Zanussi_EN240_CS_AG13_TINS-B109_Layout 1 12/03/15 11:27 Page 1

USER MANUAL

2 User Manual EN
29 فرن ميكروويف AR

Microwave Oven
دليل المستخدم

ZANUSSI

ZBM17542

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 2

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. PRODUCT DESCRIPTION 8
3. CONTROL PANEL 10
4. BEFORE FIRST USE 11
5. OPERATION 13
6. PROGRAMME CHARTS 18
7. CARE AND CLEANING 23
8. TROUBLESHOOTING 24
9. INSTALLATION 25
10. TECHNICAL INFORMATION 28
11. ENVIRONMENT CONCERNS 28

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Zanussi appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time. Welcome to Zanussi.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.zanussi.com

Register your product for better service:
www.zanussi.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.zanussi.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning/Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 3

1. SAFETY INFORMATION

IMPORTANT!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire. Only use microwave-safe containers and utensils. Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire. The microwave oven 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.

1.1 To avoid the possibility of injury

WARNING!

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning.

Check the following before use:

a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.

b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 4

c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.

d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.

e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for “Care and cleaning”. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by ZANUSSI to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or call an authorised ZANUSSI service agent.

1.2 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

⚠ **WARNING!**

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 5

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.

Keep children away from the door to prevent them from burning themselves.

1.3 To avoid the misuse by children

⚠ **WARNING!**

The appliance and its accessible parts become hot during use. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 6

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

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.

This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.

1.4 To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

1.5 To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised ZANUSSI service agent. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid. Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised ZANUSSI service agent.

1.6 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off. Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

- Stir liquid prior to heating/reheating.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 7

- It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
- Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

1.7 To avoid the possibility of burns

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature. Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

1.8 Other warnings

Never modify the oven in any way. This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

1.9 To promote trouble-free use of your oven and avoid damage

Never operate the oven when it is empty. Doing so may damage the oven. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded. Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven. Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:
- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

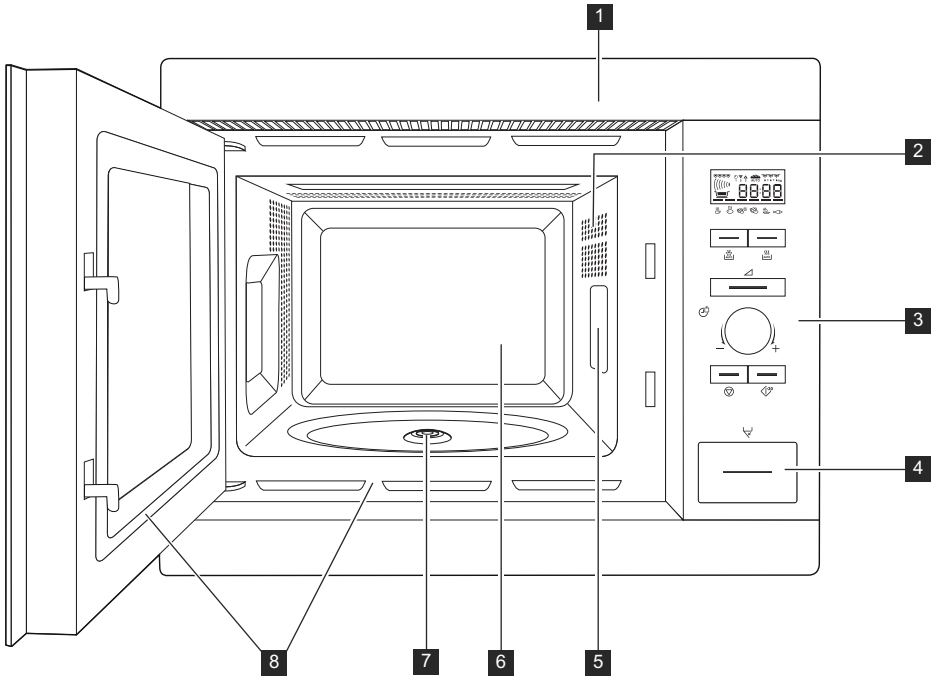
⚠ **IMPORTANT!**
If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

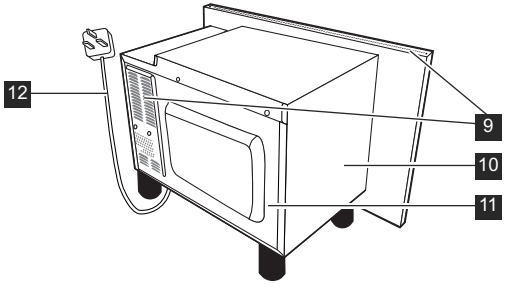
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/4/2015 10:00 Page 8

2. PRODUCT DESCRIPTION

2.1 Microwave Oven

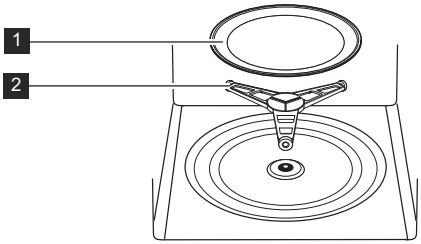




1. Front trim
2. Oven lamp
3. Control panel
4. Door opening button
5. Waveguide cover
6. Oven cavity
7. Seal packing
8. Door seals and sealing surfaces
9. Ventilation openings
10. Outer cover
11. Rear cabinet
12. Power supply cord

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/04/2015 10:00 Page 9

2.2 Accessories



Check to make sure the following accessories are provided:

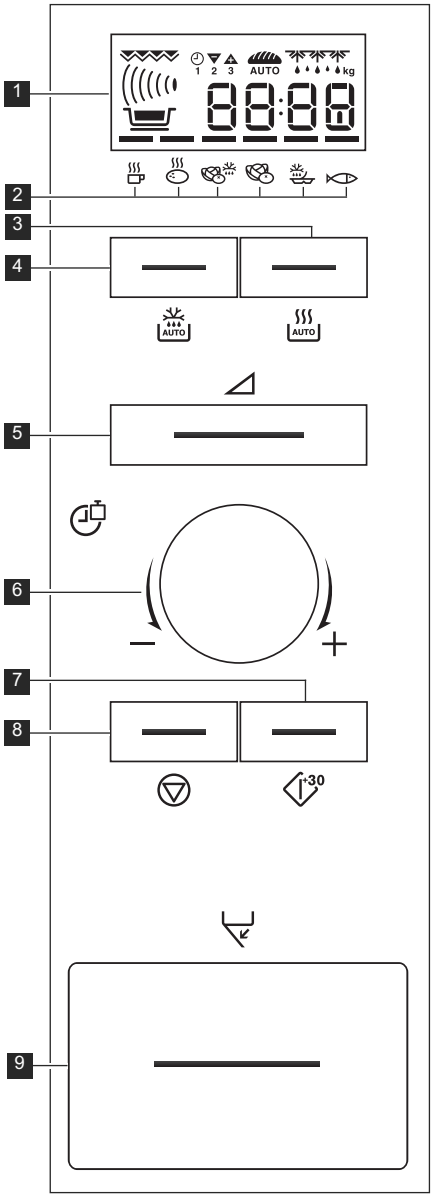
1 Turntable
2 Turntable support

- Place the turntable support in the seal packing on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the turntable support.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised ZANUSSI service agent.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/4/2015 10:00 Page 10

3. CONTROL PANEL



1 Digital display indicators
- Microwave
- Clock
- 1 2 3 Cooking stages
- Plus/Minus
- Auto defrost bread
- Auto defrost
- kg Weight

2 Auto cook indicators
3 Auto cook button
4 Auto defrost button
5 Power level button
6 Timer/Weight knob
7 Start/+30 button
8 Stop button
9 Door open button

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 11

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Econ mode

The oven is set in energy save mode (Econ).

1. Plug in the oven.
2. The display will show: Econ.
3. The display will count down from 3:00 to zero.
4. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

To cancel Econ mode, set the clock.

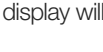
4.2 Setting the clock

The oven has a 12 and 24 hour clock.
Example: To set the clock to 11:30 (12 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
4. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
5. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
6. Press the **START/+30** button.
7. Check the display: 
8. Close the door.

You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or anti-clockwise. If you press the **STOP** button the clock will not be set. The display will show: Econ.

Example: To set the clock to 23:30 (24 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
4. Press the **START/+30** button. The display will show: 
5. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
6. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
7. Press the **START/+30** button.
8. Check the display: 
9. Close the door.

You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or anti-clockwise. If you press the **STOP** button the clock will not be set. The display will show: Econ.

4.3 Adjusting the time when the clock is set

Example: To set the clock to 11:45.

1. Open the door.
2. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
   (If you want to change the clock to 24 H, press the **START/+30** button again.)
3. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
4. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
5. Press the **START/+30** button.
6. Check the display: 

4.4 To cancel the clock and set Econ mode

1. Open the door.
2. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
   (If you want to change the clock to 24 H, press the **START/+30** button again.)

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 12

3. Press the **STOP** button.
4. The display will show: Econ.
5. Close the door.
6. The oven will count down from 3:00 to zero.
7. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

4.5 Using the STOP button

Use the **STOP** button to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking, press once.
3. Cancel a programme during cooking, press twice.

4.6 Child safety lock

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been cancelled.

Example: To set the child safety lock.

1. Press and hold the **STOP** button for 5 seconds.
2. The oven will beep twice and 'LOC' will be displayed: 

To cancel the child safety lock, press and hold the **STOP** button for 5 seconds, the oven will beep twice and the time of day will be displayed.
Child safety lock cannot be set if the clock is not set.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 13

5. OPERATION

5.1 Microwave safe cookware

Cookware	Microwave safe	Comments
Aluminium foil/ containers	✓ / ✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer. Follow instructions carefully.
Browning dishes	✓	Always follow the manufacturer's instructions. Do not exceed heating times given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✓ / ✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex ®	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/polystyrene e.g. fast food containers	✓	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✓	Should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
Freezer/roasting bags	✓	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing.
Paper - plates, cups and kitchen paper	✓	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	May contain extracts of metal which will cause arcing and may lead to fire.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 14

5.2 Microwave cooking advice

Microwave cooking advice	
Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.
Size	For even cooking make all the pieces the same size.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.
Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish (e.g. chicken drumsticks).
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode (e.g. potatoes, fish, chicken, sausages). ⚠ **IMPORTANT!** Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled).
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).

5.3 Microwave cooking

Your oven has 6 power levels.

Power setting	Suggested use
800 W/ HIGH	Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).
560 W	Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.
400 W	For dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally (e.g. beef dishes) it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
240 W/ DEFROST	To defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
80 W	For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry).
0 W	For standing/kitchen timer.

W = WATT

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 15

Your oven can be programmed for up to 90 minutes. The input unit of cooking time varies from 15 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking time as shown in the table.

Cooking time	Increasing unit
0-5 minutes	15 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 560 W microwave power.

1. Press the **POWER LEVEL** button twice.

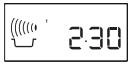


2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 2.30 is displayed.



3. Press the **START/+30** button.



4. Check the display: 

IMPORTANT!
If the power level is not selected, 800 W/HIGH is automatically set.

- When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/+30** button is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **POWER LEVEL** button once.
- You can increase or decrease the cooking time during cooking by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob.
- You can change the power level during cooking by pressing the **POWER LEVEL** button.
- To cancel a programme during cooking, press the **STOP** button twice.

5.4 Reduced power level

IMPORTANT!
If you cook the food over the standard time using 800 W, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating (the microwave power level will be reduced to 560 W). After pausing for 90 seconds, 800 W power can be reset.

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 800 W	20 minutes	Microwave 560 W

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 16

5.5 Kitchen timer

Example: To set the kitchen timer for 7 minutes.

1. Press the **POWER LEVEL** button 7 times.



2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 7.00 is displayed.



3. Press the **START/+30** button.



4. Check the display:



To pause the timer, press the **STOP** button. To resume the timer press **START/+30**, to exit press **STOP** again.

5.6 Add 30 seconds

The **START/+30** button allows you to operate the two following functions:

Direct Start

You can directly start cooking on 800 W/ HIGH microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/+30** button.

Extend the cooking time

You can extend the cooking time for multiples of 30 seconds if the button is pressed while the oven is in operation.

You cannot use this function during auto cook or auto defrost.

5.7 Plus and minus

The **PLUS** and **MINUS** function enables you to decrease or increase the cooking time when using the automatic programmes.

If you prefer boiled potatoes which are cooked but still firm, use **MINUS**. Alternatively, if you prefer boiled potatoes softer, use **PLUS**.

Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes, well done.

1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.



2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.



3. Press the **POWER LEVEL** button once to select the **PLUS** adjustment.



4. Press the **START/+30** button.



5. Check the display:



To cancel **PLUS/MINUS**, press the **POWER LEVEL** button 3 times.
If you select **PLUS**, the display will show .
If you select **MINUS**, the display will show .

