aliments directement sans intervention. Cette fonction convient particulièrement bien pour : les pommes de terre ou le riz.

Elle fonctionne en 2 étapes.

- * La première porte rapidement les aliments à la température d'ébullition.
- * La seconde règle automatiquement la température juste en-dessous de l'ébullition (frémissement).

Cette fonction peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre convenance personnelle en utilisant l'option Préférence Personnelle.

Le programme automatique ne doit pas être interrompu.

Les récipients utilisés ne doivent pas être remplis à plus de la moitié. Si vous souhaitez cuire de grandes quantités, choisir un récipient suffisamment grand pour qu'il ne soit pas rempli à plus de la moitié.

Placer toujours un couvercle sur les récipients.

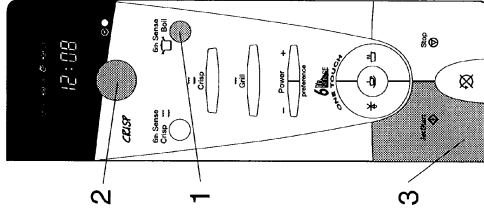
Vous assurer que le récipient et le couvercle sont perméables aux micro-ondes et résistent à la chaleur. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette, placée la face inférieure vers l'intérieur du récipient.

Ne pas utiliser d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir le récipient.

6th Sense Boil

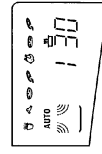
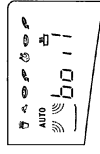
ACTION DE L'UTILISATEUR

1. Appuyer sur la touche "CUISEUR" 6 ème SENS.
2. Sélectionner le temps de frémissement en tournant le bouton de réglage.
3. Appuyer sur la touche DEPART/JET START.



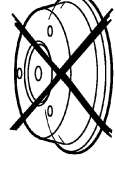
EFFET PRODUIT

- * Le symbole Micro-ondes est affiché.
- * Le symbole Réchauffage est affiché.
- * BOIL est affiché.
- * Le temps choisi est affiché pendant 3 secondes.
- * BOIL est affiché.
- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Lorsque la température d'ébullition est atteinte, le temps de frémissement est affiché et décompte.



Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

عملية تسخين المشروبات بنظام اللمسة الواحدة



لا يجب أبداً استعمال الغطاء المصمم لك مع الجهاز في تنفيذ هذه العملية.

إن عملية التسخين للمشروبات بنظام اللمسة الواحدة تستخدم تسخين أنواع المشروبات أو السوائل، مثلاً: لبن الحليب، الشاي، القهوة، وكذلك الماء.

إن هذه العملية يمكن استخدامها كما هي بمرصمة «كاملة الأوتوماتيكية» أو يمكن تعديلها تبعاً لإزاجك الشخصي، وذلك باستخدام نظام العمل الخاص «الإختيارات الشخصية».

لا يجب أبداً إيقاف هذا البرنامج أثناء تنفيذ العملية فك التجميد.

الوزن الصافي يجب أن يكون ما بين ١٥٠ إلى ٦٠٠ جرام وذلك عند استخدام هذا البرنامج. في حالة عدم التأكد، قم بإنتاج الخطوات المذكورة بنظام الزمن والطاقة، ذلك لتحصل على أفضل النتائج المرجوة.

هام!
استعمل دائما الإختيارات الشخصية عندما تقوم بتسخين لبن الحليب أو الشوكولاته.
قم بتسخين المشروبات في قناتين متصلة أو في أواني.
لا تسخن مشروبات تحتوي على مادة الكحول داخل الفرن.

رد فعل الفرن

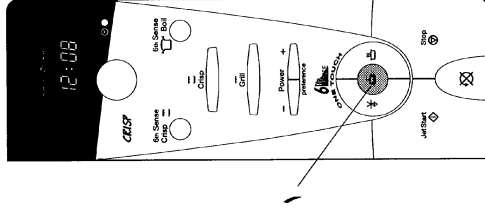
- * يظهر على لوحة البيان كلمة SENSE.
- * يظهر رمز الميكروويف بوضوح متتابعة.
- * يضيء رمز إعادة التسخين.
- * سيظهر مستوى الطاقة وتبدأ خطرته في الزيادة.



عندما ينتهي زمن البرنامج ستصدر عن الجهاز إشارة صوتية مسموعة تنبهك بانتهاء العملية، وسيظهر كلمة END على لوحة البيان وستعرف الجهاز عن العمل.

ما يلزم عمله

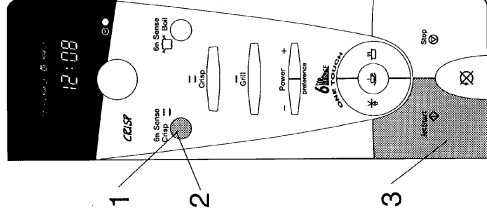
١. اضغط على زر تسخين المشروبات بنظام اللمسة الواحدة ONE TOUCH BEVERAGE.



6th Sense Crisp

ACTION DE L'UTILISATEUR:

EFFET PRODUIT:



1. Appuyer sur la touche CUISSON CRISP PLATS FRAIS 6 ème SENS jusqu'à l'affichage de "COOK".

2. Appuyer à nouveau sur la touche CUISSON CRISP PLATS FRAIS 6 ème SENS pour choisir la famille d'aliments désirée.

3. Appuyer sur la touche DEPART/JET START.



- * La première des catégories d'aliments est indiquée.
- * Le symbole Grill est affiché
- * Le symbole Micro-ondes est affiché
- * Le symbole Crisp est affiché.
- * Le symbole Réchauffage est affiché.

- * SENSE est affiché.
- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Grill clignote.

- * Après un moment, le temps est affiché et le décompte en minutes commence.
- * La barre lumineuse apparaît et avance.

Note:

Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme.



Quand le temps est écoulé un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

الحاسة السادسة لنظام التسخين والتجميد للمجمدات

يضم قرون الميكروويف هذا نظام عمل أوتوماتيكي خاص بعملية طهي وتسخين وجبات جاهزة مجمدة. هذا النظام يضمن لك نتيجة هائلة بمحاذاة وسريعة، وفي خطوة واحدة (من حالة التجميد - إلى التقديم للأكل ساخناً). إن القرون في هذه الحالة يحتاج لمعرفة نوعية الطعام والمكونات المطبوخ وكهجهجها. فقد صمّم القرون وتم برمجته لأربعة أنواع من مجموعات الأطعمة الكلاسيكية المعتادة، وهي تغطي جميع احتياجاتك، بمعنى أن كل صفيحة على الزرار الخاص بذلك تعطيك نوعية مختلفة، وبالضغط مرّة أخرى يظهر النوع التالي والثالث . . . وهكذا.

إن هذه العملية يمكن إستعمالها وهي مبرمجة «كاملة الأوتوماتيكية» أو يمكن تعديلها تبعاً لأزواج الشخصى، وذلك باستعمال نظام عمل «الإختيارات الشخصيّة».

لا يجب أبداً إتفاف هذا البرنامج أثناء تنفيذ عملية التسخين نظام اللبسة الواحدة.

إستعمل فقط صحن التسخين والتجميد المسلم لك مع الجهاز لتنفيذ هذا النظام، واختر إستعمال أنواع مختلفة من صحن التجميد التي تتابع بالأسواق، لأنها لن تعطيك أبداً نتيجة صحيحة أو مرضية مع هذا النظام.



- * بطاطس ومنتجاتها (٢٥٠ - ٦٠٠ جرام)
- * مغليّة طازجة
- * صراني
- * بطاطس محمّرة (شيس)



بيتسا (٢٠٠ - ٦٠٠ جرام)

هام!

- لا تضع مطلقاً أي أواني أو لثقات على صحن التسخين والتجميد.
- الطعام فقط هو الذي يوضع على صحن التسخين والتجميد.
- في حالة تسخين البيتسا التامة السواء بالجملة المبردة، يستحسن إستعمال النظام «الإستعمال حسب التفضيلات الشخصيّة» أي الإستعمال حسب المزاج.

