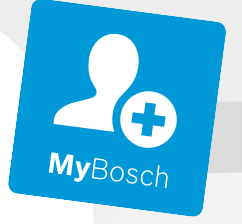




BOSCH

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



الفرن المدمج

CMG633B.1

دليل المستخدم وتعليمات التركيب

[ar]

فهرس المحتويات

- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

- هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. التزم بدليل التركيب الخاص.
- لا يجوز توصيل الجهاز دون قابس إلا بمعرفة فني مؤهل. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
 - لتحضير مأكولات ومشروبات.
 - 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 8 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 إشرافٍ 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.

دليل المستخدم

1	الأمان.....	2
2	تجنب الأضرار المادية.....	6
3	حماية البيئة والتوفير.....	7
4	التعرّف.....	8
5	طرق التشغيل.....	10
6	الملحقات.....	11
7	قبل أول استخدام.....	12
8	الاستعمال الأساسي.....	13
9	التسخين السريع.....	13
10	وظائف الوقت.....	14
11	الميكروويف.....	15
12	نظام AutoPilot.....	17
13	قفل أمان الأطفال.....	18
14	أوضاع الضبط الأساسية.....	18
15	التنظيف والعناية.....	19
16	التجفيف.....	21
17	القضبان.....	21
18	باب الجهاز.....	22
19	التغلب على الاختلالات.....	24
20	التخلص.....	25
21	خدمة العملاء.....	26
22	هكذا يتم الأمر.....	26
23	دليل التركيب.....	33
23.1	إرشادات عامة للتركيب.....	34

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.

1.4 الاستخدام الآمن

احرص دائما على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.

← "الملحقات"، صفحة 11

⚠ 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 السائلة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.

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

ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله.

◀ ولا تضع أبداً ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء والطهي.

◀ احرص دائماً على قطع ورق إعداد المخبوزات بشكل مناسب وتثبيته في مكانه بوضع طبق أو صينية خبز عليه.

⚠ 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 دائماً قفظة 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 (مثلاً لصب أو سكب الأطعمة).

◀ افتح باب الجهاز بحرص.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوءات!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.

◀ لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة.

◀ أبق الأطفال بعيداً.

قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.

◀ افتح باب الجهاز بحرص.

◀ أبق الأطفال بعيداً.

وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخن.

◀ لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

زجاج باب الجهاز المخدوش يمكن أن ينكسر.

◀ لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنني يمكن أن تخدش سطح الزجاج.

قد يكون الجهاز وأجزائه القابلة للمس حادة الحواف.

◀ توخ الحذر عند الاستخدام والتنظيف.

◀ وارثد قفازات واقية إن أمكن.

تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.

◀ لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.

◀ احرص على ارتداء قفازات واقية.

أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن وقد ينفث باب الجهاز فجأة أو يسقط.

◀ لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلاً لصب أو سكب الأطعمة).

◀ افتح باب الجهاز بحرص.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً 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 متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

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، الإسفنجيات، فوط التنظيف الأقمشة الرطبة وما شابهها.

اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.

من الممكن أن تشتعل الأطعمة وعبواتها والأوعية.

تجنب تسخين أطعمة مغلفة في عبوات لحفظ السفونة.

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.

أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكل خطراً.

لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.

لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.

لا تثنى أو تسحق أو تغير وصلة الشبكة الكهربائية.

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.

لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.

أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكل خطراً.

لا تشغل أبداً جهازاً متضرراً.

لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبداً. انزع

القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائماً. إذا كان الجهاز متضرراً أو كابل التوصيل

بالشبكة تالفاً، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر

الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء. -صفحة 26

⚠️ تحذير - خطر مغناطيسية!

توجد قطع مغناطيسية دائمة في نطاق الاستعمال أو في عناصر الاستعمال. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الإلكترونية المزروعة مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين.

إذا كنت حاملاً لأية أجهزة طبية إلكترونية مزروعة التزم بحد أدنى 10 سم كمسافة فاصلة بينك وبين نطاق الاستعمال.

⚠️ تحذير - خطر الاختناق!

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

أبعد مواد التغليف عن تناول الأطفال.

