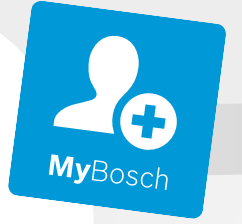




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



فرن الميكرو ويف

FEL053M...

FEL023M...

دليل المستخدم وتعليمات التركيب

[ar]

فهرس المحتويات

دليل المستخدم

1	الأمان	2
2	تجنب الأضرار المادية	5
3	حماية البيئة والتوفير	6
4	التنصيب والتوصيل	6
5	التعرّف	8
6	الملحقات	9
7	قبل الاستخدام لأول مرة	9
8	الاستعمال الأساسي	10
9	الشواية	11
10	الذاكرة	11
11	البرامج	12
12	قفل أمان الأطفال	13
13	أوضاع الضبط الأساسية	14
14	التنظيف والعناية	14
15	التغلب على الاختلالات	16
16	التخلص	17
17	خدمة العملاء	17
18	هكذا يتم الأمر	17

- في المنزل وفي الاستخدامات المشابهة، مثلاً في المطابخ المخصصة للعاملين في المتاجر والمكاتب وغيرها من المناطق التجارية وفي المزارع، وبواسطة العملاء في الفنادق والمرافق السكنية الأخرى والنزل التي تقدم الإفطار.
- حتى ارتفاع يبلغ 4000 م فوق سطح البحر.

هذا الجهاز يطابق مواصفات EN 55011 أو CISPR 11. إنه منتج من المجموعة 2، الفئة B. تعني المجموعة 2 انبعاث موجات الميكروويف لغرض تسخين الأطعمة. وتعني الفئة B أن الجهاز ملائم للاستخدام المنزلي.

1.3 تقييد دائرة المستخدمين

يمكن للأطفال بدءاً من عُمر 15 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصاً في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشراف وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز، وإدراك المخاطر الناتجة.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 15 سنة أو أكثر، على أن تتم مراقبتهم أثناء ذلك.

يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن الجهاز وكابل التوصيل.

1.4 الاستخدام الآمن

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل.

◀ لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي.

◀ في حالة صدور دخان، يجب إيقاف الجهاز أو سحب القابس والإبقاء على باب الجهاز مغلقاً، لإخماد أي لهب قد ينشأ.

بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.

◀ احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.

يمكن أن تتسبب سخونة الزائدة للجهاز في نشوب حريق.

◀ لا تقم أبداً بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة مطبخ.

◀ لا تنصب الجهاز أبداً في وحدة تركيب.

1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1.1 إرشادات عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز عبارة عن ميكروويف قائم بذاته. التزم بمسافات التهوية عند تركيب وحدة التركيب.

← "التنصيب والتوصيل"، صفحة 6

لا تستخدم الجهاز إلا:

- لتحضير مأكولات ومشروبات.
- تحت الإشراف. يجب متابعة عمليات الطهي قصيرة المدة دون انقطاع.

- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن وقد ينفث باب الجهاز فجأة أو يسقط. قد يتعرض زجاج الباب للكسر أو التشقق.
- ← "تجنب الأضرار المادية", صفحة 5
- ◀ اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.
- ◀ لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلًا لصب أو سكب الأطعمة).
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر. أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تشي أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- الربطبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار، كي تنظف الجهاز. أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشغّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ← صفحة 17

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق! أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

- ◀ يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- ◀ يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.
- الكماليات والأواني تصبح ساخنة للغاية.
- ◀ استخدم دائمًا قوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن. يمكن أن ينفث باب الجهاز فجأة. وقد تتسرب الأبخرة الساخنة والسنة اللهب.
- ◀ اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.
- ◀ لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلًا لصب أو سكب الأطعمة).
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوات!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.
- ◀ لا تلمس أبدا الأجزاء الساخنة.
- ◀ أبق الأطفال بعيدًا.
- قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- ◀ افتح باب الجهاز بحرص.
- ◀ أبق الأطفال بعيدًا.
- وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخن.
- ◀ لا تقم أبدا بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات.
- ◀ لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الجهاز، لأنها يمكن أن تخدش السطح.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحشر فيها جزء من جسمك.
- ◀ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
- الشقوق أو الشظايا أو الكسور التي تحدث بالصحن الدوار تمثل خطورة.
- ◀ لا تُعرض الصحن الدوار للاصطدام أبدًا بأدوات صلبة.
- ◀ تعامل مع الصحن الدوار بعناية.

⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

قد تنفجر الأطعمة ذات القشرة الصلبة أو المحتوية على طبقة جلدية أثناء التسخين أو حتى بعد انتهائه.

- ◀ لا تقم أبداً بطهي البيض بقشرته أو تقم بتسخين البيض المسلوق بقشرته.
- ◀ لا تقم أبداً بطهي المحار والقشريات في الميكروويف.
- ◀ قم بثقب صفار البيض في حالة البيض العيون أو البيض في وعاء زجاجي بشكل مسبق.

يمكن أن تتشقق القشرة عند تسخين الأطعمة المحتوية على قشرة صلبة أو جلد مثل التفاح أو الطماطم أو البطاطس أو النقانق. قم بثقب القشرة أو الطبقة الجلدية قبل التسخين.

لا تتوزع السخونة داخل طعام الأطفال بشكل متساو.

- ◀ لا تقم أبداً بتسخين طعام الأطفال في أوعية مغلقة.
- ◀ أزل الغطاء أو الحلمة دائماً.
- ◀ قم بقلب الطعام وتقليبه جيداً بعد التسخين.
- ◀ وتأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه للطفل.

يراعى أن الحرارة تنبعث من الأطعمة الساخنة. يمكن أن يسخن الإناء.

استخدم فوطة الفرن دائماً لإخراج الكماليات أو الأواني من حيز الطهي.

قد تنفجر عبوات تغليف الأطعمة محكمة الغلق.

- ◀ تراعى دائماً البيانات المدونة على العبوة.
- ◀ استخدم فوطة الفرن دائماً لإخراج الأطعمة من حيز الطهي.

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.

- ◀ لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة.
- ◀ وأبعد الأطفال عن الجهاز.

استخدام الجهاز بطريقة غير مطابقة للتعليمات يمثل خطراً. يمكن أن تؤدي الأحذية الساخنة وأكياس الذرة والحبوب والإسفنجات و فوط التنظيف الرطبة وما شابهها إلى الإصابة بحروق.

لا تستخدم الجهاز أبداً لتجفيف الأطعمة أو الملابس.

- ◀ لا تستخدم الجهاز لتدفئة الأحذية، أكياس الذرة والحبوب، الإسفنجات، فوط التنظيف الأقمشة الرطبة وما شابهها.
- ◀ اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.

لا تستخدم الجهاز لتدفئة الأحذية، أكياس الذرة والحبوب، الإسفنجات، فوط التنظيف الأقمشة الرطبة وما شابهها.

- ◀ اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.

⚠️ تحذير - خطر الاختناق!

يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحسروا بداخلها ويختنقوا.

- ◀ أبعاد مواد التغليف عن تناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز. يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعوها ومن ثم يختنقون.
- ◀ أبعاد الأجزاء الصغيرة عن تناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

1.5 الميكروويف

احرص على قراءة إرشادات الأمان المهمة بعناية واحتفظ بها للاستخدام اللاحق

⚠️ تحذير - خطر نشوب حريق!

استخدام الجهاز بطريقة غير مطابقة للتعليمات يمثل خطراً وقد يؤدي لحدوث أضرار. فقد تشتعل على سبيل المثال الأحذية الساخنة وأكياس الذرة والحبوب حتى بعد مرور ساعات.

- ◀ لا تستخدم الجهاز أبداً لتجفيف الأطعمة أو الملابس.
- ◀ لا تستخدم الجهاز لتدفئة الأحذية، أكياس الذرة والحبوب، الإسفنجات، فوط التنظيف الأقمشة الرطبة وما شابهها.
- ◀ اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.

من الممكن أن تشتعل الأطعمة وعبواتها والأوعية.

- ◀ تجنب تسخين أطعمة مغلقة في عبوات لحفظ السخونة.
- ◀ لا تقم أبداً بتسخين أطعمة داخل أوعية من البلاستيك أو الورق أو أية مواد قابلة للاشتعال دون مراقبة.
- ◀ لا تقم أبداً بضبط الميكروويف على قدرة أعلى من اللازم أو فترة تشغيل أطول من اللازم. واسترشد دائماً بالتعليمات الواردة في دليل الاستعمال هذا.
- ◀ لا تقم أبداً بتجفيف الأطعمة عن طريق فرن الميكروويف.
- ◀ لا تقم أبداً بإذابة التجمد عن الأطعمة المحتوية على نسبة قليلة من الماء أو تسخينها كالخبز على سبيل المثال عن طريق ضبط الميكروويف على قدرة أعلى من اللازم أو وضعها فيه لفترة أطول من اللازم. قد يشتعل زيت الطعام.
- ◀ لا تقم أبداً بتسخين زيت الطعام وحده باستخدام الميكروويف.

⚠️ تحذير - خطر الانفجار!

السوائل أو الأطعمة الأخرى الموضوعة في أوعية محكمة الغلق يمكن أن تنفجر بسهولة.

- ◀ لذلك لا تقم أبداً بتسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية محكمة الغلق.