إذا كان وزن الأظمة والمأكولات أقل من الوزن المقرّر: إستعمل النظام اليدوي لمعدات «التسخين والتجميد»، وستعطيك الممارسة والخبرة الزمن الصحيح لكميات الصغرة من الأظمة والمأكولات التي تفضلها.

أما إذا كان وزن الأظمة والمأكولات أكثر من الوزن المقرّر: فإنه يلزم تقسيم الطعام إلى جزئين أو أكثر، ثم نفذ عملية التسخين والتجميد كالمعاد (كل جزء على حدة). أما في حالة عدم إمكانية تقسيم كمية الطعام، فيجب عليك إستعمال النظام اليدوي للتسخين، كما أنه في حالة وجود كمية كبيرة من الطعام التي تسويه، فإنه من الضروري تقليبه وتحريره أثناء عملية التسخين، وهذا يتم عمله جيداً في حالة إستخدام النظام اليدوي للتسخين.

عملية التسخين هذه تستعمل فقط للأظمة الجيدة السابقة التجهيز، وليس للأظمة الجيدة غير كاملة السواء، أو البنية.

لربما ملاحظة أن زيادة زمن الطهي يضاعف دقاتي تعطيك نتائج أفضل وأظم.



دواجن مقطّعة (٢٥٠ - ٦٠٠ جرام)



فطائر وقرص (٢٠٠ - ٦٠٠ جرام)

FONCTION CUISSON CRISP PLATS FRAIS 6ème SENS

Votre Micro-ondes a une fonction Cuisson Crisp Plats Frais 6ème SENS pour les poulets entiers ou en morceaux, les quiches/tartes et les pizzas. Cette fonction vous permet de les cuire et de les servir directement à la bonne température. Le four a besoin de connaître le type d'aliments à cuire.

Cette fonction peut être utilisée "telle quelle entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle.

Le programme automatique ne doit pas être interrompu.

Utiliser exclusivement le plat CRISP fourni pour cette fonction. Les autres plats CRISP disponibles sur le marché ne donneront pas de bons résultats.



Poulet entier ou en morceaux
(400 - 1200 g)



Quiches/tartes
(700 - 1400 g)



Pizzas
(250 - 800 g)



Noter que le résultat sera amélioré en attendant quelques minutes après la préparation.

Si le poids est inférieur au poids recommandé : Utiliser la "fonction Crisp" manuelle.

L'expérience vous permettra de déterminer la durée correcte nécessaire pour votre petite quantité d'aliments.

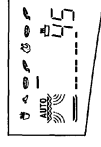
Si le poids est supérieur au poids recommandé : Diviser les aliments en deux ou trois portions et préparer chaque portion séparément en utilisant la fonction Cuisson Crisp Plats Frais 6ème SENS.

S'il n'est pas possible de diviser les aliments, utiliser la "fonction Crisp" manuelle. Pour des grandes quantités d'aliments, il est nécessaire de remuer ou retourner en cours de préparation CRISP, vous obtiendrez de meilleurs résultats dans ce cas précis en utilisant la "fonction Crisp" manuelle.

الحاسة السادسة لنظام التسخين والمجمدات

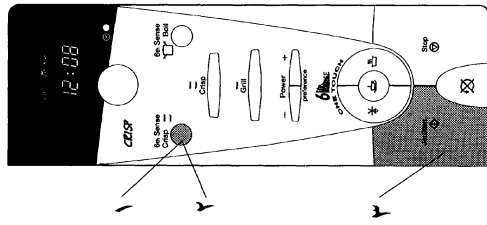
رد فعل الفرن

* ستظهر أكل مجموعة من أنواع الأطعمة المبرجة.
* يضيء رمز الميكروويف.
* يضيء رمز المصبة الشبكية.
* يضيء رمز إعادة التسخين.
* يضيء رمز التسخين والتجميد.



1. اضغط على زرار الحاسة السادسة للتسخين 6TH SENSE CRISP.
2. استمر في الضغط على نفس الزرار ذلك لتختار مجموعة ونوعية الطعام الذي تريد تسخينه.
3. اضغط على زرار التشغيل START.

1. اضغط على زرار الحاسة السادسة للتسخين 6TH SENSE CRISP.



ملاحظة:

يظهر تناقص الزمن (العَد التنازلي) بالقران فقط خلال المرحلة النهائية من تنفيذ البرنامج.

عندما ينتهي زمن البرنامج سيصدر عن الجهاز إشارة صوتية مسرعة تنبهك إلى أن العملية قد تمت وستتوقف الفرن عن العمل.



⚠ IMPORTANT!

Ne placer aucun récipient ni emballage sur le plat CRISP.

Les aliments doivent être placés directement sur le plat CRISP.

Si possible, utiliser des morceaux de poulet de même grosseur.

La fonction Pizzas peut être utilisée pour différentes sortes de pâtes.

Utiliser la fonction Préférence Personnelle "P" pour cuire un poulet entier.

La fonction Poulet peut également être utilisée pour les viandes rouges ou blanches en rôti.

Utiliser vos épices favorites et de l'huile pour cuire les morceaux de poulet.

Sélectionner la catégorie quiches/tartes pour cuire une garniture disposée dans une pâte précuite.

الحاسبة السادسة نظام التسيك والطهي للأظعمة الطازجة

إذا كان وزن الأظعمة والمأكولات أقل من الوزن المقرر: فيجب إستعمال النظام اليدوي لعمليات «الطهي والتسيك والتجميد»، وستعطي الممارسة والخبرة الزمن الصحيح لتسوية الكميات الصغيرة اللازمة لك التي فضلها.

أما إذا كان وزن الأظعمة والمأكولات أكبر من الوزن المقرر: فإنه يلزم تقسيم الطعام إلى جزئين أو أكثر، ثم نُدّ عملية التسيك والتجميد كالمعتاد (كل جزء على حدة)، أما في حالة عدم إمكانية تقسيم كمية الطعام، فيجب عليك إستخدام النظام اليدوي للتسخين والطهي، كما أنه في حالة وجود كميات كبيرة من الطعام بالصحى الذي تسويه، فإنه من الضروري تقليبه وتحركه أثناء عملية التسخين، وهذا يتم عمله جيداً في حالة إستخدام النظام اليدوي للتسخين.

برجاء ملاحظة: أن زيادة زمن الطهي يضاعف عطيكت نتائج أفضل وأطعم.

يتضمن فرن الميكروويف هذا نظام عمل أوتوماتيكي خاص بعملية طهي وتجميد الفطائر والقرص، الفراج والدواجن، والبيتسا. هذا النظام يكمنك من طهي طعامك في خطوة واحدة (من المكونات النيئة إلى التقديم للاكل ساخناً). إن الفرن في هذه الحالة يحتاج لمعرفة نوعية الطعام والمأكولات المطلوب تسويتها.

إن هذه العملية يمكن إستعمالها وهي مبرهجة «كاملة الأوتوماتيكية» أو يمكن تعديلها تبعاً لواجبات الشخصى، وذلك باستعمال نظام عمل «الإختيارات الشخصية».

لا يجب أبداً إيقاف هذا البرنامج أثناء تنفيذه لعملية الطهي أو التسخين بنظام الحاسبة السادسة.

إستعمل فقط صحن التسيك والتجميد المسلم لك مع الجهاز لتنفيذ هذا النظام، وأخذ إستعمال أنواع مختلفة من صحون التجميد التي تباع بالأسواق، لأنها لن تعطيك أبداً نتيجة صحيحة أو مرضية مع هذا النظام.

فراج ودواجن كاملة أو مقطعة
(٤٠٠ - ٦٠٠ جرام)

بيتسا
(٢٥٠ - ٨٠٠ جرام)

فطائر وقرص
(٧٠٠ - ١٤٠٠ جرام)

هوام!

إستعمل نظام التفتيلات الشخصية، + الأوضع عندما تقوم بطهي دجاجة كالميلها.

يمكن إستخدام التوابل والبهارات والزيتون المقصّلة عندك عندما قيامك بنهي أو طهي الدجاج.

