

Dear Customer,

Thank you for choosing this **LOFRA** product.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

**Always keep the instruction manual handy. If you lend the appliance to someone else give them the manual as well!**

The user manual is also available for download at [www.lofra.com](http://www.lofra.com)

<b>Safety Information</b> .....	<b>34</b>
<b>Safety Instructions</b> .....	<b>37</b>
<b>The advantages of microwaves</b> .....	<b>38</b>
<b>Description of microwave oven</b> .....	<b>39</b>
Description of Functions .....	40
<b>Basic settings</b> .....	<b>41</b>
Setting the clock .....	41
Child lock .....	41
Timer .....	41
<b>Basic functions</b> .....	<b>42</b>
Microwave .....	42
Grill .....	42
Microwave + Grill .....	43
Hot-Air .....	43
Microwaves + Hot-Air .....	44
Grill + Fan .....	44
<b>When the oven is working</b> .....	<b>45</b>
Interrupting a cooking cycle .....	45
Altering parameters .....	45
End of a cooking cycle .....	45
<b>Defrosting</b> .....	<b>46</b>
<b>Cooking with a microwave oven</b> .....	<b>48</b>
<b>Cooking with the grill</b> .....	<b>50</b>
<b>Roasting and baking</b> .....	<b>52</b>
<b>What kind of ovenware can be used?</b> .....	<b>55</b>
Microwave function .....	55
Grill or Hot-Air functions .....	55
Combined functions .....	55
Aluminium containers and foil .....	55
Lids .....	55
<b>Oven Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>57</b>
<b>What should I do if the oven doesn't work?</b> .....	<b>59</b>
Substitution of light bulb .....	59
<b>Technical characteristics</b> .....	<b>60</b>
Specifications .....	60
<b>Environmental protection</b> .....	<b>60</b>
<b>Installation instructions</b> .....	<b>61</b>
Before installation .....	61
After installation .....	61
<b>Installation</b> .....	<b>62</b>

## Safety Information



Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

#### **Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** Keep children away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### GENERAL SAFETY

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.

**WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

- **Warning!** The oven cannot be used if:
  - The door is not closed correctly;
  - The door hinges are damaged;
  - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
  - The door window glass is damaged;
  - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The oven can only be used again after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.

## INSTALLATION

- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation.
- Suitable separation devices include e.g. cutouts, fuses (screw fuses are to be taken out of the holder), RCD's and contactors. This installation must comply with current regulations.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation
- **WARNING:** The oven must be earthed.

## CLEANING

- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

## Safety Information

- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section
- "Oven Cleaning and Maintenance".

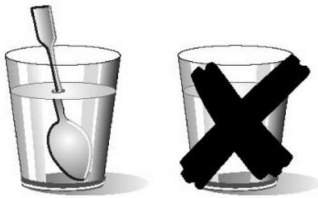
### REPAIRS

- **WARNING:** Before maintenance cut the power supply.
- **WARNING:** Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

## Safety Instructions

- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**
- **Beware!**
- **To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.**
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt.

### Danger of short-circuiting!



- **Take care when heating liquids!**
- When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers.

### DANGER OF INJURIES AND BURNS!

- To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

### Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not switch on the oven without the turntable support, the turntable ring and the respective plate being in place.
- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged.

### RISK OF DAMAGE!

- For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the ventilation openings.
- Use only dishes suitable for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

## The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

### How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

### Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

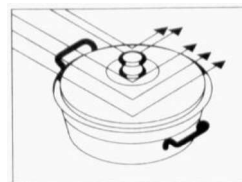
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

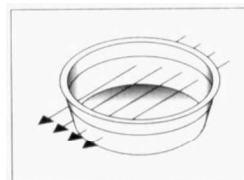
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

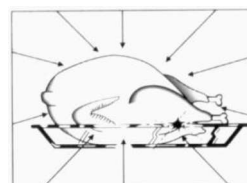
Microwaves are reflected by metal...



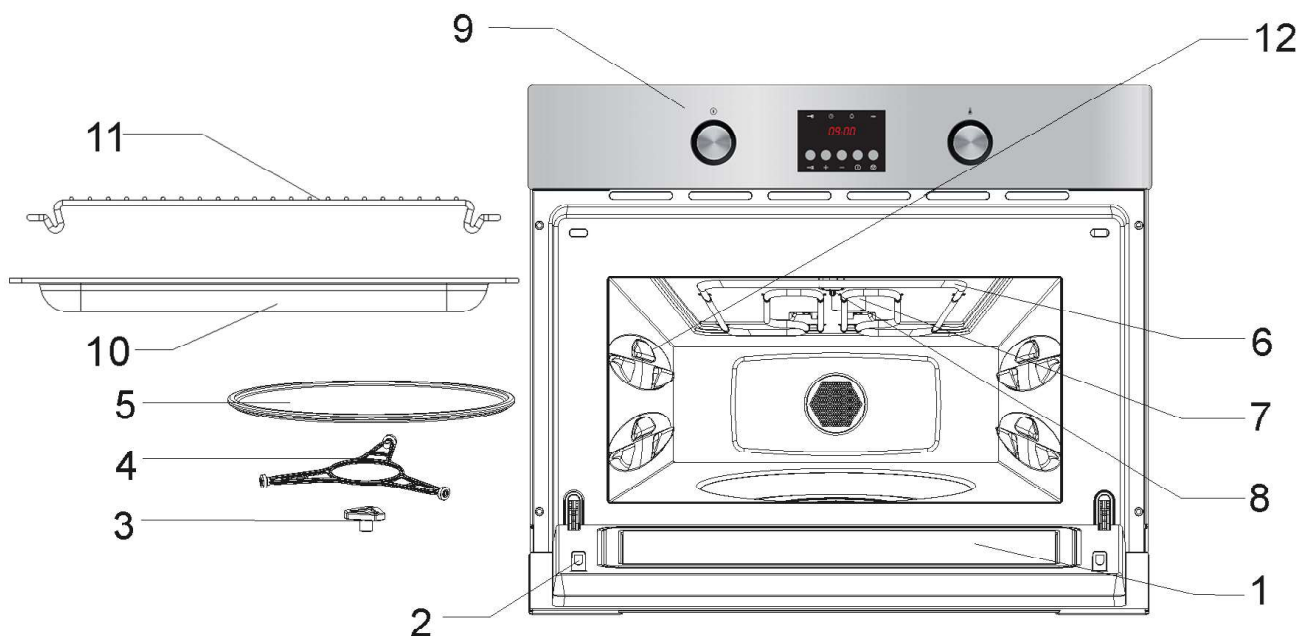
... but go through glass and china...



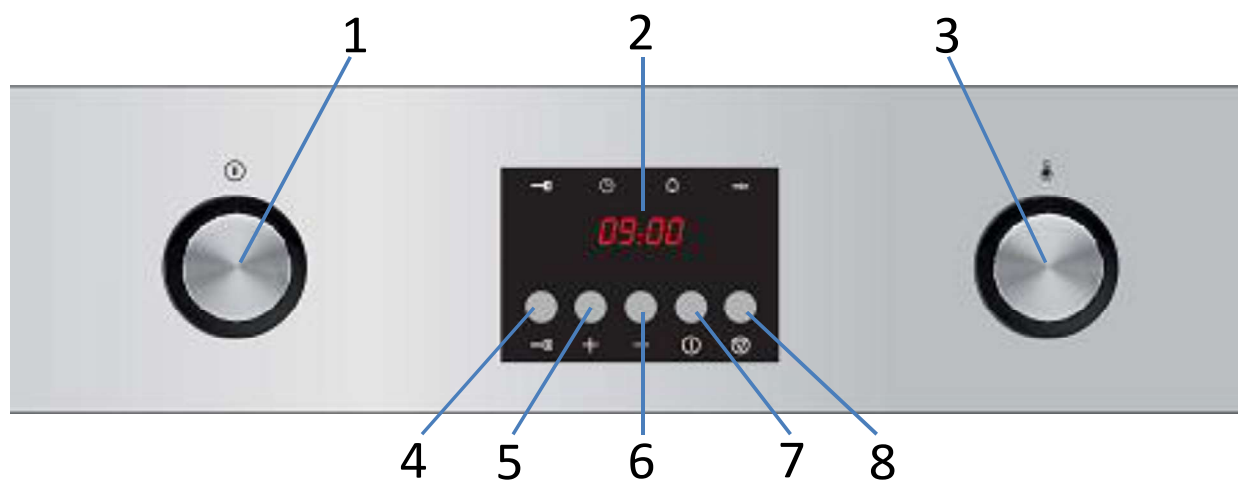
... and are absorbed by foods.



# Description of microwave oven



- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| 1. – Door window glass | 7. – Mica cover        |
| 2. – Catches           | 8. – Lamp              |
| 3. – Turntable support | 9. – Control panel     |
| 4. – Turntable ring    | 10. – Glass tray       |
| 5. – Turntable plate   | 11. – Rectangular rack |
| 6. – Grill             | 12. – Lateral supports |


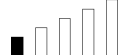
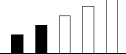




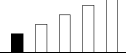
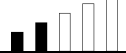






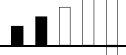







- |                        |                |
|------------------------|----------------|
| 1. – Function selector | 5. – "+" key   |
| 2. – Display           | 6. – "-" key   |
| 3. – Thermostat knob   | 7. – Start key |
| 4. – Child lock key    | 8. – Stop key  |



# Description of microwave oven

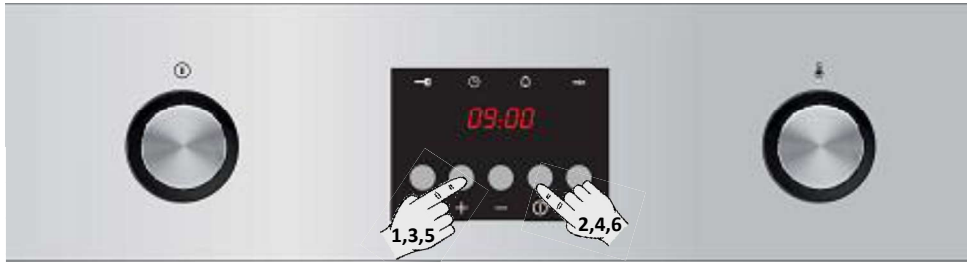
## Description of Functions

Function	Microwaves Power	Foods
	 200 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot.
	 400 W	Cooking with little heat; boiling rice. Rapid defrosting.
	 600 W	Melting butter. Heating baby food.
	 800 W	Cooking vegetables and food. Cooking and heating carefully. Heating and cooking small portions of food. Heating delicate food.
	 1000 W	Cooking and rapidly heating liquids and pre-cooked foods.
	 200 W	Toasting food.
	 400 W	Grilling poultry and meat.
	 600 W	Cooking pies and cheese-topped dishes.
	 800 W	Use carefully: food might burn.
	 1000 W	Use carefully: food might burn.
	Grill ---	Grilling food.
	 200 W	Grilling meat and fish.
	 400 W	Grilling meat and fish
	 600 W	Grilling poultry.
	 800 W	Grilling poultry.
	 1000 W	Potatoes – deep-frozen, defrosting and roasting.
	Hot-Air ---	Roasting and baking.
	Grill + Fan 200-600 W	Quick meat, fish and poultry roasting. Baking cakes.

## Basic settings

### Setting the clock

After your microwave oven is first plugged-in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct.



1. Press the “+” and “-” keys until the Clock indicator flashes.
2. Press the **start key**. The hour digits will flash (steps 1 and 2 are not necessary when the oven is first plugged in or after a power failure).
3. Press the “+” and “-” keys to set the hours.
4. Press the **start key** to confirm the hours. The minutes digits will flash.
5. Press the “+” and “-” keys to set the minutes.
6. Press the **start key** to confirm the minutes.

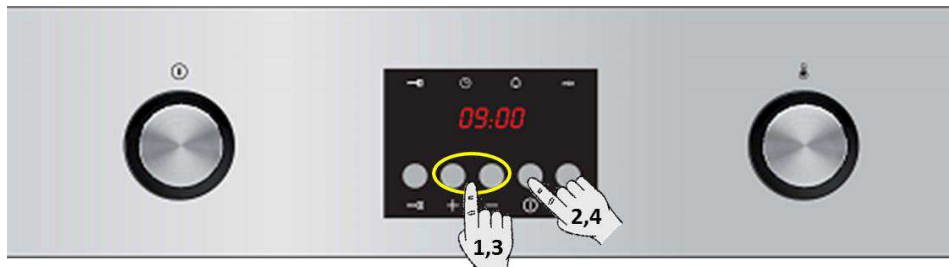
### Child lock



The oven can be blocked against improper use (e.g., to prevent children from using it).

1. To block, hold down the **child lock** key for 3 seconds. On the display the **child lock** indicator appears. If a key is pressed now,
- the word **SAFE** appears on the display and the oven will not operate.
2. To unlock, press the **child lock** key for 3 seconds again.

### Timer

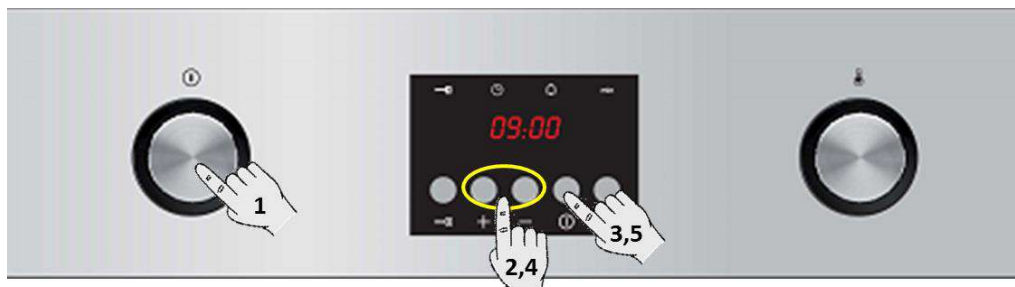



1. With the “+” and “-” keys, select the **Timer indicator light**.
2. Press the **start key**.
3. The numbers flash. Use the “+” and “-” keys to set the desired time.
4. Press the **start key**.

## Basic functions

### Microwave

Use this function to cook and heat up vegetables, potatoes, rice, fish and meat.




1. Turn the **function selector** to the microwave position . The **Power** and **Duration** indicator light flashes.
2. Press the “+” and “-” keys to set the required microwave power level (see table “Description of Functions”).
3. Press the **start key**.
4. The numbers flash. With the “+” and “-” keys, set the desired time.
5. Press the **start key**. The cooking process begins.

### Grill

Use this function to brown the surface of food quickly.

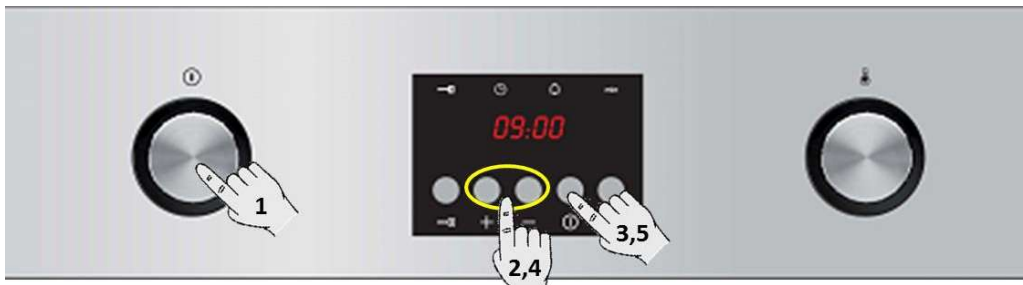



1. Turn the **function selector** to the **grill** position. 
  2. The numbers will flash. With the “+” and “-” keys, set the desired time.
  3. Press the **start key**. The cooking process will begin.
- Please note:** The position of the microwave selector does **not** affect the operation.