- يمكن أن يؤدي الإناء أو الوعاء المصنوع من المعدن أو الإناء المشتمل على حلقات معدنية إلى تكون شرر في طريقة تشغيل الميكروويف. ومن ثم يتعرض الجهاز للضرر.
- لا تستخدم الأواني المعدنية أبداً في طريقة تشغيل الميكروويف.
- اقتصر على استخدام أواني مناسبة للميكروويف أو استخدم الميكروويف بالاشتراك مع نوع تسخين.

⚠️ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- فالجهاز يعمل بجهد مرتفع.
- تجنب خلع جسم الجهاز.

⚠️ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية جسيمة!

- قد يتسبب التنظيف غير الصحيح في تلف سطح الجهاز وتقليل العمر الافتراضي للاستخدام والتعرض لمواقف خطيرة مثل تسريب طاقة الميكروويف.
- قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وأزل بقايا الأطعمة على الفور.
- ويجب المحافظة دائماً على نظافة حيز الطهي والباب ومصده.

← "التنظيف والعناية"، صفحة 14

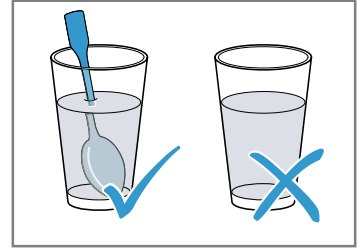
وتجنب تشغيل الجهاز في حالة تلف باب حيز الطهي. يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف للخارج.

- لا تستخدم الجهاز أبداً إذا كان باب حيز الطهي أو الإطار البلاستيكي للباب تالفاً.
- لا يجب الإصلاح إلا من قبل خدمة العملاء فقط.
- تتسرب طاقة الميكروويف عند استخدام أجهزة غير مزودة بغطاء جسم الجهاز.
- لا تقم بإزالة غطاء الجسم أبداً.
- واتصل بخدمة العملاء عند إجراء أعمال الصيانة والإصلاح.

- يصبح جهاز الميكروويف ساخناً للغاية عند تشغيله بالاشتراك مع نوع تسخين آخر.
- في حالة تشغيل الجهاز في الوضع المشترك، لا يجوز للأطفال استخدام الجهاز إلا بإشراف من أحد البالغين تجنباً لدرجات الحرارة المنبعثة أثناء التشغيل.

⚠️ تحذير - خطر الإصابة باكتوءات!

- يمكن أن يحدث تأخر في الغليان أثناء تسخين السوائل. وهذا يعني أنه سيتم الوصول إلى درجة الغليان دون صعود فقاعات البخار المعروفة. يجب توخ الحذر في حال اهتزاز الوعاء قليلاً. يمكن أن يتعرض السائل الساخن للغليان المفاجئ والتناثر.
- احرص على وضع ملعقة في الوعاء دائماً عند التسخين. وبذلك تتجنب تأخر الغليان.



⚠️ تحذير - خطر الإصابة!

- الأواني غير المناسبة قد تنكسر. يمكن أن تتواجد ثقب في المقابض والغطاء بالأواني المصنوعة من البورسلين والخزف. يوجد تجويف خلف هذه الثقوب. قد تؤدي الرطوبة المتوغلّة داخل التجويف إلى انفجار الإناء.
- استخدم الأواني المناسبة للميكروويف فقط.

2 تجنب الأضرار المادية

2.1 نقاط عامة

تنبيه!

- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن وتلحق ضرراً دائماً في الجهاز. قد ينفث باب الجهاز فجأة أو يسقط من جراء الانفجار. قد يتعرض زجاج الباب للكسر أو التشقق. قد يتشوه حيز الطهي للداخل بشدة من جرار الضغط المنخفض الناشئ.
- لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلاً لصب أو سكب الأطعمة).
- عند وجود ماء في حيز الطهي الساخن، يتكون بخار الماء. يمكن أن يؤدي تغير درجة الحرارة إلى حدوث أضرار.
- لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

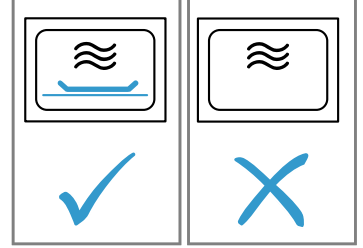
2.2 الميكروويف

احرص على مراعاة هذه الإرشادات عندما تستخدم الميكروويف.

- يمكن أن يتعرض حيز الطهي للضرر من خلال تكرار تحضير الفشار في الميكروويف مرّة تلو الأخرى مباشرة باستخدام قدرة ميكروويف عالية للغاية.
- ◀ اترك الجهاز عدة دقائق بين مرات التحضير حتى يبرد.
 - ◀ لا تضبط أبدا قدرة ميكروويف أعلى من اللازم.
 - ◀ استخدم القدرة القصوى 600 واط.
 - ◀ ضع أكياس الفشار على طبق زجاجي دائماً.
 - ◀ يتعرض مصدر إمداد الميكروويف للضرر من جراء خلع الغطاء.
 - ◀ لا تخلع أبدا غطاء مصدر إمداد الميكروويف في حيز الطهي.
 - ◀ إزالة الرقاقة الشفافة من الجانب الداخلي للباب يلحق الضرر بباب الجهاز.
 - ◀ تجنب خلع الرقاقة الشفافة من الجانب الداخلي للباب. توغل السوائل إلى داخل الجهاز قد يلحق الضرر بوحدة تشغيل الصحن الدوار.
 - ◀ يجب مراقبة عملية الطهي.
 - ◀ اضبط مدة قصيرة أولاً وعند اللزوم قم بإطالة المدة.
 - ◀ لا تستخدم الجهاز أبدا دون الصحن الدوار.
 - ◀ قد يؤدي الإناء غير المناسب إلى وقوع ضرر.
 - ◀ اقتصر على استخدام إناء يتحمل درجات الحرارة العالية عند استخدام شواية أو طريقة التشغيل المشترك للميكروويف.

تنبيه!

- تلامس المعدن مع جدار حيز الطهي قد يُولد شرر يلحق الضرر بالجهاز ويؤدي إلى كسر زجاج الباب الداخلي.
- ◀ يجب ألا تقل المسافة بين المعدن - مثل الملحقة داخل الكوب - وجدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل.
 - ◀ تؤدي الصحن الألومنيوم إلى توليد الشرر في الجهاز. حيث يتعرض الجهاز للضرر بسبب الشرر المتصاعد.
 - ◀ لا تستخدم الصحن الألومنيوم في الجهاز.
 - ◀ تشغيل الجهاز دون وضع أطعمة في حيز الطهي يؤدي إلى زيادة التحميل.
 - ◀ لا تقم بتشغيل الميكروويف أبدا بدون وضع أطعمة. ويُستثنى من ذلك اختبار الأواني لفترة قصيرة.



3 حماية البيئة والتوفير

3.1 التخلص من مواد التغليف

كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.

- ◀ تخلص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

3.2 توفير الطاقة

عندما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل من الطاقة.

- ◀ لا تفتح باب الجهاز أثناء التشغيل إلا نادراً. وبذلك يحتفظ الجهاز بدرجة الحرارة في حيز الطهي ولا يحتاج إلى إعادة التسخين.
- ◀ إخفاء الساعة في وضع الاستعداد.
- ◀ حيث يوفر الجهاز الطاقة في وضع الاستعداد.

ملاحظة:

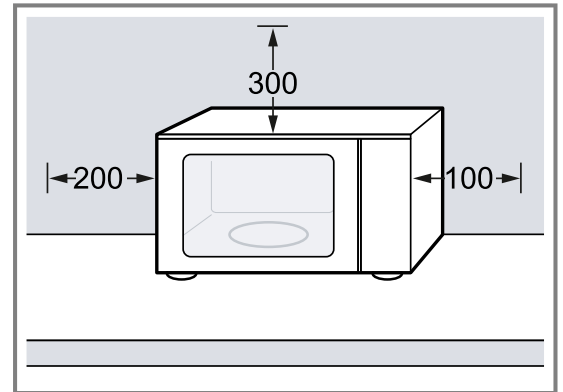
يتطلب الجهاز:

- ◀ قدرة 1 واط كحد أقصى في وضع الاستعداد مع تشغيل وحدة العرض
- ◀ قدرة 0,5 واط كحد أقصى في وضع الاستعداد مع إيقاف وحدة العرض

4 التنصيب والتوصيل

4.1 مسافات الأمان

تراعى مسافات الأمان الخاصة بالجهاز.



4.2 نصب الجهاز وتوصيله

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- ◀ تنطوي أعمال التركيب غير السليمة فنياً على أخطار.
- ◀ لا توصل الجهاز وتشغل إلا وفقاً للقيم الموضحة على لوحة الصنع.
- ◀ لا توصل الجهاز إلا بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد.
- ◀ يجب أن يكون نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركباً وفقاً للوائح المعنية.
- ◀ لا تزود الجهاز أبداً عبر تجهيزة تشغيل خارجية، من قبيل ميقاتي أو جهاز تحكم عن بعد.
- ◀ عند نصب الجهاز احرص على مراعاة ألا يكون كابل الكهرباء محشوفاً أو متضرراً.

- ◀ أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو جواف حادة.
- ◀ لا تثنّي أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.