إستعمل النظام السريع للأظعمة الجرمجة عندما تقوم بطهي مشروبات بالنظام اليدوي للفطائر والقرص.

لا تضع مطلقاً أي أواني أو فئات على صحن التسيك والتجميد.

الطعام فقط هو الذى يوضع على صحن التسيك والتجميد.

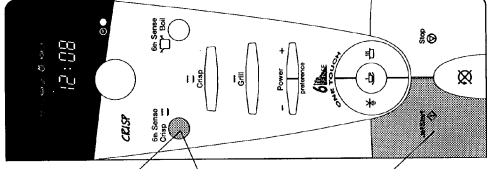
في حالة تسخين أو تسوية البيتسا يمكنك إستعمال أنواع مختلفة من الجفائن أو المراد لتزيتها.

فونكشن رةحاففة كريس سرفةلس 6 ةمه سانس

6th Sense
Crisp

ACTION DE L'UTILISATEUR

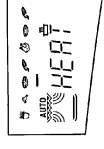
EFFET PRODUIT



1. Appuyer sur la touche RECHAUFFAGE CRISP SURGELES 6 ème SENS.

- * La première des 4 familles d'aliments est affichée.
- * Le symbole Micro-ondes est affiché.
- * Le symbole Grill est affiché.
- * Le symbole Réchauffage est affiché.
- * Le symbole Crisp est affiché.

2. Appuyer à nouveau sur la touche pour choisir la famille d'aliments désirée.



3. Appuyer sur la touche DEPART/JET START.



- * SENSE est affiché.
- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Grill clignote.



- * Après un moment, le temps est affiché et le décompte en minutes commence.
- * La barre lumineuse apparaît et avance.



Note:
Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme.



Quand le temps est écoulé un signal sonore est émis et le programme s'arrête.

FUNCTION RÉCHAUFFAGE CRISP SURGELÉS 6 ème SENS

Votre Micro-ondes a une fonction automatique Réchauffage Crisp Surgelés 6 ème SENS pour réchauffer les plats préparés surgelés. Cette fonction vous permet de les réchauffer rapidement et de les servir directement à la bonne température. Le four a besoin de connaître la catégorie d'aliments à décongeler. Quatre familles ont été programmées. Elles vous assurent un meilleur résultat global. Chaque pression sur la touche sélectionnera la famille suivante.

Cette fonction peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle.

Le programme automatique ne doit pas être interrompu.

Utiliser exclusivement le plat CRISP fourni pour cette fonction. Les autres plats CRISP disponibles sur le marché ne donneront pas de bons résultats.

Si le poids est inférieur au poids recommandé : Utiliser la "fonction Crisp" manuelle. L'expérience vous permettra de déterminer la durée correcte nécessaire pour votre petite quantité d'aliments.

Si le poids est supérieur au poids recommandé : Diviser les aliments en deux ou trois portions et préparer chaque portion séparément en utilisant la fonction Réchauffage Crisp Surgelés 6 ème SENS. S'il n'est pas possible de diviser les aliments, utiliser la "fonction Crisp" manuelle. Pour des grandes quantités d'aliments, il est nécessaire de remuer ou retourner en cours de préparation CRISP, vous obtiendrez de meilleurs résultats dans ce cas précis en utilisant la "fonction Crisp" manuelle.

La fonction Réchauffage Crisp Surgelés 6 ème SENS ne doit être utilisée que pour des plats préparés surgelés.



Noter que le résultat sera amélioré en attendant quelques minutes après la préparation.



Pommes de terre congelées
(250 - 600 g)



Quiches & tartes congelées
(200 - 600 g)



Poulet en morceaux congelés
(250 - 600 g)



Pizzas congelées
(200 - 600 g)

⚠ IMPORTANT!

Ne placer aucun récipient ni emballage sur le plat CRISP.

Les aliments doivent être placés directement sur le plat CRISP. Vous obtiendrez les meilleurs résultats pour **les**

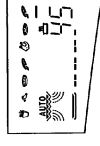
Pizzas cuites contenant du fromage gras en utilisant la fonction Préférence Personnelle "P".

La fonction Préférence Personnelle "P" est à utiliser aussi pour des pâtisseries enveloppées de pâte et pour les petits pains sucrés.

الحاسبة السادسة لنظام التسيك والطهي للأطعمة الطازجة

رد فعل الفرن

* ستظهر أرك مجموعة من أنواع الأطعمة المبردة.
* يضيء رمز المصبة الشبكية.
* يضيء رمز الميكروويف.
* يضيء رمز التسيك والتصوير.
* يضيء رمز إعادة التسخين.



* تظهر كلمة SENSE على لوحة التسيك.
* يظهر رمز الميكروويف بومضات متتابعة.

* يظهر رمز المصبة الشبكية بومضات متتابعة.
* بعد فترة وجيزة يبدأ العد التنازلي محسوباً بال دقائق.
* سيظهر مستوى الطاقة وتبدأ خطوطه في الزيادة.

ملاحظة:
يظهر تناقص الزمن (العد التنازلي) بالتزامن فقط خلال المرحلة النهائية من تنفيذ البرنامج.

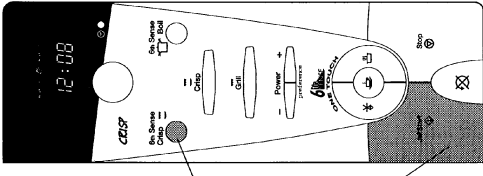
عندما ينتهي زمن البرنامج سيصدر عن الجهاز إشارة صوتية مسبوقة تنبهك إلى أن العملية قد تمت وستوقف الفرن عن العمل.

ما يلزم عمله

١. اضغط على زر الحاسبة السادسة 6TH SENSE CRISP للتسيك على لوحة حتى تظهر كلمة COOK على لوحة البيان.

٢. استمر في الضغط على نفس الزرار ذلك لاختار مجموعة ونوعية الطعام الذي تريد تسويته.

٣. اضغط على زر التشغيل START.



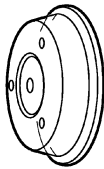
FONCTION DÉCONGÉLATION ET RÉCHAUFFAGE ENCHAÎNÉS 6ème SENS

La touche **Décongélation et Réchauffage enchaînés 6ème SENS** est utilisée pour réchauffer des plats cuisinés.

Cette fonction **Décongélation et Réchauffage enchaînés 6ème SENS** peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle.

Quand la fonction **Décongélation et Réchauffage enchaînés 6ème SENS** est commencée, elle ne doit pas être interrompue.

Utiliser toujours le couvercle plastique fourni pour cette fonction, sauf pour les potages.



La grille de décongélation ne doit pas être utilisée avec cette fonction.

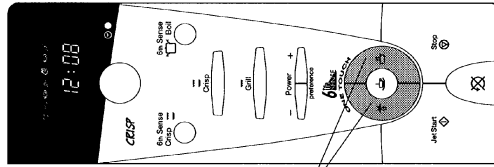
L'appareil fonctionne de manière optimum pour des aliments pesant de **200 à 800 g** (poids net). Sinon, vous devez utiliser la fonction manuelle pour obtenir un meilleur résultat.

Vous assurer que le four est à température ambiante avant d'utiliser cette fonction, de façon à obtenir un meilleur résultat.

RECHAUFFAGE

ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



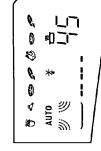
- Appuyer sur la touche **DÉCONGÉLATION 6ème SENS** puis sur la touche **RÉCHAUFFAGE 6ème SENS**.



- * SENSE est affiché
- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Décongélation est affiché.
- * Le symbole Réchauffage est affiché.



- * Après un moment, le temps de réchauffage est affiché et le décompte en minutes commence.
- * La barre lumineuse apparaît et avance.



- Note:**
Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme.



Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

جدول مدة الطهي بغاملية BOIL SENSE 6th

المدة	كمية الماء	الكمية	نوعية الطعام
١٨ دقيقة ٢. دقيقة	مل ٢٢٥ مل ٤٥٠.	١.٠٠ (مل ٨٠) ج ٢.٠٠ (مل ١٦٠) ج	الرز (رز انكل بنز المنتظم الطهي)
٩-٨ دقائق	مل ١٠٠	ج ١٠٠	المعرونة ماء الطبخ+ملح - BOIL - بدون ضبط الوقت اصف المعرونة، اصغط BOIL واضبط الوقت
٣ دقائق ٥ دقائق ٦ دقائق	مل ٢٥ مل ٥٠ مل ٧٥	ج ٢٥ ج ٥٠ ج ٧٥	البطاطا (تخلص من الماء عند الانتهاء من الطهي)
٤-٢ دقائق ٦-٤ دقائق ٨-٦ دقائق	مل ٢٥ مل ٥٠ مل ٧٥	ج ٢٠٠ ج ٤٠٠ ج ٦٠٠	الخضروات القاسية مثل الجزر (تخلص من الماء عند الانتهاء من الطهي)
٢-١ دقيقة ٣-٢ دقائق ٤-٣ دقائق	مل ٢٥ مل ٥٠ مل ٧٥	ج ٢٠٠ ج ٤٠٠ ج ٦٠٠	الخضروات الطرية كالقرنبيط والملفوف (تخلص من الماء عند الانتهاء من الطهي)
٢. دقيقة ٢٥ دقيقة ٣. دقيقة	مل ٢٥٠ مل ٥٠٠ مل ٧٥٠.	١.٠٠ (مل ٨٠) ج ٢.٠٠ (مل ١٦٠) ج ٣.٠٠ (مل ٢٤٠) ج	الفاصوليا اليابسة المتقومة بالماء طوال الليلة السابقة

FONCTION DÉCONGÉLATION 6 ème sens

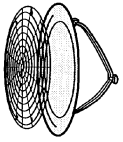
La **Décongélation 6 ème SENS** est utilisée pour décongeler les aliments **crus, pré-cuits, pré-cuisinés et le pain**.

La **fonction Décongélation 6 ème SENS** peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre convenance en utilisant l'option Préférence Personnelle.

La **grille de décongélation** est conçue spécialement pour la fonction Décongélation 6 ème SENS. Elle ne doit être utilisée que pour cela. Le four connaît le poids de la grille de décongélation et le retranche automatiquement du poids total pour obtenir le poids exact des aliments à décongeler. **Toujours utiliser la grille de décongélation** pour la fonction Décongélation 6 ème SENS et ne pas la remplacer par un plat ou un autre ustensile.

Les **aliments tels que** les myrtilles, les framboises ou les petits pois peuvent tomber sur le plateau tournant en verre pendant la décongélation. Vous pouvez utiliser une assiette en carton pour poser les baies, etc... à décongeler. L'assiette en carton sera posée sur la grille de décongélation, son faible poids n'affectera pas le résultat de la décongélation.

Vous assurer que la grille de décongélation est bien placée sur le plateau tournant en verre !



Quand la fonction **Décongélation 6 ème SENS** est commencée, elle ne doit pas être interrompue.

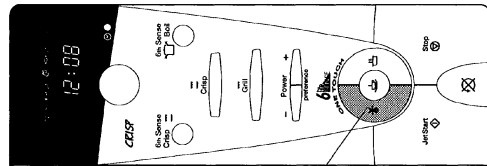
L'**appareil fonctionne de manière optimum** pour des aliments pesant de **100 à 2500 g** (poids net). Sinon, vous devez utiliser une fonction manuelle pour obtenir un meilleur résultat.

Cette **fonction est prévue** pour donner les meilleurs résultats lorsque le four est à température ambiante. Si vous décongelez directement après avoir utilisé la fonction Crisp ou Gril (le four est chaud) vous ne pouvez pas obtenir le meilleur résultat. Si possible, laissez le four refroidir avant la décongélation.

Si vous **décongelez** du poisson ou de la viande très gras, utilisez la fonction Préférence Personnelle "P" qui vous garantira un meilleur résultat.

DECONGELATION 6 ème SENS

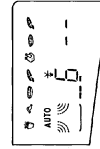
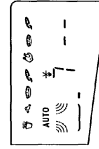
1. Appuyez sur la touche DECONGELATION 6 ème SENS.



ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

- * SENSE est affiché.
- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Décongélation est affiché.



- * Après un moment, le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence.
- * La barre lumineuse apparaît et avance.

Note:

Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme.

Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et le programme s'arrête.

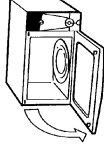


كيفية تخزين وبرمجة خاصية الإستعمال للتفضيلات الشخصية

اللمسة الواحدة أولاً، ثم قم بعد ذلك بالضغط على زرar السخنة، ذلك قبل برمجة التفضيلات الشخصية التي تريدها.

إذا كنت تقوم بتغيير تفضيلات الشخصيّة بنظام عمل اللمسة الواحدة لعمليّة السخنة من حالة التجميد، فقم بالضغط على زرar فك الجمد بنظام

رد فعل الفرن



1. انفتح باب الفرن.

ما يلزم عمله

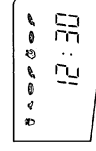
- * تضئ الرمز التي تم الضغط عليها.



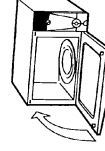
- * + يزيد من درجة الحرارة النهائية.
- * - يقلل من درجة الحرارة النهائية.



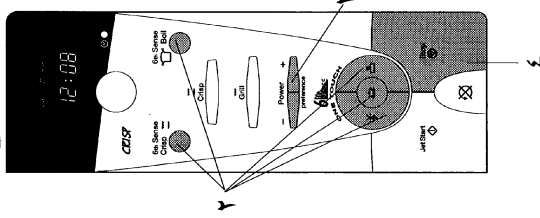
- * التعديلات التي قمت بها قد تم تخزينها بذاكرة الفرن.



4. اضغط على زر إيقاف عمل الفرن .STOP



5. إغلق باب الفرن.



التفضيلات الشخصية

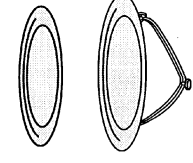
الزمن والطاقة

حامل القاعدة الدوارة



إستعمل حامل القاعدة الدوارة تحت زجاج القاعدة الدوارة. لا تضع أيّة معيدات أخرى خلاف الزجاج مباشرة على الحامل الدوارة. يمكنك غسل وتنظيف الحامل الدوارة بغسالة الصحون الأوتوماتيكية. * ركب الحامل الدوارة بكانه الخاص داخل قاعدة الفرن على القرص.

زجاج القاعدة الدوارة



إستعمل زجاج القاعدة الدوارة مع جميع أنظمة مناهج الطهي. يتلقى زجاج القاعدة الدوارة القطاط التي تنتج عن عمليات الطهي والتسوية، وكذلك جزئيات الأظفحة التي تتناثر داخل الفرن نتيجة للطهي. يمكنك غسل زجاج الحامل الدوارة بغسالة الصحون الأوتوماتيكية. * ركب زجاج الحامل الدوارة بكانه الخاص على الحامل الدوارة ذاته.

عندما يكون الجهاز في حالة عمل فإنه بالإمكان زيادة زمن الطهي بسهولة. ذلك بالضبط على زر + / - حتى تضغطه تريد من زمن الطهي. ٢٠ ثانية. وبالإمكان أيضا زيادة الزمن أو إنقاصه عن طريق إدارة مفتاح تعديل الزمن سواء بالزيادة أو النقصان. لتغيير مستوى الطاقة، فدا عليك إلا أن تضغط ببساطة على زر + / - زائد أو - ناقص، حتى يظهر على لوحة البيان المستوى المطلوب للطاقة.



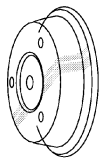
يمكن إستعمال هذا النظام عندما تكون القاعدة الدوارة في حالة توقف. ذلك عندما تقوم بطهي أنواع من المأكولات تحتاج إلى تسبيك أو تخمير وتكون القاعدة الدوارة متوقفة عن العمل.