## Basic functions

### Microwave + Grill

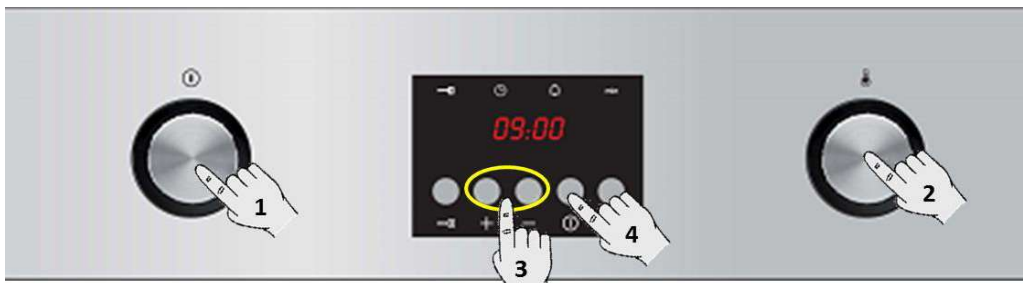
Use this function to cook lasagne, poultry, baked potatoes and casseroles.




1. Turn the **function selector** to the microwave + grill position . The **Power** indicator light flashes.
2. Press the “+” and “-” keys to set the required microwave power level (see table “Description of Functions”).
3. Press the **start key**.
4. The numbers will flash. With the “+” and “-” keys, set the desired time.
5. Press the **start key**. The cooking process will begin.

### Hot-Air

Use this function to bake food.

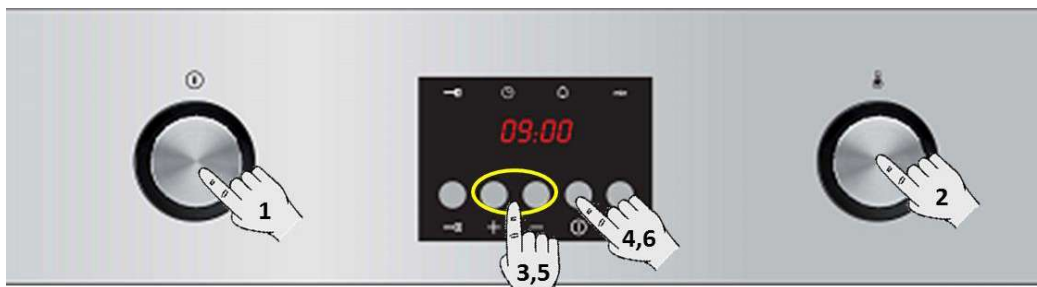



1. Turn the **function selector** to the Hot-Air position . The Operating Time indicator light flashes.
2. Rotate the Thermostat knob to set the desired temperature.
3. With the “+” and “-” keys, select the **duration time**.
4. Press the **start key**. The cooking process will begin.

## Basic functions

### Microwaves + Hot-Air

Use this function to rapidly bake the foods.




1. Rotate the Function Selector to the  Microwave + Hot Air Function position. The Power indicator light flashes.
2. Rotate the Thermostat knob to set the desired temperature.
3. Press the "+" and "-" keys to set the required microwave power level (see table "Description of Functions").
4. Press the **start key**. The **Operating Time** indicator light and the numbers flash.
5. With the "+" and "-" keys, select the **duration**
6. Press the **start key**. The oven will start to operate. Press the **start key** again, if you want to modify the **Operating Time**.

### Grill + Fan

Use this function to bake evenly the food and at the same time brown their surface.



1. Turn the **function selector** to the **grill + fan**  position.
  2. The numbers will flash. With the "+" and "-" keys, set the desired time
  3. Press the **start key**. The cooking process will begin.
- Please note:** The position of the microwave selector does **not** affect the operation

## When the oven is working...

### Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once or by opening the oven door.

In both cases:

- **Microwave emission is stopped immediately.**
- The grill is de-activated but is **still very hot. Danger of burning!**
- The timer stops automatically, indicating the operating time that is left.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start** key.

### Altering parameters

The operating parameters

- Time (with the “+” and “-” keys)
- Function (with the function selector)
- Power (with the microwave power level selector)

can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by simply turning the respective knob to the new value.

### Cancelling a cooking cycle



If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop** key twice.

### End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear one beep and the display will show the word “**End**”.

## Defrosting

To defrost food you should select Microwave function with one of the following Power Levels:

Position	Power Level	Power
	Defrost / Keep Warm	200 W
	Defrost	400 W

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food	Weight (g)	Defrosting time (min)	Standing time (min)	Recommendation
Portions of meat, veal, beef, pork	100	2-3	5-10	Turn once
	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn twice
	1000	21-23	20-30	Turn twice
	1500	32-34	20-30	Turn twice
	2000	43-45	25-35	Turn three times
Goulash	500	8 -10	10-15	Turn twice
	1000	17-19	20-30	Turn three times
Minced meat	100	2-4	10-15	Turn twice
	500	10-14	20-30	Turn three times
Sausages	200	4-6	10-15	Turn once
	500	9-12	15-20	Turn twice
Poultry (portions)	250	5-6	5-10	Turn once
Chicken	1000	20-24	20-30	Turn twice
Poularde	2500	38-42	25-35	Turn three times
Fish fillet	200	4-5	5-10	Turn once
Trout	250	5-6	5-10	Turn once
Prawns	100	2-3	5-10	Turn once
	500	8-11	15-20	Turn twice
Fruit	200	4-5	5-10	Turn once
	300	8-9	5-10	Turn once
	500	11-14	10-20	Turn twice
Bread	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn once
	800	15-17	10-20	Turn twice
Butter	250	8-10	10-15	
Cream cheese	250	6-8	10-15	
Creams	250	7-8	10-15	

## General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. Frozen cream must be stirred prior to use.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
11. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
12. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.



## Cooking with a microwave oven

**Warning! Read the section “Microwave Safety” before cooking with your microwave.**

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer’s instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven’s safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation.

- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

### Cooling with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
  - Double the quantity » double the time
  - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

## Cooking with a microwave oven

### Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower	500	100 ml	800	9-11	2-3	Divide into florets.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	Cut into slices.
Mushrooms	250	25 ml	800	6-8	2-3	Turn 1 x, cover.
Peas & carrots,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cut into cubes or slices. Cover.
Frozen carrots	250	25 ml	800	8-10	2-3	Turn 1 x
Potatoes	250	25 ml	800	5-7	2-3	Peel, cut into uniform pieces. Cover, turn 1 x
Pepper	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cut into pieces or slices.
Leek	250	50 ml	800	5-7	2-3	Cover. Turn 1 x
Frozen Brussel sprouts	300	50 ml	800	6-8	2-3	Cover. Turn 1 x
Sauerkraut	250	25 ml	800	8-10	2-3	Cover. Turn 1 x

### Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500	600	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.

## Cooking with the grill

For good results with the grill, use the grid iron supplied with the oven.

**Fit the grid iron in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.**

### IMPORTANT POINTS:

1. When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the grid iron become very hot. You should use oven gloves.

4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

### Tables and suggestions – Grill without microwave

Fish	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass	800	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Sardines/gurnard	6-8 fish.	15-20	
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Halfway through, pierce and turn over.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	Turn over 2 or 3x
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Baste with oil, turn over halfway through.
Others			
Toast	4 units	1½-3	Keep an eye on the toasting process, turn over.
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Keep an eye on the toasting process.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop.

The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

## Cooking with the Grill

### Tables and suggestions – Microwave + Grill

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese

covered food. The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheese topped pasta	500	Low dish	400	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800	Low dish	600	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800	Low dish	600	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Low dish	400	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200 each	Low dish	400	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	Low and wide dish	400	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200 g cups	Soup bowls	400	2-4	3-5

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

## Roasting and baking

### Table and advices – Preparing meat and cake

#### Microwave / Hot air

Food	Quantity (g)	Power (W)	Temperature °C	Time (Min.)	Standing time (min.)	Instructions
Roast beef	1000-1500	400	200	30-40	20	Do not put lid on container. Turn once.
Pork loin / Cutlet or bones Pork roast	800-1000	200	180-190	50-60	20	Do not put lid on container. Turn once.
Whole chicken	1000/1200	400	200	30-40	10	Do not put lid on container. Turn the chicken chest down. Turn once.
Half chicken	500-1000	400	200	25-35	10	Do not put lid on container. Turn the the pieces with skin down. Turn once.
Roast loin of veal	1500/2000	200	180	60-65	20	Do not put lid on container. Turn once or twice. After turning keep it without lid.
Beef topside	1500-1800	200	200	80-90	20	Do not put lid on container. Turn once or twice.

#### Microwave / Baking

Pastry	Power (W)	Temperature °C	Time (Min.)	Standing time (min.)	Instructions
Chocolate– cherry pie	200	200	30	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Cheesecake with fruit	400	180	40-45	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Apple pie	200	185	40-45	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Cheese cake with streusel	400	180	40-50	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 26 cm
Nuts cake	200	170	30-35	5-10	Turntable, Cake tin

## Roasting and baking

### Advice to roast - bake

Turn the pieces of meat halfway through the cooking time. When the roasted meat is ready you should let it stand for 20 minutes in the oven with this switched off and closed. This will ensure the juices in the meat are well distributed.

The roasting temperature and time required depends on the type and amount of meat being cooked.

If the weight of the meat to be roasted does not appear on the table choose the settings for the weight immediately below and extend the cooking times.

### Advice on ovenware

Check that the ovenware fits inside the oven.

Hot glass containers should be put on a dry kitchen cloth. If such containers are put on a cold or wet surface the glass may crack and break. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

#### Important

With the operation mode Hot Air / Microwave, please use please always the small round grille. Put the grille on the turntable. Put always the spring forms, the cake forms and bowls on the round grille.

Exception: put the spring-form type tin directly on the turntable.

# Baking

Table and advices – baking/hot air

Type	Container	Level	Temperature	Time (min.)
Walnut cake	Spring-form type tin	Turntable	170/180	30/35
Fruit tart	Spring-form type tin Ø 28 cm	Turntable, small round grille	150/160	35/45
Ring cake	Spring-form type tin	Turntable	170/190	30/45
Piquant cakes e.g. Pizza made with potatoes	Runde Glasform	Turntable, small round grille	160/180	50/70
Sponge cake	Spring-form type tin Ø 26 cm	Turntable, small round grille	160/170	40/45
Jelly roll	Glass griddle	1	110	35/45
Cherry pie	Glass griddle	1	170/180	35/45

## Advice on cake baking ware

The most commonly used type of baking ware is black metal tins. If you are also going to use the microwave, use glass, ceramic or plastic baking ware. These must be able to withstand temperatures up to 250°C. If you use these types of baking ware the cakes are not browned as much.

## Advice on how to bake cakes

Different amounts and types of pastry require different temperatures and baking times. Try low settings first of all and then, if necessary, use higher temperatures next time. A lower temperature will result in more uniform baking. Always put the cake tray in the centre of the turntable.

## Baking suggestions

### How to check if the cake is properly cooked

Start sticking a tooth pick in the highest part of the cake 10 minutes before the end of the baking time. When no dough sticks to the tooth pick the cake is ready.

### Der Kuchen wird sehr dunkel:

Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

## If the cake is very dry

Make small holes in the cake with a tooth pick after baking has finished. Then sprinkle the cake with some fruit juice or alcoholic drink. Next time increase the temperature by about 10° and reduce the baking time.

## If the cake does not come free when turned

Let the cake cool down for 5 to 10 minutes after baking and it will come out of the tin more easily. If the cake still does not come free run a knife carefully around the edges. Next time grease the cake tin well.

## Advice on saving energy

When you are making more than one cake, it is advisable to bake them in the oven one after the other when the oven is still hot. This lets you reduce the baking time for the second and later cakes.

It is preferable to use dark coloured baking ware - painted or enamelled black – since such baking tins absorb heat better.

When dealing with long baking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the time and make use of the residual heat to complete the baking.

## What kind of ovenware can be used?

### Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

### How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

### Grill or Hot-Air functions

In the cases of the Grill or Hot-Air functions, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

### Combined functions

In the combined functions, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

### Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.
- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

### Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.



## What kind of ovenware can be used?

### Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Type of ovenware	Operating mode	Microwave		Grill	Microwave + Grill
		Defrosting / heating	Cooking		
<b>Glass and china 1)</b> Home use, not flame resistant, can be used in dish washer		yes	yes	no	no
<b>Glazed china</b> Flame resistant glass and china		yes	yes	yes	yes
<b>China, stone ware 2)</b> Unglazed or glazed without metallic decorations		yes	yes	no	no
<b>Clay dishes 2)</b> Glazed		yes	yes	no	no
Unglazed		no	no	no	no
<b>Plastic dishes 2)</b> Heat resistant to 100°C		yes	no	no	no
Heat resistant to 250°C		yes	yes	no	no
<b>Plastic films 3)</b> Plastic film for food		no	no	no	no
Cellophane		yes	yes	no	no
<b>Paper, cardboard, parchment 4)</b>		yes	No	no	no
<b>Metal</b> Aluminium foil		yes	no	yes	no
Aluminium wrappings 5)		no	yes	yes	yes
Accessories		yes	yes	yes	yes

- Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
- Keep the manufacturer's instructions in mind!
- Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.
- Do not use paper plates.
- Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

## Oven Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

**Warning!** Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation.**

**Warning!** Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

**Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.**

**Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.**

### Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

**In an oven with an aluminium front,** use a glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

### Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

**Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.**

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

**Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.**

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Add a few drops of lemon juice or vinegar in a cup of water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

## Oven Cleaning and Maintenance

### Oven ceiling

If the oven ceiling is dirty, the grill can be lowered to make cleaning easier.

**To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it.**

Proceed as follows:

1. Turn the grill support by 180(1).
2. Lower the grill gently (2). **Do not use excessive force as this may cause damage.**
3. After cleaning the ceiling, put the grill (2) back in its place, carrying out the previous operation.

**IMPORTANT WARNING:** The grill heating element support (1) may fall when it is rotated. If this happens, insert the grill heating element support (1) into the slot in the ceiling of the cavity and rotate it 90° to the grill heating element support (2) position.