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 17

5.8 Multiple sequence cooking

A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed.

Example: To cook:
Stage 1: 5 minutes 800 W
Stage 2: 16 minutes 240 W

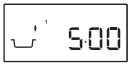
1. Press the **POWER LEVEL** button once.



2. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 5.00 is displayed.



3. Check the display:



4. Press the **POWER LEVEL** button 4 times.



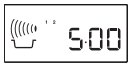
5. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 16.00 is displayed.



6. Press the **START/+30** button.



7. Check the display:



The oven will begin to cook for 5 minutes at 800 W and then for 16 minutes on 240 W.

5.9 Auto cook and auto defrost

Auto cook and auto defrost automatically works out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 6 auto cook and 2 auto defrost menus.

Food	Symbol
Beverage	
Boiled potatoes/ Jacket potatoes	
Frozen vegetables	
Fresh vegetables	
Frozen ready meals	
Fish fillet with sauce	
Meat/fish/poultry	
Bread	

Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes.

1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.



2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.



3. Press the **START/+30** button.



4. Check the display:



When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the **START/+30** button. At the end of the auto cook/auto defrost time, the programme will automatically stop. The audible bell sounds and the cooking symbol will flash. After 1 minute and a reminder beep, the time of day will be displayed.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/04/2015 10:00 Page 18

6. PROGRAMME CHARTS

6.1 Auto cook chart

Auto cook	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Beverage (Tea/Coffee)	1-4 cups 1 cup = 200 ml	x1	• Place cup towards edge of turntable.
Boiled and jacket potatoes	0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid	x2	Boiled potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces. Jacket potatoes: Choose potatoes of similar size and wash them. • Put the boiled or jacket potatoes into a bowl. • Add the required amount of water, approx. 2 tbsp per 100 g and a little salt. • Cover with lid. • When the audible bell sounds, stir and re-cover. • After cooking, stand for approx. 2 min.
Frozen vegetables	0.1-0.6 kg (100 g) Bowl and lid	x3	• Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired (for mushrooms no additional water is necessary). • Cover with lid. • When the audible bell sounds, stir and re-cover. • After cooking, stand approx. 2 min. If frozen vegetables are compacted together, cook manually.
Fresh vegetables	0.1-0.6 kg (100 g) Bowl and lid	x4	• Cut into small pieces, e.g. strips, cubes or slices. • Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired (for mushrooms no additional water is necessary). • Cover with lid. • When the audible bell sounds, stir and re-cover. • After cooking, stand for approx. 2 min.
Frozen ready meals (stirrable)	0.3-1.0 kg (100 g) Bowl and lid	x5	• Transfer meal to suitable microwave-proof dish. • Add some liquid if recommended by the manufacturer. • Cover with lid. • Cook without cover if the manufacturer instructs. • When the audible bell sounds, stir and re-cover. • After cooking, stir and stand for approx. 2 min.
Fish fillet with sauce	0.4-1.2 kg[1] (100 g) Gratin dish and microwave cling film	x6	• See recipes for 'Fish fillet with sauce'. [1] Total weight of all ingredients.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 19

6.2 Auto defrost chart

Auto defrost	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Meat/fish/poultry  (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2-0.8 kg (100 g) Flan dish		• Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. • When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. • Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. Not suitable for whole poultry.
Bread 	0.1-1.0 kg (100 g) Flan dish		• Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable. • When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. • After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.

- Chilled foods are cooked from 5 ˚C, frozen foods are cooked from -18 ˚C.
- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/quantities given in the Auto cook and defrost charts, use manual operation.
- The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking.
- After Microwave mode the cooling fan may come on.
- Steaks and chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.
- After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
- The poultry should be processed immediately after defrosting.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 20

6.3 Recipes for auto cook

Fish fillet with piquant sauce			
0.4 kg	0.8 kg	1.2 kg	
140 g	280 g	420 g	canned tomatoes, drained
40 g	80 g	120 g	corn
4 g	8 g	12 g	chilli sauce
12 g	24 g	36 g	onion, finely chopped
1 tsp	1-2 tsp	2 tsp	red wine vinegar
			mustard, thyme and cayenne pepper
200 g	400 g	600 g	fish fillet
			salt

1. Mix ingredients for the sauce.
2. Place the fish fillet in a round gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
3. Spread the sauce on the fish fillet.
4. Cover with microwave cling film and cook on auto cook, “Fish fillet with sauce”.
5. After cooking, stand for approx. 2 min.

Fish fillet with curry sauce			
0.4 kg	0.8 kg	1.2 kg	
200 g	400 g	600 g	fish fillet
			salt
40 g	80 g	120 g	banana, sliced
160 g	320 g	480 g	ready-made curry sauce

1. Place the fish fillet in a round gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
2. Spread the banana and the ready-made curry sauce on the fish fillet.
3. Cover with microwave cling film and cook on auto cook, “Fish fillet with sauce”.
4. After cooking, stand for approx. 2 min.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 21

6.4 Cooking charts

Heating food and drink

Food/drink		Quantity -g/ml-	Power Level	Time -Min-	Method
Milk,	1 cup	150	800 W	1	do not cover
Water,	1 cup	150	800 W	1-2	do not cover
	6 cups	900	800 W	10-12	do not cover
	1 bowl	1000	800 W	11-13	do not cover
One plate meal (vegetables, meat and trimmings)		400	800 W	3-6	sprinkle some water onto the sauce, cover, stir halfway through heating
Soup/stew		200	800 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables		200	800 W	2-3	if necessary add some water, cover, stir halfway through heating
		500	800 W	4-5	
Meat, 1 slice[1)]		200	800 W	3-4	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet[1)]		200	800 W	2-3	cover
Cake, 1 slice		150	400 W	½	place in a flan dish
Baby food, 1 jar		190	400 W	1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter[1)]		50	800 W	½	cover
Melting chocolate		100	400 W	2-3	stir occasionally

[1)]from chilled

Defrosting

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	240 W	8-12	stir halfway through defrosting	10-15
Cake, 1 slice	150	80 W	2-5	place in a flan dish	5
Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums)	250	240 W	4-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 22

Defrosting and cooking

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	800 W	10-12	cover	2
One plate meal	400	800 W	9-11	cover, stir after 6 minutes	2

Cooking meat and fish

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	800 W 400 W	19-21[1)] 11-14	season to taste, place in a shallow flan dish, turn over after[1)]	10
Roast beef (medium)	1000	800 W 400 W	9-11[1)] 5-7	season to taste, place in a flan dish, turn over after[1)]	10
Fish fillet	200	800 W	3-4	season to taste, place in a flan dish, cover	3

The times shown in the table are guidelines which may vary according to freezing temperature, quality and weight of the foodstuffs.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 23

7. CARE AND CLEANING

CAUTION!

DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven interior

For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.

Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.

Do not use spray type cleaners on the oven interior.

Turntable and turntable support

Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

IMPORTANT!
A steam cleaner should not be used.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 24

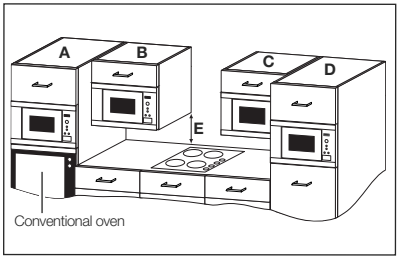
8. TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	• The fuses in the fuse box are working. • There has not been a power outage. • If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.
The microwave mode is not working?	• The door is properly closed. • The door seals and their surfaces are clean. • The **START/+30** button has been pressed.
The turntable is not turning?	• The turntable support is correctly connected to the drive. • The ovenware does not extend beyond the turntable. • Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. • There is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off?	• Isolate the appliance from the fuse box. • Call an authorised ZANUSSI service agent.
The interior light is not working?	• Call your local ZANUSSI service agent. The interior light bulb can be exchanged only by a trained ZANUSSI service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before?	• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or • If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or • Set a higher power setting.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/4/2015 10:00 Page 25

9. INSTALLATION

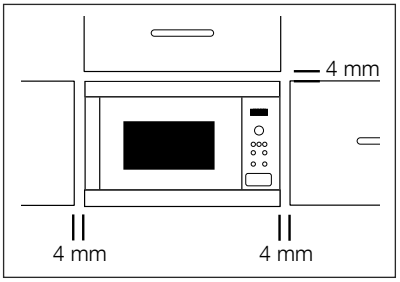
The microwave can be fitted in position A, B, C or D:

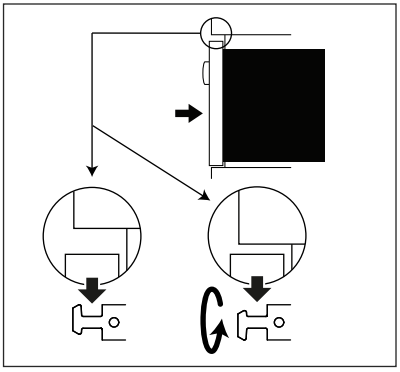


Position	Niche size W D H
A	560 x 550 x 360
B+C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

Measurements in (mm)

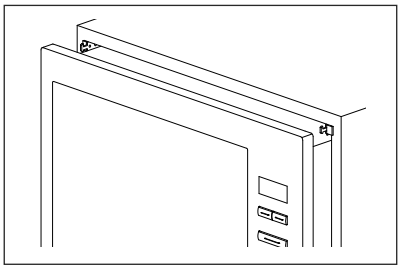
9.1 Installing the appliance

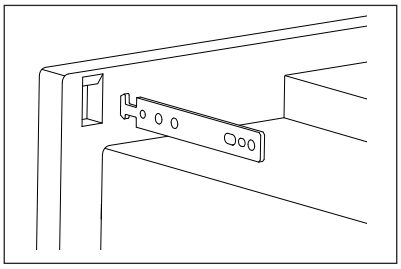




1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. This oven is designed to fit into a 360 mm high cupboard as standard. When fitting into a 350 mm high cupboard:- Unscrew and remove the 4 feet from the bottom of the oven. There are 3 tall feet and 1 short foot. Replace the 3 tall feet with those provided in the accessory pack. Do not replace the short foot.
3. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
4. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then lowered into place. In the case of interference during fitting, this hook is reversible. The front frame of the oven should seal against the front opening of the cupboard.
5. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 26



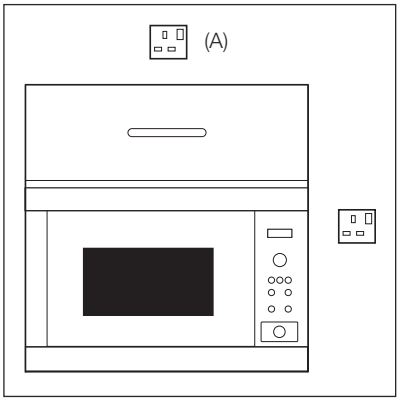


9.2 Safe use of the appliance

If fitting the microwave in position B or C:

- The cupboard must be a minimum of 500 mm (E) above the worktop and must not be installed directly above a hob.
- This appliance has been tested and approved for use near domestic gas, electric and induction hobs only.
- Sufficient space between hob and microwave should be allowed to prevent overheating of microwave oven, surrounding cupboard and accessories.
- Do not operate the hob without pans when the microwave oven is operating.
- Care should be taken when attending to the microwave oven while the hob is on.

9.3 Connecting the appliance to the power supply



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 230-240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket.
- If the appliance is to be operated in a non-European country, the supply voltage, current type and frequency of the appliance indicated on the rating plate must correspond with the specification of your power supply. The rating plate can be found on the inside face of the control panel.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

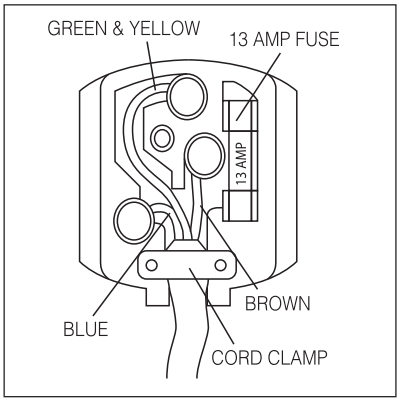
Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 27

9.4 Electrical connections

WARNING!
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

- If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, it must be cut off and the appropriate plug fitted.
- Remove the fuse from the cut off plug. The cut off plug should then be disposed of to prevent the hazard of shocks in case it should be plugged into the 13 A socket in another part of your home.



IMPORTANT
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW	EARTH
BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE

If you fit your own plug, the colours of the wires in the mains lead of your appliance may not correspond with the markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- Connect the green and yellow (earth) wire to the terminal in the plug which is marked with the letter “E” or the earth symbol (⏚) or coloured green and yellow.
- Connect the blue (neutral) wire to the terminal in the plug which is marked with the letter “N” or coloured black.
- Connect the brown (live) wire to the terminal in the plug which is marked with the letter “L” or coloured red.