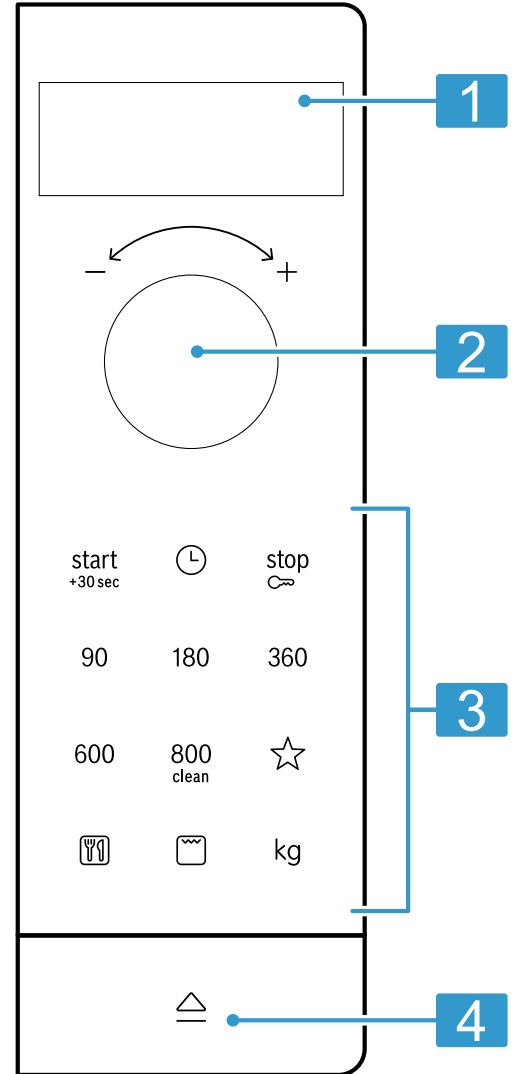
⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- ◀ يصعب ظهر الجهاز سخناً للغاية أثناء التشغيل.
 - ◀ احرص على وضع الجهاز بينما الظهر على الحائط.
 - ◀ أبعد الأطفال.
1. ضع الجهاز على سطح مستو قادر على التحمل وثابت.
 2. تأكد من خلو فتحات التهوية.
← "مسافات الأمان", صفحة 6
 3. قم بتوصيل الجهاز عن طريق القابس الكهربائي في بمقبس مؤرض ومركب بشكل مطابق للتعليمات.

5 التعرّف

5.1 نطاق الاستعمال

اضبط كل وظائف جهازك واحصل على معلوماتٍ حول حالة التشغيل عبر لوحة الاستعمال.



عرض الوقت والمدة.	شاشة العرض	1
ضبط الوقت أو المدة أو البرمجة الأوتوماتيكية.	مفتاح الاختيار الدوار	2
اختيار الوظائف.	الأزرار	3
فتح الباب.	مفتاح الباب	4

إذا فتحت باب الجهاز أثناء التشغيل، فسيتم إيقاف التشغيل. وعند إغلاق باب الجهاز لا يتم مواصلة التشغيل أوتوماتيكيًا مرة أخرى. بل عليك بدء التشغيل.

مفتاح الباب
يُفتح باب الجهاز عندما تضغط على مفتاح الباب. ويمكنك فتح باب الجهاز بالكامل يدويًا.

5.2 أنواع التسخين

يمكنك الاطلاع هنا على نظرة عامة حول أنواع التسخين. وسوف تحصل على توصيات بخصوص استخدام أنواع التسخين.

الرمز	الاسم	الاستخدام
90-800	الميكروويف	لإذابة تجمد الأطعمة والسوائل وطهيها وتسخينها. قدرات الميكروويف: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 واط ■ 180 واط ■ 360 واط ■ 600 واط ■ 800 واط
	الشواية	شواء السجق أو التوست. تحمير الأطعمة.
	التشغيل المشترك للميكروويف	خبز السوفليه والجراتان. يتم تحمير الأطعمة.
	البرامج	توجد أوضاع ضبط مبرمجة مسبقاً للكثير من الوجبات.

5.3 مروحة التبريد

يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد عند الحاجة. ويظل حيز الطهي بارداً أثناء تشغيل الميكروويف. ورغم ذلك يتم تشغيل مروحة التبريد تلقائياً. **ملاحظة:** قد تستمر مروحة التبريد في التشغيل حتى عندما يكون الجهاز متوقفاً.

5.4 الماء المتكثف

يظهر ماء متكثف في حيز الطهي وعلى باب الجهاز عند الطهي. والماء المتكثف أمر طبيعي ولن يؤثر سلباً على أداء الجهاز. امسح الماء المتكثف بعد الطهي.

6 الملحقات

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتناسب مع جهازك. قد تختلف الملحقات الموردة حسب موديل الجهاز.

الملحقات	الاستخدام
الشبكة السلكية	<ul style="list-style-type: none"> ■ شبكة سلكية للشواء ■ وتحمير السطح العلوي ■ شبكة سلكية كسطح لوضع الإناء

7 قبل الاستخدام لأول مرة

نقِّد أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. نظِّف الجهاز والملحقات.

7.2 تنظيف الجهاز قبل أول استخدام

- قم بتنظيف حيز الطهي والملحقات، قبل استخدامها في إعداد الطعام لأول مرة بواسطة الجهاز.
1. تأكد من عدم وجود بقايا من مواد التغليف أو كماليات أو أغراض أخرى في حيز الطهي.
 2. قم بتنظيف الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب.
 3. للتخلص من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، امسح حيز الطهي وهو فارغ بمحلول صابوني ساخن. ← "تنظيف حيز الطهي"، صفحة 15

7.3 تنظيف الكماليات

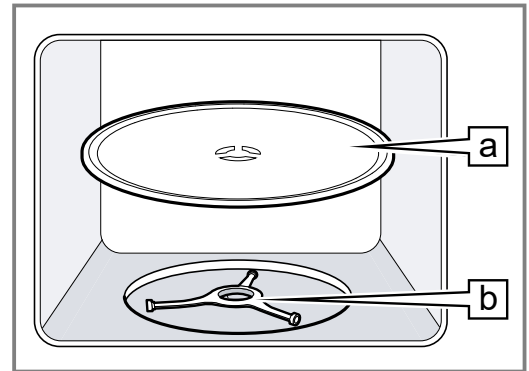
- ← قم بتنظيف الكماليات جيداً باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف ناعمة.

7.4 ضبط الساعة

- بعد توصيل الجهاز بالكهرباء أو انقطاع الكهرباء، يظهر في وحدة العرض طلب بضبط الساعة.
1. اضبط الساعة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
 2. لتأكيد الساعة، اضغط على \odot .

7.1 تركيب الصحن الدوار

- لا تستخدم جهازك إلا مع تركيب الصحن الدوار. ← ضع الصحن الدوار a على الحلقة الدوارة b .



8 الاستعمال الأساسي

8.1 قدرات الميكروويف

يمكنك الاطلاع هنا على نظرة عامة حول قدرات الميكروويف وتوصيات استخدامها.

قدرة الميكروويف الاستخدام بالواط	الاستخدام
90	إذابة التجمد عن الأطعمة الحساسة.
180	إذابة تجمد الأطعمة ومواصلة الطهي.
360	طهي اللحوم والأسماك أو تسخين الأطعمة الحساسة.
600	تسخين وطهي الطعام.
800	تسخين السوائل.

ملاحظة:

- يمكنك ضبط قدرات الميكروويف لفترة محددة:
- 800 واط لمدة 30 دقيقة
- 600 واط لمدة 60 دقيقة
- 90 واط، 180 واط، 360 واط لمدة 99 دقيقة

8.2 الأواني والأطباق المناسبة للميكروويف

احرص على استخدام الأواني والأطباق المناسبة لتسخين الأطعمة في وقت واحد وعدم تعريض الجهاز للتلف.

ملاحظة: يجب مراعاة بيانات الجهة الصانعة قبل استخدام إناء في الميكروويف. قم بإجراء اختبار للإناء إذا راودك الشك.

مناسب للميكروويف

الأواني والكماليات	السبب
إناء مصنوع من مواد مقاومة للسخونة ومناسبة للميكروويف:	فهذه المواد تسمح بنفاذ موجات الميكروويف. ولن تلحق موجات الميكروويف ضرراً بالإناء المقاوم للسخونة.
<ul style="list-style-type: none"> الزجاج الخزف الزجاجي البورسلين البلاستيك المقاوم للحرارة الخزف المزجج بالكامل والخالي من الشقوق 	
الأدوات المعدنية	ملاحظة: يمكنك استخدام أداة معدنية، مثل ملعقة في كوب زجاجي، لتجنب تأخر الغليان.

تنبيه!

تلامس المعدن مع جدار حيز الطهي قد يُولد شرر يلحق الضرر بالجهاز ويؤدي إلى كسر زجاج الباب الداخلي. يجب ألا تقل المسافة بين المعدن - مثل الملعقة داخل الكوب - وجدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل.

غير مناسب للميكروويف

الأواني والكماليات	السبب
الأواني المعدنية	المعدن غير منفذ لموجات الميكروويف. وبالكاد تسخن الأطعمة.
أواني تحتوي على حلقة ذهبية أو فضية	موجات الميكروويف يمكن أن تلحق الضرر بالحلقة الذهبية والحلقة الفضية. نصيحة: ويمكنك استخدام هذا النوع من الأواني إذا كانت الجهة الصانعة تضمن أنه مناسب للميكروويف.

8.3 اختبار الإناء من حيث ملاءمته للميكروويف

تحقق من ملاءمة الإناء للميكروويف من خلال اختبار الإناء. حيث لا يُسمح بتشغيل الجهاز دون إضافة طعام في طريقة تشغيل الميكروويف إلا في حالة اختبار الإناء.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوات!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبدا الأجزاء الساخنة. أبق الأطفال بعيداً.