**The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean.** Any food remains that collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

**Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.**

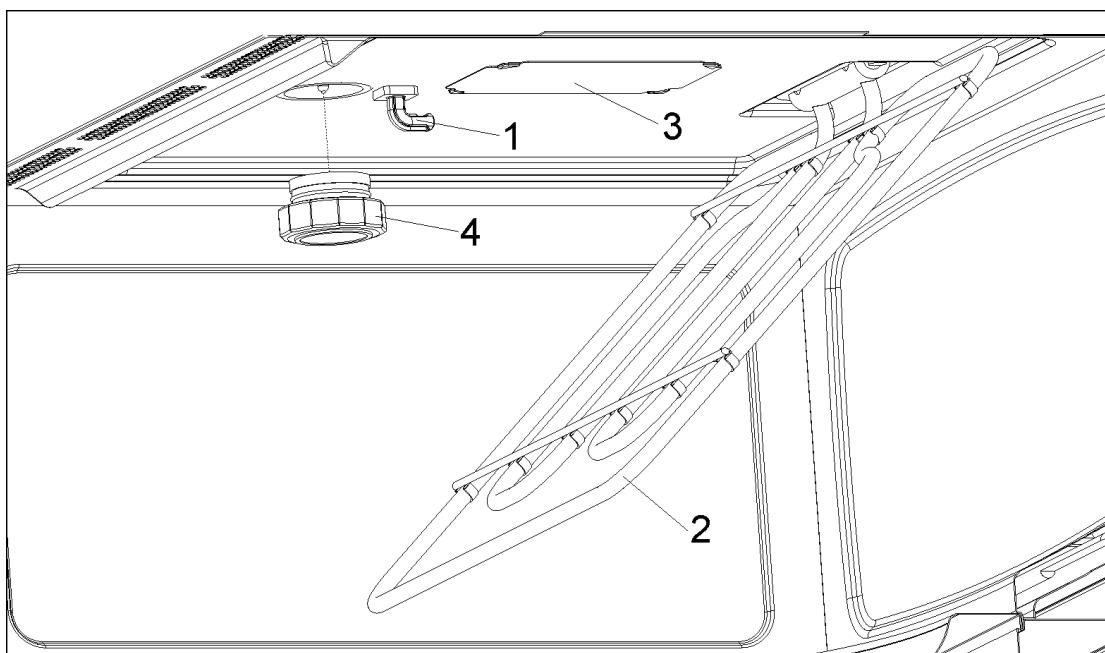
**To avoid any risk, do not remove the mica cover.**

The glass lamp cover (4) is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

### Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.



## What should I do if the oven doesn't work?

**WARNING!** Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

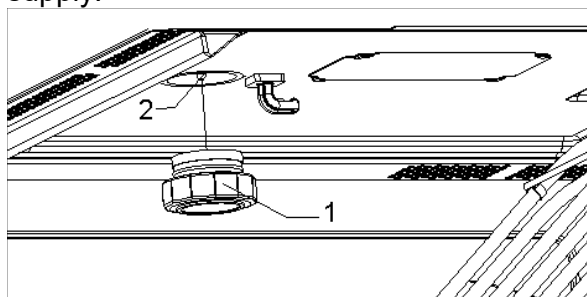
- **The display is not showing!** Check if:
  - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
  - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
  - The plug is correctly fitted in the socket.
  - The oven's power is switched on.
  - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
  - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** Check if:
  - There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
  - The ovenware is touching the oven walls.
  - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
  - You have inadvertently used metal ovenware.
  - You have selected the correct operating times and power level.
  - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

- **The food is too hot, dried out or burnt!** Check if you selected the correct operating time and power level.
- **I hear some noises after the cooking process is finished!** This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!** If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

### Substitution of light bulb

To substitute the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover (1).
- Remove the halogen light bulb (2). **Warning! The bulb may be very hot.**
- Fit a new 12V / 10W halogen bulb. **Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb.** Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place (1).
- Connect the oven again to the power supply.



## Technical characteristics

### Specifications

- AC Voltage..... 230-240 V / 50 Hz
- Power required..... 3400 W
- Grill power..... 1500 W
- Microwave output power..... 1000 W
- Microwave frequency ..... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D)..... 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D)..... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity..... 38l
- Weight..... 35 kg

## Environmental protection

### Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



### Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

## Installation instructions

### Before installation

**Check that the input voltage** indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

**Do not remove the mica cover** on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

**Warning!** The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

**Make sure that the oven is not damaged in any way.** Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

**DO NOT USE THE OVEN** if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

**During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven.** High temperatures can damage the cable.

**Warning:** after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

### After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

**If the oven is to be installed on a permanent basis** it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

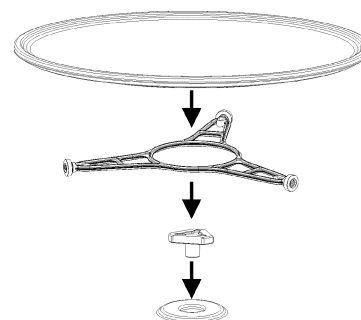
**WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.**

**The manufacturer and retailers do not accept responsibility** for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

**The oven only functions** when the door is closed correctly.

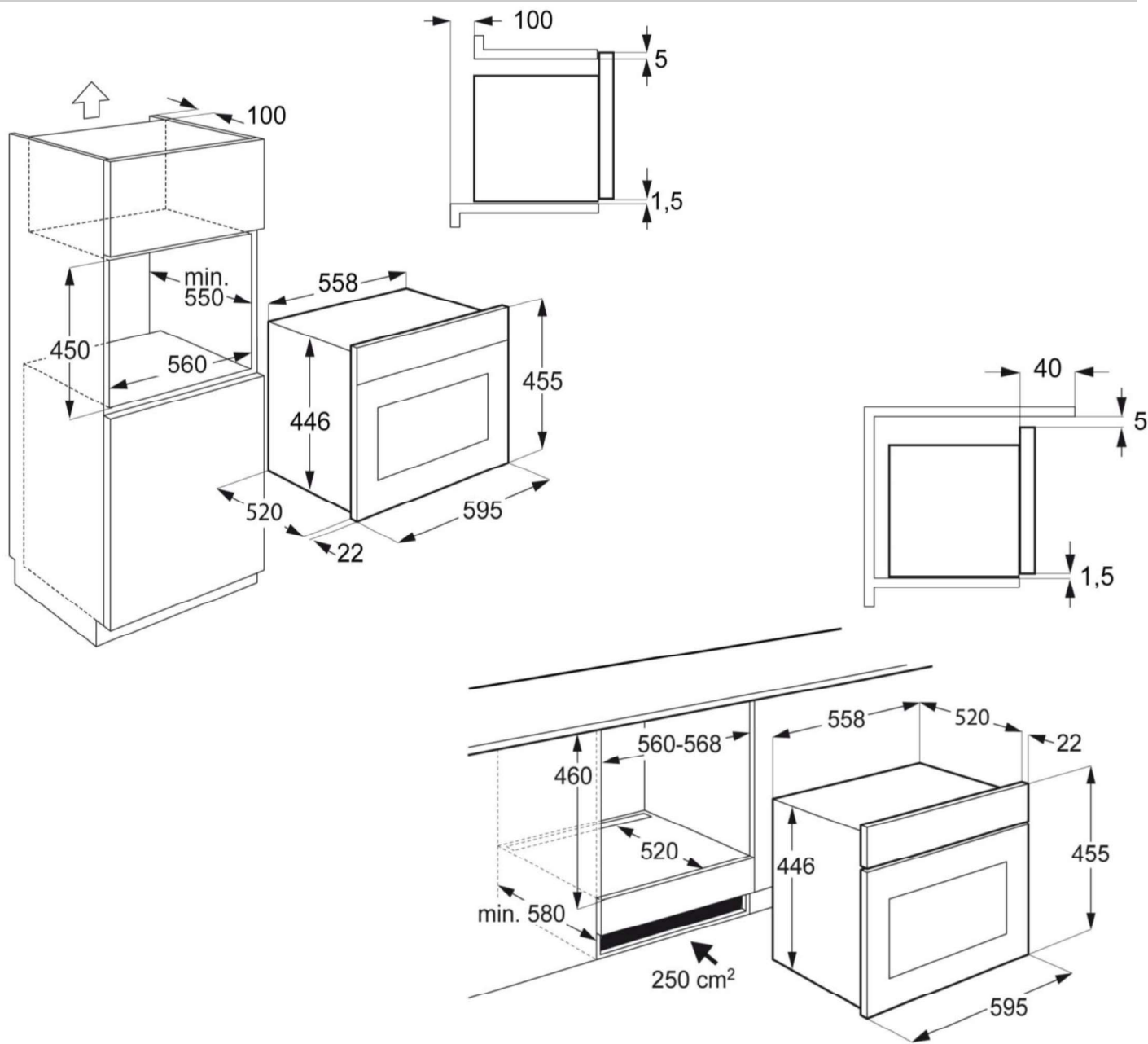
After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section "Oven cleaning and maintenance".

Fit the Turntable support in the centre of the oven cavity and put the Turntable ring and the Turntable plate on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. **The turntable plate can rotate in both directions.**



**During installation, follow the instructions supplied separately.**

# Einbau / Installation

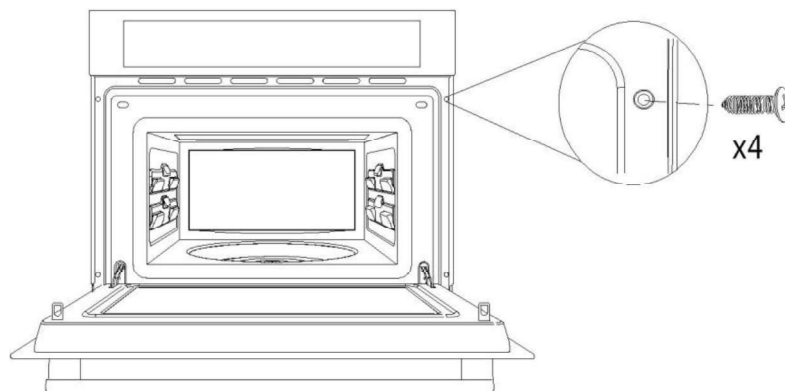


## DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

## EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.







إرشادات للاستعمال

لوفرا  
صُنِعَ فِي إِيطَالِيَا

**LOFRA**®  
MADE IN ITALY



## أالدليل

إرشادات للسلامة

فوائد الميكروويف

وصف الجهاز

القواعد الأساسية

الوظائف الأساسية

خلال التشغيل

فك التجميد

الطهي بواسطة الميكروويف

الطهي بواسطة المشواه

الشوي والطهي

الأواني المناسبة للميكروويف

التنظيف والصيانة

العطل ما العمل ؟

المعطيات التقنيه

حماية البيئه

إرشادات للتركيب

الإدراج بين الأثاث

الزبون العزيز

شكرا لإختيارك منتج لوفرا Lofra .

نرجوك ان تقرأ بعنايه وانتباه الإرشادات الموجوده في هذا الكتيب لهدف

الحصول على افضل نتيجة ممكنة .

إحتفظ بوثائق هذا المنتج للمستقبل .

إحتفظ بهذه الإرشادات لتكون دائما تحت تصرفك ولتسليمها لمستخدم اخر في المستقبل في حالة بيع المنتج .  
إن دليل الإستعمال متوفر لتنزيله ايضا من صفحة [www.lofra.com](http://www.lofra.com)

## إرشادات للسلامة

إقرأ بانتباه الإرشادات المزودة قبل تركيب وإستعمال الجهاز .  
الصانع ليس مسؤولا عن اضرار او تلف سببه تركيب او إستعمال غير صحيح للجهاز . إحتفظ دائما بالدليل على قرب من يديك لحالات الضرورة خلال الإستعمال .

## سلامة الأطفال والأشخاص الذين يمكن ان يتعرضوا للأذى تحذير ! خطر الإختناق ، جروح او عجز دائم .

- هذا الجهاز يمكن ان يستعمله أطفال من عمر 8 سنوات ومن البالغين ذوي قدره جسدية ، حاسية و ذهنية محدودة ، او لهم خبرة او معرفة قليلة عن كيفية أستعمال الجهاز ، اذا كانوا تحت المراقبة او ان تم تدريبهم على إستعمال الجهاز وأدركوا الخطر الذي يحيط بهم .
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز .
- إحتفظ بمواد التعبئة والصندوقه بعيدا عن الأطفال .
- **تحذير :** إحتفظ بالأطفال بعيدا عن الجهاز خلال تشغيله او خلال تبريده .  
الأجزاء التي يمكن الوصول اليها تكون متوهجه .

- إذا كان الجهاز مزودا بأداة لأمان الأطفال ، ننصح بتفعيلها . إحتفظ بالأطفال الذين اعمارهم اقل من 3 سنوات بعيدون عن الجهاز .
- التنظيف والصيانة يجب ان لا يقوم بها الأطفال بدون مراقبه .

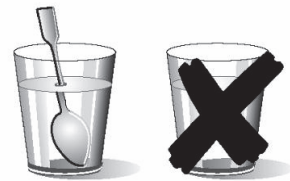
## تحذير للسلامة العامة

- الجهاز مخصص للإستعمال المنزلي وإستخدامات مشابهة ، من بينها :
  - مطابخ الحوانيت ، المكاتب وبيئات العمل .
  - المزارع .
  - زبائن الفنادق ، الموتيلات وبيئات سكنيه اخرى .
  - في اماكن تعرض النوم وتناول لفظور .
- داخل الجهاز يسخن خلال تشغيله . لا تلمس مقاومات الجهاز . استخدم دائما كفوفا خاصه للفرن لإخراج او إدراج الإكسسوارات او ألطناجر المقاومه للحراره.

## تحذير

- يجب ان لا تسخن سوائل او مأكولات أخرى في اوعيه مغلقة لأنه من الممكن ان ينفجروا .
- إستعمل فقط اوعيه مناسبة للإستعمال في فرن الميكروويف .
- عندما تسخن او تطبخ اغذية في اوعيه من البلاستيك ، الورق ، عليك بفحص الفرن لتجنب خطر إندلاع النار .
- الجهاز مخصص لطبخ أغذيه ومشروبات . إن تنشيف الأغذيه والثياب وتسخين الواح التسخين ، بابوجات ، إسفنجات ، اقمشة رطبة وما يشبهه ، من الممكن ان يؤدي الى إصابات ، اشتعال او حريق .
- **إنتبه !** يجب ان لا تستعمل الجهاز إذا :
  - كان الباب لا يُغلق بطريقة صحيحة .
  - وجد عطل في مفاصل الباب .
  - كانت سطوح التلامس بين الباب والجزء الأمامي متضررة .

- كان زجاج الباب مكسورا .
- تكونت شرارات داخل الفرن بدون ان تكون موجودة اغراض معدنية .
- الجهاز يمكن إستعماله من جديد ، فقط بعد تصليحه من قبل فني تابع لمركز الخدمات .
- في حالة انبعاث الدخان عليك بايقاف تشغيل الجهاز او عليك بنزع فيشه سلك التغذية بالتيار الكهربائي وإحتفظ بالباب مغلقا لإخماد ألسعلات .
- في حالة تسخين المشروبات في الميكروويف يمكن ان يثير غليانا مع فوران المشروب لذلك عليك بالإنتنابه عند لمس الوعاء .
- عليك برج او تهيج محتويات زجاجات الرضاعة ومرطباتناط طعام الأطفال وعليك التحقق من درجة حرارتها قبل إستخدامها لتجنب حدوث حروق .
- لا تسخن في الجهاز البيض بقشره والبيض المسلوق جيدا لأنه قد ينفجر ، حتى بعد انتهاء عملية التسخين بفرن الميكروويف .
- **إحتياط !** لتجنب ان يسخن الطعام كثيرا خلال تسخين كميات قليلة منه لأنه من الممكن ان يشتعل ، يجب عليك ان لا تختار وقت التسخين او مستوى عال من قدره . الخبز مثلا من الممكن ان يحترق بعد 3 دقائق اذا كانت قد برمجت قدرة عالية جدا .
- إستعمل وظيفة الشوي فقط للتحميص . عليك بمراقبة الفرن دائما . اذا تم إستعمال طريقه التشغيل الثنائي للشوايّه ، انتبه للوقت .
- **إنتنبه !** تأكد ان سلك تغذية الأدوات الكهربائيه المنزليه الأخرى لا يمكنه لمس باب الفرن الساخن . لأن ماده السلك العازله من الممكن ان تسيح . خطر حصول رجّه في الدائره الكهربائيه .