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز. يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعوها ومن ثم يختنقون.

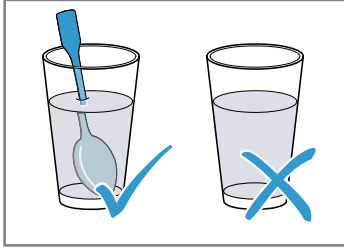
أبعد الأجزاء الصغيرة عن تناول الأطفال.

لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

- استخدام الجهاز بطريقة غير مطابقة للتعليمات يمثل خطرًا. يمكن أن تؤدي الأحذية الساخنة وأكياس الذرة والحبوب والإسفنجات و فوط التنظيف الرطبة وما شابهها إلى الإصابة بحروق.
- ◀ لا تستخدم الجهاز أبدًا 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.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

- 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 دقيقة 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. يمكن أن يؤدي الإناء أو الوعاء المصنوع من المعدن أو الإناء المشتمل على حليات 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 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.
 - ◀ تقوم وظيفة التجفيف بتشغيل عنصر التسخين تلقائياً عند الدرجات القصوى في طريقة تشغيل الميكروويف وتعمل على تسخين حيز الطهي.
 - ◀ لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة.
 - ◀ أبق الأطفال بعيداً.

- وتجنب تشغيل الجهاز في حالة تلف باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب. يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف للخارج.
- ◀ لا تستخدم الجهاز أبداً إذا كان باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب 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.

- ⚠ **تحذير - خطر حدوث أضرار صحية جسيمة!**
- قد يتسبب التنظيف غير الصحيح في تلف سطح الجهاز وتقليل العمر الافتراضي للاستخدام والتعرض لمواقف خطيرة مثل تسرب طاقة الميكروويف.
- ◀ قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وأزل بقايا الأطعمة على الفور.
- ◀ ويجب المحافظة دائماً على نظافة حيز الطهي وإطار إحكام الباب والباب ومصدّه.
- ← "التنظيف والعناية"، صفحة 19

2 تجنب الأضرار المادية

2.1 نقاط عامة

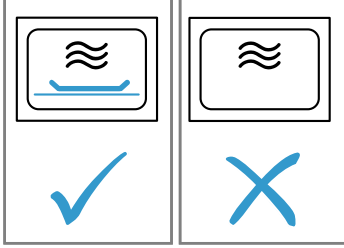
- فحصير الفواكه الذي يتقاطر من لوح الخبيز يترك بقعاً يتعذر إزالتها.
- ◀ عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد.
- ◀ استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقاً.
- يؤدي استخدام منظمات الفرن في حيز الطهي الساخن إلى تلف طبقة المينا (الإيناميل).
- ◀ لا تستخدم أبداً منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن.
- ◀ قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تماماً قبل التسخين القادم.
- في حالة الانساخ الشديد لإطار الإحكام، يصبح إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة.
- ◀ لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام الباب.
- ◀ لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز بدون إطار الإحكام أو إذا كان به ضرر.
- قد يتعرض باب الجهاز للضرر من جراء استخدامه كموضع للجلوس أو التخزين.
- ◀ لا تضع أو تسند أو تُعلّق شيئاً على باب الجهاز أو تقف عليه.
- ◀ لا تضع أية أواني أو كماليات على باب الجهاز. حسب طراز الجهاز، قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز.
- ◀ فأحرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.

2.2 الميكروويف

- احرص على مراعاة هذه الإرشادات عندما تستخدم الميكروويف.
- 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 الملاعقة داخل الكوب - وجدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل.