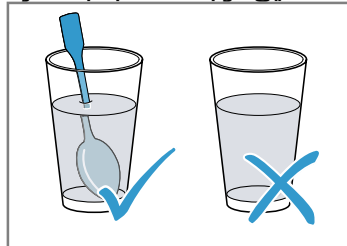
- ضع إناءً فارغاً في حيز الطهي.
 - اضبط الجهاز على أقصى قدرة للميكروويف لمدة من نصف إلى دقيقة.
 - ابدأ التشغيل.
 - افحص الإناء عدة مرات:
- إذا كان الإناء بارداً أو في درجة حرارة آمنة للمسك باليد، فإنه مناسب للميكروويف.
 - إذا كان الإناء ساخناً أو ينشأ شرر، فاقطع اختبار الإناء. ويكون الإناء غير مناسب للميكروويف.

8.4 ضبط الميكروويف

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوات!

يمكن أن يحدث تأخر في الغليان أثناء تسخين السوائل. وهذا يعني أنه سيتم الوصول إلى درجة الغليان دون صعود فقاعات البخار المعروفة. يجب توخ الحذر في حال اهتزاز الوعاء قليلاً. يمكن أن يتعرض السائل الساخن للغليان المفاجئ والتناثر.

احرص على وضع ملعقة في الوعاء دائماً عند التسخين. وبذلك تتجنب تأخر الغليان.



ملاحظة: عندما تفتح باب حيز الطهي أثناء التشغيل، يقطع الجهاز عملية التشغيل ويتوقف العد التنازلي للوقت المضبوط. وعند الرغبة في إعادة التشغيل، أغلق باب حيز الطهي ثم اضغط على ^{start} +30sec

إطالة المدة

يمكنك إطالة المدة المضبوطة في أي وقت.

اضغط ^{start} +30sec

✓ تزداد المدة بمقدار 30 ثانية.

تغيير المدة

يمكنك تغيير المدة في أي وقت.

اضبط المدة المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.

إلغاء التشغيل

افتح باب الجهاز واضغط على ^{stop} أو اضغط على ^{stop} مرتين.

8.5 التشغيل السريع

يمكنك تشغيل أقصى قدرة للميكروويف باستخدام الزر.

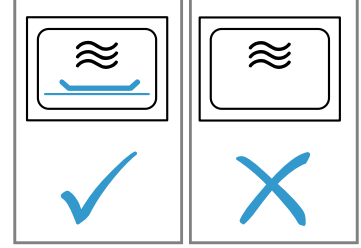
اضغط ^{start} +30sec

✓ وستعمل قدرة الميكروويف القصوى لمدة 30 ثانية.

✓ عند الضغط مرة أخرى على ^{start} +30sec تزداد المدة بمقدار 30 ثانية لكل مرة.

تنبيه!

تشغيل الجهاز دون وضع أطعمة في حيز الطهي يؤدي إلى زيادة التحميل. لا تقم بتشغيل الميكروويف أبداً بدون وضع أطعمة. ويُستثنى من ذلك اختبار الأواني لفترة قصيرة.



نصيحة: لتحقيق أفضل استفادة من الجهاز، استرشد بالبيانات الواردة في توصيات الضبط.

← "هكذا يتم الأمر"، صفحة 17

1. ثراعى إرشادات الأمان. ← صفحة 4
 2. يجب مراعاة الإرشادات الخاصة بتجنب الأضرار المادية. ← صفحة 5
 3. يجب مراعاة الإرشادات المتعلقة بالأواني والكماليات المناسبة للميكروويف. ← صفحة 10
 4. اضغط على قدرة الميكروويف المرغوبة.
 5. اضبط المدة المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
 6. اضغط ^{start} +30sec
- ✓ بعد انقضاء المدة تصدر إشارة صوتية.

9 الشواية

باستخدام الشواية يمكنك تحمير الأطعمة أو تحمير السطح العلوي. ويمكنك استخدام الشواية وتشغيلها بمفردها أو بالاشتراك مع الميكروويف.

9.1 ضبط الشواية

1. اضغط
 2. اضبط المدة المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
 3. اضغط ^{start} +30sec
- ✓ بعد انقضاء المدة تصدر إشارة صوتية.

ملاحظة: عندما تفتح باب حيز الطهي أثناء التشغيل، يقطع الجهاز عملية التشغيل ويتوقف العد التنازلي للوقت المضبوط. وعند الرغبة في إعادة التشغيل، أغلق باب حيز الطهي ثم اضغط على ^{start} +30sec

إطالة المدة

يمكنك إطالة المدة المضبوطة في أي وقت.

اضغط ^{start} +30sec

✓ تزداد المدة بمقدار 30 ثانية.

تغيير المدة

يمكنك تغيير المدة في أي وقت.

اضبط المدة المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.

إلغاء التشغيل

افتح باب الجهاز واضغط على ^{stop} أو اضغط على ^{stop} مرتين.

9.2 ضبط التشغيل المشترك لفرن الميكروويف

1. اضبط قدرة الميكروويف 90 واط أو 180 واط أو 360 واط.
 2. اضغط
 3. اضبط المدة المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
 4. اضغط ^{start} +30sec
- ✓ بعد انقضاء المدة تصدر إشارة صوتية.

ملاحظة: عندما تفتح باب حيز الطهي أثناء التشغيل، يقطع الجهاز عملية التشغيل ويتوقف العد التنازلي للوقت المضبوط. وعند الرغبة في إعادة التشغيل، أغلق باب حيز الطهي ثم اضغط على ^{start} +30sec

10 الذاكرة

10.1 التخزين في الذاكرة

1. اضغط ☆
2. اضغط على قدرة الميكروويف المرغوبة.
3. اضبط المدة المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.

باستخدام وظيفة «الذاكرة»، يمكنك تخزين وضع الضبط لوجبة ما واستدعائها مرة أخرى في أي وقت.

نصيحة: إذا كنت تُعد إحدى الوجبات بشكل متكرر، فاستخدم وظيفة «الذاكرة».

2. اضغط ^{start} +30sec بعد انقضاء المدة تصدر إشارة صوتية. ✓

4. أگد باستخدام ☆. ✓
تم تخزين وضع الضبط.

10.3 إلغاء التشغيل

- افتح باب الجهاز واضغط على ^{stop} أو اضغط على ^{stop} مرتين.

10.2 تشغيل الذاكرة

- الشرط: باب الجهاز مغلق.
1. اضغط ☆.
تظهر أوضاع الضبط المخزنة. ✓

11 البرامج

يدعمك جهازك من خلال البرامج أثناء إعداد الأطعمة المختلفة ويختار أوتوماتيكياً أوضاع الضبط المثالية.

11.1 ضبط البرنامج

1. اختر البرنامج.
2. كرر الضغط على [F7] إلى أن تعرض الشاشة رقم البرنامج المرغوب.
3. اضغط kg.
- ✓ تعرض شاشة الوزن المقترح.
4. اضبط وزن الطعام باستخدام مفتاح الاختيار الدوار. إذا تعذر عليك تحديد الوزن بدقة، فقم بتقريب الوزن لأقرب قيمة صحيحة تالية أو سابقة.

5. لبدء التشغيل، اضغط على ^{start} +30sec.
6. إذا صدرت إشارة صوتية أثناء تشغيل البرنامج، فافتح باب الجهاز.
 - قم بتقطيع الطعام أو قلبه أو قلبه.
 - أغلق باب الجهاز.
 - اضغط ^{start} +30sec.
- ✓ بعد انقضاء المدة تصدر إشارة صوتية.

11.2 إلغاء التشغيل

- افتح باب الجهاز واضغط على ^{stop} أو اضغط على ^{stop} مرتين.

11.3 إذابة التجمد باستخدام البرمجة الأوتوماتيكية

يمكنك عن طريق برامج إذابة التجمد الأربعة إذابة تجمد اللحوم والدجاج والخبز.

البرنامج	الطعام	الإثناء	نطاق الوزن بالكيلوجرام
P01	اللحم المفروم	مفتوح	0.20-1.00
P02	قطع لحم	مفتوح	0.20-1.00
P03	الدجاج، أجزاء الدجاج	مفتوح	0.40-1.80
P04	الخبز	مفتوح	0.20-1.00

إذابة تجمد الأطعمة باستخدام البرمجة الأوتوماتيكية

1. أخرج الطعام من عبوة التغليف. استخدم الطعام الذي يمكن تخزينه بشكل مفرد وحسب الكمية في درجة -18 °م.
2. قم بوزن الطعام. يجب إدخال الوزن لضبط البرنامج.
3. ضع الطعام على إناء مسطح مناسب للميكروويف، مثلاً طبق زجاجي أو طبق بورسلين. لا تضع أي غطاء.
4. اضبط البرنامج. ←صفحة 12
5. ملاحظة: يتكون سائل عند إذابة تجمد اللحوم والطيور. تخلص من السائل عند قلب الطعام ولا تستخدمه بأي حال من الأحوال أو تجعله يلامس أي نوع من أنواع الأطعمة.
6. افصل قطع اللحم المفلحة وقطع اللحم المفروم عن بعضها البعض قبل وقت التهدئة.
7. اترك الطعام المذاب عنه التجمد يهدأ لمدة من 10 دقائق إلى 30 دقيقة أخرى حتى تتعادل درجة الحرارة. وتحتاج قطع اللحم الكبيرة فترة تهدئة أطول من القطع الصغيرة. بالنسبة للدجاج يمكنك إخراج الأجزاء الداخلية بعد فترة التهدئة.
8. ويمكنك مواصلة تمضير الطعام حتى إذا كان هناك جزء صغير داخل قطعة اللحم السمكة لا يزال متجمداً.

11.4 الطهي باستخدام البرمجة الأوتوماتيكية

يمكنك طهي الأرز أو البطاطس أو الخضروات باستخدام برامج الطهي الثلاثة الأخرى.