## • إنتبه عندما تسخن أغذية سائلة !

عند إخراج الأغذية السائلة من الفرن (مثلا ماء ، قهوه ، شاي ، حليب الخ) والتي ستصل نقطة الغليان ، هناك الخطر ان تقور . **خطر جروح وحروق** . لتواخي هذه الحالة الغير ملائمه ، ضع ملعقة او قضيب صغير من الزجاج في الوعاء حيث توجد الأغذية السائلة .

## التركيب

- الشبكة الكهربائية يجب ان تكون مزودة بقاطع تيار أحادي القطبيه للحمايه مع فتحة أدنى بين الوصلات من فئة فوق الضغط III .
- اذا إستعملت فيشه للوصل بالتيار الكهربائي فانه يجب ان يكون من السهل الوصول اليها بعد التركيب .
- حماية ضد الرجفات الكهربائيه يجب ان تكون مأمنة بواسطة الكابل ( الوصله بالأرض) .
- أحمائه ضد الملامسة المباشرة يجب ان تكون مضمونه من طريقة التكامل .
- **إنتبه !** يجب ان يكون للفرن وصلة بالأرض .

## التنظيف

- عليك بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة بقايا الطعام ان وجدت .
- اذا لم تحافظ على الجهاز في وضع نظيف فذلك يسبب إتلاف السطح ، وتحصل خسارة في مدة حياة الجهاز ومن الممكن التسبب بحالات خطيرة .
- لا تستعمل مواد منظفة خادشة او مقشطة معدنية لتنظيف زجاج الباب لكي لا تحدث في السطح خطوط وتسبب انكسار الزجاج .
- لا تستعمل منظفة البخار لتنظيف الجهاز .

- لتشغيل صحيح للفرن ، فان سطوح التلامس للباب ( الجهة الأمامية الخارجيه والجهة الداخليه للباب ) يجب ان يُحافظ عليها دائما لتكون نظيفة تماما .
- إتبع الإرشادات للتنظيف المزودة في قسم " تنظيف وصيانة الفرن" .

## الإصلاح

- **إنتبه :** قبل تنفيذ اي تدخل للصيانة عليك بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي .

- **إنتبه :** اي تدخل للتصليح او للخدمة يتوقع فك الغطاء الذي وظيفته الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف ، يجب ان يتم فقط من شخص ذو كفاءة .

- **إنتبه :** إذا كان الباب والسداد المطاطي للباب تالفان ، فانه لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم تصليحه من شخص ذو كفاءة .
- إذا أصاب سلك التغذية بالتيار الكهربائي عطب ، يجب إستبداله من الصانع ، بواسطة تقني مصرح له او شخص مؤهل وذلك لتفادي حالات خطرة .
- عمليات التصليح والصيانة ، خاصة تلك التي تتعلق بالمكونات الكهربائيه ، يمكن ان تتم فقط من طرف تقنيون مصرح لهم من الصانع .

## تجنب حصول اضرار للفرن او حالات خطرة اخرى وذلك باتباعك التعليمات التاليه :

- قبل تشغيل الفرن ، تأكد من ان المحور ، حلقة الإنزلاق وصحنها الدوار توجد داخل الفرن .
- لا تشغل فرن الميكروويف قطعا اذا كان فارغا . عدم وجود أغذية داخل الفرن يمكن ان يسبب إرهاقا اكثر من اللازم : **خطر اضرار** .
- ضع كوبا من الماء داخل الفرن للتأكد من البرمجة . الماء يمتص الميكروويف ولا يسبب عطل للجهاز .
- لا تغطي ولا تسد ثقوب وفتحات التهويه .

- إستعمل فقط اوعية ملائمة لفرن الميكروويف . قبل إستعمال اوعية واواني المطبخ تأكد انها ملائمة ( انظر الى فصل "اوعيه واواني ملائمة للميكروويف").
- لا تنزع غطاء ميكا mica الموضوع على السطح العلوي لحجرة الطهي . هذا الغطاء يتواخى ان تتلف بقايا الطهي والشحم مؤد الميكروويف .
- لا تحتفظ باي نوع من الأغراض القابله للإشتعال داخل الفرن لأنه من الممكن ان تشتعل ، في حالة تشغيل الجهاز .
- لا تستعمل الجهاز كانه خزانة خاصه بالمؤونه .
- لا تستعمل الفرن للقلي بالزيت ، لأنه ليس ممكنا ضبط حرارة الزيت تحت تأثير الميكروويف .
- لا تتكأ ولا تجلس على باب الفرن مفتوحا . من الممكن ان تتسبب باضرار للفرن ، وخاصة في منطقة المفاصل . الباب يمكنه ان يتحمل وزنا لا يعطو عن 8 كغم .
- حمّالات الصحن يمكنها ان تتحمل على الأكثر وزنا من 8 كغم . لتجنب التسبب بعطل في الفرن عليك ان لا تتخطى هذا الوزن .

## فوائد الميكروويف

الحرارة التي تتولد من مقاومات التسخين او من الحارق العامل بالغاز في الأفران التقليديه تدخل تدريجيا من الخارج لداخل الغذاء . ان تبدد الحرارة التي يسببها تسخين الهواء ، مركبات الفرن والأوعية هي إذن عالية جدا . بالعكس في اجهزة الميكروويف حيث الطعام نفسه يسخن في الأول ، والحرارة يتم نقلها إذن من الداخل للخارج . بهذه الطريقة لا يتم تشتت الحرارة في الهواء ، على سطوح حجرة الطهي او الوعاء (طبعا اذا كان الوعاء مناسباً للميكروويف) ؛ يتم تسخين الغذاء فقط . اجهزة الميكروويف لها الميزات التالية :



- (1) وقت الطهي أقل : تقريبا الوقت اقل ب 3/4 بالنسبة الى الوقت الضروري لطهي عادي .
- (2) فك تجميد الأغذية يكون سريعا : تنخفض إمكانية تكوين البكتيريا .
- (3) توفير بالطاقة .
- (4) المحافظة على القيمة الغذائية للطعام بفضل تخفيض وقت الطهي .
- (5) تنظيفه سهل .

## طريقة عمل فرن الميكروويف

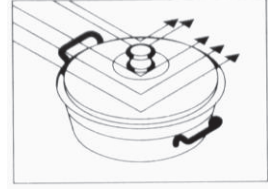
في اجهزة الميكروويف توجد ماسورة ايون حراري اي المسمى الماجنيترون ، والذي يحول التيار الكهربائي لموجات كهرومغناطيسيه ( اي ميكروويف) . هذه الموجات الكهرومغناطيسيه يتم نقلها الى داخل الجهاز بواسطة موصّل امواج ويتم توزيعها بواسطة موزع معدني او بواسطة صحن دوار . تتوزع اشعة الميكروويف داخل الجهاز في كل الإتجاهات ، تنعكس الأشعة بواسطة الجدران المعدنية وبذلك تدخل باتساق داخل الأطعمة .

## لماذا تسخن الأطعمة

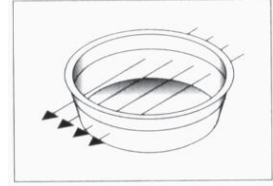
- الأطعمة مكونة على الأكثر من الماء ، الذي جزيئاته يتم تحريكها من الميكروويف .
- الإحتكاك الذي يتكون بين الجزيئات تنتج عنه حرارة ، وهي ترفع حرارة الغذاء ، تفك التجميد ، تطبخه او تسخنه .
- بما ان الحرارة يتم تكوينها داخل الغذاء :
- يصبح ممكنا طهيه بدون إضافة ، او باضافة قليلة من السوائل او الشحم.
  - وقت فك التجميد ، التسخين او الطهي في فرن الميكروويف اقل بالنسبة للوقت الضروري في الأفران التقليديه .
  - الفيتامينات ، المعادن والمواد المغذيه تبقى سليمة .

● اللون والطعم الطبيعي للغذاء لا يخضعا لتغييرات .

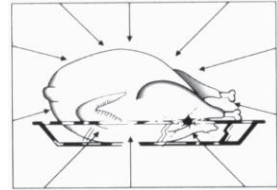
الميكروويف يمكنها الدخول في اوعية من الخزف الصيني ، الزجاج ، الكرتون او البلاستيك ، لكن ليس في اوعية معدنية . لذلك لا تستعمل اوعية معدنية او فيها عناصر معدنية في فرن الميكروويف .  
المعدن يعكس موجات الميكروويف

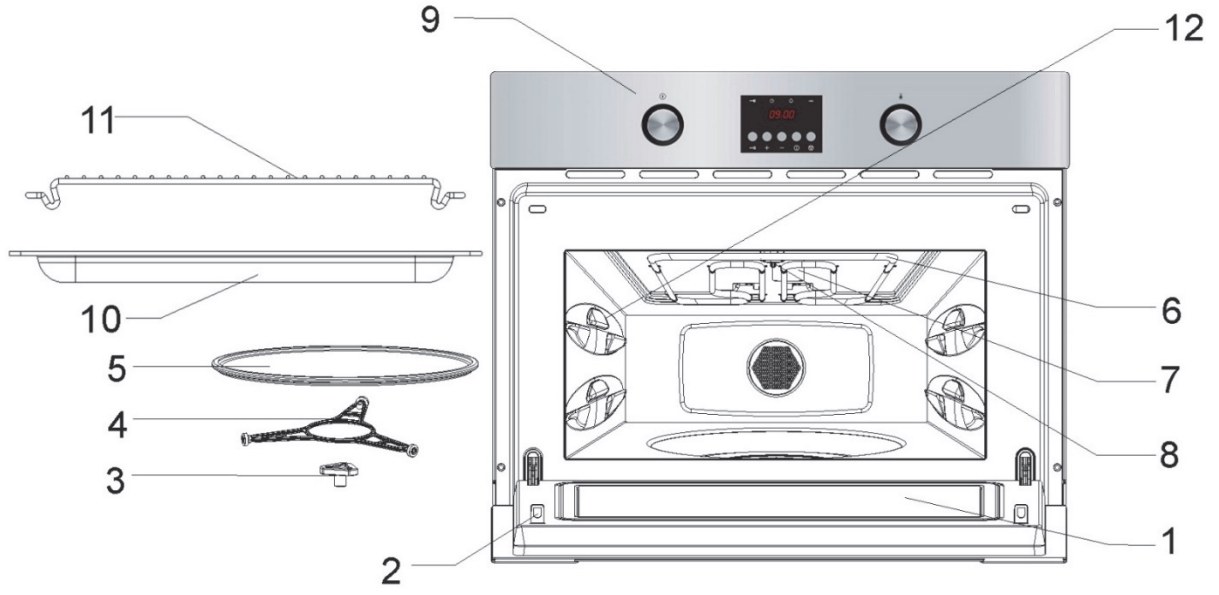


تدخل في الأوعية الزجاجية وفي الخزف الصيني



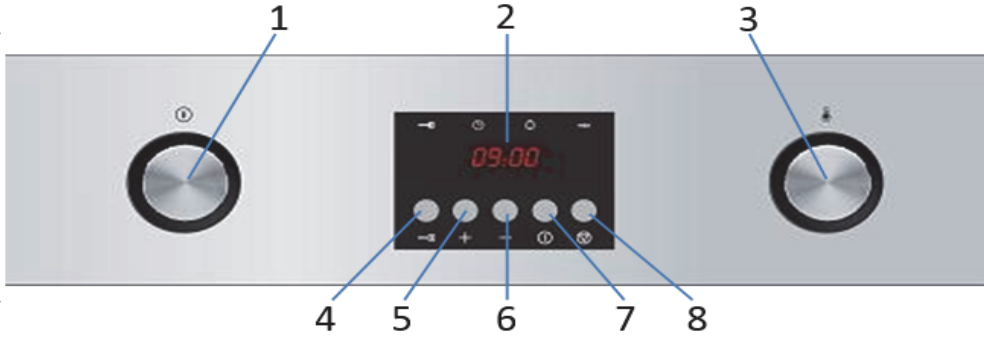
ويتم امتصاصها من الغذاء .





## وصف الجهاز

1. زجاج الشباك
2. ألسين
3. حمالة الصحن الدوّار
4. حلقة الصحن الدوّار
5. الصحن الدوّار
6. مشواه منخفضه
7. غطاء
8. لمبه
9. لوحة التحكم
10. صينية زجاجيه
11. مشواه مستطيله
12. حمالات جانبيه



1. لإختيار الوظيفة
2. الشاشة
3. ثيرموستات
4. زر لمنع الأطفال
5. زر "+"
6. زر "-"
7. زر التشغيل Start
8. زر الإيقاف

## وصف طريقة عمل الفرن

الرمز	الوظيفة	قوة خروج الميكروويف	الأغذية
≡	ميكروويف	200 واط	فك التجميد ببطء للأطعمة الحساسه ؛فك التجميد ومتابعة الطبخ بقدرة منخفضة
		400 واط	طبخ لحم ، سمك وأرز . فك التجميد بسرعة لكميات قليلة واطعمة المولودين ، مثلا زجاجة الرضاعه
		600 واط	تسخين وطبخ أطعمه
		800 واط	طبخ خضروات وبطاطا . طبخ محمرات ووجبات جاهزة . فك التجميد وطبخ كميات قليلة
		1000 واط	تسخين سوائل
▽▽▽	ميكروويف + مشواه	200 واط	تحميص التوست
		400 واط	شوي دجاج ولحم
		600 واط	طبخ اقراص صغيره وكبيره محشيه

مشواه	▼▼▼	شوي	
مشواه + هواء ساخن	▼▼▼	شوي لحم وسمك ، قطع صغيرة	200 واط
		شوي لحم وسمك ، قطع صغيرة	400 واط
		شوي دجاج	600 واط
هواء ساخن	☸	تحميص وطبخ	
ميكروويف + هواء ساخن	☸ ☸ ☸	تحميص سريع للحمة ، سمك ودجاج . طبخ كعك رطب وناشف .	200 – 600 واط



## برمجة أساسيه

### برمجة الساعه

- بعد وصل الجهاز بالشبكه الكهربائيه او بعد انقطاع التيار الكهربائي ، تبدأ الساعه بالتاشير بضوء متقطع على ان وقت الساعه ليس صحيحا .  
لبرمجة الساعه الصحيحه ، تابع الطريقه التاليه :
1. اضغط على الزر "+" حتى تبدأ لمبة إشارة الساعه بالإضاءه المتقطعه.

2. إضغط على الزر تشغيل "start"
3. إضغط على أزرار "+" و "-" لتحديد الساعه المضبوطه .