- 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 $\leq 15\%$) في حالة غير مخففة (مثلاً لصب أو سكب الأطعمة).
- يتسبب الماء الموجود بأرضية حيز الطهي إلى إلحاق الضرر بطبقة الإيناميل أثناء تشغيل الجهاز بدرجات حرارة تزيد على 120°C .
- ◀ لا تبدأ التشغيل عند وجود ماء بأرضية حيز الطهي.
- ◀ امسح الماء الموجود على أرضية حيز الطهي قبل التشغيل.
- وجود أشياء على أرضية حيز الطهي مع درجات الحرارة الأعلى من 50°C م يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمته إعداد المخبوزات والتخمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- ◀ لا تضع على أرضية حيز الطهي كماليات أو ورق مخبوزات أو أي رقائق من أي نوع.
- ◀ لا تضع الأواني على أرضية حيز الطهي إلا عند ضبط درجة حرارة أقل 50°C م.
- 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.
- ◀ لا تضع أبداً إناء به ماء على أرضية حيز الطهي.
- وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدا.
- ◀ اترك حيز الطهي يجف بعد استخدامه.
- ◀ لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة.
- ◀ لا تقم بتخزين أطعمة في حيز الطهي.
- يؤدي التبريد مع فتح باب الجهاز إلى تضرر واجهات وحدات المطبخ المجاورة مع مرور الوقت.
- ◀ بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وباب الفرن مغلق.
- ◀ لا تحسّر أي شيء في باب الجهاز.
- ◀ فقط في حالة وجود رطوبة كثيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.

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



- عند تحضير الفشار في الميكروويف باستخدام قدرة ميكروويف عالية للغاية، يمكن أن ينكسر زجاج الباب بسبب التحميل الزائد.
- لا تضبط أبداً قدرة ميكروويف أعلى من اللازم.
- استخدم القدرة القصوى 600 واط.
- ضع أكياس الفشار على طبق زجاجي دائماً.

- إدخال الكماليات فوق بعضها مباشرة يتسبب في توليد الشرر.
- لا تدمج الشبكة السلكية مع اللوح متعدد الاستخدامات.
- قم فقط بإدخال الكماليات في المستوى الخاص لكل قطعة.
- يعتبر اللوح متعدد الاستخدامات ولوح الخبيز غير مناسب إذا ما تم التشغيل بطريقة الميكروويف فقط. يمكن أن يتكون شرر ويتعرض حيز الطهي للضرر.
- استخدم الشبكة السلكية الموردة كسطح ارتكاز. تؤدي الصحون الألومنيوم إلى توليد الشرر في الجهاز. حيث يتعرض الجهاز للضرر بسبب الشرر المتصاعد.
- لا تستخدم الصحون الألومنيوم في الجهاز.

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 تقم بإحماء الجهاز إلا إذا كانت الوصفة أو توصيات الضبط تنص على ذلك.
- إذا لم تقم بإحماء الجهاز، فسوف توفر ما يصل إلى 20% من الطاقة.
- استخدم صواني الخبيز القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإيناميل).
- فهذه الصواني تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.
- لا تفتح باب الجهاز أثناء التشغيل إلا نادراً قدر الإمكان.
- وبذلك يحتفظ الجهاز بدرجة الحرارة في حيز الطهي ولا يحتاج إلى إعادة التسخين.

- قم بخبز الأطعمة المتعددة واحداً تلو الآخر أو بالتوازي.
- يصبغ حيز الطهي ساخناً بعد عملية الخبيز الأولى.
- وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة لفطيرة التالية.

- مع أوقات الطهي الطويلة نسبياً أوقف الجهاز 10 دقائق قبل انتهاء زمن الطهي.
- حيث تكفي الحرارة المتبقية لإنهاء طهي الوجبة.
- أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي.
- لا يلزم تسخين الكماليات غير الضرورية.

- احرص على إذابة الثلج عن الأطعمة المجمدة قبل الإعداد.
- وبذلك يتم توفير الطاقة المستغلة في إذابة التجمد عن الأطعمة.

ملاحظة:

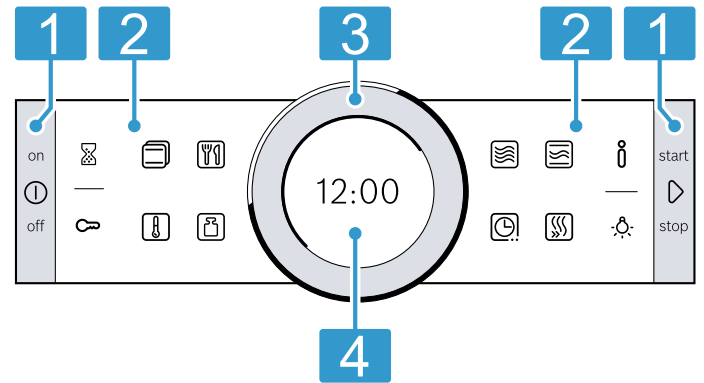
يتطلب الجهاز:

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

4 التعرّف

4.1 نطاق الاستعمال

اضبط كل وظائف جهازك واحصل على معلومات حول حالة التشغيل عبر لوحة الاستعمال.
ملاحظة: يمكن أن تختلف التفاصيل الواردة في الصورة حسب نوع الجهاز، من قبيل اللون والشكل.



1

الأزرار

الأزرار الموجودة يسارًا ويمينًا بنطاق الاستعمال لها نقطة مقاومة. لاستعمال أي زر اضغط عليه. في حالة الأجهزة غير المزودة بواجهة ستانلس ستيل تكون الأزرار عبارة عن نطاقات لمسية.

2

النطاقات اللمسية

النطاقات اللمسية هي نطاقات حساسة للمس. لاختيار الوظيفة، اضغط برفق على النطاق المعني.

3

طارة الاستعمال

يمكنك إدارة طارة الاستعمال إلى اليسار أو اليمين بشكل غير محدود. اضغط برفق على طارة الاستعمال وحركها إلى الاتجاه المرغوب.

4

شاشة العرض

تري في وحدة العرض قيم الضبط الحالية أو إمكانيات الاختيار أو النصوص الإرشادية.

4.2 الأزرار

قم بتشغيل الجهاز وإيقافه باستخدام الأزرار الموجود على يمين ويسار نطاق الاستعمال.

الزر	الوظيفة	الاستخدام
⏻	on/off	تشغيل الجهاز أو إيقافه.
▶	start/stop	ضغط قصيرة: بدء التشغيل أو إيقافه. استمرار الضغط لحوالي 3 ثوان: قطع التشغيل.

4.3 النطاقات اللمسية

يضئ النطاق اللمسي للوظيفة المختارة حاليًا باللون الأحمر.

يمكنك باستخدام النطاقات اللمسية اختيار الوظائف المختلفة بصورة مباشرة.
النطاقات اللمسية الخارجية بنطاق الاستعمال مخصصة للوظائف العامة، أما النطاقات اللمسية الداخلية بنطاق الاستعمال فهي لطريقة الطهي.

النطاق اللمسي الخارجي	الوظيفة	الاستخدام
⌚	الميكاتي	اختيار الميكاتي.
🔒	قفل أمان الأطفال	استمرار الضغط لحوالي 4 ثوان: تفعيل أو إيقاف فعالية قفل أمان الأطفال.
📄	المعلومات	تعرض معلومات إضافية حول الوظيفة ووضع الضبط. لاستدعاء أو وضع الضبط الرئيسية، استمر في الضغط لمدة 3 ثوان تقريبًا بينما الجهاز متوقف.
🔥	إضاءة حيز الطهي	قم بتشغيل أو إطفاء الإضاءة في حيز الطهي.

النطاق اللمسي الداخلي	الوظيفة	الاستخدام
📄	أنواع التسخين	اختر نوع التشغيل «أنواع التسخين».
🔥	درجة الحرارة	اختر درجة الحرارة لحيز الطهي.

النطاق اللبسي الداخلي	الوظيفة	الاستخدام
٣١	AutoPilot	اختر طريقة التشغيل AutoPilot المزودة ببرامج طهي.
٣٢	الوزن	اختر الوزن مع طريقة التشغيل AutoPilot.
٣٣	الميكروويف	اختر طريقة التشغيل «الميكروويف».
٣٤	الطهي المشترك مع الميكروويف	اختر طريقة التشغيل «الطهي المشترك مع الميكروويف».
٣٥	وظائف الوقت	اختر وظائف الوقت.
٣٦	التسخين السريع	تشغيل أو إيقاف التسخين السريع لحيز الطهي.