Electrolux_EN240_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:00 Page 28

10. TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage		230-240 V, 50 Hz, single phase
AC Power required:	Microwave	1.2 kW
Output power:	Microwave	800 W (IEC 60705)
Microwave Frequency		2450 MHz[1] (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	ZBM17542	594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Cavity Dimensions		285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D)[2]
Oven Capacity		17 litres[2]
Turntable		ø 272 mm, glass
Weight		approx. 16 kg
Oven lamp		25 W/240-250 V

1) This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

2) Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.

This oven complies with the requirements of Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2011/65/EU.

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT

11. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and recycle waste electrical and electronic appliances.

Do not dispose of appliances marked with the symbol with household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 29

المحتويات

١. معلومات السلامة..... ٣
٢. وصف المنتج..... ٨
٣. لوحة التحكم..... ١٠
٤. قبل الاستخدام لأول مرة..... ١١
٥. التشغيل..... ١٣
٦. جدول البرامج..... ١٨
٧. العناية بالجهاز وتنظيفه..... ٢٣
٨. تشخيص الأعطال..... ٢٤
٩. التركيب..... ٢٥
١٠. المعلومات الفنية..... ٢٨
١١. المسائل المرتبطة بالبيئة..... ٢٨

نحن نضعكم نصب أعيننا

لكِ جزيل الشكر على شراء جهاز إلكترولكس Zanussi. لقد اخترت المنتج الذي يضم خبرة احترافية وابتكار على مدار عقود من الزمن. وبما يتميز به هذا الجهاز من إبداع ومراعاة للذوق العصري، فقد تم وضعك أنت في الاعتبار عند تصميمه. ولذلك، عند استخدامك إياه، تصبحين في أمان تام عندما تعرفين أنك سوف تحققين نتائج مبهرة في كل مرة تستخدمينه فيه. مرحباً بك مع جهاز إلكترولكس.

تفضلوا بزيارة موقعنا الإلكتروني من أجل:

الحصول على نصائح وإرشادات الاستخدام، والكتيبات ومعلومات تشخيص الأعطال ومعلومات الخدمة.
www.zanussi.com

تسجيل المنتج للحصول على خدمة أفضل:
www.zanussi.com/productregistration

شراء الملحقات والمواد المستهلكة وقطع الغيار الأصلية لجهازك:
www.zanussi.com/shop

رعاية وخدمة العملاء

نوصي باستخدام قطع الغيار الأصلية. عند الاتصال بالخدمة، تأكدوا من وجود البيانات التالية لديكم.
يمكن الاطلاع على المعلومات على لوحة بيانات المنتج. الموديل وكود رقم المنتج والرقم التسلسلي.

التحذير/ التنبيه – معلومات السلامة
المعلومات والإرشادات العامة
المعلومات البيئية

تخضع للتغيير بدون إخطار.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 30

١. معلومات السلامة

⚠ مهم! تعليمات مهمة
للسلامة: يرجى قراءتها بعناية
والاحتفاظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

إذا بدأ دخان يتصاعد من الطعام الذي يتم تسخينه، لا تفتحي باب الفرن. أوقفي تشغيل الفرن وانزعي القابس من مأخذ التيار الكهربائي وانتظري حتى يتوقف تصاعد الدخان من الطعام. لأن فتح الباب أثناء تصاعد الدخان من الطعام قد يتسبب في نشوب حريق. لا تستخدمي إلا الأواني والأدَوَاتُ الآمنة المخصصة للاستخدام في الميكروويف. لا تتركي الفرن دون أن يراقبه أحد أثناء استخدام أواني الطعام المخصصة للاستعمال مرة واحدة سواء البلاستيكية أو الورقية أو غيرها من المواد القابلة للاحتراق. نظفي غطاء موجه الموجات وتجويف الفرن والقرص الدوّار ودعامة القرص الدوّار بعد الاستخدام، ويجب أن تكون جافة وخالية من الزيوت. قد تسَخَّنَ الزيوت المتراكمة أَكْثَرَ منَ اللازم ويتصاعد منها دخان أو تشتعل فيها النيران. وإن فرن الميكروويف مخصص لتسخين الطعام والمشروبات. وبالتالي فإن تجفيف الأطعمة أو الملابس وتسخين وسادات التدفئة والخُفّين والإسفنج والملابس الرطبة وما شابه من الممكن أن يؤدي إلى خطر الإصابة أو الاشتعال أو الحريق.

١.١. لتجنب إمكانية حدوث إصابة

⚠ تحذير!

لا تشغّلي الفرن إذا كان به تلف أو عطل.
تأكدي من النقاط التالية قبل الاستخدام:

أ) الباب: تأكدي أن الباب يغلَّق بإحكام وأنه ليس بعيداً عن مكانه أو معوجاً.
ب) المفصلات ومزاليج السلامة للباب: تأكدي من أنها ليست مكسورة أو مفكوكة.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/03/2015 10:59 Page 31

ج) موانع التسرب في الباب والأسطح المانعة للتسرب: تأكدي أنها ليست تالفة.

د) داخل تجويف الفرن أو على الباب: تأكدي من عدم وجود انْبِعاج.

ه) سلك وقابس وحدة توصيل التيار الكهربائي: تأكدي من عدم تلفهما.

لا تقومي بضبط أو إصلاح أو تعديل الفرن بنفسك، حيث إنه من الخطورة على أي شخص، بخلاف شخص كفء، أن ينفذ أية أعمال تشغيل لغرض الخدمة أو الإصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يوفر الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.

لا تسمحي بتراكم الشحوم أو القذارة على موانع التسرب في الباب والأجزاء المجاورة لها. اتبعي التعليمات بخصوص «العناية بالفرن وتنظيفه». نظفي الفرن على فترات منتظمة وأزيلي بقايا الطعام. حيث إنه في حال عدم الحفاظ على نظافة الفرن، قد يؤدي ذلك إلى تآكل في السطح، وهذا من شأنه أن يؤثر تأثيراً ضاراً على عمر الجهاز، وقد ينتج عنه بشكل محتمل وقوع مواقف خطرة.

لا تحاولي أن تستبدلي مصباح الفرن بنفسك أو تسمحي لأي شخص غير معتمد من قبل إلكترولكس أن يفعل ذلك. وإذا تعطل مصباح الفرن، يُرجى استشارة الموزع أو الاتصال بوكيل خدمة إلكترولكس المعتمد.

١. ٢. لتجنب احتمال وقوع انفجار أو غليان مفاجئ

⚠ تحذير!

ينبغي ألا يتم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية محكمة الغلق حيث إنها عرضة للانفجار.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 32

من الممكن أن ينتج عن تسخين الميكروويف للمشروبات حدوث غليان متأجج ومتأخر، ولذا ينبغي توخي الحرص عند التعامل مع الأوعية.
لا تقومي بطهي البيض دون تقشيره، ويحظر تسخين البيض المسلوق غير منزوع القشرة الصلبة في فرن الميكروويف حيث إنه من الممكن أن ينفجر حتى بعد انتهاء الطهي بالميكروويف. لطهي أو إعادة تسخين البيض الذي لم يتم خفقه أو خلطه قومي بثقب الصفار والبياض، وإلا فسينفجر البيض. قومي بتقشير البيض المسلوق وتقطيعه إلى شرائح قبل إعادة تسخينه في فرن الميكروويف.
لتجنب حدوث حروق، اختبري درجة حرارة الأطعمة دائماً وقلّبيها قبل تقديمها واهتمي اهتماماً خاصاً بدرجة حرارة الأطعمة والمشروبات المقدمة للرضّع أو الأطفال أو كبار السن.
احرصي على إبعاد الأطفال عن الباب لمنعهم من التعرض للحروق.

١. ٣. لتجنب سوء الاستخدام من قبل الأطفال

⚠ تحذير!

يصبح الجهاز وأجزاءه التي يمكن الوصول إليها ساخنين أثناء الاستخدام. وينبغي توخي الحرص لتجنب لمس العناصر الساخنة.
احرصي على إبعاد الأطفال في سن أقل من ٨ أعوام ما لم تتم مراقبتهم باستمرار.

ويمكن أن يستخدم هذا الجهازَ الأطفالُ من سن ٨ سنوات فما بعدها والأشخاصُ ذوو القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية الضعيفة أو الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة إذا تم ذلك تحت إشراف خاص أو إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز استخداماً آمناً ومع فهم المخاطر المتضمنة. ينبغي مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/03/2015 10:59 Page 33

لا ينبغي أن يقوم الأطفال بتنفيذ النظافة وصيانة المستخدم ما لم يكن عمرهم من ٨ سنوات فأكثر وما لم يتم الإشراف عليهم ومراقبتهم.
هذا الجهاز مصمم للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: مناطق مطبخ الموظفين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، ومن قبل العملاء في الفنادق و النُزُل والبيئات السكنية الأخرى والبيئات من نوع الأماكن المخصصة للنوم وتناول وجبة الإفطار.
هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام على ارتفاعات تزيد عن٢٠٠٠ متر.

١. ٤. لتجنب خطر نشوب الحريق

يجب ألا يُترك فرن الميكروويف دون أن يراقبه أحد أثناء التشغيل. ربما تؤدي مستويات الكهرباء العالية للغاية أو فترات الطهي التي تمتد لمدة أكثر من المعقول إلى تسخين الطعام أَكْثَرَ منَ اللازم، مما يتسبب في نشوب حريق.
ولذا يجب أن يكون من السهل الوصول إلى مأخذ التيار الكهربائي بحيث يتم نزع قابس الفرن بسهولة في حالات الطوارئ. ونوصي بتخصيص دائرة منفصلة لتغذية هذا الجهاز فقط. يرجى عدم تخزين الفرن أو استخدامه في الأماكن المفتوحة.
لا تضعي مواداً قابلة للاشتعال بالقرب من الفرن أو من فتحات التهوية. لا تسَدّي فتحات التهوية.
قومي بإزالة كافة موانع التسرب المعدنية ولفّات الأسلاك وغيرها من الأطعمة وعبوات الأطعمة.
ربما يتسبب تكوين شرارة على الأسطح المعدنية في نشوب حريق. لا تستخدمي فرن الميكروويف لتسخين الزيت للقلي العميق، لأنه لا يمكن التحكم في درجة الحرارة، وقد تشتعل النيران في الزيت. لعمل الذُرَةُ المُحَمَّصَة «الفشار» استخدمي فقط الأواني الخاصة لعمل الذُرَةُ المُحَمَّصَة في الميكروويف. لا تُخزّني الأطعمة أو أية أشياء أخرى داخل الفرن. تأكدي من الإعدادات بعد البدء في تشغيل الفرن لضمان أنه يعمل بالصورة المرغوبة.
لا تشغِّلي الفرن وبابه مفتوح أو تغير مزاليج السلامة الخاصة بالباب بأي حال من الأحوال. لا تشغِّلي الفرن إذا كان يوجد أي شيء بين موانع التسرب في الباب والأسطح المانعة للتسرب.
على الأفراد الذين يستعملون أجهزة تنظيم ضربات القلب المراجعة مع الطبيب أو الشركة المصنعة لجهاز تنظيم ضربات القلب لمعرفة الاحتياطات الواجبة بشأن أفران الميكروويف.

١. ٥. لتجنب احتمال حدوث الصدمة الكهربية

لا ينبغي لك بأي حال من الأحوال أن تزيلي الكابينة الخارجية. ولا تسكبي أو تُدخلي أية أشياء في فتحات قفل الباب أو فتحات التهوية. وفي حال انسكاب أية سوائل، أوقفي تشغيل الفرن وانزعي قابسه على الفور ثم اتصلي بفريق مركز الخدمة المحلي لديك. لا تغمسي سلك أو قابس وحدة توصيل التيار الكهربائي في الماء أو أي سائل آخر، ولا تسمحي لسلك وحدة توصيل التيار الكهربائي أن يمر فوق أي أسطح ساخنة أو حادة، مثل منطقة منفذ الهواء الساخن في أعلى مؤخرة الفرن.
إذا تعرض سلك وحدة توصيل التيار الكهربائي لهذا الجهاز للتلف، ينبغي استبداله بسلك من نوع خاص. وينبغي أن يجري الاستبدال وكيل خدمة إلكترولكس المعتمد..