4. إضغط على الزر تشغيل "start" للتأكيد على الساعه . الأرقام التي تشير للدقائق تبدأ بالإضاءة المتقطعه .
5. إضغط على الأزرار "+" و "-" لتحديد الدقائق المضبوطه .
6. في النهايه إضغط من جديد على الزر start .

## قفل التامين



ان تشغيل الجهاز يمكن ان يتم إقفاله ، مثلا لمنع استعمال غير صحيح للفرن من الأطفال .

1. لإقفال الفرن عليك بالضغط على زر **أقفال التشغيل** لمدة 3-5 ثوان . عند الضغط على الزر يظهر على الشاشة رمز المفتاح والفرن لا يشتغل .
2. لرفع المانع عن الفرن ، عليك بالضغط على زر **إقفال التشغيل** من جديد لمدة 3-5 ثوان .


## الساعه

1. إضغط على زر "+" حتى يبدأ المؤشر بالإضاءة المتقطعة
2. إضغط على زر start . الأرقام تبدأ بالإضاءة المتقطعة .
3. إضغط على الأزرار "+" و "-" لإختيار الوقت المرغوب .
4. إضغط على زر start . تبدأ الساعة بالعد التنازلي حتى الصفر وفي نهاية الوقت المختار تنطلق 3 إشارات صوتية كل 30 ثانية حتى يتم الضغط على الزر stop من جديد .

## الوظائف الأساسية ميكروويف



إستعمل هذه الوظيفة للتسخين ولطبخ الخضروات ، البطاطا ، الرز ، السمك واللحم .

1. عليك بلف قرص إختيار الوظيفة الى الموقع المماثل لوظيفه ميكروويف  . ضوء إشارة وقت التشغيل وضوء إشارة القدره تبدأ بالإضاءة المتقطعه .

2. باستعمال الأزرار "+" و "-" برمج مستوى القدره الضروريه للميكروويف ( انظر الى جدول " وصف طريقة التشغيل" ) .
3. إضغط على زر start .



4. الأرقام تبدأ بالإضاءة المتقطعة . بواسطة الأزرار "+" و "-" برمج الوقت المرغوب .
5. إضغط على زر start . يبدأ الجهاز بالطهي .


## المشواه



- إستعمل هذه الوظيفة لتحمير سطح الأغذية بسرعه .
1. عليك بلف قرص إختيار الوظيفة الى الموقع المماثل لوظيفه مشواه  $\nabla\nabla\nabla$  . الأرقام تبدأ بالإضاءة المتقطعة .
  2. باستعمال الأزرار "+" و "-" برمج وقت التشغيل المرغوب .
  3. إضغط على زر start . يبدأ الجهاز بالطهي .
- ملاحظه : إن وضع قرص إختيار القدره لا يؤثر على التشغيل .

## ميكروويف ومشواه




- إستعمل هذه الوظيفة لطهي لازانيا ، دواجن ، بطاطا محمره و اقراص محشيه
1. عليك بلف قرص إختيار الوظيفة الى الموقع المماثل لوظيفة مشواه + ميكروويف  . إشارة القدره تبدأ بالإضاءه المتقطاه .
  2. باستعمال الأزرار "+" و "-" برمج مستوى القدره الضروريه للميكروويف ( انظر الى جدول " وصف طريقة التشغيل" ) .
  3. إضغظ على زر start .
  4. الأرقام تبدأ بالإضاءه المتقطعه . بواسطة الأزرار "+" و "-" برمج الوقت المرغوب .
  5. إضغظ على زر start . يبدأ الجهاز بالطهي .

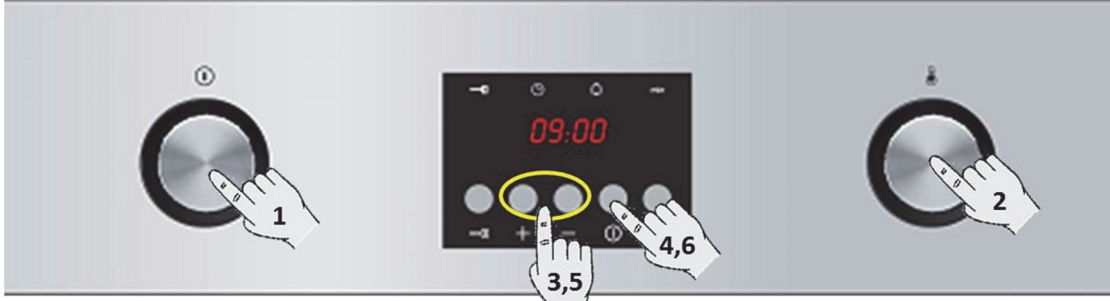
## هواء ساخن




- إستعمل هذه الوظيفة للطبخ التقليدي للأغذيه .

1. عليك بلف قرص إختيار الوظيفة الى الموقع المماثل لوظيفه الهواء الساخن  . إشارة وقت التشغيل تضيئ إضاءة متقطعة .
2. إختار حرارة الفرن المرغوبه مستعملا قرص الترموستات .
3. بواسطة ازرار "+" و "-" برمج الوقت المرغوب .
4. إضغظ على الزر start . يبدأ الجهاز بالطهي .

## ميكروويف + هواء ساخن



إستعمل هذه الوظيفة لطبخ سريع .


1. عليك بلف قرص إختيار الوظيفة الى الموقع المماثل لوظيفه الهواء الساخن + ميكروويف  . إشارة القدره تضيئ إضاءة متقطعة .
2. إختار حرارة الفرن المرغوبه مستعملا قرص الترموستات .
3. أستعمل ازرار "+" و "-" لبرمجة مستوى قدره الميكروويف الضروريه ( انظر الى جدول " وصف طريقة التشغيل" ) .
4. إضغظ على الزر start . تبدأ إشارة وقت التشغيل بالإضاءه المتقطعه .
5. استعمل أزرار "+" و "-" لبرمجة مدة التشغيل المرغوب .
6. إضغظ على الزر start . يبدأ الجهاز بالطهي .

## مشواه مهوَّاه



إستعمل هذه الوظيفة لطبخ متناسق للأغذية ولتحميرها في نفس الوقت .

1. عليك بلف قرص إختيار الوظيفة الى الموقع المماثل لوظيفة مشواه مهوَّاه

. إشارة الأرقام تضيئ إضاءة متقطعة . 

2. أستعمل ازرار "+" و "-" وبرمج مدة التشغيل المرغوبه .

3. إضغظ على الزر start . يبدأ الجهاز بالطهي .

ملاحظه : وضع قرص إختيار القدره لا يؤثر على التشغيل .

## إيقاف عملية الطهي

يمكن إيقاف عملية الطبخ في اية لحظة بالضغط على زر stop او بفتح باب الفرن .

اوتوماتيكيا :

- تتوقف إشعاعات الميكروويف .
- تتوقف المشواه عن العمل ولكنها تبقى ساخنة جدا ( خطر حروق ) .
- تتوقف الساعه وتظهر على الشاشة مدة وقت الطهي المتبقية .

عند هذه النقطة من الممكن ان :

1. تقليب او خلط الأغذية لجعل الطبخ متناسق .
  2. تغير معطيات (بارامتر) عملية الطبخ .
- أغلق الباب وإضغظ على الزر start للبدأ من جديد في عملية الطبخ .

## تغير المعطيات (البرامتر)

البرامتر :

- الوقت (بواسطة الأزرار "+" و "-").
- التشغيل (بواسطة قرص إختيار الطريقه).
- القدره (بواسطة قرص إختيار القدره).

## إلغاء عملية الطهي

لإيقاف عملية الطبخ إضغط على زر stop مرتان متتاليتان .



## نهاية عملية الطهي

عند أنتهاء عملية الطبخ تنبعث إشاره صوتيه وعلى الشاشة تظهر "End".

## فك التجمد

لفك تجمد الأغذيه من الضروري إختيار وظيفة ميكروويف مع واحد من

مستويات القدره

القوه	مستوى القوه	الموقع
200 واط	ازالة الثلج / يحافظ عليه ساخنا	
400 واط	ازالة الثلج	

في الجدول التالي نشير الى المده الضروريه لفك التجمد لأغذيه مختلفه معتمدين على وزنها ومدة الراحة لكل غذاء ( مفيد ومهم لتوزيع متناسق للحرارة في المأكولات) ، تتبع الإرشادات بضعة نصائح مفيده .

الأغذيه	الوزن (غم)	مدة ازالة التجمد (دقائق)	مدة الراحة (دقائق)	النصائح
---------	---------------	-----------------------------	-----------------------	---------

قالب مرة واحدة	10 - 5	3 - 2	100	قطعة لحمة كاملة : ، بقر، عجل ، حيوانات الصيد
قالب مرة واحدة	10 - 5	5 - 4	200	
قالب مرتان	5 - 10	12 - 10	500	
قالب مرتان	30 - 20	23 - 21	1000	
قالب مرتان	30 - 20	34 - 32	1500	
قالب 3 مرات	35 - 25	45 - 43	2000	
قالب مرتان	15 - 10	10 - 8	500	
قالب 3 مرات	30 - 20	19 - 17	1000	
قالب مرتان	15 - 10	4 - 2	100	لحمة مطحونة
قالب 3 مرات	30 - 20	14 - 10	500	
قالب مره واحده	15 - 10	6 - 4	200	نقانق محمرة
قالب مرتان	20 - 15	12 - 9	500	
قالب مره واحده	10 - 5	6 - 5	250	دجاج او طيور داجنة كاملة او مقطعة
قالب مرتان	30 - 20	24 - 20	1000	
قالب 3 مرات	35 - 25	42 - 38	2500	فروخه
قالب مره واحده	10 - 5	5 - 4	200	فيليه سمك

تروته	250	6 - 5	10 0 5	قَلْب مره واحد
سلطان البحر	100	3 - 2	10 - 5	قَلْب مره واحد
	500	11 - 8	20 - 15	قَلْب مرتان
فاكهه	200	5 - 4	10 - 5	قَلْب مره واحد
	300	9 - 8	10 - 5	قَلْب مره واحد
	500	14 - 11	20 - 10	قَلْب مرتان
خبز	200	5 - 4	10 - 5	قَلْب مره واحد
	500	12 - 10	15 - 10	قَلْب مره واحد
	800	17 - 15	20 - 10	قَلْب مرتان
زبده	250	10 - 8	15 - 10	
خثارة الحليب	250	8 - 6	15 - 10	
قشطه	250	8 - 7	15 - 10	

## إرشادات عامه لفك التجمد

1. لفك تجمد الأغذيه إستعمل فقط أوعية ملائمة لفرن الميكروويف ( خزف صيني ، زجاج او بلاستيك ملائم) .
2. وظيفة "فك التجمد إعتقادا على الوزن" والقيم المشار اليها في الجداول منسوبه الى الطعام الني .

3. مدة فك التجمد تعتمد على الكمية وعلى سُمك الغذاء . يجب الأخذ بعين الإعتبار هذه المعلومة عند تحضير الأغذية قبل وضعها في جهاز التجميد .  
نصح إذن بتقسيم الغذاء الى كميات صغيرة حسب حجم الوعاء .
4. عليك بتوزيع المأكولات داخل غرفة الطبخ بطريقة على ان تكون الأجزاء الأكبر (مثلا السمك وفخذات الدجاج) موجهة الى الخارج . الأجزاء الأقل سمكا يمكن تغطيتها بفيلم من الألومينيوم لحمايتها . مهم : فيلم الألومينيوم يجب ان لا يمس جدران الفرن ، لأنه من الممكن ان تتكون شرارات .
5. الأقسام الأكثر سمكا يجب تقليبها اكثر من مره .
6. وزع الأغذية المجمدة بصورة متناسقة في الفرن ، لأن الأجزاء الأقل سمكا يتم فك تجمدها قبل الأجزاء الأكثر سمكا .
7. الأغذية الغنية بالدهن ، مثلا الزبدة ، الجبنه الطريه او القشطه ، لا يجب فك تجمدها كليا ، لأن فك تجمدها يستمر في حراره البيئه . عليك بخلط القشطه قبل الإستعمال .
8. يجب وضع الدواجن والدجاج على صحن مسطح مقلوب ليسمح بتصريف السائل الذي يتكون خلال فك التجمد .
9. يجب لف الخبز داخل منديل المائدة لتجنب ان ينشف كثيرا .
10. عليك بتقليب المأكولات خلال فترات محددة .
11. اخرج المأكولات المجمدة من تغليفها ولا تنسى ان تزيل المشبك المعدني. إذا كانت الأغذية في علب ملائمة للتجميد والطهي او التسخين في الميكروويف ، من الضروري فقط إبعاد الغطاء . إذا كانت الحالة عكس ذلك يجب وضع المأكولات في اوعية ملائمة لفرن الميكروويف .
12. السائل الذي يتكون خاصة خلال فك التجميد للدجاج والطيور الداجنه ، يجب ان يُرمى ويجب ان لا يلامس قطعاً المأكولات الأخرى .
13. لا يجب النسيان ان وظيفة فك التجميد تأخذ في الحسبان مدة الراحة والتي خلالها يتم فك تجميد المأكولات كليا .



## الطهي في الميكروويف

**إنتبه !** إقرأ بانتباه فصل "إرشادات ألسلامه" قبل إستخدام فرن الميكروويف

إتبع الإرشادات التاليه خلال الطبخ بواسطة الميكروويف .

- قبل تسخين او طبخ المأكولات مع قشره او جلد (مثلا تفاح ، بندوره ، بطاطا ، نقانق) ، يجب القيام بثقبها حتى لا تنفجر . قطع المأكولات قطعاً قبل البدء بالطبخ في الفرن .
- قبل إستخدام اي وعاء ، عليك ان تتأكد انه ملائماً لفرن الميكروويف ( انظر "اوعية واواني ملائمة للميكروويف") .
- خلال تحضير المأكولات التي مستوى رطوبتها منخفض (مثلا فك تجميد الخبز ،طهي البوب كورن الخ ) يحصل إنبعاث سريع من البخار . الفرن في هذه الحاله يشتغل بدون فائدة ، المأكولات من الممكن ان تُحرق وتسبب بذلك اضراراً للجهاز والوعاء الذي يحتوي على المأكولات . عليك ان تبرمج مدة للتحضير وهو ضروري وايضا مراقبة العمليه .
- في فرن الميكروويف ليس ممكناً تسخين كميات كبيرة من الزيت (يقلي) .
- عليك بابعاد الطبخه الجاهزه (الصحن الجاهز) من مغلفها (علبتها) لأنها ليست دائماً مقاومة للحرارة . إتبع الإرشادات المزودة من الصانع .
- إذا كانت الرغبة وضع اكثر من وعاء في الفرن ، مثلاً فنجان كبير ، عليك بوضع الفناجين بصورة منتظمة على الصحن الدوّار .
- لا تغلق اكياس البلاستيك بمشابك من معدن ، استعمل مشابك من البلاستيك . عليك بعمل ثقوباً في الكيس لتسمح للبخار بالخروج .
- تأكد من ان حرارة الماكولات ستصل على الأقل الى 70 درجة مئوية خلال طبخها او تسخينها .
- خلال الطبخ يمكن ان يتكون **تكثيف** على باب الفرن ومن الممكن ان يقطر الى الأسفل . تكوين التكثيف هو عادي وتكون اكثر تركيزاً عندما تكون حرارة

البيئة منخفضة . ان أمان الفرن لم يتعرض للخطر . عند نهاية الطبخ عليك بتنشيف الماء المكثف .