لا تستعمل صحن التسبيك والتخمير عندما تكون القاعدة الدوارة في حالة توقف.

الغطاء

الغطاء أثناء الطهي بالميكروويف فقط ويساعد على عدم تناثر رذاذ الطعام في الفرن، يحافظ على طراوة الطعام كما يقلل من مدة الطهي المطلوبة.



إستعمل الغطاء مع التسخين مستويين. **لاستعمل الغطاء مع الشوي، أو مع فاعلية المشافة لأنه سيكون عرضة للاصهار.**

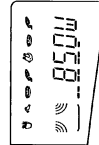
الطهي

ما يلزم عمله

١. اضغط على زر + / - حتى تختار مستوى الطاقة اللازمة.

٢. أدر مفتاح التحكم في تعديل وضبط زمن الطهي المراد.

٣. اضبط على زر التشغيل START.



* سيظهر مستوى الطاقة على لوحة البيان.



* سيظهر زمن الطهي على لوحة البيان.



* سيضيء بومضات رمز نظام عمل الميكروويف. * سيظهر زمن الطهي ويبدأ في العد التنازلي.



عند إنتهاء زمن الطهي ستصدر عن الجهاز إشارة مسموعة تنبهك إلى أن عملية الطهي قد تمت.

فونكشن جيت

En appuyant directement sur la touche JET

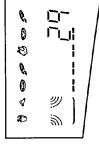
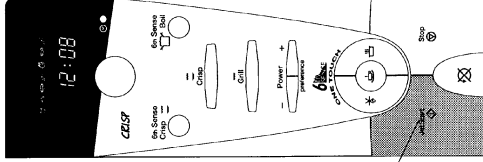
le four démarre automatiquement à la puissance maximum pendant 30 secondes et le temps augmente de 30 secondes à chaque pression.

Pour ajouter du temps à une préparation pendant la cuisson normale, chaque pression de la touche JET START ajoute 30 secondes. La puissance n'est pas modifiée.

Utiliser cette fonction pour le réchauffage rapide d'aliments tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.

JET ACTION DE L'UTILISATEUR

1. Appuyer sur la touche JET START.



* Le symbole Micro-ondes clignote.

* L'indicateur de puissance clignote.

* Le temps de cuisson est affiché et décompté.

JET EFFET PRODUIT



Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

FONCTIONS 6 ème SENS / INTELLIGENTES

Si vous achetez des plats surgelés, faire 2 ou 3 tentes dans l'emballage, ou retirer l'emballage et utiliser le couvercle plastique fourni (en fonction Réchauffage Micro-ondes seulement).

Pour les aliments à réchauffer directement après décongélation tels que : plats cuisinés, plats en sauce ou contenant des liquides, etc... utiliser la fonction Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS ou suivre les instructions mentionnées sur l'emballage et utiliser les fonctions Décongélation Manuelle ou Temps et Puissance.

La barre lumineuse

indique le déroulement du programme 6 ème SENS. Le programme 6 ème SENS est terminé quand la barre est complète.

Note : un temps d'attente en fin de cycle améliore toujours le résultat.

Les fonctions 6 ème SENS analysent d'abord l'état initial des aliments, puis elles contrôlent et ajustent en permanence le processus pour obtenir le meilleur résultat.

Au début, l'indication "SENSE" s'affiche pendant le four calcule le temps max. nécessaire, puis l'afficheur décompte le temps.

Le temps max. affiché dépend du type et de la quantité de nourriture. Le temps max. est décompté pendant les programmes 6 ème SENS. Pendant ce décompte, le temps affiché peut sauter quelques minutes. Ceci est normal : le four corrige simplement le temps nécessaire.

Tous les aliments contiennent de l'eau qui provoque de l'humidité lors de la décongélation ou réchauffage. Pour obtenir un résultat optimum en Réchauffage ou Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS, les aliments doivent être couverts à l'aide du couvercle plastique fourni.

نظام عمل الشواية مع إستعمال الميكروويف

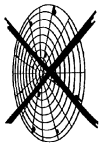
هذا النظام يمكن إستعماله مع إطفاء ، نظام القاعدة الدوارة عندما تقوم بطهي أنواع الأطعمة التي تحتاج إلى تسبيك . .
الخ ، مع إستعمال القاعدة الدوارة وهي في حالة توقف ، كما يجب عليك قلب أطباق الأكلات في منتصف زمن الطهي.

لا تستعمل صحن التسبيك والتحصير عندما تكون القاعدة الدوارة في حالة توقف.

إنه من الممكن إطفاء طاقة الميكروويف وذلك بتقليل مستوى الطاقة حتى درجة الصفر 0W. وعندما تصل الطاقة إلى صفر واط 0W، فيسجل الفرن بنظام الشواية فقط. إنه يجب عليك إستعمال مفاتيح الأظفحة فقط إذا كانت القاعدة الدوارة في حالة عمل، وإلا فإن الفرن سيقطف عندما تصل مستوى الطاقة إلى صفر واط 0W.

أثناء تنفيذ عملية الشواء فإنه من الممكن إبطال نظام عمل الشواية on/off بالضغط على زر الشواية. إن الحد الأقصى للطاقة المستخدم فيها الميكروويف في عملية الشواء محدود (انظر تحت بند الملاحظات الفنية التكميلية).

هام!
تأكد من أن المعدات والأدوات المستعملة للطهي بهذا النظام مقاومة للحرارة الشديدة، وقابلة للإستعمال في عمليات الشواء، وتأكد من أنه يمكن إستعمالها مع أشعة الميكروويف بحيث تمر خلالها بدون عوائق.



لا يجب أبداً إستعمال الحبيبة الشبكية لتك التجفيد مع هذا النظام.

مستوى الطاقة	أنواع الأظفحة
٩٠ - ١٦٠ واط	قطع كبيرة الحجم من اللحم
١٦٠ - ٢٥٠ واط	أسماك
٢٥٠ - ٣٥٠ واط	دواجن وطيور بأبوابها
٣٥٠ - ٥٠٠ واط	القطاير - والتورتات والسبكات.

كيفية اختيار الطاقة الصحيحة اللازمة للطهي

زود فعل الفرن

* يظهر على لوحة الرمز ٥ ثوان.
* يضيء رمز الشواية على اللوحة.

* يضيء رمز الميكروويف.
* يظهر مستوى الطاقة على لوحة البيان.

* يظهر الزمن على لوحة البيان.

* يضيء رمز الميكروويف بومضات متتابعة.
* يضيء رمز الشواية بومضات متتابعة.
* يظهر زمن الطهي على لوحة البيان، ثم يبدأ في العد التنازلي.

عند إنتهاء زمن الطهي سيصدر عن الجهاز إشارة مستمرة تنبهك إلى أن عملية الطهي قد تمت. ويستبقى نظام العمل ويضطل.

ما يلزم عمله

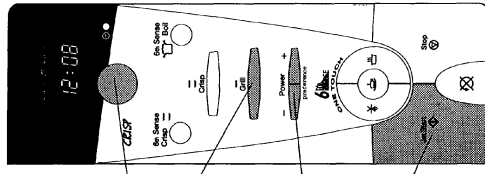
١. إضغط على زر الطهي بنظام الشواية GRILL.

٢. إضغط على زر الطهي + / - حتى تحصل على مستوى الطاقة المطلوبة لعملية الطهي.

٣. قم بإدارة مفتاح التحكم في تعديل وضبط الزمن اللازم لعملية الطهي.

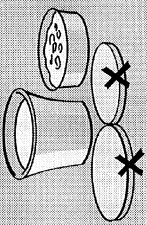
٤. إضغط على زر التشغيل START.

مفاتيح

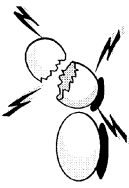


PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

⚠ ATTENTION!



Ne pas utiliser le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de pression peut les faire exploser.



Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille.

Les aliments qui ont une faible teneur en eau, par exemple l'huile, le chocolat et les pâtisseries sucrées, doivent être chauffés avec attention.