١. ٦. لتجنب احتمال وقوع انفجار أو غليان مفاجئ

لا تستخدمي أبداً الأوعية محكمة الغلق. قومي بإزالة موانع التسرب والأغطية قبل الاستخدام؛ حيث إن الأواني محكمة الغلق من الممكن أن تنفجر بسبب الضغط المتراكم حتى بعد إيقاف تشغيل الفرن. ينبغي توخي الحذر عند وضع السوائل في الميكروويف. استخدمي إناء له فوهة واسعة للسماح بخروج الفقاقيع.
ولمنع حدوث الاندفاع المفاجئ للسائل المغلي واحتمالية الإصابة بحروق:

- قومي بتقليب السائل قبل التسخين/ إعادة التسخين.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/03/2015 10:59 Page 34

- ينصح بإدخال قضيب زجاجي أو أداة مشابهة في السائل أثناء إعادة التسخين.
- دعي السائل يبقى بالفرن لمدة ٢٠ ثانية على الأقل في نهاية وقت الطهي لمنع الغليان المتأجج والمتأخر للسائل.

قومي بثقب قشر هذه الأطعمة مثل البطاطس والنقانق والفواكه قبل الطهي، وإلا فقد تنفجر.

١.٧. لتجنب إمكانية حدوث الحروق

استخدمي مقابض الأوعية أو قفازات الفرن عند إخراج الطعام من الفرن لمنع الإصابة بالحروق. قومي دائماً بفتح الأوعية وأدوات صنع الفشار وأكياس الطهي المخصصة للفرن، إلخ، بعيداً عن وجهك ويديك لتجنب الاحتراق من البخار الناتج.

لا تعد درجة حرارة الأوعية مؤشراً حقيقياً على درجة حرارة الطعام أو الشراب، ولذلك عليك أن تتحققي دائماً من درجة حرارة الطعام. قفي دائماً بعيداً عن باب الفرن عند فتحه لتجنب الحروق من البخار والحرارة المتصاعدة.

قومي بتقطيع المخبوزات المحشوة بعد تسخينها إلى شرائح لإخراج البخار وتجنب الإصابة بحروق.

لا تتكأي أو تتأرجحي على باب الفرن.

ولا تعبثي بالفرن أو تستخدميه كلعبة. وينبغي تعليم الأطفال كافة تعليمات السلامة المهمة: استخدام مقابض الأوعية وإزالة أغطية الأطعمة بحرص والانتباه للعبوات على وجه الخصوص (مثل المواد ذاتية الاشتعال) المصممة لعمل الأطعمة الهشة حيث يحتمل وجود حرارة زائدة.

١.٨. تحذيرات أخرى

لا تعدلي الفرن بأية طريقة؛ حيث إن هذا الفرن مصمم لتحضير الطعام في المنزل فقط ويستخدم فقط لطهي الطعام.

وبالتالي، فهو ليس مناسباً للاستخدام في الأغراض التجارية أو في المختبرات.

١.٩. للمساعدة على استخدام الفرن بدون مشكلات وتجنب حدوث التلف له

لا تشغلي الفرن عندما يكون فارغاً لأنك إذا فعلت ذلك، فقد يتلف الفرن. عند استخدام طبق تحمير أو مادة ذاتية التسخين ، احرصي دائماً على وضع مادة عازلة مقاومة للحرارة مثل طبق بورسلين تحته لمنع تلف القرص الدوار ودعامة القرص الدوار بسبب الضغط الحراري.

وينبغي عدم تجاوز وقت التسخين المسبق المحدد في تعليمات استخدام الطبق. لا تستخدمي الأوعية المعدنية التي تعكس أجهزة الميكروويف ومن الممكن أن تتسبب في تكوين شرارة كهربائية. لا تضعي العلب المعدنية في الفرن. استخدمي فقط القرص الدوار ودعامة القرص الدوار المصممين لهذا الفرن. ولا تشغّلي الفرن دون القرص الدوار.

لمنع كسر القرص الدوار:

- قبل تنظيف القرص الدوار بالماء، اتركي القرص الدوار ليبرد.
- لا تضعي الأطعمة الساخنة أو الأدوات المنزلية الساخنة على قرص دوار بارد.
- لا تضعي الأطعمة الباردة أو الأدوات المنزلية الباردة على قرص دوار ساخن.

لا تضعي أي شيء على الكابينة الخارجية أثناء التشغيل.

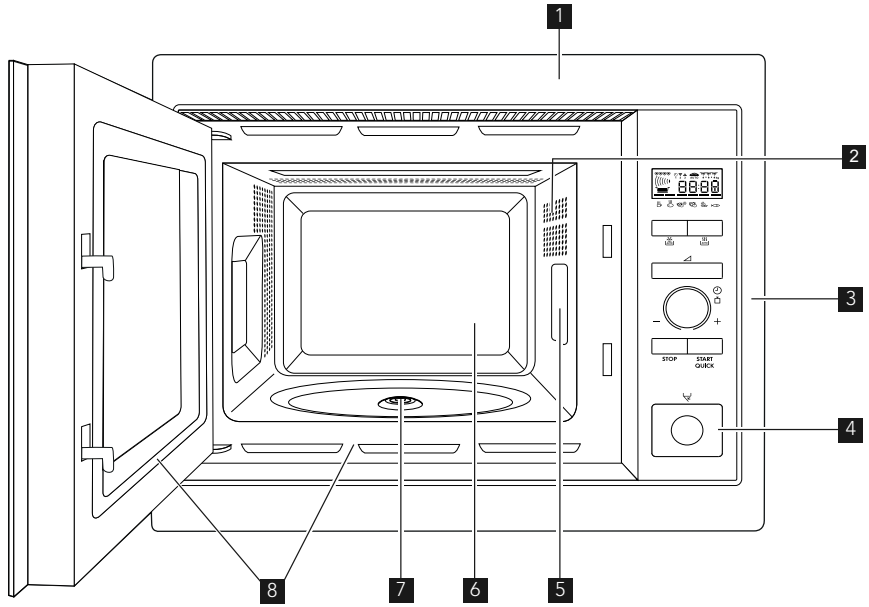
⚠ مهم! إذا كنت غير متأكدة من كيفية توصيل فرنك، يُرجى استشارة فني كهربائي معتمد ومؤهل.

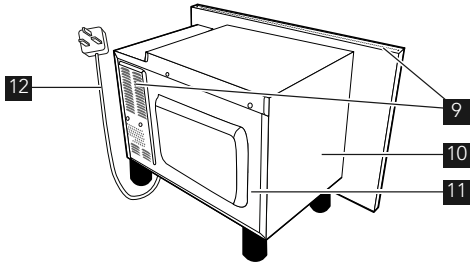
ولا تقبل الشركة المصنعة ولا الموزع أية مسؤولية عن أي تلف يحدث للفرن أو عن أية إصابة شخصية تنتج عن عدم التقيد بالإجراء الصحيح للتوصيل بالكهرباء. ومن الممكن أن يتكوّن بخار الماء أو القطرات في بعض الأحيان على جدران الفرن أو حول موانع التسرب في الباب والأسطح المانعة للتسرب . وهذا أمر يحدث بشكل طبيعي وليس مؤشراً على حدوث تسرب أو عطل في الميكروويف.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/01/2015 10:59 Page 35

وصف المنتج

فرن الميكروويف

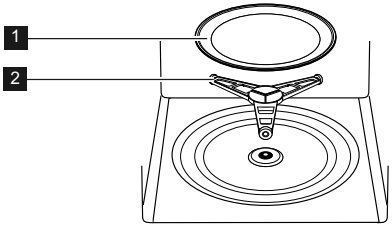




1 كسوة الباب الأمامي
2 مصباح الفرن
3 لوحة التحكم
4 زر فتح الباب
5 غطاء موجه الموجات
6 تجويف الفرن
7 حشوة منع التسرب
8 موانع التسرب في الباب والأسطح المانعة للتسرب
9 فتحات التهوية
10 الغطاء الخارجي
11 الكابينة الخلفية
12 سلك التيار الكهربائي

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/01/2015 10:59 Page 36

٢.٢. الملحقات



افحصي الفرن لتتأكدي من توافر الملحقات التالية:

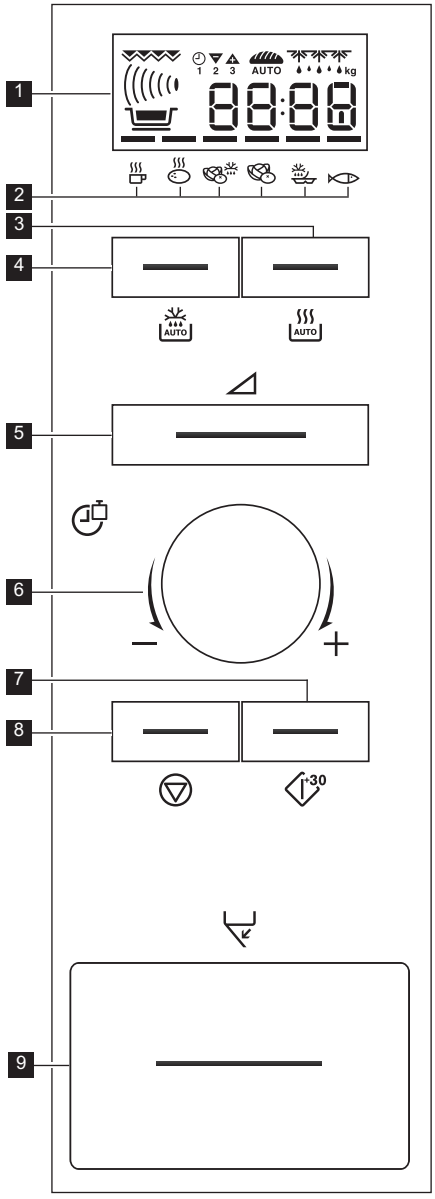
1 القرص الدوار
2 دعامة القرص الدوار

- ضعي دعامة القرص الدوار في حشوة منع التسرب على أرضية الفتحة.
- بعد ذلك، ضعي القرص الدوار على دعامة القرص الدوار.
- لتجنب تلف القرص الدوار، تأكدي من رفع الأطباق أو الأوعية عن إطار القرص الدوار عند إخراجها من الفرن.

عندما تطلبين ملحقات، يُرجى ذكر بندين: اسم القطعة واسم الموديل إلى الموزع المعتمد أو وكيل الخدمة المعتمد لدى إلكترولكس.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 37

٣. لوحة التحكم



1 مؤشرات الشاشة الرقمية

- الميكروويف
- الساعة
- 1 2 3 مراحل الطهي
- الإضافة (+) /التقليل (−)
- الإذابة الأوتوماتيكية للثلج عن الخبز
- الإذابة الأوتوماتيكية للثلج
- kg الوزن

2 مؤشرات الطهي الأوتوماتيكي
3 زر الطهي الأوتوماتيكي
4 زر الإذابة الأوتوماتيكية للثلج
5 زر مستوى الطاقة POWER LEVEL
6 مقبض المؤقِّت/ الوزن TIMER /WEIGHT
7 زر بدء التشغيل QUICK/ START
8 زر إيقاف التشغيل STOP
9 زر فتح الباب

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 38

٤. قبل الاستخدام لأول مرة

٤. ١. وضع توفير الطاقة ECON

يتم ضبط الفرن في وضع توفير الطاقة (ECON).
١. ضعي قابس الفرن في مأخذ التيار الكهربي.
٢. وسوف تعرض الشاشة: وضع توفير الطاقة Econ.
٣. وسوف تعرض الشاشة عداً تنازلياً من ٣:٠٠ إلى صفر. ٤. عند الوصول إلى القيمة صفر، سوف يدخل الفرن في وضع توفير الطاقة Econ وتنطفئ الشاشة.
ⓘ لإلغاء وضع توفير الطاقة، اضبطي الساعة.

٤. ٢. ضبط الساعة

يحتوي الفرن على ساعة بنظام ١٢ و ٢٤ ساعة.
مثال: لضبط الساعة على ١١:٣٠ ص (نظام ١٢ ساعة).
١. افتحي الباب.
٢. وسوف تعرض الشاشة: وضع توفير الطاقة Econ.
٣. اضغطي واستمري في الضغط على زر بدء التشغيل START/+30 لمدة ٥ ثوان. وسوف يصدر الفرن صوت تنبيه.
وسوف تعرض الشاشة: 12H
٤. أديري مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT لضبط الساعة.
٥. اضغطي على زر بدء التشغيل START/+30 مرة واحدة ثم أديري مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT لضبط الدقائق.
٦. اضغطي على زر بدء التشغيل START/QUICK.
٧. افحصي الشاشة: 11:30
٨. أغلقي الباب.
ⓘ يمكنك تدوير مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.
إذا ضغطت على زر إيقاف التشغيل STOP لن يتم ضبط الساعة. وسوف تعرض الشاشة: وضع توفير الطاقة Econ.