البرنامج	الطعام	الإناء	نطاق الوزن بالكيلوجرام	إرشادات
P05	الأرز	مع وضع الغطاء	0.05-0.20	<ul style="list-style-type: none"> استخدم صينية كبيرة وعالية للأرز. لا تستخدم أرز في أكياس الطهي. مع كل 100 جرام من الأرز، أضف ضعفي أو ثلاثة أضعاف الكمية من الماء.
P06	البطاطس	مع وضع الغطاء	0.15-1.00	<ul style="list-style-type: none"> لعمل البطاطس المسلوقة المملحة قم بتقطيع البطاطس الطازجة لأجزاء صغيرة متساوية. أضف لكل 100 جرام من البطاطس المسلوقة المملحة ملعقة كبيرة من الماء والقليل من الملح.
P07	الخضروات	مع وضع الغطاء	0.15-1.00	<ul style="list-style-type: none"> قم بوزن الخضروات الطازجة والتنظيف. قم بتقطيع الخضروات إلى أجزاء صغيرة متساوية. أضف لكل 100 جرام من الخضروات ملعقة كبيرة من الماء.

طهي الطعام باستخدام البرمجة الأوتوماتيكية

1. قم بوزن الطعام.
 2. ضع الطعام على إناء مناسب للميكروويف وأغلقه بغطاء.
 3. أضف كمية الماء وفقا لبيانات الجهة الصانعة على العبوة.
 4. اضبط البرنامج. ←صفحة 12
 5. عند انتهاء البرنامج قم بتقليب الطعام مرة أخرى.
 6. اترك الطعام يهدأ لمدة من 5 إلى 10 دقائق أخرى حتى تتعادل درجة الحرارة.
- ترتبط نتائج الطهي بجودة الطعام وطبيعته.

11.5 برنامج الطهي المشترك

يمكنك الدمج بين الميكروويف والشواية باستخدام برنامج الطهي المشترك.

البرنامج	الطعام	الإناء	نطاق الوزن بالكيلوجرام
P08	مخبوزات محشوة مجمدة، ارتفاع حتى 3 سم	مفتوح	0.40-0.90

طهي الأطعمة باستخدام برنامج الطهي المشترك

1. أخرج الطعام من عبوة التغليف.
2. قم بوزن الطعام.
3. ضع الطعام على إناء مناسب للميكروويف ومقاوم للسخونة وغير كبير للغاية.
4. اضبط البرنامج. ←صفحة 12
5. عند انتهاء البرنامج، اترك الطعام يهدأ لمدة من 5 إلى 10 دقائق أخرى حتى تتعادل درجة الحرارة.

12 قفل أمان الأطفال

قم بتأمين جهازك، حتى لا يقوم الأطفال بتشغيل الجهاز أو تغيير أوضاع الضبط دون قصد.

12.1 تفعيل قفل أمان الأطفال

الشرط: يتم إيقاف الجهاز.

← اضغط على ^{stop} لمدة 4 ثوان تقريبًا.

12.2 إيقاف فعالية قفل أمان الأطفال

- ✓ اضغط على ^{stop} لمدة 4 ثوان تقريبًا.
- ✓ يتم إتاحة استخدام نطاق الاستعمال.

- ✓ يتم قفل نطاق الاستعمال.
- ✓ يظهر في وحدة العرض EFRS.

13 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

13.1 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

تجد هنا نظرة عامة حول أوضاع الضبط الأساسية وإعدادات ضبط المصنع. تتوقف أوضاع الضبط الأساسية على تجهيزات جهازك.

البيان	وضع الضبط الأساسي الاختيار	الشرح
1	نغمة الأزرار FFD = متوقف FD = مشغل ¹	تشغيل أو إيقاف نغمات الأزرار ملاحظة: لا يمكن إيقاف نغمة الزر بالنسبة إلى stop و start
2	وضع العرض التوضيحي FFD = متوقف ¹ FD = مشغل	يتم إيقاف الجهاز. يمكنك استخدام الأزرار والبيانات. الأزرار لا تعمل وبالتالي لا تنشأ قدرة من الميكروويف على سبيل المثال. غالبًا ما يستعمل البائعون طريقة الاستعراض. أثناء تفعيل طريقة الاستعراض، يظهر M في وحدة العرض.
1 وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)		

13.2 تغيير وضع الضبط الأساسي

الشرط: يتم إيقاف الجهاز.

- استمر في الضغط على stop و start عدة ثوانٍ.
 - تعرض وحدة العرض ؛ لوضع الضبط الأساسي الأول.
 - لتعديل وضع الضبط الأساسي، اضغط على start.
 - يضيء الاختيار المضبوط في وحدة العرض.
 - اضبط الاختيار المرغوب باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
 - لإعتقاد وضع الضبط الأساسي، اضغط على start.
 - لمغادرة وضع الضبط الأساسي، اضغط على stop.
 - انتقل إلى وضع الضبط الأساسي 2 باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
 - لتعديل وضع الضبط الأساسي، اضغط على start.
 - يضيء الاختيار المضبوط في وحدة العرض.
 - اضبط الاختيار المرغوب باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
 - لإعتقاد وضع الضبط الأساسي، اضغط على start.
 - لمغادرة وضع الضبط الأساسي، اضغط على stop.
 - للخروج من قائمة أوضاع الضبط الأساسية، اضغط على stop مرة أخرى.
- نصيحة: يمكنك تغيير وضع الضبط مرة أخرى في أي وقت.

13.3 تغيير مدة الإشارة

- عندما يتوقف الجهاز ستمسح إشارة. ويمكنك تغيير مدة الإشارة.
- اضغط على start لمدة 6 ثوانٍ تقريبًا.
 - تتغير مدة الإشارة بين المدة القصيرة والطويلة.
 - يقبل الجهاز مدة الإشارة ويعرض الوقت.

13.4 تغيير الساعة

- يمكنك تغيير الساعة في أي وقت.
- اضغط ⏸.
 - اضبط الساعة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
 - لتأكيد الساعة، اضغط على ⏸.

13.5 إخفاء الساعة في وضع الاستعداد

- يمكنك إخفاء الساعة في وضع الاستعداد.
- اضغط ⏸.
 - اضغط ⏸.
- ملاحظة: لإعادة إظهار الساعة، اضغط على ⏸ مرة أخرى.

14 التنظيف والعناية

نظف جهازك واعتنى به بدقة، كي يظل قادرًا على أداء وظيفته لمدة طويلة.

14.1 مواد التنظيف

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- الرطوبة المتوجّلة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.

تنبيه!

المنظفات غير المناسبة تضر بأسطح الجهاز.

- لا تستخدم منظفات خادشة أو مواد تنظيف حادة.
- لا تستخدم أية منظفات تحتوي على نسبة عالية من الكحول.

- لا تستخدم أية ليفات أو إسفنجات تنظيف خشنة.
- لا تستخدم أية منظفات خاصة للتنظيف الحراري.
- لا تستخدم منظفات الزجاج أو كاشطات الزجاج أو مواد العناية بالاستانلس ستيل، إلا إذا كانت تلك الوسائل موصى بها في تعليمات تنظيف الجزء المعني.
- قد تتعرض الأسطح للضرر من خلال الملح الموجود في الفوط الإسفنجية الجديدة.
- اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل الاستخدام.

يمكنك الاطلاع على تعليمات التنظيف المعينة لمعرفة مواد التنظيف المناسبة للأسطح والأجزاء ذات الصلة.

14.2 تنظيف الجهاز

قم بتنظيف الجهاز على النحو المقرر، لكي لا تحدث أية أضرار بالأجزاء والأسطح المختلفة من جراء التنظيف الخاطئ أو مواد التنظيف غير المناسبة.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

- ◀ يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- ◀ يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.

- ◀ احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الجهاز، لأنها يمكن أن تخدش السطح.

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف. *صفحة 14*
2. يجب مراعاة الإرشادات الخاصة بتنظيف مكونات الجهاز أو الأسطح.
3. إذا لم يرد خلاف ذلك:
 - قم بتنظيف مكونات الجهاز بمحلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف.
 - وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

14.3 تنظيف حيز الطهي

تنبيه!

التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بحيز الجهاز. لا تستخدم إسبراي الأفران أو مواد خادشة أو منظفات الأفران الأكلة الأخرى.

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف. *صفحة 14*
 2. قم بالتنظيف بمحلول صابوني ساخن أو بالخل.
 3. في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن. لا تستخدم منظفات الفرن إلا في حيز الطهي البارد.
- نصيحة:** للتخلص من الروائح غير المستحبة، قم بتسخين فنجان ماء يحتوي على قطرتين من عصير الليمون بأقصى قدرة ميكروويف لمدة من دقيقة إلى دقيقتين. ضع دائماً ملعقة في الإناء لتجنب تأخر الغليان.
4. امسح حيز الطهي بفوطة ناعمة.
 5. اترك حيز الطهي يجف بينما الباب مفتوح.

14.4 تنظيف واجهة الجهاز

تنبيه!

التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بواجهة الجهاز.

- ◀ تجنب استخدام منظف زجاج أو كاشطة معدنية أو كاشطة زجاج للتنظيف.
- ◀ لمنع تكوين صدأ على الواجهات الاستانلس ستيل، احرص على إزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور.
- ◀ في حالة الأسطح الاستانلس ستيل، استخدم مواد عناية مخصصة للاستانلس ستيل للأسطح الساخنة.