● عندمل يتم تسخين سوائل ، إستعمل اوعية لها فتحات كبيرة تسمح بخروج البخار .

حضّر المأكولات متبعا للإرشادات بالنسبه لمدة الطبخ ولمستويات الطاقه المشار اليها في الجداول .

على كل حال عليك إعتبار القيم المذكوره على انها بالتقريب وان القيم من الممكن تغييرها حسب وضع المأكولات في البدايه ، الحرارة ، الرطوبه ونوع الغذاء الذي يُراد طبخه . ننصح بتغيير مدة المطبخ ومستوى القدره إعتقادا على كل عملية طبخ . حسب نوع الغذاء من الممكن ان يصبح ضروريا تطويل او تخفيض مدة الطبخ او زيادة او تخفيض مستوى القدره .

## الطهي في فرن الميكروويف

1. كل ما إزدادت كمية الغذاء كلما اصبحت أطول مدة الطبخ . يجب ان تتذكر انه :
  - كمية مضاعفة = مدة مضاعفة
  - نصف كمية = مدة تتخفف للنصف
2. الحرارة اكثر ما كانت قليلة تكون مدة الطبخ اكثر طولا .
3. المأكولات السائله تسخن بسرعة .
4. ان ترتيب المأكولات بصورة صحيحة على الصحن الدوّار يُسهل الطبخ المتناسق . من الممكن طبخ مأكولات تركيبها مختلف في نفس الوقت وذلك بوضع المأكولات التي تركيبها متماسك على حافة الصحن وتلك التي تركيبها اقل تماسكا في مركز الصحن الدوّار .

5. يمكن فتح باب الفرن في اية لحظة . الجهاز بصورة أوتوماتيكية يتوقف عن العمل . يبدأ الفرن بالعمل حالما يتم إغلاق الباب والضغط على زر . start/stop .

6. أكثرية المأكولات يجب حمايتها باستعمال الغطاء ، وذلك للمحافظة على مستوى الرطوبة والطعم الخاص . الغطاء يجب ان يكون ملائماً لفرن الميكروويف وان يكون له ثقباً تسمح بخروج البخار .

## جداول ونصائح - تحضير الخضروات

النصائح	مدة الراحة (دقائق)	المدّة (دقائق)	القدره (واط)	كمية السائل المضافه	الكميه (غم)	المأكولات
قسّمها قطعاً	3 - 2	11 - 9	800	100	500	قرنبيط
مثل القمر .	3 - 2	8 - 6	800	مليتر	300	كُرنب
قطعها	3 - 2	- 6	800	50	250	فقاقيع
شرائح مع غطاء		8		مليتر 25 مليتر		
قطّع شرائح او مكعبات	3 - 2	9 - 7	800	100 مليتر	300	بازيلا وجزر،
مع غطاء	3 - 2	8 - 10	800	25 مليتر	250	جزر مجمد
قشر وقطّع لشقف حجمها	3 - 2	7 - 5	800	25 مليتر	250	بطاطا

متساوي مع غطاء						
فليفله	250	25 ميلتر	800	7 - 5	3 - 2	قطع لشقف
كُرَّاث	250	50 ميلتر	800	7 - 5	3 - 2	او شرايح مع غطاء
بركولي بروكسل، مجمد	300	50 ميلتر	800	8 - 6	3 - 2	مع غطاء
ملفوف	250	25 ميلتر	800	10 - 8	3 - 2	مع غطاء

## جداول ونصائح - تحضير السمك

النصائح	مدة الراحة (دقائق)	المده (دقائق)	القدره (واط)	الكميه (غم)	المأكولات
مع غطاء ، عند منتصف مدة الطبخ قلب السمك	3	10 - 12	600	500	فيليه سمك
مع غطاء ، عند منتصف مدة الطبخ قلب السمك ، ان كان ضروريا إحمي ذيل السمك بغشاء من الألومنيوم	3 - 2	3 - 2 9 - 7	800 400	800	سمك كامل

## الطبخ بالمشواه

أستعمل المشواه المزودة للحصول على نتائج حسنة من الطبخ بالمشواه.

ضع المشواه في الفرن بصورة ان لا تمس السطوح المعدنيه لغرفة الطبخ ،  
لأنه من الممكن ان تتكون شرارات يمكنها ان تسبب اضرارا في الفرن .

## تحذيرات مهمة

1. عندما يتم تشغيل المشواه لأول مرة ، من المحتمل ان ينبعث دخان ورائحة كريهة ، سببها استعمال زيوت خلال تصنيع الفرن .
2. زجاج الفرن يسخن خلال تشغيل الفرن . احتفظ بالأطفال على بُعد خلال تشغيل الفرن .
3. ايضا سطوح غرفة الطبخ تسخن كثيرا خلال الطبخ بواسطة المشواه . ننصح لذلك باستعمال قفازات مطبخ لإخراج المأكولات من الفرن .

## جداول ونصائح - مشواه بدون ميكروويف

النصائح	المدّة (دقائق)	الكمية (غم)	المأكولات
<b>السّمك</b>			
دهنّ قليلا بالزبدة . قلب السمك	18 -	800	أوراتا
عند منتصف مدة الطهي تم بهرّ	24	8 - 6	سردين/كابوني
السمك.	20 - 15	قطع	
<b>اللحمه</b>			
عند منتصف مدة الطهي عليك	26 - 22	8 - 6	نقانق
بعمل ثقوب فيها ومن ثم تقليبها		قطع	

هامبورجر ، مجندات	3 قطع	18 - 20	قلّب 2 او 3 مرات
ضلوع (سمكها 3 سم تقريبا)			عند منتصف مدة الطهي عليك بإضافة زيت وتقليبها
<b>الخبز</b>			
الخبز المحمص	4 قطع	1.5 - 2	راقب الإحمرار
ساندويش في الفرن	قطعتان	5 - 10	راقب الإحمرار

يجب تسخين المشواه مسبقا لمدة دقيقتان . إستعمل المشواه للطبخ إن لم تكن هنالك إرشادات معاكسة . ضع المشواه على صحن لجمع الماء والشحم . ان طول مدة الطهي المذكور هي فقط بالتقريب ومن الممكن تغييره حسب الكمية ونوع الغذاء الذي تريد تحضيره . بالإمكان تحضير لحم وسمك طعمه ممتاز ، إذا تم دهنهما بالزيت النباتي قبل الشوي ، ويتم تبهيرها وتترك عدة ساعات لتتخلل . ضع الملح بعد الشوي . لا نجازف بانفجار النقانق اذا قمنا بعمل الثقوب مستعملين الشوكة قبل الطهي . عند منتصف مدة الطهي عليك بمراقبة وتقليب المأكولات . المشواه ملائمة لطهي قطع رقيقة من اللحم والسمك . قطع اللحم الرقيقة يجب تقليبها مرة واحدة ، لكن القطع التي سمكها اكبر يجب تقليبها عدة مرات .

## جداول ونصائح - المشواه والميكروويف معاً

الجمع بين الميكروويف والمشواه هو مثالي لتحضير سريع للمأكولات وتحميصها في نفس الوقت . يمكن ايضا تحميص المأكولات . الميكروويف والمشواه تعملان في نفس الوقت ، الميكروويف يطهي والمشواه تحمص .

وصفات	الكمية (غم)	اوعيه واواني	القدره (واط)	المده (دقائق)	مدة الراحة (دقيقه)
اقراس باسطه محشيه	500	مسطحه	400	12 -	3 - 5
اقراص باطاطا محشيه	800	مسطحه	600	20 - 22	3 - 5
لازانيا	800	مسطحه تقريبا	600	15 - 20	3 - 5
خثارة حليب محشيه	500	مسطحه تقريبا	400	18 - 20	3 - 5
فخذتا دجاج طازجه ( فوق المشواه )	200 كل واحد	مسطحه	400	10 - 15	3 - 5
دجاج	1000	مسطحه و واسعه تقريبا	400	35 - 40	3 - 5
شورية بصل محمصه السطح العلوي	كوبان من 200	زبدية	400	2 - 4	3 - 5

قبل استخدام اوعية واواني مختلفة ، تأكد من انها ملائمة . إستخدم فقط اوعية ملائمة.

الأوعية التي تستخدم للطبخ في الميكروويف والمشواه معا ، يجب ان تلائم سواء للطبخ في الميكروويف وفي المشواه . انظر الى فصل " اواني واوعية تلائم الميكروويف" .

القيم المذكوره في الجدول انها فقط بالتقريب ويمكنها ان تتغير حسب حالة المأكولات في البدايه ، الحراره ، الرطوبه ونوع الغذاء الذي تم إختياره . اذا كانت مدة الطبخ ليست كافية لتحميم المأكولات كما ترغب ، يمكنك تشغيل وظيفة المشواه ل 5 او 10 دقائق اخرى . راقب مدة الراحة وقْلَب قطع اللحم والدجاج .

عند عدم وجود إرشادات معاكسة أستعمل الصحن الدوار للطبخ .  
القيّم المذكوره في الجداول منسوبة الى غرفة الطبخ وهي باردة ( ليس من  
الضرورة التسخين المسبق) .

## التحميص والطبخ

### جداول ونصائح - اللحم والكعك

#### ميكروويف وهواء ساخن

المأكولات	الكميه (غم)	القدره (واط)	الحراره درجه مئوية	المده (دقائق)	مدة الراحه (دقيقه)	نصائح
لحمه مشويه	1000 - 1500	400	200	30 - 40	20	وعاء بدون غطاء، قلب مرة واحده
دجاج كامل	1200/1000	400	200	30 - 40	10	وعاء بدون غطاء، قسم من الصدر باتجاه الأسفل . قلب مرة واحدة
قطع دجاج	500 - 1000	400	200	25 - 35	10	وعاء بدون غطاء، ضع القطع والجلد للأسفل. قلب مرة واحدة



وعاء مع غطاء، قلب مرة /مرتان ، بعد التقليب استمر بالطهي بدون ان تغطي	20	- 60 65	180	200	2000/1500	عجله مشويه
وعاء مع غطاء، قلب مرة /مرتان	20	- 80 90	200	200	- 1500 1800	لحم عجل مشوي

## ميكروويف / طهي

نصائح	مدة الراحة (دقيقه)	المده (دقائق)	الحراره درجه مئويه	القدره (واط)	المأكولات
صحن دوّار ، قالب مع مفصله،Ø 28 سم	10 - 5	30	200	200	كعك شيوكالاته/كرز
صحن دوّار ، قالب مع مفصله،Ø 28 سم	10 - 5	- 40 45	180	400	كعكة جبنه مع فاكهة
صحن دوّار ، قالب مع مفصله،Ø 28 سم	10 - 5	- 40 45	185	200	كعكة تفاح
صحن دوّار ، قالب مع مفصله،Ø 26 سم	10 - 5	- 40 50	180	400	كعكة جبنه مع سترودل

كعكة بندق	200	170	30 -	5 - 10	صحن دوّار ، قالب مع مخروط
-----------	-----	-----	------	--------	---------------------------

## نصائح للشوي

عليك بتقليب قطع اللحم عند منتصف مدة الطبخ .عندما يكون الشوي جاهزا ، اتركه يرتاح 20 دقيقة اخرى والفرن متوقف ومغلق . وهكذا سائل اللحم ينتشر بصورة افضل .

الحراره ومدة الشوي يعتمدان على نوع المأكولات وكبرها نسبيا . اذا لم يُشار الى وزن الشوي في الجدول ، أختار الإرشادات الخاصه بالوزن الأقل مباشرة وعليك بتطويل المده .

## نصائح عن الأوعيه والأواني

يجب ان تتفقد على ان الوعاء يوجد داخل الفرن . الأواني الزجاجيه الساخنة يجب وضعها فوق قماش مطبخ ناشف . اذا تم وضعها فوق سطح بارد او مبلولة فان الزجاج ينكسر او يذوب . أستعمل مساقات المطبخ لإخراج الأوعية من الفرن .

## الطهي

### جداول ونصائح - الطهي / هواء ساخن

المدة (دقائق)	الحراره	مسطح	الوعاء	المأكولات
60 - 50	160	صحن دوّار	قالب مع مخروط	كعكة بندق
60 - 55	160	صحن دوّار	قالب مع مفصله، Ø 28 سم	كعك فاكهه

65 - 55	160	صحن دوّار	قالب مع مخروط	كعك الخوخ
60 - 40	- 190 200	صحن دوّار	قالب زجاجي مستدير	كعكة مالحة
40 - 30	160	صحن دوّار	قالب مع مفصله، Ø 26 سم	كعك خبز سبانيا
15 - 12	200	1	وعاء كعك زجاجي	جذع (كعك)
50 - 40	- 180 190	1	وعاء كعك زجاجي	كعكة كرز

### نصائح عن قوالب الكعك

القوالب الأكثر إستعمالا هي السوداء والمصنوعة من المعدن . إذا أضفنا لذلك إستعمال الميكروويف فيجب إستعمال قوالب للكعك من زجاج ، خزف صيني وبلاستيك . هذه القوالب يجب ان تقاوم حرارة حتى 250 درجة مئوية . إذا تم إستعمال هذا النوع من القوالب فان الكعك يبقى اقل تحميصا .

### نصائح عن كيفية طهي الكعك

حرارة وطبخ الكعك تعتمد على نوعيه وكمية العجينه . في البدايه يجب تجريب حرارة منخفضة ومن بعدها اذا كان ضروريا يتم ضبطها على قيمة حرارة اعلى . مع حرارة منخفضة يمكن الحصول على تحميص متناسق اكثر . ضع دائما القالب في مركز الصحن الدوّار او الصينيه .

### إقتراحات للطهي

كيف تفحص الكعكة لتعرف اذا كانت مطبوخة .

أدخل نطاش الأسنان في القسم الأعلى من الكعكة . إذا لم تبقى العجينة عالقة على العود فان الكعكة جاهزة .

### **تصبح الكعكة سوداء جدا**

يجب الطهي على حرارة اقل ومدة اطول .

### **الكعكة ناشفة جدا**

اثقب الكعكة الجاهزة مستعملا نكاش الأسنان عدة ثقوب . من بعدها رش الكعكة بالعصير . في المرة القادمة قم بزيادة حرارة الطهي ب 10 درجات تقريبا مع مدة اقصر .

### **الكعكة لا يمكن نزعها عند قلبها**

اترك الكعكة لتبرد بعد انتهاء الطهي ، خلال 5 – 10 دقائق ، بهذه الطريقة يمكن نزع الكعكة بسهولة من القالب . في الحالة التي لا يمكن نزع الكعكة من القالب عليك باستعمال السكين وإدخاله حول الكعكة . في المرة التالية ضع في القالب زبدة .

### **نصائح لتوفير الطاقة**

عندما تحضر اكثر من كعكة ننصح بادخال الكعك في الفرن واحدة بعد الأخرى . وبهذا تُستغل الحرارة المتبقية في الفرن وتخفض مدة طهي الكعكات التي تتبع . من المفضل إستعمال قوالب سوداء ، ملونة او مطلية بالأسود ، بما ان إمتصاصها للحرارة افضل .

في حالة تكون فيها مدة الطهي اطول ، يمكن إيقاف تشغيل الفرن 10 دقائق قبل المده المتوقعه ، وبهذه الطريقة تُستغل الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي .

## أواني وأوعية ملائمة للميكروويف وظيفة الميكروويف

عند إستعمال الميكروويف لا تنسى ان الأشعة تنعكس على السطوح المعدنيه للفرن ، بينما الزجاج ، الخزف الصيني ، التراب ، البلاستيك والورق تسمح للأشعة باختراقها .

لذلك لا تستعمل مع الميكروويف طناجر واواني معدنيه او اوعية مع عناصر او مزينة بالمعدن . لا تستعمل حتى الأواني والاوعية وغيرها مع التزين او خليط مع المعادن حتى ولو كانت من الزجاج او التراب ( مثلا الكريستال مع الرصاص). . الأواني والأوعية المثاليه للطهي في فرن الميكروويف هي الزجاجيه ، الخزف الصيني او الترابيه . وايضا البلاستيك المقاوم للحرارة . إستعمل اواني واوعية من الزجاج والخزف الصيني الرقيقة وسريعة الإنكسار فقط لطهي مدة قصيره جدا مثلا فقط للتسخين .

المأكولات الساخنه تنقل الحرارة الى الأوعية والأواني وبذلك تصبح ساخنة . لذلك يجب إستعمال الممسكه لأخذ المأكولات من داخل الفرن .

### إختبار للأوعية والأواني

ضع الأوعية والأواني لمدة 20 ثانية في الفرن وقم بتشغيل الفرن حتى قدره القصوى . اذا بقيت الأواني والأوعية باردة او سخنت قليلا فهذا يعني انها ملائمة للميكروويف . بالعكس اذا سخنت الأوعية والأواني كثيرا او اذا انبعثت شرارات ، فهذا يعني ان الأوعية والأواني ليست ملائمة للفرن .

### وظيفة المشواه او الهواء الساخن

إذا استعملت وظيفة المشواه او الهواء الساخن فان الأواني والأوعية يجب ان تقاوم على الأقل حرارة 300 درجة مئوية . الأوعية والأواني ليست ملائمة للطهي مع المشواه .

## تشغيل الوظائف مع بعضها البعض

إذا تم إستعمال الوظائف مع بعضها البعض يجب إستعمال الأواني والأوعية الملائمة لطريقتنا الطهي المستعملتان .

## أوعيه وأشرطه من الألومنيوم

الصحون الجاهزه (الطبخات الجاهزه) الموجوده في أوعية الألومنيوم او الملفوفه في شريط من الألومنيوم يمكن طهيها في فرن الميكروويف ، اذا تم إتباع وإحترام الإرشادات التاليه :

- إتبع الإرشادات التي زودها الصانع والمكتوبه على علبه المنتج .
- أوعية الألومنيوم يجب ان لا يعلو عمقها عن 3 سم وان لا تلامس جدران غرفة طهي الفرن (المسافه الأدنى 3 سم) . أبعد اغطيه الألومنيوم .
- ضع وعاء الألومنيوم مباشرة على الصحن الدوار . إذا إستعملت المشواه ضع الوعاء في صحن من الخزف الصيني . لا تضع بتاتا الوعاء مباشرة فوق المشواه .
- مدة وقت الطهي تطول لأن الميكروويف يمكنها الدخول داخل المأكولات من الأعلى فقط .لاي حالة فيها اك عليك باستعمال الأواني والأوعية التي تعرف انها ملائمة للميكروويف .
- من الممكن إستعمال شريط الألومنيوم خلال وظيفة فك التجمد وهذا يعكس اشعة الميكروويف . يسمح مثلا حماية الأجزاء الرقيقه من المأكولات مثل الدجاج او اللحمه المطحونه خلال فك التجمد .
- **مهم !** ورقة الألومنيوم يجب ان لا تلامس جدران غرفة الطهي , وإلا من الممكن ان تتكون شرارات .

## الغطاء

ننصح باستعمال اغطية من زجاج ، بلاستيك او شرائط شفافة ، لأنه بهذه الطريقة :

1. تتجنب خروج مفرط للبخار (وخاصة عندما تكون مدة الطهي طويلة).
  2. نسرع عملية الطهي .
  3. نمنع ان تنشف المأكولات .
  4. نحافظ على رائحة المأكولات .
- الأغطية يجب ان لا تكون محكمة لتجنب تكوين اي نوع من الضغط .  
أكياس البلاستيك يجب ان يكون لها فتحات منتظمة . زجاجات الرضاعة ،  
مرطبات أغذية المولودون و اوعية مشابهة يجب ان لا يتم تسخينها مع الغطاء  
لأنه نجازف ان تتفجر .

## أوعيه وأواني ملائمة للميكروويف جدول - اواني واوعية

الجدول التالي يعرض نظرة عامة على اية انواع من الأواني والأوعية تكون ملائمة لمختلف انواع الطهي :

وظائف مجتمعة	مشواه / هواء ساخن	ميكروويف		طريقة التشغيل
		الطهي	فك التجمد /التسخين	انواع الأواني والأوعيه
لا	لا	نعم	نعم	زجاج وخزف صيني(1) ملائمة للبيت ، لا تقاوم الحرارة ، يمكن غسلها في غسالة الصحون
نعم	نعم	نعم	نعم	خزف صيني مطلي زجاج يقاوم الحرارة والخزف الصيني
لا	لا	نعم	نعم	خزف صيني والأواني والأوعيه من التراب (2)

				ليست مطلية او مطلية لكن بدون تزيينات معدنيه
				<b>اواني واوعيه من فخار (2)</b> مطلية غير مطلية
لا	لا	نعم	نعم	
لا	لا	لا	لا	
				<b>أواني واوعيه من البلاستيك (2)</b> مقاومه للحراره حتى 100 درجه مئويه مقاومه للحراره حتى 250 درجه مئويه
لا	لا	لا	نعم	
لا	لا	نعم	نعم	
				<b>شرائط من البلاستيك (2)</b> شرائط للمأكولات سيلوفان
لا	لا	لا	لا	
لا	لا	نعم	نعم	
				<b>ورق ، كرتون و ورق برشمان (4)</b>
لا	لا	لا	نعم	
				<b>معدن</b> شريط من الألومنيوم علب جاهزه من الألومنيوم (5) إكسسوارات
لا	نعم	لا	نعم	
نعم	نعم	نعم	لا	
نعم	نعم	نعم	نعم	

(1) بدون حافات ذهبية او فضيه وبدون كريستال رصاصي .

(2) إتبع إرشادات الصانع !

(3) لا تستعمل مشابك معدنيه لإغلاق الأكياس . عليك بثقب الأكياس . إستعمل

الأشرطة فقط للتغطيه .

(4) لا تستعمل صحونا من ورق .



(5) فقط سلع مصنوعة مسطحة من الألومنيوم بدون غطاء . الألومنيوم يجب ان لا يلامس جدران غرفة الطهي .

## التنظيف والصيانه

التنظيف يمثل عادة الصيانه الوحيده الضروريه .

### إنتبه !

فرن الميكروويف يجب تنظيفه بانتظام ، والقيام بازالة كافة بقايا الطهي . في حالة عدم تنظيف الفرن جيدا فان سطح الفرن يتضرر , وهذا يخفض مدة حياة الجهاز وايضا من الممكن ان تنتج حالات خطيرة .

**انتبه !** قبل البدء بالتنظيف عليك بفصل الجهاز عن التغذية من الشبكة

الكهربائيه. انزع الفيشه من المقبس او اقطع دائرة تغذية الجهاز .

لا تستعمل منظفات قوية او منتوجات خادشة ، إسفنج خادش ولا حتى اداة رأسها حاد لأنه من الممكن ان يخربوا الجهاز .

لا تستعمل اجهزة تنظيف تعمل بالضغط ولا بتدفق البخار .

## السطح الأمامي للجهاز

يكفي تنظيف السطح الأمامي للفرن بقطعة قماش ناعمة ومبللة . في حالة يكون فيها وسخا كثيرا ما عليك إلا إضافة نقطتان من المنظف في الماء وتنظيفه . عليك بتنشيف الجهاز بقطعة قماش ناشفة .

لتنظيف اجهزة سطحها الأمامي من الألونيوم ، إستعمل منظف ناعم للزجاج وقطعة قماش ناعمة وبدون وبر . نظف السطح باتجاه أفقي وبدون ضغط .

أزل فوراً بقايا الجير ، الشحم ، النشا وبياض البيض . هذه البقع من الممكن ان تتخر الجهاز .

تجنب ان يدخل الماء داخل الجهاز .

## غرفة الطهي

بعد كل إستعمال عليك بتنظيف الجدران الداخليه بقطعة قماش مبلولة ، لأنه بهذه الطريقة من الأسهل إزالة بقايا الطعام والرشاش قبل ان ينشفوا ويكونوا قشره . إستعمل منظف ليس قوي لإزالة القشر الصلب . لا تستعمل سبري (بخاخ) للأفران ولا منظفات خادشة او قوية .

تأكد من ان يكون الباب والسطح الأمامي نظيفان جدا ، وهذا لتأمين التشغيل التام والصحيح للجهاز .

تجنب ان يدخل الماء في الشقوق وثقوب التهويه للميكروويف . نظف بانتظام قعر غرفة الطهي وخاصة اذا تجمعت سوائل ، بعد إبعاد الصحن الدوّار وحمالته ( مع المحور) .

لا تقوم بتشغيل الجهاز قبل ان تدرج الصحن وحمالته .

في حالة تكون فيها غرفة الطهي وسخة جدا ، ضع كوبا من الماء على الصحن الدوار وقم بتشغيل الفرن بقوة اعلى قدرة لمدة 2 او 3 دقائق تقريبا . البخار الذي تكون يُطري بقع الوسخ ، وبذلك يمكن من بعد ازلتها بسهولة مستعملا قطعة قماش ناعم .

لتحديد الروائح الكريهة بسهولة ( مثلا بعد تحضير السمك ) ، اضف نقطتان من عصير الليمون او الخل في كوب من الماء ، والذي يتم وضعه داخل الفرن ويتم التسخين لمدة 2 او 3 دقائق على القدرة القصوى ( ضع ملعقة في الكوب لتجنب الغليان المتأخر) .

## السطح العلوي لغرفة الطهي

في حالة يكون فيها السطح العلوي الداخلي للجهاز قد إتسخ ، عليك بفك المشواه لتسهيل تنظيفه .

قبل فك المشواه انتظر حتى يبرد الفرن لتجنب خطر الإكتواء .

إذن قم بعمل ما يلي :

1. لف حمالة المشواه ب 180 درجة (1)
2. انزلها بتأن (2) . لا تستعمل قوة كثيرة حتى لا تخاطر وتسبب ضررا للجهاز .
3. بعد ان نظفت السطح ، ضع المشواه مكانها (2) الأصلي وإعمل عكس ما قمت به سابقا .

**تحذير مهم :** حمالة المشواه (1) يمكن ان يقع خلال اللف . في هذه الحالة أدرج حمالة المشواه (1) في الثقب الموجود في القسم العلوي للسطح وقم بلفها 90 درجة حتى موقع الحمالة للمشواه (2) .

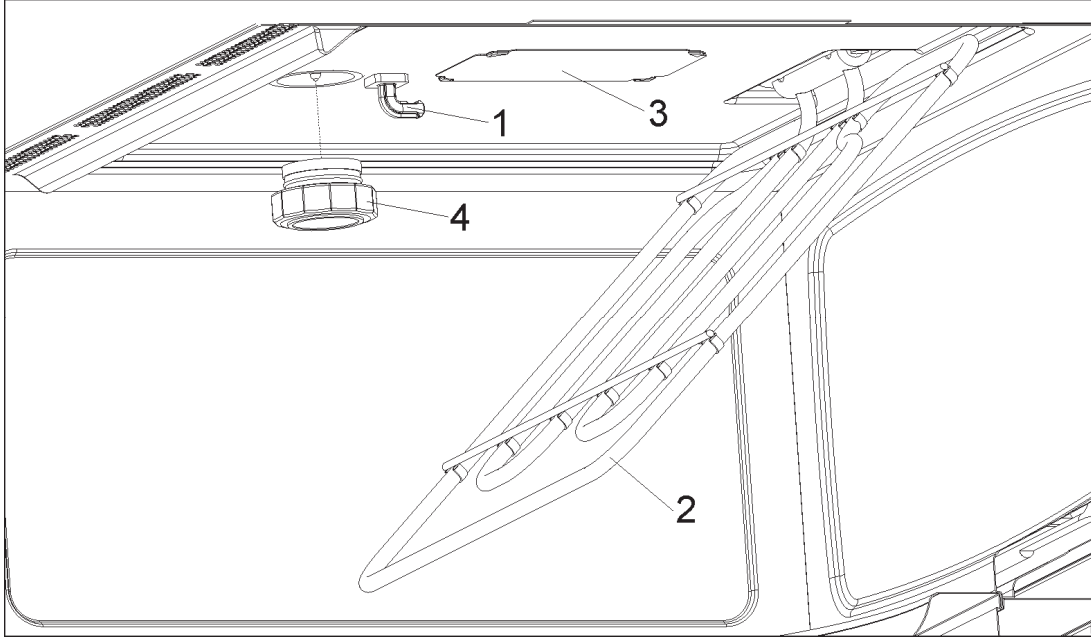
**الغطاء (3) الموجود في السطح العلوي يجب ان يتم تنظيفه دائما .** بقايا الطعام التي يمكن ان تتجمع خلال الطهي على الغطاء يمكنها ان تكون شرارات او ان تكون سببا لضرر الجهاز .

لا تستعمل منظفات خادشة او اداة رأسها حاد .  
إزالة الغطاء يمكن ان يسبب حالات خطيرة .

الزجاج لتغطية الضوء (4) يوجد في سقف الجهاز ويمكن ابعاده بسهولة للقيام بالتنظيف . أبعاد الزجاج التغطيه ملولبا البرغي ، قم بتنظيفه مستعملا ماء ومنظف للصحون .

## إكسسوارات

نظف الإكسسوارات بعد كل إستعمال ، في حالة يكونوا شديدة الوسخ ، اولا إنقعها ومن ثم إغسلها مستعملا فرشاه او إسفنجه . يمكن غسل الإكسسوارات في غسالة الصحون .



تأكد دائما من ان الصحن الدوار وحمّالته نظيفان . لا تبدأ بتشغيل الجهاز قبل ان تُدرج اولا الصحن الدوار وحمّالته .

## عطل ، ما ؟

**انتبه !** اي نوع من التصليح يجب ان يقوم به عاملون متخصصون . كل تصليح يقوم به عاملون لم يصرح لهم من الصانع من الممكن ان يظهر خطير جدا .

انواع العطل التالي يمكن للزبون ان يزيلها بدون ضرورة لتدخل مركز خدمه.