4.4 طارة الاستعمال

يمكنك باستخدام طارة الاستعمال تغيير قيم الضبط التي تظهر في وحدة العرض. إذا وصلت بقيم الضبط، على سبيل المثال درجة الحرارة، إلى أدنى قيمة أو أقصى قيمة، تظل هذه القيمة معروضة في وحدة العرض. عند الحاجة قم بإرجاع القيمة باستخدام طارة الاستعمال. في اللائحات، مثلاً الخاصة بأنواع التسخين، تبدأ القيمة الأولى مرة أخرى بعد القيمة الأخيرة.

4.5 الشاشة

تعرض الشاشة قيم الضبط الحالية على المستويات المختلفة.

القيمة في المقدمة تظهر القيمة في المقدمة بلون أبيض. ويمكنك تغيير القيمة باستخدام طارة الاستعمال مباشرةً.

تظهر درجة الحرارة أو الدرجة في المقدمة بعد بدء التشغيل.

تظهر المدة في الميكروويف في الأمام.

القيمة في الخلفية تظهر القيم بلون رمادي في الخلفية. ولتغيير القيمة باستخدام طارة الاستعمال، اختر الوظيفة المرغوبة مسبقاً.

التكبير يتم فقط عرض القيمة بشكل مكبر طوال فترة تغيير هذه القيمة باستخدام طارة الاستعمال.

السطر الدائري

يوجد السطر الدائري في الشاشة من الخارج.

بيان الموضع عند تغيير قيمة، يعرض السطر الدائري الموضع الذي تتواجد فيه لألحة الاختيار. وتبعاً لنطاق الضبط وطول لألحة الاختيار يكون السطر الدائري متصلاً أو مقسماً إلى قطاعات.

بيان التقدم أثناء التشغيل يعرض السطر الدائري التقدم ويمتلئ باللون الأحمر كل ثانية. وبعد انقضاء المدة ينطفئ قطاع كل ثانية من السطر الدائري.

بيان درجة الحرارة

سطر التسخين وبيان الحرارة المتبقية يعرضان درجة الحرارة في حيز الطهي. بسبب القصور الحراري، يمكن أن تختلف درجة الحرارة المعروضة عن درجة الحرارة الفعلية في حيز الطهي بعض الشيء.

سطر التسخين

بعد بدء التشغيل يمتلئ السطر الأبيض أسفل درجة الحرارة باللون الأحمر، كلما ازدادت سخونة حيز الطهي. عند الإحماء، يتم الوصول إلى الوقت المثالي لإدخال الطعام بمجرد امتلاء السطر تماماً باللون الأحمر. مع درجات الضبط، مثلاً درجات الشواية، يمتلئ سطر التسخين على الفور باللون الأحمر. لا يظهر خط التسخين في الميكروويف.

بيان الحرارة المتبقية

عندما يكون الجهاز متوقفاً، يعرض السطر الدائري الحرارة المتبقية في حيز الطهي. وكلما انخفضت درجة الحرارة المتبقية، مال السطر الدائري للإعتماد، حتى يختفي في أي لحظة.

4.6 حيز الطهي

الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

القضبان

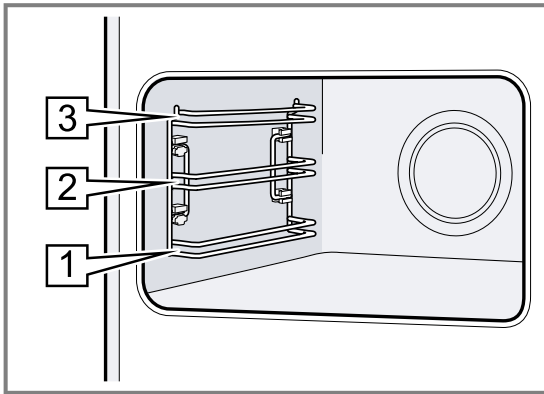
يمكنك إدخال الكماليات في شبكة قضبان التعليق في حيز الطهي على مستويات متعددة.

← "الملحقات"، صفحة 11

جهازك به 3 مستويات للإدخال بحيز الطهي. يتم عد مستويات الإدخال من أسفل لأعلى.

يمكنك فك القضبان، لتنظيفها على سبيل المثال.