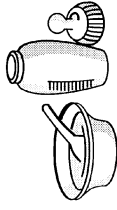


Ne pas utiliser le four micro-ondes pour frire, parce qu'il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.

L'un des grands avantages du four micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Éviter de dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

Si vous faites du popcorn, placez le sachet de mais sur une petite assiette pour obtenir un très bon résultat.

Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisinez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.



Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours pour répartir la chaleur et tester la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes.
Enlever la tétine avant réchauffage.

Utiliser des gants isolants. En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments. La chaleur du grilloir échauffe les récipients et le four. Le plat CRISP devient très chaud pendant son utilisation.

Utiliser des gants isolants pour saisir les récipients, un plat après grillage, ou pour toucher les parties du four, afin d'éviter de vous brûler.

⚠ ATTENTION

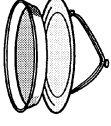
Ceci est particulièrement important pour les ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques. Si des ustensiles métalliques viennent en contact avec les parois ou la voûte de la cavité, en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire qui endommageraient le four.

S'assurer toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Quand vous placez les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que les aliments et les récipients ne viennent pas en contact direct avec les parois ou la voûte de la cavité.

عملية التسيبك والتحمير

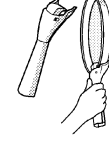
صحن التسيبك والتحمير



ضع أنواع الأظفمة والماتولات مباشرة داخل صحن القلي والتحمير والتسيبك. إستعمل زجاج القاعدة الدوّارة كحامل لصحن التحمير والتسيبك، لا يغسل أبداً بغسالة الصحن الأوتوماتيكية. يمكن غسل صحن التحمير بجلول من صابون معتدل وما، إذا كان الصحن شديد الاتساخ، فيمكنك تنظيفه بليفة مبللة في محلول منظف معتدل. أترن صحن التحمير يبرد قبل تنظيفه. لا تغسله أو تشطفه بالماء، وهو ساخن. إن التبريد القوي لصحن التسيبك الساخن سيؤدي إلى تجزئته أو كسره.

لا تستعمل أبداً ألياف معدنية أو سلكية لتنظيف هذا الصحن، فإنها ستخترق سطحه وتخربه.

الماسك - الذراع (الامل للأواني الساخنة)



إستعمل ماسك أو حامل أواني الطهي المسمّى لك مع الجهاز لإخراج صحن التسيبك الساخن من الفرن. يمكنك غسل وتطيف هذا الماسك أو الذراع الحامل بغسالة الصحن والأواني الأوتوماتيكية.

تحذير!

إستعمل قفازات مانعة للحرارة أو اليد مخصصة لمسك الصحن وهي سلسلة لك مع الفرن. إنها طريقة آمنة لإخراج صحن التسيبك من الفرن. **لا تلمس** حوران الباب المجازر للفرن أو الأدوات داخل الفرن. **تأكد من** أن صحن التسيبك موضوع بوسط زجاج القاعدة الدوّارة تماماً.

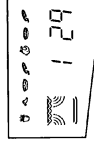
رد فعل الفرن



* يظهر على لوحة البيان الرمز 5 ثوان.
* يضيئ رمز نظام العمل بالشارية.
* يضيئ رمز نظام التسيبك والتحمير.
* يضيئ رمز نظام الميكروويف.



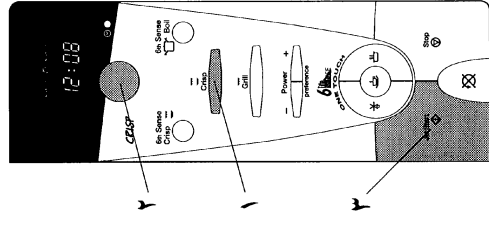
* يظهر الرمز على لوحة البيان.



* يظهر رمز الميكروويف بموضات متتابعة.
* يظهر رمز الشارية بموضات متتابعة.
* يظهر رمز الطهي ويبدأ في العد التنازلي.



عند إنتهاء زمن الطهي ستصدر عن الجهاز إشارة صوتية مسموعة تنبهك إلى أن عملية الطهي قد تمت، وسيستطيق عمل الفرن ويعطل.



١. اضغط على زر التسيبك والتحمير CRISP.

٢. أدر مفتاح التحكم في تعديل وضبط الزمن للآلة لعملية الطهي.

٣. اضغط على زر التشغيل START.

ما يلزم عمله

يصبح الفرن وصحن التسيبك ساخن جداً عند قيامك بتنفيذ هذا النظام الطهي. لا تضع صحن التسيبك وهو ساخن على سطح لا يتحمل درجات الحرارة المرتفعة.

التسيبك

إن صحن القلي والتحمير والتسيبك يبسطي النظام مثلاً: البتسا أو الفطائر والتورنات سواءً جيداً، ولكن يمي أسهل وبسطع الفطائر والتورنات. إستعمل هذا النظام في خبز البتسا الغير كاملة السواء، وكذلك للأظفمة المكرونة من معجنات كالفطائر والحلويات. إستعمل هذا النظام أيضاً للقلي السحج والمبار والمسطرمة، وكذلك لقلي البيض وتحمير الكفتة والكباب والهامبرجر . . . الخ.

لا تضع أية أدوات أو معدّات على صحن القلي والتسيبك، ذلك لأنها ستصبح ساخنة فوراً، بل شديدة السخونة، وقد يسبب ذلك حسارة هذه الأدوات والمعدّات.

يجعل الفرن بهذا النظام تلقائياً مع عمل الميكروويف والشارية حتى يتسخن الصحن، وهذه الطريقة ستقوم بالوصول إلى درجة الحرارة اللازمة للطهي بسرعة، ثم يقوم الصحن بتحمير أو تسوية أو قلي وتسيبك الطعام على أحسن وجه، ويعطي سطوحه لونا نبياً جميلاً.

يمكنك أيضاً تسخين الصحن قبل استعماله (بعد أقصى ٣ دقائق). إستعمل دائماً نظام التسيبك والتحمير عندما تقوم بتسخين الصحن قبل استعماله.

لدى من غير الممكن تغيير أو إبطاء مستوى الطاقة أو نظام عمل الشارية عندما تقوم بالطهي بنظام التسيبك والتحمير.

صيانة الجهاز والحفاظ على ملحقاته

يجب عمل نظافة دورية لقاعدة الفرن، وخصوصاً إذا كان قد حدث إسقاطات نتيجة لغمران الطعام داخل الجهاز أو رذاذ أو بواقي عالققة. أخرج القاعدة الدوارة، وكذلك حامل القرص الدور، ثم قم بعمل نظافة وغسيل السطح السفلي لقاعدة الفرن من الداخل. إن هذا الفرن مصمم ليتم العمل في حالة تركيب القاعدة الدوارة في مكانه، وإلا فإنه لن يعمل. **إصدار أن تشغل فرن** الميكروويف عندما تخرج القاعدة الدوارة لتنظيفها.

استعمل منظف معتدل. إن الماء، وقطعة من القماش الناعم النظيف هي أحسن الوسائل لتنظيف الأسطح الداخلية للفرن، وكذلك نظف الباب من الداخل، مع مراعاة تنظيف الجدران وفنجات التهوية ومشتريات القفل.

لا يجب أن تترك بقع دهنية أو بواقي من طعام عالقة حول جوانب الباب أو بقلبه.

في حالة وجود بقع شديدة الإسخاخ والاصلاس، قم بتنظيفها باستعمال فنان ماء مغلي لمدة دقيقتين أو ثلاثة دقائق داخل الفرن، وستقوم بخار الماء بتليين هذه البقع شديدة الإسخاخ والاصلاس.

إزالة الروائح الغير مستحبة من داخل الفرن، يمكن التخلص منها، وذلك بوضع فنجان من الماء، مع قليل من عصير الليمون، ثم قم بغلي هذا الخليط داخل الجهاز، وستخلص من أي رائحة.