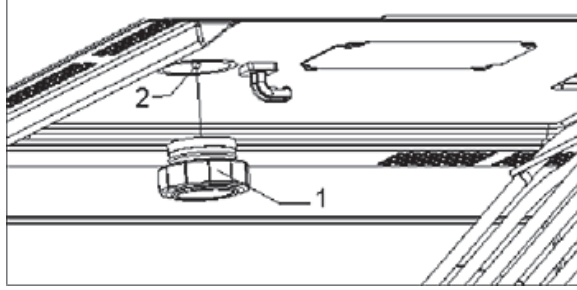
- الشاشة تم تعميمها ! عليك بفحص ان كان
- قد تم إيقاف عمل إشارة الساعه ( انظر فصل "صياغه اساسيه") .
- بعد الضغط على الأزرار لتشتغل اية وظيفة ، عليك بفحص ان كان
- تم تفعيل وظيفة منع التشغيل ( انظر فصل "صياغه اساسيه") .
- الجهاز لا يعمل ! عليك بفحص ان كان
- الفيشه مدرجة بصورة صحيحة في المقبس .
- تيار شبكة تزويد الفرن فاعل .

- الباب مغلق جيدا ( عند إغلاق الباب نسمع عليك) .
- العناصر الغربيةه توجد بين الباب والسطح الأمامي الداخلي .
- **خلال تشغيل الفرن تُسمع ضجة غريبة ! عليك بفحص ان كان**
- تتكون شرارات داخل الفرن بسبب وجود عناصر معدنية غريبة ( انظر فصل "اواني واوعية ملائمة") .
- الأواني والأوعيه تلمس جدران غرفة الطهي .
- في غرفة الطهي توجد ملاقق او سياخ .
- **المأكولات لا تسخن او تسخن رويدا رويدا ! عليك بفحص ان كان**
- تم إستعمال بدون انتباه اوعية معدنية .
- مدة التشغيل ومستوى القدرة هل هما صحيحان .
- المأكولات التي وضعت في غرفة الطهي هي كمية كثيرة او انه ابرد من العادة .
- **المأكولات اصبحت ساخنة جدا ، تنشفت او إحترقت ! عليك بفحص ان كان**
- قد تمت برمجة مدة التشغيل ومستوى القدرة صحيحان .
- **عند نهاية إجراء الطهي سُمعت ضجة ! انه ليس عطلا . عند نهاية التشغيل**
- مروحة التبريد تبقى فاعلة حتى لا تنزل الحرارة بما فيه الكفايه .
- **الفرن يعمل ولكن الضوء الداخلي لا يعمل ! اذا كانت كل البرامج تعمل جيدا**
- يعني ان اللمبه قد إحترقت . يمكن الإستمرار باستعمال الفرن .

## تبدال اللمبه

- إعمل حسب ما يلي لتبدال اللمبه .
- إفصل الجهاز عن التغذية الكهربائيه . انزع الفيشه من القابس او اقطع دائرة التغذية الكهربائيه للجهاز .
- فك لولب غطاء الضوء (1) .
- ابعده لمبة الهالوجين (2) . انتبه ! اللمبه يمكن ان تكون ساخنة جدا .

- أدرج لمبة هلوجين جديدة من 12 فولط / 10 واط . انتبه ! لا تمس مباشرة أبدا زجاج اللمبة باصابعك لأنه يمكنك إتلافها . عليك باتباع إرشادات صانع اللمبة .
- لولب برغي زجاج غطاء اللمبة (1) .
- اربط الجهاز بالتغذية بالتيار .



## المعطيات التقنيه

● جهد (CA)	(أنظر الى اللوحه)
● القدره المطلوبه	3400 واط
● قدرة المشواه	1500 واط
● قدرة الهواء الساخن	1600 واط
● القدره المزوده ، ميكروويف	1000 واط
● تذبذبات الميكروويف	2450 ميغاهيرتس
● المقاييس الخارجيه ( طول ، إرتفاع ، عمق)	542 ، 455 ، 595 ملم
● مقاييس غرفة الطهي ( طول ، إرتفاع ، عمق)	420،210،390 ملم
● سعة الفرن	3 لتر
● الوزن	35 كغم

## حماية البيئه

### تصريف الصندقة

الصندقه مؤشر عليها بعلامة " النقطه الخضراء ".  
 إستعمل الحاويات الخاصه لتصريف كافة مواد الصندقه مثل كرتون ، بوليستيرون  
 وشرائط حاميه . بهذا نأمن الإستعمال من جديد لمواد الصندقه .



## تصريف اجهزة لا تستعمل

القانون الأوروبي EU/19/2012 بالنسبة لنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) يمنع تصريف الآلات الكهربائية المنزلية كنفايات متبقية .

الأجهزة التي لا تستعمل يجب إعادتها على أفراد من النفايات الأخرى للرفع نسبة التحصيل والإستعمال من جديد للمواد المصنوعة منها ولتجنب امكانية تسبب اضرار صحية للأشخاص والبيئة . الرمز المشطوب على صندوق القمامة يجب الصاقه على كل المنتجات ليشير الى انه يجب ان يتم تصريفها على أفراد . المستهلك يجب ان يتصل بالمؤسسة المحلية المختصة او بنقاط بيع منتجاتنا لمعرفة مكان تجميع الآلات الكهربائية المنزلية الأقرب . قبل البدء بالتصريف عليك ان تعمل لجعل الجهاز آمن وذلك بنزع سلك التغذية ، قصه وتصريفه إذن بصورة مناسبة .

## إرشادات للتركيب

### قبل التركيب

تأكد من ان جهد التغذية المشار اليه في لوحة المعطيات يطابق شبكتكم الكهربائية .

إفتح الباب ، وأخرج كل الإكسسوارات ومواد الصندوق .

لا تزيل غطاء ميكا mica المصق على السطح العلوي لغرفة الطهي . هذا

الغطاء يتواخى ان يتضرر مؤلّد الميكروويف من بقايا الأكل والشحم .

إنتبه ! السطح الأمامي للفرن من الممكن ان يكون مغطى من شريط يحميه .

أزل هذا الشريط بتأن قبل ان تُشعل الفرن ، وإبدأ بنزعه من الأسفل .

تأكد من ان الجهاز لم يصبه اي ضرر . إفحص وتأكد ان الباب يتم إغلاقه



جيدا ، وايضا ان السطح الداخلي للباب والجدار الأمامي لغرفة الطهي لم يتضرر .  
أذا وجدت إضرارا عليك بإعلام مركز الخدمات التقنيه .  
لا تستعمل الجهاز اذا كان قد اصاب سلك التغذية او الفيشة عطل ، او اذا لم  
يعمل الجهاز بصورة صحيحة ، او كان الجهاز قد وقع على الأرض او اصابه  
اي عطل . في هذه الحالة عليك بإعلام مركز الخدمات التقنيه .  
ضع الجهاز فوق سطح ثابت ومسطح . الجهاز يجب ان لا يكون بجانب راديو  
، تليفزيون او عناصر تدفئة .  
خلال التركيب تأكد من ان سلك التغذية لا يتلامس مع الرطوبة او مع ادوات  
حادة ، خاصة السطح الخلفي للجهاز لأن درجات الحرارة المرتفعة والتلامس  
تجعله يتضرر .

## بعد التركيب

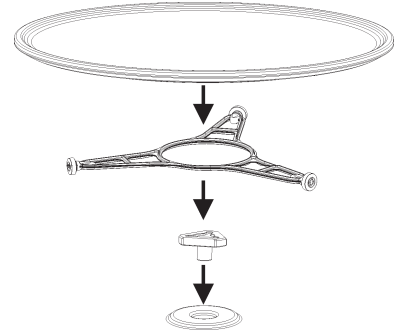
للتكريب الكهربائي لهذا الجهاز من الضروري ان يكون تحت التصرف أداة  
تسمح بالفصل بين الجهاز والشبكة الكهربائيه بسعة 3 ملم في ألوصلات لكل  
الأقطاب . آلات الفصل الملائمة مثلا قاطعي تيار أوتوماتيكيه ، صمامات  
كهربائيه (الصمامات الكهربائيه بالبراغي يجب إبعادها من القابس) ، قاطعي تيار  
لتيار وقت العطب و توصيلات . التركيب هذا يجب ان يكون مطابق لم تنص  
عليه القوانين سارية المفعول .  
إذا تم الوصل بالتيار الكهربائي بواسطة فيشه والتي يمكن الوصول اليها بسهولة  
بعد التركيب ، فانه ليس ضروريا تركيب آلة الفصل المذكوره .  
يجب ان تكون مأمنة الحماية ضد الرجات الكهربائيه بواسطة الكابل (اي الوصله  
الأرضيه) .

الحماية ضد التلامس المباشر يجب ان تكون مضمونة من طريقة التكامل .  
**إنتبه ! هذا الجهاز حتما يجب ان تكون له وصلة بالأرض .**

الصانع والبائع لا يتحملون اية مسؤولية في حالة حصول ضرر للأشياء للأشخاص والحيوانات ، والذي يرجع الى عدم احترام هذه الإرشادات للتركيب .

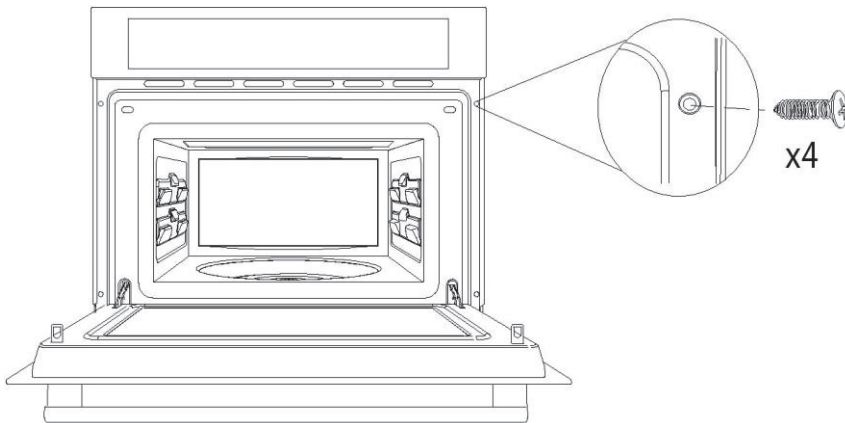
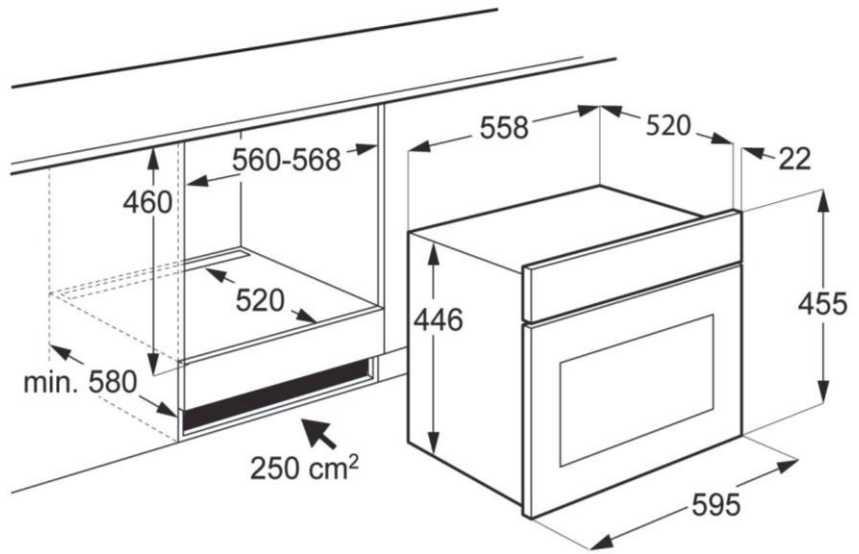
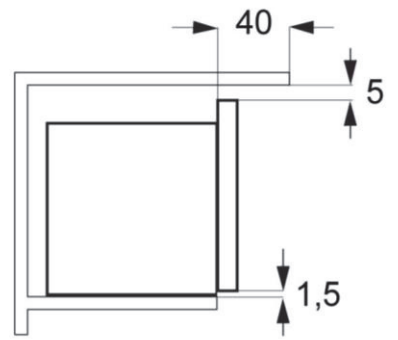
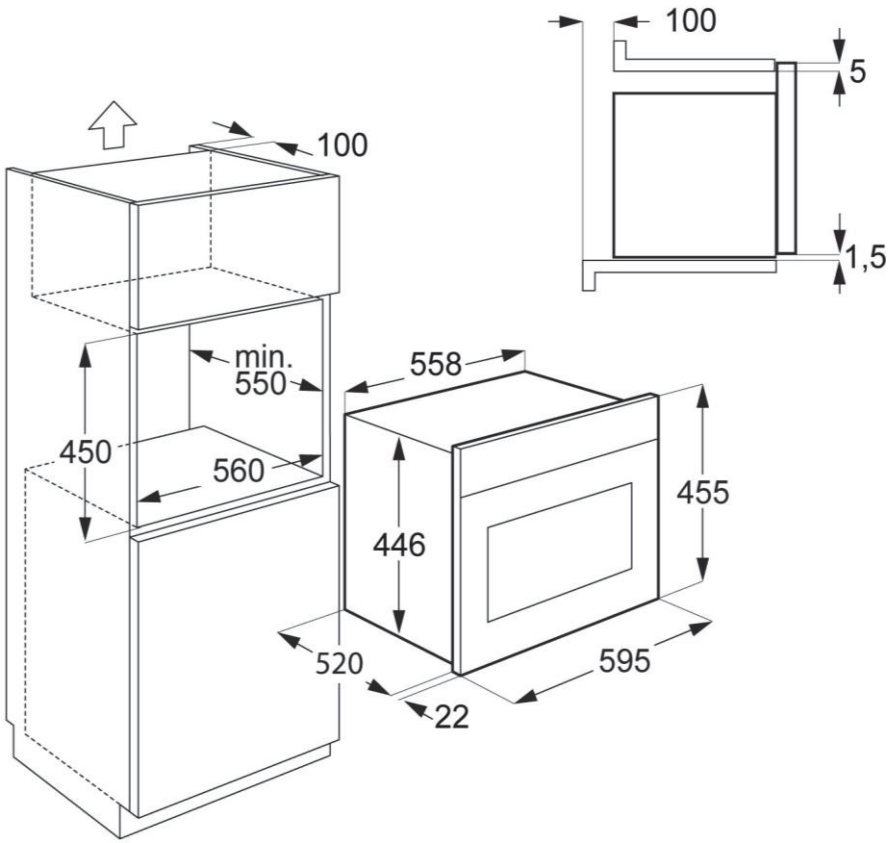
**الجهاز يعمل فقط اذا كان الباب مغلقا تماما .**  
عليك بتنظيف غرفة الطهي والإكسسوارات قبل اول إستعمال متبعا إرشادات التنظيف المذكوره في فصل " التنظيف والصيانه" .

أدرج المحور في مركز غرفة الطهي وضع حلقة الأنزلاق والصحن الدوار بصورة كي تسمع الكليك . كل مرة يُستعمل فيها فرن الميكروويف من الضروري ان يكون الصحن الدوار والإكسسوارات التابعه له قد تم وضعها بصورة صحيحة في غرفة الطهي .  
الصحن الدوار يمكنه ان يدور في كلا الإتجاهين .



## أبعاد التركيب بين الأثاث

- أدرج الميكروويف في التجويفه وصففه .
- إفتح باب الميكروويف وثبت الجهاز فوق اثاث المطبخ مستعملا الأربعة براغي ، كما هو مشار اليه في الرسم .



**LOFRA®**

Nuova Lofra S.r.l.

Via Montegrotto, 125 – 35038 TORREGLIA (PADOVA) – ITALY

Sito web: [www.lofra.com](http://www.lofra.com)