مثال: لضبط الساعة على ١١:٣٠ م (نظام ٢٤ ساعة).
١. افتحي الباب.
٢. وسوف تعرض الشاشة: وضع توفير الطاقة Econ.
٣. اضغطي واستمري في الضغط على زر بدء التشغيل START/+30 لمدة ٥ ثوان. وسوف يصدر الفرن صوت تنبيه.
وسوف تعرض الشاشة: 12H
٤. اضغطي على زر بدء التشغيل START/+30 وسوف تعرض الشاشة: 24H
٥. أديري مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT لضبط الساعة.
٦. اضغطي على زر بدء التشغيل START/+30 مرة واحدة ثم أديري مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT لضبط الدقائق.
٧. اضغطي على زر بدء التشغيل START/+30.
٨. افحصي الشاشة: 23:30
٩. أغلقي الباب.
ⓘ يمكنك تدوير مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.
إذا ضغطت على زر إيقاف التشغيل STOP لن يتم ضبط الساعة. وسوف تعرض الشاشة: وضع توفير الطاقة Econ.

٤. ٣. ضبط الوقت عند ضبط الساعة

مثال: لضبط الساعة على ١١:٤٥.
١. افتحي الباب.
٢. اضغطي واستمري في الضغط على زر بدء التشغيل START/+30 لمدة ٥ ثوان. وسوف يصدر الفرن صوت تنبيه.
وسوف تعرض الشاشة: 12H (إذا أردت تغيير الساعة إلى وضع ٢٤ ساعة، اضغطي على زر بدء التشغيلSTART/+30 مرة ثانية.)
٣. أديري مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT لضبط الساعة.
٤. اضغطي على زر بدء التشغيلSTART/+30 مرة واحدة ثم أديري مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT لضبط الدقائق.
٥. اضغطي على زر بدء التشغيلSTART/+30
٦. افحصي الشاشة: 11:45

٤. ٤. لإلغاء الساعة وضبط وضع توفير الطاقة

١. افتحي الباب.
٢. اضغطي واستمري في الضغط على زر بدء التشغيل START/+30 لمدة ٥ ثوان. وسوف يصدر الفرن صوت تنبيه.
وسوف تعرض الشاشة: 12H
(إذا أردت تغيير الساعة إلى وضع ٢٤ ساعة، اضغطي على زر بدء التشغيلSTART/+30 مرة ثانية.)

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/03/2015 10:59 Page 39

٣. اضغطي على زر إيقاف التشغيل STOP.
٤. وسوف تعرض الشاشة: وضع توفير الطاقة Econ.
٥. أغلقي الباب.
٦. سوف تعرض الشاشة عداً تنازلياً من ٣:٠٠ إلى صفر.
٧. عند الوصول إلى القيمة صفر، سوف يدخل الفرن في وضع توفير الطاقة Econ وتنطفئ الشاشة.

٤. ٥. استخدام زر إيقاف التشغيل STOP

استخدمي زر إيقاف التشغيل STOP للأغراض التالية:
١. لكي تمسحي الخطأ أثناء البرمجة.
٢. لكي توقفي تشغيل الفرن مؤقتاً أثناء الطهي، اضغطي على زر إيقاف التشغيل مرة واحدة.
٣. لكي تلغي البرنامج أثناء الطهي، اضغطي على زر إيقاف التشغيل مرتين.

٤. ٦. قفل أمان الطفل

يحتوي الفرن على ميزة أمان تمنع التشغيل العشوائي للفرن من قبل الطفل. وعندما يتم ضبط القفل، لن يعمل أي جزء من الميكروويڤ حتى يتم إلغاء ميزة القفل.

مثال: لضبط قفل أمان الطفل:
١. اضغطي واستمري في الضغط على زر إيقاف التشغيل STOP لمدة ٥ ثوان.
٢. سوف يصدر الفرن صوت تنبيه مرتين ويتم عرض كلمة «قفل» LOC:

لإلغاء قفل أمان الطفل، اضغطي واستمري في الضغط على زر إيقاف التشغيل لمدة ٥ ثوان، وسوف يصدر الفرن صوت تنبيه مرتين وسوف يُعرضمقدار الوقت أثناء اليوم. ولا يمكن ضبط قفل أمان الطفل إذا لم يتم ضبط الساعة.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 40

٥. التشغيل

٥. ١. أدوات الطهي الآمنة في الميكروويف

أدوات الطهي	آمنة للاستخدام في الميكروويف	التعليقات
رقائق/أواني الألونيوم:	✓ /✗	يمكن استخدام قطع صغيرة من رقائق الألونيوم لتغطية الأطعمة لحمايتها من التسخين الزائد. احرصي على إبعاد رقائق الألونيوم عن جدران الميكروويف بمسافة ٢ سم على الأقل منعاً لتكوين شرارة. ولا يوصى باستخدام أواني الألونيوم ما لم تحدد الشركة المصنعة خلاف ذلك. اتبعي التعليمات بحرص وعناية.
أطباق التحمير:	✓	اتبعي دائماً تعليمات الشركة المصنعة، لا تتجاوزي أوقات التسخين المبينة. أيضاً كوني حذرة جداً حيث إن هذه الأطباق تصبح ساخنة جداً.
الأواني الصيني والسيراميك:	✓ /✗	عادة ما تكون أواني البورسلين والفخار والخزف المزجج والصيني مناسبة، فيما عدا الأواني المزينة بزخرفة معدنية.
الأواني الزجاجية مثل أواني Pyrex ® :	✓	ينبغي توخي الحذر عند استخدام الأواني الزجاجية الفاخرة فقد تنكسر أو تشرخ إذا ما تم تسخينها فجأة.
الأواني المعدنية:	✗	لا يوصى باستعمال أواني الطهي المعدنية عند استخدام طاقة الميكروويف لأنها تتسبب في تكوين شرارة وبالتالي يمكن أن تؤدي إلى نشوب الحريق.
الأواني البلاستيكية / البوليستايرين: مثل أواني الوجبات السريعة	✓	ينبغي توخي الحرص فقد تذوب بعض الأوعية أو تنصهر أو يتغير لونها عند أرتفاع درجات الحرارة.
شريحة التثبيت:	✓	لا ينبغي أن تلمس الطعام وينبغي ثقبها للسماح للبخار بالخروج.
أكياس حجرة التجميد/ الشواء:	✓	ينبغي ثقبها للسماح للبخار بالخروج. تأكدي من أن الأكياس مناسبة للاستخدام في الميكروويف. لا تستخدمي الأربطة البلاستيكية أو المعدنية لأنها من الممكن أن تنصهر أو تلتقط ألسنة النيران بسبب تكون الشرارات المعدنية.
الأطباق والأكواب الورقية وورق المطبخ:	✓	تستخدم فقط لتدفئة الطعام أو امتصاص الرطوبة. ينبغي توخي الحرص والحذر فالتسخين الزائد قد يتسبب في نشوب حريق.
الأوعية المصنوعة من القش والخشب:	✓	انتبهي دائماً للفرن عند استخدام هذه المواد لأن التسخين الزائد من الممكن أن يتسبب في نشوب حريق.
الورق المعاد تدويره وورق الجرائد:	✗	من الممكن أن تحتوي على أجزاء من المعدن تتسبب في تكون شرارة ومن الممكن أن تؤدي إلى نشوب حريق.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 41

٥. ٢. نصائح الطهي في الميكروويف

نصائح الطهي في الميكروويف	
التركيب	الأطعمة عالية الدهن أو السكر (مثل بودنج الكريسماس ، فطائر اللحم المفروم) تتطلب وقت تسخين أقل. ينبغي توخي الحرص والحذر حيث إن التسخين الزائد قد يؤدي إلى نشوب الحريق.
الحجم:	ومن أجل الطهي بشكل متساوي، احرصي على أن تكون كافة القطع من نفس الحجم.
درجة حرارة الطعام:	تؤثر درجة الحرارة الأولية على مقدار الوقت اللازم للطهي. قومي بتقطيع الأطعمة التي بها حشوات (مثل كعكات المربى) لإخراج الحرارة أو البخار.
الترتيب:	ضعي أكثر أجزاء الطعام سمكاً تجاه الجزء الخارجي من الطبق (مثل أفخاذ الدجاج).
التغطية:	ستخدمي شريحة تثبيت أو غطاء مناسب ذا نفاذية للميكروويف.
الثقب:	الأطعمة ذات القشر أو الغشاء الخارجي ينبغي ثقبها في العديد من الأماكن قبل طهوها أو إعادة تسخينها حيث إن البخار سوف يتجمع ومن الممكن أن يتسبب في انفجار الأطعمة (مثل البطاطس والسمك والدجاج والنقانق). ⚠ **مهم!** لا ينبغي أن يتم تسخين البيض باستخدام كهرباء الميكروويف حيث أنها من الممكن أن تنفجر، حتى بعد انتهاء الطهي (البيض المسلوق).
التقليب والتدوير وإعادة التدوير:	للطهي بشكل متعادل، من الضروري تقليب الطعام وتدويره وإعادة ترتيبه أثناء الطهي. احرص دائماً على تقليب الطعام وإعادة ترتيبه من الخارج إلى جهة وسط الإناء.
الانتظار:	من الضروري السماح بوقت انتظار بعد الطهي لتمكين الحرارة من الانتشار انتشارا متساوياً في الطعام كله.
التغطية:	ويمكن تغطية الأماكن الدافئة من الأطعمة بقطع صغيرة من رقائق الألونيوم والتي تعكس الميكروويف (مثل الأرجل والأجنحة في الدجاجة).

٥. ٣. الطهي في الميكروويف

يحتوي الفرن على ٦ مستويات للطاقة الكهربية.

إعداد الطاقة	الاستخدام المقترح
٨٠٠ واط/مرتفع	يستخدم للطهي السريع أو إعادة التسخين (مثل الشوربة والطواجن والأطعمة المعلبة والمشروبات الساخنة والخضروات والسمك).
٦٥٠ واط	يستخدم لطهي الأطعمة السميكة التي تحتاج وقت أطول مثل عرق التربيبانكو وخبز اللحم والوجبات المتكاملة في طبق واحد وأيضاً للأطباق الحساسة مثل صوص الجبن والكيكة الإسفنجية. وفي هذا الإعداد منخفض الطاقة، لن يغلي الصوص وسوف يتم طهو الطعام بشكل متوازن دون الطهي الزائد في الجوانب.
٤٠٠ واط	بالنسبة للأطعمة السميكة التي تتطلب وقت طهي أطول عند طهوها بالطرق التقليدية (مثل أطباق اللحم البقري)، ينصح باستخدام إعداد الطاقة هذا لضمان طهي اللحم جيدا.
٢٤٠ واط/إذابة الثلج	لإذابة الثلج، حددي إعداد الطاقة هذا لتضمن إذابة الثلج من الطبق بشكل متساوي. كما أن هذا الوضع مثالي لطهي الأرز ومعكرونة الباستا والزلابية وكاستارد البيض المطهي.
٨٠ واط	لإذابة الثلج من الأطعمة (مثل الأيس كريم أو الجاتوه أو المعجنات) برفق.
٠ واط	لتشغيل مؤقت الانتظار / مؤقت المطبخ.

و = واط

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 42

يمكن برمجة فرن الميكروويف حتى ٩٠ دقيقة. وتتنوع وحدة إدخال وقت الطهي من ١٥ ثانية إلى خمس دقائق. وهي تعتمد على إجمالي طول وقت الطهي المبين في الجدول.

وقت الطهي	وحدة الزيادة
٠–٥ دقائق	١٥ ثانية
٥–١٠ دقائق	٣٠ ثانية
١٠–٣٠ دقيقة	١ دقيقة
٣٠–٩٠ دقيقة	٥ دقائق

مثال: مثال: لتسخين الشوربة لمدة ٢ دقيقة و ٣٠ ثانية على طاقة ميكروويف قدرة ٥٦٠ واط:

١. اضغطي على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL مرتين.



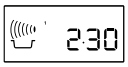
٢. أدخلي الوقت عن طريق تدوير مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT في اتجاه عقارب الساعة/ عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يُعرض رقم ٢,٣٠.



٣. اضغطي على زر بدء التشغيل START/+٣٠.



٤. افحصي الشاشة.



٤,٥. مستوى الطاقة المخفض

⚠ مهم!

إذا طهوت الطعام على مدار الوقت القياسي باستخدام مستوى ٨٠٠ واط، سوف تنخفض طاقة الفرن أوتوماتيكياً لتجنب التسخين الزائد (سوف يتم تخفيض مستوى طاقة الميكروويف إلى ٥٦٠ واط). بعد التوقف لمدة ٩٠ ثانية، يمكن إعادة ضبط مستوى الطاقة ٨٠٠ واط.

وضع الطهي	الوقت القياسي	مستوى الطاقة المخفض
طاقة الميكروويف ٨٠٠ واط	٢٠ دقيقة	طاقة الميكروويف ٥٦٠ واط

⚠ مهم!

إذا لم يتم اختيار مستوى الطاقة الكهربية، يتم ضبط ٨٠٠ واط/ مرتفع أوتوماتيكياً.