السوية المصنعية لا تحتاج لتنظيف، ذلك لأنها تكون شديدة السخونة لدرجة أن العرائق والبواقي تحترق عليها وتزول، ولكن جسم الفرن وأسطحه الداخلية قد تحتاج إلى نظافة دورية. قم بتنظيفها مستعملاً مخلوط من الماء الدافئة والصابون السائل أو منظف عادي.

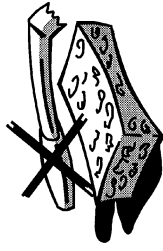
تحذير!

إن السبب المعدني، والذئب الصنفر المركب على طرف الطبخ... الخ يمكن أن تصيب في حشرة لوجه التحكم وأضواء البيان، كما وأنها تخرب الأسطح الداخلية وأجزاء جسم الفرن. قم باستعمال إسفنجية مبللة بمنظف معتدل، أو فوطه مطبخ ورقية (مشققة) مع سائل بخاخ لتنظيف زجاج الباب، ثم قم بمسح الفرن وأسطحه بها.

لا تفرس المنظف البخاخ مباشرة على سطح الفرن أو داخله.

إن فرن الميكروويف خاصتك هذا ماركه هيرليبول باطنه الداخلي ملبس بالصلب الغير قابل للصدأ. مخالف تماماً لأنواع أفران الميكروويف الأخرى، حيث أنها مطلية من الداخل بطبقة رقيقة من الصلب، وعلى هذا فإن الفرن لن يتشقق أسطحه الداخلية أو تتشقق، كذلك لن تصدأ أو تتآكل.

إن تنظيف الجهاز هو الصيانة الوحيدة اللازمة والمطلوبة. يجب أن تقوم بهذه الصيانة عندما يكون فرن الميكروويف منقطعاً ومنفصل عن التيار الكهربائي.



لا تستعمل ليف معدني لذلك وتنظيف الجهاز من الداخل، لأن ذلك سيؤدي إلى تخریب أسطح فرن الميكروويف الداخلي.

PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

ATTENTION!

Le four ne doit pas être utilisé à vide avec les micro-ondes : cela risque de l'endommager.

Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé suite à une chute. Cela peut être dangereux.

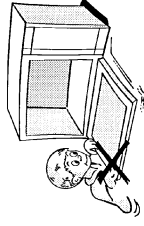
Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau. Eloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail.

Ne pas entreposer, ni utiliser près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou autre.

Ne pas utiliser la cavité à des fins de rangement.

Ne pas laisser des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans la cavité, quand le four n'est pas utilisé.



Ne jamais s'appuyer sur la porte ouverte.

Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables dans ou près du four. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit dans cette notice.

Ne pas utiliser des produits chimiques ou des vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel, ni de laboratoire.

Ne pas surcuire les aliments, par exemple des pommes de terre, qui pourraient s'enflammer.

Ne pas utiliser votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.

Ne pas laisser le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre quand ils sont utilisés pour réchauffer les aliments.

ATTENTION

Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.



Enlever les fermetures métalliques des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four. **Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur**

du four venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.



Lorsque vous réchauffez des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler.

Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

1. Eviter d'utiliser des récipients à bord droit avec un col étroit.
2. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère dans le récipient.
3. Après chauffage, attendre un court instant, agiter à nouveau avant de sortir le récipient du four.

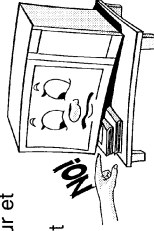
AVANT D'UTILISER LE FOUR

N'utiliser le four micro-ondes que pour un usage domestique et pour la préparation d'aliments.

S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension électrique indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation. Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Placer le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le côté du bandeau de commande est plus lourd.

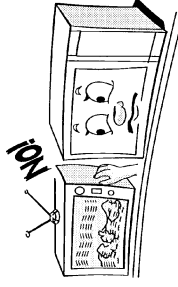


Placer le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une ambiance qui ne dépasse pas 35°C. Pour une ventilation suffisante, laisser un espace de 15 cm minimum au-dessus du four.

Le four peut fonctionner dans une ambiance comprise entre +5 et +35°C.

Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager l'appareil et influencer négativement les résultats de cuisson. S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en-dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne ventilation.

Le four ne peut être utilisé que si la porte est complètement fermée.



Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

"Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel". Cet appareil doit être alimenté en 230 Volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 16 ampères.

Vous assurer que :

- * La prise de courant est accessible.
- * Le circuit électrique est protégé par un fusible de 16 A.

⚠ ATTENTION

L'APPAREIL DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE. ⚡

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

Les éléments de l'emballage sont recyclables et portent le symbole de recyclage. Les éliminer suivant les règles locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets plastiques, polystyrène, etc ...) doivent être tenus hors de portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger.



Appareil

Le four est construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable en coupant le câble d'alimentation.

FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE

Suivre la même procédure que pour "Temps et Puissance" et choisir une Puissance de 160 W manuellement.

Pour ramollir les glaces ou le beurre, choisir 90 W.

إرشادات لتجنب الأعطال والمشاكل

ورقم ونوعية القرن (أنظر لوحة مواصفات الجهاز المعدنية).

هام:

إذا كان من اللازم تغيير كابل التغذية بالطاقة، فترجى أن تقوم بتغييرها بكابل أصلي مطابق للذي بالقرن، وتجدد بمرآكز الخدمة والصيانة التابع لنا. يجب أن يقوم بتثبيت هذا الكابل فني متخصص في هذا المجال.

تحذير!

يجب ان يقوم بخدمة الصيانة فني مؤهل وخبير، من الخطر أن يقوم أي كان بإجراء إصلاحات أو صيانة تتطلب إزالة أي غطاء حماية ضد التفحار طاقة الميكروويف على الجهاز.



إذا كان القرن لا يعمل، فلا تستدعي قسم الصيانة والإصلاح قبل أن تقوم بالإختبارات والمحاولات التالية:

- * القرص الدوار، وحامل القرص الدوار مركبين في وضعيهما السليم.
- * المأخذ الكهربائي مركب بطريقة صحيحة بالقابس (القيشة).
- * الباب مغلق بإحكام.
- * إن حامل القرص الدوار أو القرص الدوار ذاته مركبين في مكانيهما، فإن لم يكونا في وضعيهما السليمين، ستظهر كلمة PLATE على لوحة البيان.
- * اختر صلاحية الفتوات، وتأكد من أن الحيار الكهربائي غير منقطع.
- * انتظر لمدة عشر دقائق، ثم حاول تشغيل القرن مرة أخرى.

هنا لتجنب استئما، فني قسم الصيانة والإصلاح بدون لزوم، وأعلم أنك ستدفع نفقات إنتقالهم وقيمة الإصلاح.

عندما تستدعي قسم الصيانة والإصلاح، قم بإعطائهم الرقم المسلسل للجهاز.

عند إحتياجك لخدمات قسم الصيانة والإصلاح

أجهزة - أدوات منزلية - خدمات كاملة، صيانة وإصلاح.
- أنظر تحت: أجهزة هيربول - أو خدمات صيانة أجهزة
ومنتجات هيربول.
(مثلاً: شركات خدمات وصيانة وإصلاح).