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف. *صفحة 14*
 2. قم بتنظيف واجهة الجهاز بواسطة محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف.
- ملاحظة:** تنشأ فروق لونية طفيفة بواجهة الجهاز بسبب استخدام خامات مختلفة مثل الزجاج أو البلاستيك أو المعدن.
3. مع واجهات الجهاز الاستانلس ستيل، ضع مادة العناية بالاستانلس ستيل بواسطة فوطة ناعمة. يمكنك الحصول على مواد العناية بالاستانلس ستيل لدى خدمة العملاء أو عبر المتجر المتخصص.
 4. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

14.5 تنظيف نطاق الاستعمال

تنبيه!

التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بنطاق الاستعمال.

- ◀ لا تمسح نطاق الاستعمال أبداً بفوطة مبللة.
1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف. *صفحة 14*
 2. امسح نطاق الاستعمال بفوطة دقيقة الألياف أو بفوطة ناعمة ورطبة.
 3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

14.6 تنظيف الكماليات

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف. *صفحة 14*
2. امسح بقايا الطعام المحترقة باستخدام فوطة تنظيف رطبة ومحلول صابوني ساخن.
3. قم بتنظيف الكماليات بمحلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف أو فرشاة تنظيف.
4. قم بتنظيف الشبكة السلكية بمنظف الاستانلس ستيل أو في غسالة الأطباق.
5. في حالة الاتساخ الشديد استخدم ليفة معدنية أو منظف الفرن.
5. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

14.7 تنظيف زجاج الباب

تنبيه!

التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بزجاج الباب. لا تستخدم كاشطة زجاج.

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف. *صفحة 14*
 2. قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام فوطة تنظيف رطبة ومنظف الزجاج.
- ملاحظة:** الظلال الموجودة على زجاج الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ضوئية ناتجة عن إضاءة حيز الطهي.
3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

14.8 تعزيز التنظيف

تمثل وظيفة تعزيز التنظيف بديلاً سريعاً لتنظيف حيز الطهي من حين لآخر. تقوم وظيفة تعزيز التنظيف بترطيب الاتساخات من خلال تبخير محلول صابوني. وبذلك يمكن إزالة الاتساخات بسهولة.

4. اضغط على ⁸⁰⁰clean لمدة 4 ثوان تقريباً.
5. اضغط ^{start}+30sec.
- ✓ بعد انقضاء المدة تصدر إشارة صوتية.
6. امسح حيز الطهي بفضة ناعمة.
7. اترك حيز الطهي يجف بينما الباب مفتوح.

ضبط وظيفة تعزيز التنظيف

1. ضع قطرتين من مادة التنظيف في فنجان ماء.
2. ضع دائماً ملعقة في الفنجان لتجنب تأخر الغليان.
3. ضع الفنجان في منتصف حيز الطهي.

15 التغلب على الاختلالات

يمكنك أن تقوم بنفسك بإصلاح الأعطال البسيطة بجهازك. اقرأ معلومات التغلب على الأعطال قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع. حيث يجنبك ذلك أية تكاليف غير ضرورية.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- ⚠ **تحذير - خطر الصعق الكهربائي!**
- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار. وخدمهم أفراد الطاقم الفني المدربين من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
 - ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وخدمهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
 - ◀ إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.
- ← "خدمة العملاء"، صفحة 17

15.1 الاختلالات الوظيفية

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء. ◀ وصل الجهاز بشبكة الكهرباء.
	انطلاق مصهر في صندوق المصاهر. ◀ افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◀ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل. خلل وظيفي 1. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. 2. أعد تشغيل المصهر بعد حوالي 10 ثوان. 3. إذا تكرر ظهور الخلل الوظيفي، فاتصل بخدمة العملاء.
	الباب غير مغلق تماماً. ◀ تحقق ما إذا كانت هناك بقايا طعام أو أجسام غريبة محشورة في الباب.
يسخن الطعام بصورة أبطأ من ذي قبل.	تم ضبط قدرة ميكروويف منخفضة للغاية. ◀ اضبط قدرة ميكروويف أعلى.
	تم وضع كمية طعام في الفرن أكبر من ذي قبل. ◀ اضبط مدة أطول. استخدم ضعف الوقت مع ضعف الكمية.
	الأطعمة أبرد من ذي قبل. ◀ اقلب الطعام أو قم بتقليبه بين الحين والآخر.
الصحن الدوار به خدش أو جلع.	توجد اتساخات أو أجسام غريبة في نطاق آلية تدوير الصحن الدوار. ◀ قم بتنظيف الحلقة الدوارة والتجويف في حيز الطهي.
تنقطع طريقة تشغيل الميكروويف.	هناك خلل في الجهاز. ◀ إذا تكرر ظهور هذا الخطأ، فاتصل بخدمة العملاء.
يظهر M في الشاشة.	طريقة الاستعراض مفعلة. ◀ أوقف تفعيل طريقة الاستعراض. ← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 14

16 التلخص

16.1 التخلص من الجهاز القديم

يمكن إعادة تدوير المواد الثمينة من خلال التخلص من الجهاز بطريقة تحافظ على البيئة.

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.

2. اقطع كابل الكهرباء.

3. تخلى من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



17 خدمة العملاء

17.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

تجد رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) على لوح الصنع للجهاز.

تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز.



كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجددًا بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹ سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني. عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

18 هكذا يتم الأمر

تجد هنا أوضاع الضبط المناسبة وكذلك أفضل الكماليات والأواني لتحضير الوجبات المختلفة. وقد قمنا بمواءمة التوصيات بما يتناسب مع جهازك بشكل مثالي.

18.1 تصرف على النحو الأمثل كالتالي

سوف تتعرف هنا على كيفية التصرف على النحو الأمثل خطوة بخطوة لتحقيق أقصى استفادة من توصيات الضبط. كما ستحصل على بيانات بخصوص الكثير من الأطعمة مع تقديم معلومات ونصائح حول كيفية استخدام الجهاز وضبطه بالشكل الأمثل.

ملاحظة:

- تسري توصيات الضبط دائمًا على حيز الطهي البارد والفارغ.
- بيانات الوقت الواردة في العروض العامة قيم استرشادية. وهي تعتمد على جودة وخصائص الأطعمة.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

قد تنفجر الأطعمة ذات القشرة الصلبة أو المحتوية على طبقة جلدية أثناء التسخين أو حتى بعد انتهائه.

لا تقم أبدا بطهي البيض بقشرته أو تقم بتسخين البيض المسلووق بقشرته.

لا تقم أبدا بطهي المحار والقشريات في الميكروويف.

قم بثقب صفار البيض في حالة البيض العيون أو البيض في وعاء زجاجي بشكل مسبق.

يمكن أن تتشقق القشرة عند تسخين الأطعمة المحتوية على قشرة صلبة أو جلد مثل التفاح أو

إطماطم أو البطاطس أو النقانق. قم بثقب القشرة أو الطبقة الجلدية قبل التسخين.

يراعى أن الحرارة تنبعث من الأطعمة الساخنة. يمكن أن يسخن الإناء.

استخدم فوطة الفرن دائما لإخراج الكماليات أو الأواني من حيز الطهي.

1. قبل الاستخدام، أخرج الأواني غير الضرورية من حيز الطهي.

2. اختر طعامًا مرغوبًا من توصيات الضبط.

3. ضع الطعام في إناء مناسب.

← "الأواني والأطباق المناسبة للميكروويف"، صفحة 10

4. ضع الإناء على الصحن الدوار.

5. اضبط الجهاز وفقًا لتوصيات الضبط.

اضبط المدة الأقصر في البداية. ثم قم بزيادة المدة إذا تطلب الأمر. إذا ورد في الجداول قدرتين

للميكروويف ومدتين، فاضبط أول قدرة ميكروويف وأول مدة في البداية، ثم اضبط الثانية بعد صدور الإشارة.

إذا كنت ترغب في تحضير كميات مختلفة عن الكميات الواردة في الجداول، فاضبط ضعف المدة مع ضعف الكمية تقريبًا.

6. عندما تخرج طبقًا ساخنًا من حيز الطهي، استخدم فوطة أو أواني.

18.2 نصائح لإذابة التجمد والتسخين

التزم بهذه النصائح للحصول على نتائج جيدة عند إذابة التجمد والتسخين.

الهدف	النصيحة
ينبغي أن يكون الطعام مذاب التجمد أو ساخنًا أو مطهيا بعد انتهاء المدة.	اضبط مدة أطول. تحتاج الكميات الكبيرة والأطعمة ذات الإرتفاع العالي إلى فترات أطول.
ينبغي أن يكون الطعام غير معرض للسخونة الزائدة من الحواف وناضج في المنتصف بعد انتهاء المدة.	قم بتقليب الطعام من حين لآخر. اضبط قدرة ميكروويف أقل ودة أطول.
بعد إذابة التجمد ينبغي ألا تكون اللحوم والطيور ساخنة من الخارج فقط ولا تزال مجمدة في المنتصف.	اضبط قدرة ميكروويف أقل. اقلب القطع المراد إذابة تجمدها عدة مرات في حالة الكميات الكبيرة.
ينبغي ألا يكون الطعام جافًا للغاية.	اضبط قدرة ميكروويف أقل. اضبط مدة أقصر. قم بتغطية الطعام. أضف مزيدًا من السائل.

18.3 إذابة التجمد

يمكنك إذابة التجمد عن الأطعمة المجمدة باستخدام جهازك.