← "القضبان"، صفحة 21



الإضاءة

يشتمل الفرن على لمبة واحدة أو أكثر لإضاءة حيز الطهي. عندما تفتح باب الجهاز، تضيء الإضاءة في حيز الطهي. وإذا ظل باب الجهاز مفتوحاً لمدة أطول من 15 دقيقة، فسوف تنطفئ الإضاءة مرة أخرى.

عند بدء التشغيل، تضيء الإضاءة مع معظم أنواع التشغيل. عندما ينتهي التشغيل، تنطفئ الإضاءة تلقائياً.

مروحة التبريد

يتم تشغيل وإيقاف الكهرباء تبعًا لدرجة حرارة الجهاز. ويخرج الهواء الساخن من فوق الباب.

تنبيه!

لا تقم بتغطية فتحات التهوية فوق باب الجهاز. وإلا فسوف يتعرض الجهاز لسخونة زائدة. حافظ على خلو فتحات التهوية.

حتى يتم تبريد الجهاز بعد التشغيل بصورة أسرع، يستمر تشغيل مروحة التبريد لفترة معينة.

باب الجهاز

عندما تفتح الباب أثناء طريقة التشغيل الجارية، يتوقف التشغيل. وعند إغلاق باب الجهاز، يتم مواصلة التشغيل أوتوماتيكيًا.

عندما تقوم بغلاق باب الجهاز أثناء طريقة تشغيل الميكروويف، يجب عليك مواصلة التشغيل باستخدام ⤵.

5 طرق التشغيل

يمكنك الاطلاع هنا على نظرة عامة حول طرق التشغيل والوظائف الأساسية لجهازك.

طريقة التشغيل	الاستخدام
أنواع التسخين	اختر أنواع التسخين المناسبة تمامًا لتحضير طعامك بشكل مثالي. ← "أنواع التسخين"، صفحة 10
نظام AutoPilot	استخدم أوضاع الضبط المبرمجة والموصى بها للأطعمة المختلفة. ← "نظام AutoPilot"، صفحة 17

طريقة التشغيل	الاستخدام
الميكروويف	يمكنك باستخدام الميكروويف الطهي بشكل أسرع أو التسخين أو إذابة التجمد. ← "الميكروويف"، صفحة 15
الطهي المشترك مع الميكروويف	لتقصير وقت الطهي قم بتشغيل الميكروويف مع أحد أنواع التسخين. ← "الطهي المشترك مع الميكروويف"، صفحة 16
التنظيف	اختر وظيفة التنظيف الخاصة بحيز الطهي.

5.1 أنواع التسخين

كي تصل دائمًا إلى نوع التسخين المناسب للطعام الذي تقوم بإعداده، نوضح لك هنا الاختلافات ونطاقات الاستخدام. رموز أنواع التسخين المختلفة تساعد في إعادة التعرف.

عندما تختار نوع تسخين، يقترح عليك الجهاز درجة حرارة مناسبة أو مستوى مناسب. يمكنك اعتماد القيم أو تغييرها في النطاق المعني. عند ضبط درجات حرارة تزيد على 275 °م ودرجة شواية 3، يقوم الجهاز بخفض درجة الحرارة بعد حوالي 40 دقيقة إلى درجة حرارة 275 °م تقريبًا ودرجة شواية 1.