إن شركة هيربول لديها شبكة واسعة من مراكز الصيانة والإصلاح الفني، غنية بالمهندسين والفنيين المتخصصين في هذا المجال. إن مراكز صيانة هيربول قد قامت بتدريب فنييها على صيانة وإصلاح منتجاتها من الأجهزة - وضمان كفاءتها واستمرار أدائها في أي مكان بأوروبا. فإذا إحتجت إلى معرفة مركز الصيانة الأقرب من سكنك، فما عليك إلا أن تتصل بنا لتعلم لهذا الجهاز، أو البحث عن عنوانه بتدليل التفويقات، تحت بند:

بيان تجارب الأداء الحراري

بالإضافة مع اللجنة الفنية العالمية للطاقة الكهربائية رقم ٧٠٠

لقد قامت اللجنة الفنية العالمية للكهرباء، إس سي ٥٩ إتش، بتطوير مجموعة تجارب لقياسية للإنتاج والإستعمال الحراري لمختلف أنواع أفران الميكروويف. ونحن ننصح باتباع البيانات الموضحة بجداول التجارب الفني لفرن الميكروويف هذا:

إم تي ٢٤٥				
نوع الإذنه ومادته	مستوى الطاقة	الزمن التقريبي	الكمية	الإختصار
زجاج بيركس ٣,٢٢٦	زجاج ٧٥٠ واط	١٢ دقيقة	١٠٠٠ جم	A
زجاج بيركس ٣,٨٢٧,٨٠	زجاج ٧٥٠ واط	٥ دقائق	٤٧٥ جم	B
زجاج بيركس ٣,٨٢٨,٨٠	زجاج ٧٥٠ واط	١٤ دقيقة	٩٠٠ جم	C
زجاج بيركس ٣,٨٢٨,٨٠ وضعه على صحن من البلاستيك.	زجاج بيركس ١٤,٠٥ دقيقة للتلقي		٥٠٠ جم	إذنية الجمد من على اللحم القرم
زجاج بيركس ٣,٢٤٦,٨٧ القاعدة الدوّارة في حالة توقف.	زجاج ٧٥٠ واط	١٥ دقيقة	١٢٠٠ جم	A

المواصفات النوعية التكنولوجية

إم تي ٢٤٥	طراز رقم
٢٢٠ فرنت / ٥٠ هرتز	مزود بطاقة كهربائية
٢٥٠٠ واط	طاقة الإستهلاك
١٦ أمبير	نوعية التيارات
الكروني	موقت زمني
طاقة الميكروويف (وفق اللجنة الفنية العالمية للطاقة رقم ٧٠٠ - ١٠٠٠٠ جرام ماء)	طاقة قصوى / فورية
٨٥٠ واط	طاقة قصوى عند إستعمال نظامين معاً
٧٥٠ واط	إذنية الجمد يدوياً
٦٥٠ واط	
٥٠٠ واط	
٣٥٠ واط	
١٦٠ واط	
٩٠٠ واط	
الطاقة الناتجة	طاقة الشراية
٩٠٠ واط	مقاسات الجهاز:
ارتفاع × عرض × عمق	المقاسات الخارجية
٤٥٠ × ٥٢٠ × ٢٢٠	مقاس الفرن من الداخل
٣٧٠ × ٢٢٠ × ٢٠٥	

DESCRIPTION DES SYMBOLES

	Deconglation		Plateau tournant
	Horloge		Préférence personnelle
	Micro-ondes		Réchauffage
	Crisp		Liquides
	Gril		Signal sonore
	Débrayage du plateau tournant		Départ/Jet Start
	Arrêt/Stop		Arrêt/Stop

SÉCURITÉ ENFANT /

PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE

Le four possède une sécurité enfant automatique qui est activée une minute après que le four soit revenu en position "repos". Le four est en position "repos" quand l'heure est affichée, ou 2 points affichés si l'horloge n'a pas été réglée.

La porte doit être ouverte et refermée pour annuler la sécurité enfant (par exemple en plaçant un plat à l'intérieur). Si vous essayez de faire fonctionner le four sans ouvrir puis refermer la porte, l'afficheur indiquera "door", pour vous informer que vous devez ouvrir puis refermer la porte.

DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant peut être débrayé afin de placer des grands plats. Cela est utile pour cuire un grand gratin, un saumon ou une grosse dinde. Cette fonction vous permet d'utiliser de grands plats carrés ou rectangulaires trop grands pour tourner sans venir au contact des parois du four.

Le tableau indique les fonctions qu'il est possible d'utiliser selon que le plateau tournant est en position marche ou débrayé. Si vous débrayez le plateau tournant avant ou pendant l'utilisation d'une fonction nécessitant obligatoirement la rotation du plateau, le four s'arrête et un signal sonore est émis. Le symbole Plateau tournant clignotera. Le four reviendra en position repos si aucune touche n'est actionnée pendant 30 secondes.

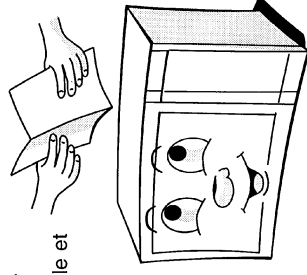
Fonction	Marche/Débrayé
Jet	x x
Temps et puissance	x x
Déconglation manuelle	x x
Gril	x x
Gril et Micro-Ondes combinés	x x
Crisp manuel	x
Déconglation 6 ème Sens	x
Réchauffage 6 ème Sens	x
Déconglation et Réchauffage enchaînés 6 ème Sens	x
Réchauffage Liquides 6 ème Sens	x
Réchauffage Crisp surgelés 6 ème Sens	x
Cuisson Crisp plats froids 6 ème Sens	x
"Cuisneur" 6 ème Sens	x

INTRODUCTION	33
VUE GÉNÉRALE	33
ACCESSOIRES	33
BANDEAU DE COMMANDE	34
DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR DIGITAL	34
DESCRIPTION DES SYMBOLES	35
SÉCURITÉ ENFANT / PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE	35
DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT	35
AVANT D'UTILISER LE FOUR	36
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	36
FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE	36
PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL	37
INTERRUPTION DE LA CUISSON	39
COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE	39
HORLOGE OPTIONNELLE	40
FONCTION JET	41
FONCTIONS 6 ème SENS / INTELLIGENTES	41
FONCTION DÉCONGÉLATION 6 ème SENS	42
FONCTION RÉCHAUFFAGE 6 ème SENS	43
FONCTION DÉCONGÉLATION ET RÉCHAUFFAGE ENCHAINÉS 6 ème SENS	44
FONCTION RÉCHAUFFAGE LIQUIDES 6 ème SENS	45
FONCTION RÉCHAUFFAGE CRISP SURGELÉS 6 ème SENS	46
FONCTION CUISSON CRISP PLATS FRAIS 6 ème SENS	48
FONCTION "CUISEUR" 6 ème SENS	50
DURÉE DE CUISSON POUR LA FONCTION "6TH SENSE BOIL"	51
FONCTION PRÉFÉRENCE PERSONNELLE	52
TEMPS ET PUISSANCE	54
FONCTION GRIL	55
FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS	56
FONCTION CRISP MANUELLE	57
ENTRETIEN	58
DIAGNOSTIC DES PANNES	59
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	60
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	60

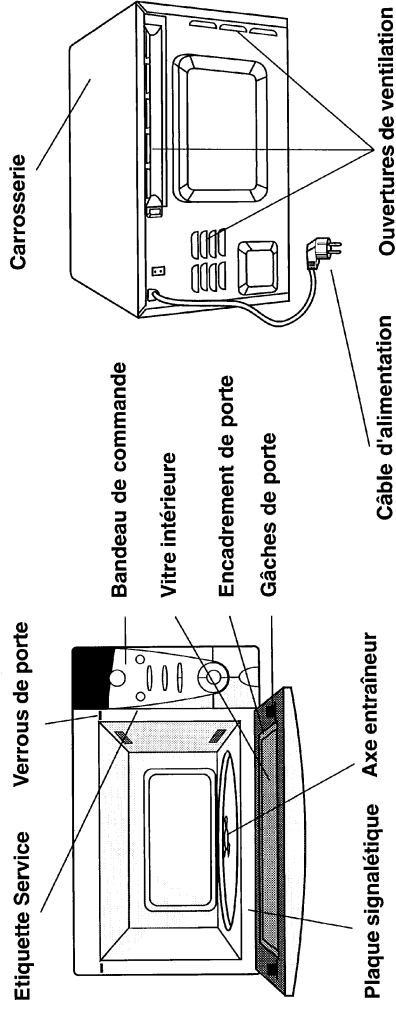
Merci pour votre confiance !

Nous espérons que les appareils **WHIRLPOOL** répondront à vos critères d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.

Pour assurer les conditions optimales d'utilisation, cette notice d'emploi est à votre disposition. Elle renseigne sur les modalités de bon fonctionnement et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.
Veillez lire la notice d'emploi et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.



VUE GÉNÉRALE



ACCESSOIRES