• عندما يكون الباب مفتوحاً أثناء عملية الطهي، يتوقف وقت الطهي على الشاشة الرقمية أوتوماتيكياً، لأن وقت الطهي يبدأ في العد التنازلي مرة ثانية عند إغلاق الباب والضغط على زر بدء التشغيل START/+30.

• إذا رغبت في معرفة مستوى الطاقة الكهربائية أثناء الطهي، اضغطي على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL مرة واحدة.

• يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي أثناء الطهي عن طريق تدوير مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT.

• يمكنك تغيير مستوى الطاقة الكهربية أثناء الطهي عن طريق الضغط على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL. • لإلغاء البرمجة أثناء الطهي اضغطي على زر إيقاف التشغيل STOP مرتين.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 43

٥ . ٥ . مؤقِّت المطبخ

مثال: لضبط مؤقت المطبخ لمدة ٧ دقائق:

١. اضغطي على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL سبع(٧) مرات..



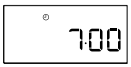
٢. أدخلي الوقت عن طريق تدوير مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT في اتجاه عقارب الساعة/ عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يُعرض رقم ٧,٠٠.



٣. اضغطي على زر بدء التشغيل START/+٣٠.



٤. افحصي الشاشة.



لإيقاف الوقت اضغطي على زر إيقاف التشغيل STOP. لمواصلة الوقت، اضغطي على زر بدء التشغيل START/+٣٠، وللخروج اضغطي على زر إيقاف التشغيل STOP مرة ثانية.

٥ . ٦ . إضافة ٣٠ ثانية

إن زر بدء التشغيل وإضافة ٣٠ ثانية START/+٣٠ يسمح لك بتشغيل الوظيفتين التاليتين:

بدء التشغيل المباشر

يمكنك بدء تشغيل الطهي الطهي مباشرة على مستوى طاقة الميكروويف ٨٠٠ واط مرتفع ٨٠٠ W/HIGH لمدة ٣٠ ثانية عن طريق الضغط على زر بدء التشغيل وإضافة ٣٠ ثانية START/+٣٠.

تمديد وقت الطهي

يمكنك تمديد وقت الطهي لمضاعفات ٣٠ ثانية إذا تم الضغط على الزر أثناء تشغيل الفرن.

لا يمكنك استخدام هذه الوظيفة أثناء وضع الطهي الأوتوماتيكي AUTO COOK أو إذابة الثلج أوتوماتيكيا AUTO DEFROST..

٥ . ٧ . الإضافة (+) والتقليل (–)

تمكنك وظيفة الإضافة (+) والتقليل (–) من زيادة أو تقليل وقت الطهي عند استخدام البرامج الأوتوماتيكية.

إذا كنت تفضلين البطاطس المسلوقة التي يتم طهوها ولكنها تظل قوية، استخدم وظيفة التقليل (–).

وبشكل بديل، إذا كنت تفضلين البطاطس المسلوقة طرية أكثر، استخدم وظيفة الإضافة (+).

مثال: لطهي ٠,٣ كجم من البطاطس المسلوقة طهياً كامل التسوية:

١. اختاري القائمة المطلوبة عن طريق الضغط على زر الطهي الأوتوماتيكي AUTO COOK مرتين.



٢. أديري مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT حتى يُعرض الرقم ٠,٣٠.



٣. اضغط على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL مرة واحدة لاختيار ضبط الإضافة (+).



٤. اضغطي على زر بدء التشغيل START/+٣٠.



٤. افحصي الشاشة.



لإلغاء وظيفة الإضافة/ التقليل PLUS/MINUS ، اضغطي على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL ثلاث (٣) مرات.

إذا اخترت وظيفة الإضافة PLUS، سوف تظهر الشاشة .

إذا اخترت وظيفة التقليل MINUS، سوف تظهر الشاشة .

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/03/2015 10:59 Page 44

٥.٨. الطهي متعدد مراحل التتابع

يمكن برمجة تتابع من ٣ مراحل (كحد أقصى).

مثال: للطهي: المرحلة الأولى: ٥ دقيقة على مستوى طاقة ٢٧٠ واط (المرحلة الثانية) ١٦ دقيقة على مستوى طاقة ٢٤٠ واط

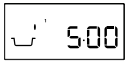
١. اضغطي على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL مرة واحدة.



٢. أدخلي الوقت عن طريق تدوير مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT في اتجاه عقارب الساعة/ عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يُعرض رقم ٥.٠٠.



٣. افحصي الشاشة:



٤. اضغطي على زر مستوى الطاقة POWER LEVEL سبع(٤) مرات.



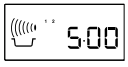
٥. أدخلي الوقت المطلوب عن طريق تدوير مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/WEIGHT في اتجاه عقارب الساعة حتى يُعرض الرقم ١٦,٠٠.



٦. اضغطي على زر بدء التشغيل START/+٣٠. رات.



٧. افحصي الشاشة:



سوف يبدأ الفرن في الطهي لمدة ٥ دقائق على ٨٠٠ واط وبعد ذلك لمدة ١٦ دقيقة على ٢٤٠ واط.

٥.٩. الطهي الأوتوماتيكي AUTO COOK وإذابة الثلج الأوتوماتيكية AUTO DEFROST

تعمل وظيفة الطهي الأوتوماتيكي AUTO COOK ووظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية AUTO DEFROST على تحديد الوضع الصحيح للطهي ووقت الطهي أوتوماتيكياً. وبإمكانك أن تختاري من القوائم رقم ٦ الطهي الأوتوماتيكي AUTO COOK ورقم ٢ إذابة الثلج الأوتوماتيكية AUTO DEFROST .

الطعام	الرمز
المشروبات	
البطاطس المسلوقة/ البطاطس المشوية بقشرها	
الخضروات المجمدة	
الخضروات الطازجة	
الوجبات الجاهزة المجمدة	
سمك فيليه مع الصوص	
اللحوم/ الأسماك/ الطيور الداجنة	
الخبز	

مثال: لطهي ٠,٣ كجم من البطاطس المسلوقة:

١. اختاري القائمة المطلوبة عن طريق الضغط على زر الطهي الأوتوماتيكي AUTO COOK مرتين.



٢. أديري مقبض المؤقت/ الوزن TIMER/ WEIGHT حتى يُعرض الرقم ٠,٣.



٣. اضغطي على زر بدء التشغيل START/+٣٠.



٤. افحصي الشاشة.



عندما يتطلب الأمر اتخاذ إجراء ما (مثلاً تقليب الطعام)، يتوقف الفرن ويصدر صوت تنبيه موقفاً وقت الطهي ، وسوف يومض المؤشر على الشاشة. للاستمرار في الطهي، اضغطي على زر بدء التشغيل/ إضافة ٣٠ ثانية START/+٣٠. في نهاية وقت الطهي الأوتوماتيكي/ إذابة الثلج الأوتوماتيكية ، سوف يتوقف البرنامج أوتوماتيكياً.

وسوف يصدر الجرس صوت تنبيه مسموع ويومض رمز الطهي. وبعد دقيقة واحدة وصدور صوت تنبيه تذكير، سوف يعرض الوقت أثناء اليوم.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 45

٦. جدول البرامج

١٠٦. جدول الطهي الأوتوماتيكي

الطهي الأوتوماتيكي AUTO COOK	الوزن (وحدة الزيادة)/ الأواني	الزر	الإجراء
المشروبات (شاي/ قهوة)	١–٤ أكواب ، ١ كوب = ٢٠٠ مل	x1	• ضعي الكوب تجاه حافة القرص الدوار.
البطاطس المسلوقة والبطاطس المشوية بقشرها	٠,١ – ٠,٨ كج (١٠٠ جرام) للوعاء وغطاءه	x2	البطاطس المسلوقة: قومي بتقشير البطاطس وتقطيعها إلى قطع بأحجام متشابهة. البطاطس المشوية بقشرها: اختاري ثمرات بطاطس بحجم متشابه واغسليها. • ضعي البطاطس المسلوقة أو المشوية بقشرها في سلطانية. • أضيفي المقدار المطلوب من المياه، بمعدل ٢ ملعقة كبيرة لكل ١٠٠ جرام والقليل من الملح • قومي بتغطيتها بالغطاء. • عندما يصدر الجرس صوت تنبيه مسموع، قومي بتقليبها وإعادة تغطيتها. • بعد الطهي، انتظري لمدة ٢ دقيقة تقريباً.
الخضروات المجمدة	٠,١ – ٠,٦ كج (١٠٠ جرام) للوعاء وغطاءه	x3	• أضيفي ١ ملعقة كبيرة من الماء لكل ١٠٠ جرام وأضيفي الملح حسب الطلب (بالنسبة للمشروم، لا يحتاج الأمر إلى قدر إضافي من الماء). • قومي بتغطيتها بالغطاء. • عندما يصدر الجرس صوت تنبيه مسموع، قومي بتقليبها وإعادة تغطيتها. • بعد الطهي، انتظري لمدة ٢ دقيقة تقريباً. إذا كانت الفواكه المجمدة مكبوسة مع بعضها، قومي بطهوها يدوياً.
الخضروات الطازجة	٠,١ – ٠,٦ كج (١٠٠ جرام) للوعاء وغطاءه	x4	• قومي بتقطيعها إلى قطع صغيرة (شرائح أو مكعبات مثلاً). • أضيفي ١ ملعقة كبيرة من الماء لكل ١٠٠ جرام وأضيفي الملح حسب الطلب (بالنسبة للمشروم، لا يحتاج الأمر إلى قدر إضافي من الماء). • قومي بتغطيتها بالغطاء. • عندما يصدر الجرس صوت تنبيه مسموع، قومي بتقليبها وإعادة تغطيتها. • بعد الطهي، انتظري لمدة ٢ دقيقة تقريباً.
الوجبات الجاهزة المجمدة (القابلة للتقليب)	٠,٣ – ١,٠ كج (١٠٠ جرام) للوعاء وغطاءه	x5	• انقلي الوجبة إلى طبق مناسب لا ينفذ إليه الميكروويف. • أضيفي بعض السائل إذا أوصت الشركة المصنعة بذلك. • قومي بتغطيتها بالغطاء. • قومي بطهوها دون غطاء إذا كانت تعليمات الشركة المصنعة تحدد ذلك. • عندما يصدر الجرس صوت تنبيه مسموع، قومي بتقليبها وإعادة تغطيتها. • بعد الطهي، انتظري لمدة ٢ دقيقة تقريباً.
سمك فيليه مع الصوص	٠,٤ – ١,٢ كج[١] (١٠٠ جرام) طبق غراتان وشريحة تثبيت خاصة بالميكروويف	x6	• ارجعي إلى «الوصفات» للاطلاع على «السمك الفيليه مع الصوص» [١] إجمالي وزن كافة المكونات.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 46

٦-٢. جدول الإذابة الأوتوماتيكية للثلج

الإذابة الأوتوماتيكية للثلج	الوزن (وحدة الزيادة)/ الأواني	الزر	الإجراء
اللحوم/ الأسماك/ الطيور الداجنة (سمك كامل وشرائح سمك وسمك فيليه وأرجل دجاج وصدور دجاج ولحم مفروم وشرائح لحم وقطع لحم وبرجر ونقانق)	٠,٢ – ٠,٨ كج (١٠٠ جرام) طبق فلان	x1	• ضعي الطعام في طبق فلان في وسط القرص الدوار. • عندما يصدر الجرس تنبيها مسموعا، قومي بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه وفصله عن بعضه. قومي بحماية الأجزاء الرفيعة والأجزاء الدافئة باستخدام رقائق الألمونيوم. • بعد إذابة الثلج، قومي بلف الأطعمة في رقائق الألمونيوم لمدة من ١٥ – ٤٥ دقيقة حتى يذاب الثلج تماما. • اللحم المفروم: عندما يصدر الجرس صوت تنبيه، اقلبي الطعام. قومي بإزالة الأجزاء التي تمت إذابة الثلج عنها إذا كان ممكنا. غير مناسبة للطيور الداجنة الكاملة.
الخبز	٠,١ – ١,٠ كج (١٠٠ جرام) طبق فلان	x2	• وزعي الطعام في طبق فلان في وسط القرص الدوار. بالنسبة لوزن ١,٠ كج، وزعه بشكل مباشر على القرص الدوار. • عندما يصدر الجرس صوت تنبيه مسموع، اقلبي الطعام وأعيدي ترتيبه وأزيلي الشرائح التي أذيب الثلج عنها. • بعد إذابة الثلج، قومي بلف الخبز في رقائق الألمونيوم لمدة من ٥ – ١٥ دقيقة حتى يذاب الثلج تماما.

• يتم طهو الأطعمة المبردة بدءً من ٥ درجة مئوية ويتم طهو الأطعمة المجمدة بدءاً من – ١٨ درجة مئوية.