الرمز	نوع التسخين	نطاق درجة الحرارة	الاستخدام وطريقة العمل الوظائف الإضافية الممكنة
	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات	275-30 °م	قم بالخبيز أو التحمير على مستوى واحد أو عدة مستويات. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
	الهواء الساخن الاقتصادي	275-30 °م	قم بطهي الأطعمة المختارة برفق وبدون إحماء على مستوى واحد. تقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي. يتم إعداد الطعام المراد طهيه على مراحل بالاستعانة بالحرارة المتبقية. الأداء الأكثر فعالية لنوع التسخين يكون في درجات الحرارة بين 125-275 °م. احتفظ باباب الجهاز مغلقًا أثناء الطهي. يُستخدم نوع التسخين هذا لتحديد استهلاك الطاقة في وضع تدوير الهواء وتحديد فئة الفعالية في استهلاك الطاقة.
	الشواء بتدوير الهواء	300-30 °م	قم بتحميم الطيور أو سمكة كاملة أو قطع اللحم الكبيرة. ويتم تشغيل وإيقاف جسم تسخين الشواية والمروحة بالتبادل. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
	الشواية، النطاق الكبير	درجات الشواء: 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية	قم بشواء الأطعمة المفرودة، مثل الاستيك أو السجق أو التوست. قم بتحميم الأطعمة. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.
	الشواية، النطاق الصغير	درجات الشواء: 1 = ضعيفة 2 = متوسطة 3 = قوية	قم بشواء كميات صغيرة، مثل الاستيك أو السجق أو التوست. قم بتحميم كميات صغيرة. ويسخن السطح الأوسط أسفل جسم تسخين الشواية.
	التسخين الأولي للإناء	70 - 30 °م	التسخين الأولي للإناء.
	التجفيف	150 °م	لتجنب الرطوبة المتبقية، قم بتجفيف حيز الطهي بعد التشغيل بالميكروويف.

5.2 قدرات الميكروويف

يمكنك الاطلاع هنا على نظرة عامة حول قدرات الميكروويف واستخداماتها. قدرات الميكروويف عبارة عن درجات ولا تطابق دائماً رقم الواط الدقيق الذي يستخدمه الجهاز.

قدرة الميكروويف بالواط	المدة القصوى بالساعات	الاستخدام
90 واط	1:30	إذابة التجمد عن الأطعمة الحساسة.
180 واط	1:30	إذابة تجمد الأطعمة ومواصلة الطهي.
360 واط	1:30	طهي اللحوم والأسماك. تسخين الأطعمة الحساسة.
600 واط	1:30	تسخين وطهي الطعام.
الحد الأقصى	00:30	تسخين السوائل.

ملاحظة: قدرة الميكروويف القصوى ليست مخصصة لتسخين الأطعمة. يتم تقليل القدرة القصوى للميكروويف في الدقائق الأولى على قيمة 600 واط تدريجياً لغرض حماية الجهاز. ثم تتوفر القدرة الكاملة بعد انتهاء مدة التبريد مرة أخرى.

6 الملحقات

قد تختلف الملحقات الموردة حسب موديل الجهاز.

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتناسب مع جهازك.

ملاحظة: قد يحدث تشوه للكماليات عندما تسخن. ولا يؤثر التشوه على الوظيفة. وعندما تبرد الملحقات، يختفي هذا التشوه.

الملحقات	الاستخدام
الشبكة السلكية	<ul style="list-style-type: none"> ■ صواني الكيك ■ صواني الفرن ■ الإناء ■ اللحوم، مثلاً قطع اللحم أو قطع الشواء ■ وجبات مجمدة
اللوح متعدد الاستخدامات	<ul style="list-style-type: none"> ■ كيك رطب ■ المخبوزات ■ الخبز ■ قطع لحم كبيرة ■ وجبات مجمدة ■ تجميع السوائل المتقاطرة، على سبيل المثال الدهون عند الشواء على الشبكة السلكية.

6.2 وظيفة التثبيت

تمنع وظيفة التثبيت انقلاب الكماليات عند سحبها للخارج. يمكنك إخراج الكماليات إلى نصف المسافة تقريباً، حتى تثبت في مكانها. لا تعمل وظيفة الحماية من الانقلاب إلا عند تركيب الكماليات بشكل صحيح في حيز الطهي.

6.3 إدخال الكماليات في حيز الطهي

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. وبذلك فقط يمكن سحب الكماليات للخارج حتى المنتصف تقريباً دون أن تنقلب.

1. أدر الكماليات بحيث يكون الحز [a] بالخلف وبشير إلى أسفل.
2. أدخل الكماليات بين كلا القضيبين الدليلين لمستوى الإدخال.

6.1 إرشادات بخصوص الكماليات

بعض الكماليات غير مخصصة لأنواع تشغيل معينة.