إذابة التجمد عن الطعام

- ضع الأطعمة المجمدة في وعاء مفتوح على الصحن الدوار.
- يمكنك تغطية الأجزاء الحساسة من الطعام، مثل أرجل وأجنحة الدجاج أو الحواف الدهنية لقطع اللحم، بقطع صغيرة من رقائق الألومنيوم. لا يجوز أن تلامس الرقائق جدران الفرن.
- ابدأ التشغيل.
- بعد انقضاء نصف فترة إذابة التجمد يمكنك نزع رقائق الألومنيوم.
- ملاحظة:** يتكون سائل عند إذابة تجمد اللحوم والطيور.
- تخلص من السائل عند قلب الطعام ولا تستخدمه بأي حال من الأحوال أو تجعله يلامس أي نوع من أنواع الأطعمة.
- قم بتقليب الطعام مرة أو مرتين من حين لآخر.
- اقلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات.
- اترك الأطعمة المذابة تجمدها تهاداً في درجة حرارة الغرفة لمدة من 10 دقائق إلى 20 دقيقة لكي تتعادل درجة الحرارة.
- بالنسبة للطيور يمكنك إخراج الأجزاء الداخلية. ويمكنك مواصلة إعداد اللحوم حتى وإن كان به جزء صغير لا يزال مجمدًا.

إذابة التجمد باستخدام الميكروويف

احرص على مراعاة توصيات الضبط الخاصة بإذابة تجمد الأطعمة المجمدة باستخدام الميكروويف.

الطعام	الوزن بالجرام	قدرة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
لحم بقري، لحم بتلو، لحم دسم، قطع كاملة، بعظم و دون عظم	800	180 .1 90 .2	15 .1 20 - 10 .2
لحم بقري، لحم بتلو، لحم دسم، قطع كاملة، بعظم و دون عظم	1000	180 .1 90 .2	20 .1 25 - 15 .2
لحم بقري، لحم بتلو، لحم دسم، قطع كاملة، بعظم و دون عظم	1500	180 .1 90 .2	30 .1 30 - 20 .2
لحم بقري أو بتلو أو لحم دسم، قطع أو شرائح	200	180 .1 90 .2	2 ¹ .1 6 - 4 .2
لحم بقري أو بتلو أو لحم دسم، قطع أو شرائح	500	180 .1 90 .2	5 ¹ .1 10 - 5 .2
لحم بقري أو بتلو أو لحم دسم، قطع أو شرائح	800	180 .1 90 .2	8 ¹ .1 15 - 10 .2
لحم مفروم، مختلط ^{3,2}	200	90	10 ⁴
لحم مفروم، مختلط ^{3,2}	500	180 .1 90 .2	5 ⁴ .1 15 - 10 .2
لحم مفروم، مختلط ^{3,2}	800	180 .1 90 .2	8 ⁴ .1 20 - 10 .2

¹ افصل الأجزاء المذابة تجمدها بعضها عن بعض عند القلب.

² جمّد الأطعمة في شكل مسطح.

³ أزل اللحم المذاب عنه التجميد بالفعل.

⁴ اقلب الطعام عدة مرات.

⁵ افصل الأجزاء المذابة عنها التجميد بعضها عن بعض.

⁶ قلب الطعام في تلك الأثناء بحذر.

⁷ أزل التغليف بالكامل.

⁸ لا تذيب إلا الكعك الذي لا يحتوي على جليد أو قشدة أو جيلاتين أو كريمة.

⁹ افصل قطع الكعك بعضها عن بعض.

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	الوزن بالجرام	الطعام
8.1 20 - 10.2	180.1 90.2	600	طيور أو أجزاء الطيور ⁵
15.1 20 - 10.2	180.1 90.2	1200	طيور أو أجزاء الطيور ⁵
5.1 15 - 10.2	180.1 90.2	400	سمك فيليه، قطع سمك أو شرائح سمك ⁵
15 - 10	180	300	خضراوات، مثل البازلاء
10 ⁶ - 7	180	300	فاكهة، مثل توت العليق ⁵
8 ⁶ .1 10 - 5.2	180.1 90.2	500	فاكهة، مثل توت العليق ⁵
1.1 3 - 2.2	180.1 90.2	125	الزبد، بدء الإذابة ⁷
1.1 4 - 3.2	180.1 90.2	250	الزبد، بدء الإذابة ⁷
6.1 10 - 5.2	180.1 90.2	500	خبز كامل
12.1 20 - 10.2	180.1 90.2	1000	خبز كامل
15 - 10	90	500	كيك، جاف، مثل الكيك الإسفنجي ^{9,8}
5.1 15 - 10.2	180.1 90.2	750	كيك، جاف، مثل الكيك الإسفنجي ^{9,8}
5.1 20 - 15.2	180.1 90.2	500	كيك، طري، مثل تورتة الفواكه وتشيز كيك ⁸
7.1 20 - 15.2	180.1 90.2	750	كيك، طري، مثل تورتة الفواكه وتشيز كيك ⁸

- 1 افصل الأجزاء المذاب تجمدها بعضها عن بعض عند القلب.
- 2 جَمِّد الأطعمة في شكل مسطح.
- 3 أزل اللحم المذاب عنه التجميد بالفعل.
- 4 اقلب الطعام عدة مرات.
- 5 افصل الأجزاء المذاب عنها التجميد بعضها عن بعض.
- 6 قَلِّب الطعام في تلك الأثناء بحذر.
- 7 أزل التغليف بالكامل.
- 8 لا تذيب إلا الكعك الذي لا يحتوي على جليد أو قشدة أو جيلاتين أو كريمة.
- 9 افصل قطع الكعك بعضها عن بعض.

18.4 التسخين

يمكنك تسخين الأطعمة باستخدام جهازك.

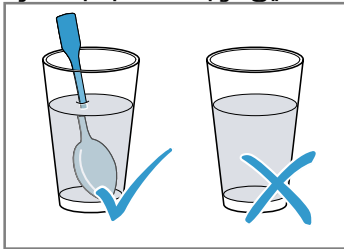
تسخين الأطعمة

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يراعى أن الحرارة تنبعث من الأطعمة الساخنة. يمكن أن يسخن الإناء.
- استخدم فوطة الفرن دائما لإخراج الكماليات أو الأواني من حيز الطهي.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوات!

- يمكن أن يحدث تأخر في الغليان أثناء تسخين السوائل. وهذا يعني أنه سيتم الوصول إلى درجة الغليان دون صعود فقاعات البخار المعروفة. يجب توخ الحذر في حال اهتزاز الوعاء قليلا. يمكن أن يتعرض السائل الساخن للغليان المفاجئ والتناثر.
- احرص على وضع ملعقة في الوعاء دائما عند التسخين. وبذلك تتجنب تأخر الغليان.



تنبيه!

- تلامس المعدن مع جدار حيز الطهي قد يُولد شرر يُلحق الضرر بالجهاز ويؤدي إلى كسر زجاج الباب الداخلي.
- يجب ألا تقل المسافة بين المعدن - مثل الملعقة داخل الكوب - وجدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل.

1. أخرج الأطعمة الجاهزة من عبوة التغليف وضعها في إناء مناسب للميكروويف.
 2. قم بتوزيع الأطعمة في الإناء بشكل مفرد.
 3. قم بتغطية الطعام بغطاء أو طبق مناسب أو رقائق خاصة بفرن الميكروويف.
 4. ابدأ التشغيل.
 5. قم بتقليب الطعام أو قلبه عدة مرات من حين لآخر.
- يمكن أن تختلف سرعة تسخين المكونات المختلفة للطعام.
6. راقب درجة الحرارة.
 7. اترك الأطعمة الساخنة تهدأ في درجة حرارة الغرفة لمدة من دقيقتين إلى 5 دقائق لكي تتعادل درجة الحرارة.

تسخين الأطعمة المجمدة باستخدام الميكروويف

احرص على مراعاة توصيات الضبط الخاصة بتسخين الأطعمة المجمدة باستخدام الميكروويف.

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	الوزن بالجرام	الطعام
11 - 8	600	400 - 300	وجبة كاملة، طبق، وجبة جاهزة تشمل مكونين أو ثلاثة
10 - 8	600	400	حساء
13 - 10	600	500	حساء الخضروات
17 ¹ - 12	600	500	شرائح أو قطع اللحم بالمرق، مثل حساء الخضار مع اللحم
15 - 10	600	450	الطواجن، مثل اللازانيا والكانلوني
5 - 2	600	250	الأطباق الجانبية، مثل الأرز والمكرونه ²
10 - 8	600	500	الأطباق الجانبية، مثل الأرز والمكرونه ²
10 - 8	600	300	الخضراوات، مثل البازلاء والبروكلي والجزر ³
17 - 14	600	600	الخضراوات، مثل البازلاء والبروكلي والجزر ³
16 - 11	600	450	معجون السبانخ ⁴

¹ افصل قطع اللحم بعضها عن بعض أثناء التقليل.

² أضف قدرًا من السوائل على الطعام.

³ أضف الماء في الإناء بحيث يغطي أرضيته.

⁴ اطه الطعام دون إضافة الماء.

التسخين باستخدام الميكروويف

احرص على مراعاة توصيات الضبط الخاصة بالتسخين باستخدام الميكروويف.

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	الكمية	الطعام
3 ³ - 2	800	200 مل	المشروبات ¹
3 ⁴ - 3	800	500 مل	المشروبات ¹
حوالي 0,5 ⁵ - 6	360	50 مل	طعام الرضع، مثل زجاجة الحليب ⁴
حوالي 1 ⁵ - 6	360	100 مل	طعام الرضع، مثل زجاجة الحليب ⁴
حوالي 1,5 ⁵ - 6	360	200 مل	طعام الرضع، مثل زجاجة الحليب ⁴
3 - 2	600	200 جم	حساء، 1 فنجان
5 - 4	600	400 جم	حساء، 2 فنجان
8 - 4	600	350 - 500 جم	وجبة كاملة، طبق، وجبة جاهزة تشمل مكونين أو ثلاثة
11 - 8	600	500 جم	لحم بالصوص ⁷
8 - 6	600	400 جم	حساء الخضروات
11 - 8	600	800 جم	حساء الخضروات

¹ أدخل ملعقة في الكأس.