• أدخلي وزن الطعام فقط. ولا تشتملي على وزن الوعاء.

• بالنسبة للطعام الذي يبلغ وزنه أكثر أو أقل من الأوزان/ الكميات المبينة في جداول الطهي الأوتوماتيكي وإذابة الثلج الأوتوماتيكية، استخدمي التشغيل اليدوي.

• سوف تتغير درجة الحرارة النهائية حسب درجة الحرارة الأولية للطعام.
تحققي من أن سخونة الطعام معتدلة بعد الطهي.

• بعد استخدام أوضاع الميكروويف/المشواة/ المشواة المزدوجة، من الممكن أن تعمل مروحة التبريد.

• قطع وشرائح اللحم ينبغي أن تجمد في طبقة واحدة.

• ينبغي أن يجمد اللحم المفروم في شكل رقيق.

• بعد قلب الطعام رأساً على عقب، قومي بتغطية الأجزاء المذاب عنها الثلج باستخدام قطع صغيرة ومسطحة من رقائق الألمونيوم.

• ينبغي تحضير الطيور الداجنة على الفور بعد إذابة الثلج عنها.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/03/2015 10:59 Page 47

٦. ٣. وصفات للطهي الأوتوماتيكي

سمك فيليه مع صوص حار
٠,٤ كج ٠,٨ كج ١,٢ كج
١٤٠ جم ٢٨٠ جم ٤٢٠ جم طماطم معلبة ومجففة
٤٠ جم ٨٠ جم ١٢٠ جم ذرة
٤ جم ٨ جم ١٢ جم صوص فلفل
١٢ جم ٢٤ جم ٣٦ جم بصل شرائح ناعمة
١ ملعقة صغيرة١–٢ ملعقة صغيرة ٢ملعقة صغيرة من مسطردة خل النبيذ الأحمر ،
والزعتر والفلفل الحار
٢٠٠ جم ٤٠٠ جم ٦٠٠ جم سمك فيليه
ملح

١. اخلطي المكونات لتحضير الصوص.
٢. ضعي السمك الفيليه في طبق غراتان مستدير بحيث تكون أطرافه الرفيعة تجاه الوسط ورشي عليه الملح.
٣. انشري الصوص على السمك الفيليه. ٤. قومي بتغطية «السمك الفيليه بالصوص» بشريحة تثبيت مناسبة للميكروويف وقومي بطهوه على وضع الطهي الأوتوماتيكي AUTO COOK.
٥. بعد الطهي، انتظري لمدة ٢ دقيقة تقريباً.

سمك فيليه مع صوص الكاري
٠,٤ كج ٠,٨ كج ١,٢ كج
٢٠٠ جم ٤٠٠ جم ٦٠٠ جم سمك فيليه
ملح
٤٠ جم ٨٠ جم ١٢٠ جم موز شرائح
١٦٠ جم ٣٢٠ جم ٤٨٠ جم صوص كاري جاهز

١. ضعي السمك الفيليه في طبق غراتان مستدير بحيث تكون أطرافه الرفيعة تجاه الوسط ورشي عليه الملح.
٢. انشري الموز وصوص الكاري الجاهز على السمك الفيليه.
٣. قومي بتغطية «السمك الفيليه بالصوص» بشريحة تثبيت مناسبة للميكروويف وقومي بطهوه على وضع الطهي الأوتوماتيكي AUTO COOK.
٤. بعد الطهي، انتظري لمدة ٢ دقيقة تقريباً.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/03/2015 10:59 Page 48

٦. ٤. جداول الطهي

تسخين الطعام والشراب

الطعام/ الشراب	الكمية (جم / مل)	مستوى الطاقة الكهربية	الوقت (دقيقة)	الطريقة
لبن	١ كوب	٨٠٠ واط	١	عدم التغطية
مياه	١ كوب	٨٠٠ واط	٢	عدم التغطية
	١٥٠	٨٠٠ واط	١-٨	عدم التغطية
	٩٠٠	٨٠٠ واط	٩-١١	عدم التغطية
	٦ أكواب ١٠٠٠			
وجبة من طبق واحد (خضروات ، لحوم والبقايا)	٤٠٠	٨٠٠ واط	٤-٦	قومي برش بعض الماء على الصوص، ثم قومي بتغطيته وتقليبه منتصف المسافة أثناء التسخين.
شوربة/ طعام مطهو بالبخار	٢٠٠	٨٠٠ واط	١-٢	إذا لزم الأمر أضيفي بعض الماء وقومي بتغطيته وتقليبه منتصف المسافة أثناء التسخين.
خضروات	٢٠٠	٨٠٠ واط	٣-٥	انشري الصوص في طبقات رقيقة فوق الطعام ثم قومي بتغطيته.
	٥٠٠			
لحم ، ١ شريحة [١]	٢٠٠	٨٠٠ واط	٣	انشري الصوص في طبقة رقيقة فوقه ثم قومي بتغطيته
سمك فيليه [١]	٢٠٠	٤٠٠ واط	٣	قومي بتغطيته
كيك ، ١ شريحة	١٥٠	٤٠٠ واط	½ - 1	ضعيه في طبق فلان
طعام طفل رضيع، ١ برطمان	١٩٠	٨٠٠ واط	½ - 1	انقلي الطعام إلى وعاء مناسب للميكروويف، وبعد التسخين قومي بتقليبه جيداً واختبار درجة الحرارة.
سمن صناعي ذائب أو زبد [١]	٥٠	٤٠٠ واط	½	ضعيه في طبق فلان
شوكولاتة ذائبة	١٠٠	٤٥٠ واط	٣-٤	قومي بتقليب الطعام من حين لآخر.

١) بعد التبريد

إذابة الثلج

كمية الطعام	الكمية (جم)	مستوى الطاقة الكهربية	الإعداد	الوقت (دقيقة)	الطريقة	وقت الانتظار (دقيقة)
جولاش	٥٠٠	٢٤٠ واط	الميكروويف	٨-١٢	قومي بتقليب الطعام منتصف المسافة أثناء إذابة الثلج	١٠-٣٠
كيك ، ١ شريحة	١٥٠	٨٠ واط	الميكروويف	٢-٥	ضعي الطعام في طبق فلان	٥
فاكهة (كرز و فراولة وتوت وبرقوق)	٢٥٠	٢٤٠ واط	الميكروويف	٤-٥	انشري الطعام بشكل متوازن، ثم اقلبه في منتصف الوقت أثناء إذابة الثلج	٥

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/03/2015 10:59 Page 49

إذابة الثلج والطهي

الطعام	الكمية (جم)	مستوى الطاقة الكهربية	الإعداد	الوقت (دقيقة)	الطريقة	وقت الانتظار (دقيقة)
سمك فيليه	٣٠٠	٨٠٠ واط	الميكروويف	١٠–١٢	التغطية:	٢
وجبة الطبق الواحد	٤٠٠	٨٠٠ واط	الميكروويف	٩–١٠	قومي بتغطية الطعام وتقليبه بعد ٦ دقائق	٢

الطهي والشوي والتحمير

الطعام	الكمية (جم)	مستوى الطاقة الكهربية	الوقت (دقيقة)	الطريقة	وقت الانتظار (دقيقة)
المشويات (لحم الخنزير ، لحم العجل ولحم الحمل)	١٠٠٠	٩٠٠ واط	١٩–٢١ ١١–١٤	قومي بتتبيل الطعام لإعطائه مذاق وضعه في طبق فلان غير عميق، وتقليبه بعد 1)	١٠
لحم بقري مشوي (متوسط)	١٠٠٠	٩٠٠ واط	٩–١١ ٥–٧	قومي بتقليب الطعام لإعطائه مذاق ووضعه في طبق فلان، وتقليبه بعد ١)	١٠
السمك الفيليه	٢٠٠	٤٥٠ واط	٣–٤	بتتبيه لإعطائه مذاق وضعيه في طبق فلان، وغطيه بعد ١)	٣

الأوقات الموضحة في الجدول إرشادية فقط، ويمكن أن تتغير حسب درجة حرارة التجميد والجودة ووزن المواد الغذائية.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 50

٧. العناية بالجهاز وتنظيفه

⚠ تنبيه !

لا تستخدمي أية منظفات تجارية للفرن أو منظفات بخار أو مواد كاشطة أو منظفات قوية أو أية منظفات تحتوي على هيدروكسيد تحتوي على هيدروكسيدالصوديوم أو وسادات تنظيف على أي جزء من فرن الميكروويف.

نظفي الفرن على فترات منتظمة وأزيلي أي بقايا للطعام. حيث إنه في حال عدم الحفاظ على نظافة الفرن، قد يؤدي ذلك إلى تآكل في السطح، وهذا من شأنه أن يؤثر تأثيراً ضاراً على عمر الجهاز، وقد ينتج عنه بشكل محتمل وقوع مواقف خطرة.

الجزء الخارجي للفرن

ويمكن تنظيف الجزء الخارجي لفرنك بسهولة بالصابون المعتدل والماء.
تأكدي من أنك مسحتِ الصابون بقماشة رطبة وجففي الجزء الخارجي بمنشفة ناعمة.

لوحة التحكم

افتحي الباب قبل التنظيف لإيقاف تشغيل لوحة التحكم. ينبغي توخي الحرص عند تنظيف لوحة التحكم، وباستخدام قطعة قماش تم ترطيبها بالماء فقط، امسحي برفق لوحة التحكم حتى تصبح نظيفة. تجنبي استخدام مقادير زائدة من الماء. لا تستخدمي أي نوع من المنظفات الكيميائية أو الكاشطة.

الجزء الداخلي للفرن

للتنظيف، امسحي أي رذاذ أو انسكاب باستخدام قطعة قماش رطبة أو إسفنجة بعد كل استعمال والفرن لا يزال دافئاً. وبالنسبة للانسكابات الكبيرة، استخدمي الصابون المعتدل وامسحي بقطعة القماش الرطبة مرات عديدة حتى تزال كافة البقايا. لا تزيلي غطاء موجه الموجات.

تأكدي من عدم نفاذ الصابون المعتدل أو الماء إلى الفتحات الصغيرة في حوائط الفرن حتى لا يتسبب ذلك في تلف للفرن.

لا تستخدمي منظفات من النوع الرشاش على الجزء الداخلي للفرن.

القرص الدوّار ودعامة القرص الدوّار

أزيلي القرص الدوّار ودعامة القرص الدوّار من الفرن. ثم اغسلي القرص الدوّار ودعامة القرص الدوّار بالماء الممزوج بالصابون المعتدل. وجففيه باستخدام قطعة قماش ناعمة. ويتسم كل من القرص الدوّار ودعامة القرص الدوّار بأنهما يمكن استعمالهما بأمان داخل ماكينة غسيل الأطباق.

الباب

لإزالة كافة آثار القذارة، نظفي جانبي الباب بصفة منتظمة، وموانع التسرب في الباب والأسطح المانعة للتسرب باستخدام قطعة قماش ناعمة رطبة. لا تستخدمي المنظفات الكاشطة الشديدة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها يمكن أن تخدش السطح وقد ينتج عن ذلك تكسير الزجاج.

⚠ مهم!