² لا تفرط في تسخين المشروبات الكحولية.

³ راقب الطعام أثناء ذلك.

⁴ سخّن طعام الرضيع دون ماصة أو غطاء.

⁵ رُج الطعام دائمًا جيدًا بعد التسخين.

⁶ راقب درجة الحرارة بالضرورة.

⁷ افصل شرائح اللحم بعضها عن بعض.

⁸ أضف قدرًا من السوائل على الطعام.

الطعام	الكمية	قدرة الميكروويف بالواط	المدة بالدقائق
الخضروات، 1 وجبة ⁸	150 جم	600	3 - 2
خضروات، 2 وجبة ⁸	300 جم	600	5 - 3

1 أدخل ملعقة في الكأس.
2 لا تفرط في تسخين المشروبات الكحولية.
3 راقب الطعام أثناء ذلك.
4 سخّن طعام الرضيع دون ماصة أو غطاء.
5 رُج الطعام دائمًا جيدًا بعد التسخين.
6 راقب درجة الحرارة بالضرورة.
7 إفصل شرائح اللحم بعضها عن بعض.
8 أضف قدرًا من السوائل على الطعام.

18.5 الطهي

يمكنك طهي الأطعمة باستخدام جهازك.

طهي الطعام

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يراعى أن الحرارة تنبعث من الأطعمة الساخنة. يمكن أن يسخن الإناء.

استخدم فوطة الفرن دائمًا لإخراج الكماليات أو الأواني من حيز الطهي.

1. تحقق ما إذا كان الإناء ملائمًا في حيز الطهي ومن إمكانية دوران الصحن الدوار بدون عائق.

- استخدم صينية عالية لغرض التحمير.
- استخدم إناءً كبيرًا ومسطحًا لإعداد المخبوزات المحشوة أو الجراتين.

2. قم بتوزيع الأطعمة في الإناء بشكل مفرد.

3. عند الطهي باستخدام الميكروويف، قم بتغطية الطعام بغطاء أو طبق مناسب أو رقائق خاصة بفرن الميكروويف.

الطهي باستخدام الميكروويف

الطعام	الكمية	الكماليات	قدرة الميكروويف بالواط	نوع التسخين	المدة بالدقائق	إرشادات
قطع الدجاج، مثل ربع دجاجة	800 جم	إناء مفتوح + الشبكة السلكية	360	☐	30 - 40	ضعها بينما جانب الجلد موجهًا لأعلى. لا تقلب الطعام.
أجنحة دجاج، مجمدة بالتتبيلة	800 جم	إناء مفتوح + الشبكة السلكية	360	☐	15 - 25	لا تقلب الطعام.
شرائح لحم دسم	حوالي 8 قطع		180	☐	10 - 15	
لحم مفروم	750 جم	إناء مفتوح	600 .1 360 .2	.1 - ☐ .2	.1 20 - 25 .2 25 - 35	قم بطهي الطعام والإناء مفتوح. يبلغ الارتفاع الأقصى للطعام 6 سم.
الأسماك، مثل قطع الفيليه	400 جم	إناء مفتوح	600	-	10 - 15	أضف إلى الطعام قليلًا من الماء أو عصير الليمون أو ما شابه.
سمك فيليه، مغطى بإضافات	400 جم	إناء مفتوح + الشبكة السلكية	360	☐	10 - 15	قم بإذابة التجمد بشكل مسبق عن السمك المجمد.
سوفليه، حلو، مثل سوفليه جبن مع الفاكهة	1000 جم	إناء مفتوح	360	☐	30 - 35	يبلغ الارتفاع الأقصى للطعام 5 سم.

1 قلب الطعام في تلك الأثناء بحذر.

إرشادات	المدة بالدقائق	نوع التسخين	قدرة الميكروويف بالواط	الكماليات	الكمية	الطعام
قم برش الجبن على الطعام. يبلغ الارتفاع الأقصى للطعام 5 سم.	30 – 35	☐	360	إناء مفتوح	1000 جم	طاجن، متبل من مكونات نيئة، مثلاً طاجن مكرونة
يبلغ الارتفاع الأقصى للطعام 4 سم.	30 – 40	☐	360	إناء مفتوح	1000 جم	طاجن، متبل من مكونات مطهية، مثلاً جراتان البطاطس
-	10 – 15	☐	-	الشبكة السلكية	2-4 فنجان	حساء، عليها إضافات، مثل حساء البصل
قم بتقطيع المكونات إلى أجزاء كبيرة متساوية. أضف ملعقة إلى ملعقتين ماء لكل 100 جم. قم بتقليب الطعام من حين لآخر.	5 – 10 ¹	-	600	إناء مغلق	250 جم	خضروات، طازجة
-	10 – 15 ¹	-	600	إناء مغلق	500 جم	خضروات، طازجة
استخدم أسياخ خشبية.	20 – 25	☐	180	الشبكة السلكية	4-5 قطع	أسياخ الخضروات
قم بتقطيع المكونات إلى أجزاء كبيرة متساوية. أضف ملعقة إلى ملعقتين ماء لكل 100 جم. قم بتقليب الطعام من حين لآخر.	8 – 10 ¹	-	600	إناء مغلق	250 جم	البطاطس
قم بتقطيع المكونات إلى أجزاء كبيرة متساوية. أضف ملعقة إلى ملعقتين ماء لكل 100 جم. قم بتقليب الطعام من حين لآخر.	11 – 14 ¹	-	600	إناء مغلق	500 جم	البطاطس
قم بتقطيع المكونات إلى أجزاء كبيرة متساوية. أضف ملعقة إلى ملعقتين ماء لكل 100 جم. قم بتقليب الطعام من حين لآخر.	15 – 22 ¹	-	600	إناء مغلق	750 جم	البطاطس
أضف ضعف الكمية من السوائل.	1. 5 – 7 2. 12 – 15	- 1 - 2	1. 800 2. 180	إناء مغلق	125 جم	الأرز
أضف ضعف الكمية من السوائل.	1. 6 – 8 2. 15 – 18	- 1 - 2	1. 800 2. 180	إناء مغلق	250 جم	الأرز
-	الجانب الأول: 6-7 الجانب الثاني: 5-6	☐	-	الشبكة السلكية	2-4 شرائح	تحميص أولي لخبز التوست
تختلف المدة حسب الطبقة العلوية.	5 – 10	☐	180	الشبكة السلكية	2-4 شرائح	خبز توست عليه إضافات
-	9 – 12	-	600	إناء مغلق	500 جم	فاكهة، كمبوت
قم بتقليب البودينج جيداً من حين لآخر باستخدام مخفقة الثلج مرتين أو ثلاث مرات.	5 – 8	-	600	إناء مغلق	500 مل	أطباق الحلويات، مثلاً البودينج، سريع

¹ قلب الطعام في تلك الأثناء بحذر.

عمل البودينج من مسحوق البودينج

⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!

يراعى أن الحرارة تنبعث من الأطعمة الساخنة. يمكن أن يسخن الإناء.

استخدم فوطة الفرن دائماً لإخراج الكماليات أو الأواني من حيز الطهي.

1. ضع عبوة من مسحوق البودينج مع السكر وقليل من الحليب في إناء مرتفع مناسب للميكروويف طبقاً للبيانات المدونة على العبوة وقم بالتقليب حتى تختفي أي كتل.
2. أضف الحليب المتبقي وقم بالتقليب مرة أخرى.
3. ضع الإناء في حيز الطهي وأغلق باب الجهاز.

وتعتمد المدة على درجة حرارة الحليب والإناء المستخدم.

4. اضبط الجهاز وفقاً لتوصيات الضبط.
5. قم بالتقليب لأول مرة بعد 3 دقائق. بعد ذلك، قم بالتقليب كل دقيقة حتى تصل إلى القوام المرغوب.

18.6 الأطباق المختبرة

تم إعداد هذه العروض العامة لمعاهد الاختبار، لتسهيل عملية اختبار الجهاز طبقاً للمواصفة EN 60350-1:2013 و IEC 60350-1:2011 وحسب المواصفة EN 60705:2012، IEC 60705:2010.

الطهي باستخدام الميكروويف

ملاحظة	المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	الطعام
ضع صينية بايركس بقطر 25 x 20 سم على الصحن الدوار.	1. 12 - 17	360	حليب بالبيض، 750 جرام
	2. 20 - 25	90	
ضع صينية بايركس بقطر 22 سم على الصحن الدوار.	8 - 10	600	بسكويت
ضع صينية بايركس على الصحن الدوار.	23 - 28	600	لحم مفروم

إذابة التجمد باستخدام الميكروويف

توصيات الضبط الخاصة بإذابة التجمد باستخدام الميكروويف.

ملاحظة	المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	الطعام
ضع صينية بايركس بقطر 22 سم على الصحن الدوار.	1. 5 - 7	180	اللحم
	2. 10 - 15	90	

الطهي بالاشتراك مع الميكروويف

ملاحظة	المدة بالدقائق	نوع التسخين	قدرة الميكروويف بالواط	الطعام
ضع صينية بايركس بقطر 22 سم على الصحن الدوار.	35-40	☐	360	جراتان البطاطس



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001625619 (040314)

ar