ينبغي ألا يُستخدم منظف البخار.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/08/2015 10:59 Page 51

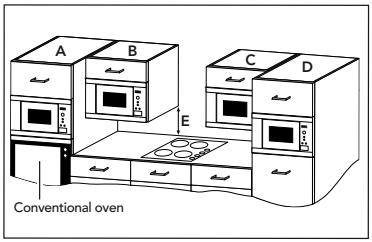
٨. تشخيص الأعطال

المشكلة	تأكدي مما يلي: . .
جهاز الميكروويف لا يعمل على نحو سليم؟	• أن المصهرات في صندوق المصهر تعمل. • أنه لم يحدث انقطاع للتيار الكهربي. • إذا استمرت المصهرات في الاحتراق، يرجى الاتصال بفني كهربائي معتمد.
وضع الميكروويف لا يعمل على نحو سليم؟	• أن الباب مغلق على نحو سليم. • أن موانع التسرب بالباب وأسطحها نظيفة. ▪ أن زر بدء التشغيل START/+٣٠ قد تم الضغط عليه.
القرص الدوّار لا يدور؟	• أن دعامة القرص الدوّار تم توصيلها توصيلاً صحيحاً بالموجه . • أن أواني الفرن لا تخرج عن مساحة القرص الدوّار. • أن الطعام لا يخرج عن حافة القرص الدوار مما يمنعه من الدوران. • أنه لا يوجد أي شيء في التجويف الواقع أسفل القرص الدوّار.
الميكروويف لا ينطفئ ؟	• اعزلي الجهاز عن صندوق المصهرات. .\ • اتصلي بوكيل خدمة إلكترولكس المعتمد.
الضوء الداخلي لا يعمل ؟	• اتصلي بوكيل خدمة إلكترولكس المحلي لديك. يمكن استبدال مصباح الضوء الداخلي فقط عن طريق وكيل خدمة مدرب ومعتمد لدى إلكترولكس.
الطعام يستغرق وقتاً أطول للتسخين والطهي من ذي قبل؟	• حددي وقت طهي أطول (ضعف الكمية = ضعف الوقت تقريباً) أو • إذا كان الطعام أبرد من المعتاد، أديريه أو اقلبيه من حين لآخر. أو • قومي باختيار إعداد طاقة أعلى.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/01/2015 10:59 Page 52

٩. التركيب

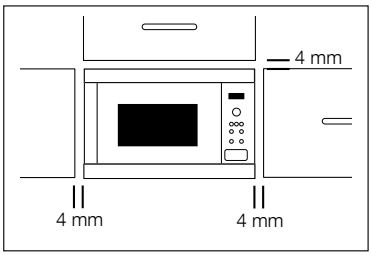
يمكن تركيب الفرن في الوضع (أ) أو (ب) أو (ج) أو (د):

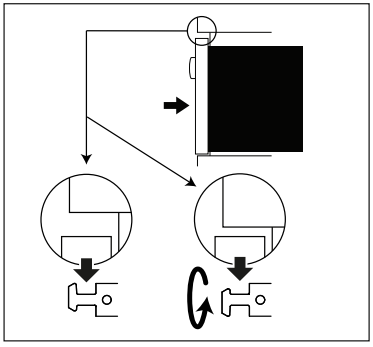


الوضع	التجويف / المقاس العرض / العمق	الارتفاع
(أ)	٥٦٠ × ٥٥٠	٣٦٠
(ب) + (ج)	٤٦٢ × ٣٠٠	٣٥٠
	٤٦٢ × ٣٠٠	٣٦٠
	٥٦٠ × ٣٠٠	٣٥٠
	٥٦٠ × ٣٠٠	٣٦٠
(د)	٤٦٢ × ٥٠٠	٣٥٠
	٤٦٢ × ٥٠٠	٣٦٠
	٥٦٠ × ٥٠٠	٣٥٠
	٥٦٠ × ٥٠٠	٣٦٠

القياسات (مم)

٩.١. تركيب الجهاز





١. أزيلي كافة التغليف وتأكدي بحرص من عدم وجودة أية علامات تلف.

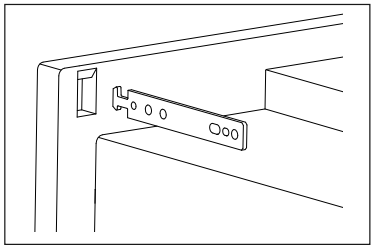
٢. هذا الفرن مصمم لإدخاله في دولاب ارتفاع ٣٦٠ مم كمقياس قياسي. عند وضع الميكروويف في دولاب ارتفاع ٣٥٠ مم :- فكي البراغي واخلعي ٤ أرجل من أسفل الفرن. ويوجد

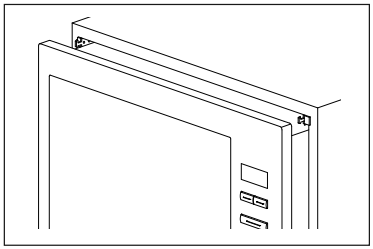
٣ أرجل طويلة و١ رجل قصير. استبدلي ٣ أرجل الطويلة بالأرجل المتوافرة في علبة الملحقات. لا تستبدلي الرجل القصيرة. ٣. أدخلي كُلاب التثبيت في دولاب المطبخ باستخدام ورقة التعليمات والنموذج الذي تم توفيره لك.

٤. أدخلي الجهاز في دولاب المطبخ ببطء، ودون استخدام القوة. وينبغي أن يُرفع الجهاز على خطاطيف التثبيت ، ثم يتم إنزاله في المكان المخصص له. في حالة التعارض أثناء إدخال الفرن في مكانه، فإن هذا الخطاف يمكن قلبه إلى عكس وضعه . وينبغي أن يُحكم قفل الإطار الأمامي للفرن بمواجهة الفتحة الأمامية للدولاب.

٥. تأكدي من أن الجهاز مستقر في مكانه وليس في وضع إمالة. تأكدي من الاحتفاظ بفجوة خلوص ٤ مم بين باب الدولاب بأعلى وبين أعلى الهيكل(انظري الشكل).

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/03/2015 10:59 Page 53





٩.٢.الاستخدام الآمن للفرن

في حال وضع الميكروويف في الوضع (ب) أو (ج)،

• ينبغي أن يكون الدولاب مثبتاً على مسافة ٥٠٠ مم بحد أدنى (هـ) فوق البوتاجاز وينبغي ألا يتم تركيبه فوق جانب الموقد مباشرة.

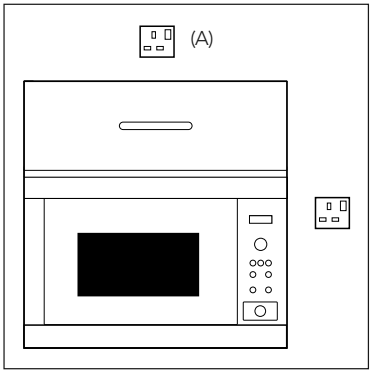
• لقد تم اختبار هذا الجهاز واعتماده للاستخدام بالقرب من الغاز المنزلي والكهرباء وبوتاجازات الطبخ بالتيارات الحثية فقط.

• ينبغي السماح بمساحة كافية بين جانب الموقد وبين الميكروويف لمنع التسخين الزائد لفرن الميكروويف، في المنطقة المحيطة بالدولاب والملحقات.

• لا تشغلي جانب الموقد بدون أوعية عند تشغيل فرن الميكروويف.

• ينبغي توخي الحرص والحذر عند الانتباه لفرن الميكروويف أثناء تشغيل جانب الموقد.

٩.٣. توصيل الجهاز بوحدة توصيل التيار الكهربي



• ينبغي أن يكون من السهل الوصول إلى مأخذ التيار الكهربائي بحيث يتم نزع قابس الفرن بسهولة في حالات الطوارئ. وإلا ينبغي أن يكون من الممكن عزل الفرن عن توصيل الكهرباء عن طريق الاشتمال على مفتاح في مجموعة الأسلاك الثابتة بموجب قواعد توصيل الأسلاك.

• وينبغي ألا يوضع المقبس خلف الدولاب.

• أفضل وضع هو فوق الدولاب، انظري الوضع (أ).

• وصلي الجهاز بتيار متردد مرحلة واحدة قدرة ٢٣٠ – ٢٤٠ فولت / ٥٠ هرتز من خلال مقبس أرضي تم تركيبه تركيباً صحيحاً.

• إذا توجب تشغيل الجهاز في دولة غير أوروبية، ينبغي لجهد توصيل الكهرباء ونوع التيار وتردد الجهاز المبين على لوحة التصنيف أن تتماشى مع مواصفات توصيل التيار الكهربي لديك. ويمكن الاطلاع على لوحة التقديرات على الوجه الداخلي للوحة التحكم.

• يمكن استبدال سلك وحدة توصيل التيار الكهربي بالاستعانة بفني كهرباء.

• قبل التركيب، اربطي قطعة خيط في سلك وحدة توصيل التيار الكهربي لتيسير التوصيل بالنقطة (أ) عندما يجري تركيب الجهاز.

• عند إدخال الجهاز في الدولاب مرتفع الجوانب، احرصي أن يكون سلك وحدة توصيل الكهرباء غير ملتوي أو مجعد.

• لا تغمسي سلك أو قابس وحدة توصيل التيار الكهربائي في الماء أو أي سائل آخر،

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/03/2015 10:59 Page 54

٩. ٤. التوصيلات الكهربية

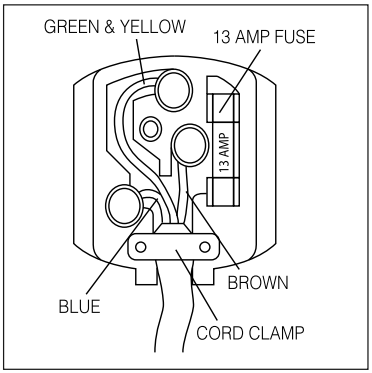
⚠ تحذير!

ينبغي عمل التوصيلات الأرضية
لهذا الجهاز

تبرئ الشركة المصنعة ذمتها من أية مسئولية في حال عدم التقيد بإجراء السلامة هذا.

• إذا كان القابس الموجود في جهازك غير مناسب لمأخذ المقبس لديك، ينبغي قطعه وتركيب القابس المناسب مكانه.

• أزيلي المصهر من القابس المقطوع. ينبغي التخلص من القابس المقطوع لمنع خطر الصدمات في حال إذا تم توصيله في مقبس ١٣ أمبير في جزء آخر من منزلك.



⚠ مهم!

الأسلاك في دليل التوصيلات الرئيسية ملونة حسب الكود التالي: الأخضر والأصفر أرضي
الأزرق متعادل
البني متصل بالتيار

إذا ركبتِ القابس الخاص بك، فإن ألوان الأسلاك الموجودة في دليلِ مأخذ القدرة الرئيسي لجهازك من الممكن ألا تتوافق مع العلامات التي تحدد النهايات الطرفية في قابسك، نفذي ما يلي:

• وصلي السلك الأخضر والأصفر (الأرضي) بالنهاية الطرفية في القابس المميزة بالحرف E أو رمز السلك الأرضي(⏚) أو الملونة بالأخضر والأصفر.

• وصلي السلك الأزرق (المتعادل) بالنهاية الطرفية الموجودة في القابس والمميزة بالحرف (N) أو الملونة باللون الأسود.

• وصلي السلك البني (الحي المتصل بالتيار) بالنهاية الطرفية الموجودة في القابس والمميزة بالحرف (L) أو الملونة باللون الأحمر.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/03/2015 10:59 Page 55

١٠. المعلومات الفنية

الجهد الكهربي لخط التيار المتردد		٢٣٠ – ٢٤٠ فولت ، ٥٠ هرتز، شوط واحد
طاقة التيار المتردد المطلوبة:	الميكروويف	١,٢ كيلو واط
الطاقة الخارجة:	الميكروويف	طاقة الميكروويف ٨٠٠ واط (المعيار IEC ٦٠٧٠٥)
تردد الميكروويف		تردد الميكروويف ٢٤٥٠ ميجا هرتز [١] (مجموعة ٢/ فئة ب)
الأبعاد الخارجية:	ZBM17542	عرض ٥٩٤ مم × ارتفاع ٣٧١ مم × عمق ٣١٦ مم
أبعاد التجويف		عرض ٢٨٥ مم × ارتفاع ٢٠٢ مم × عمق ٢٩٨ مم [٢]
سعة الفرن		١٧ لتر
القرص الدوار		قطر ٢٧٢ مم من الزجاج
الوزن		١٦ كج تقريباً
مصباح الفرن		٢٥ واط / ٢٤٠ – ٢٥٠ فولت

* هذا المنتج يستوفي متطلب المعيار الأوروبي رقم EN٥٥٠١١.
وطبقاً لهذا المعيار، يصنف هذا المنتج في المجموعة ٢ الفئة (ب) للأجهزة.
ويقصد بالمجموعة (٢) أن الجهاز ينتج على نحو مقصود طاقة تردد اللاسلكي في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة حرارة الطعام.
أما الفئة (ب) للجهاز فيقصد بها أن الجهاز مناسب للاستخدام في المنشآت المنزلية.
٢) تحسب السعة الداخلية عن طريق قياس الحد الأقصى للعرض والعمق والارتفاع.
في حين أن السعة الفعلية التي تحتوي الطعام أقل من ذلك.

هذا الفرن متوافق مع متطلبات التوجيهات: EC/١٠٨/٢٠٠٤, EC/٩٥/٢٠٠٦, EC and/١٢٥/٢٠٠٩ .EU/٦٥/٢٠١١

تخضع المواصفات للتغيير بدون إخطار بوصفها جزءًا من عملية التطوير المستمر.

١١. المسائل المرتبطة بالبيئة

أعيدي تدوير المواد التي تحمل الرمز ♺. ضعي التغليف في الحاويات المناسبة لإعادة تدويره.

ساعدي على حماية البيئة وصحة الإنسان وأعيدي تدوير نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

لا تتخلصي من الأجهزة المميزة بالرمز مع النفايات المنزلية. أعيدي المنتج إلى منشأة إعادة التدوير المحلية لديك أو اتصلي بمكتب البلدية لديك.

Zanussi_ARABIC_CS_AG15_TINS-B109_Layout 1 12/05/2015 10:59 Page 56

TINS-B109URR0

CE

www.zanussi.com/shop