كماليات الميكروويف

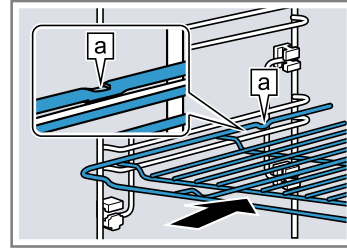
لتشغيل الميكروويف فقط لا يلزم سوى استخدام الشبكة السلكية الموردة معه. الألواح مثل اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبز يمكن أن تولد الشرر وهي غير مناسبة. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بالميكروويف. ← "الأواني والكماليات مع الميكروويف"، صفحة 15

3. أدخل الكماليات دائماً بشكل كامل، بحيث لا تلامس باب الجهاز.
ملاحظة: أخرج من حيز الطهي الكماليات غير اللازمة أثناء التشغيل.

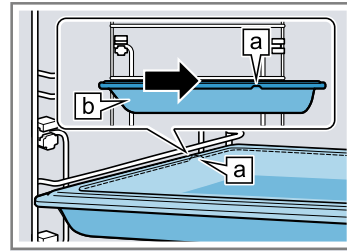
6.4 ملحقات أخرى

يمكنك شراء الكماليات الأخرى من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. وستجد على موقع الإنترنت أو في كتيباتنا باقة شاملة من المنتجات المناسبة لجهازك. www.bosch-home.com
الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائماً عند الشراء توضع المسمى الدقيق (رقم المنتج) الخاص بجهازك. تعرف في الكتالوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء على الملحقات المتوفرة لجهازك.

الشبكة السلكية
أدخل الشبكة السلكية بحيث يكون التقوس موجهاً لأسفل. يجب أن تكون كلمة "microwave" في الأمام جهة باب الجهاز.



اللوح مثلًا اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبيز
أدخل اللوح بحيث تكون الحافة المائلة b جهة باب الجهاز.



7 قبل أول استخدام

نقذ أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. نظف الجهاز والملحقات.

7.1 إجراء التشغيل لأول مرة

بعد التوصيل بالتيار الكهربائي أو بعد انقطاع التيار الكهربائي لمدة طويلة يجب عليك تنفيذ أوضاع الضبط لأول تشغيل لجهازك. قد يستغرق الأمر عدة ثواني حتى تظهر أوضاع الضبط في وحدة العرض.

1. عند الحاجة قم بتغيير وضع الضبط باستخدام طارة الاستعمال.
- أوضاع الضبط المتاحة:

- اللغة

- الساعة

2. أكد باستخدام ⓐ.

✓ يظهر وضع الضبط التالي.

3. قم بإجراء أوضاع الضبط وتغييرها عند الحاجة.

✓ بعد وضع الضبط الأخير يظهر في وحدة العرض إرشاد

يفيد بأن التشغيل لأول مرة قد انتهى.

✓ تعرض وحدة العرض الوقت المضبوط.

4. حتى يتم اختبار الجهاز قبل التسخين لأول مرة، قم بفتح باب الجهاز وغلقة مرة واحدة.

7.2 تنظيف الجهاز قبل أول استخدام

قم بتنظيف حيز الطهي والملحقات، قبل استخدامها في إعداد الطعام لأول مرة بواسطة الجهاز.

1. تعرف على معلومات المنتج وأخرج الكماليات من حيز الطهي. تخلص من بقايا مواد التغليف مثل خرز البوليسترين والشريط اللاصق الموجودة داخل الجهاز وخارجه.
2. امسح الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب.
3. قم بتشغيل الجهاز باستخدام ①.
4. إجراء أوضاع الضبط التالية:

نوع التسخين	الهواء الساخن رباعي الاتجاهات ⓐ
درجة الحرارة	الحد الأقصى
المدة	1 ساعة

← "الاستعمال الأساسي"، صفحة 13

5. ابدأ التشغيل باستخدام ⓐ.
 - قم بتهوية المطبخ أثناء قيام الجهاز بالتسخين.
 - ✓ عند انقضاء المدة، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة على القيمة صفر في الشاشة.
6. أوقف الجهاز باستخدام ①.
7. وعندما يبرد الجهاز، قم بتنظيف الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف.
8. قم بتنظيف الكماليات جيداً باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة.

8 الاستعمال الأساسي

8.1 تشغيل الجهاز

3. قم بتغيير القيم باستخدام طارة الاستعمال.
4. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.

- ◀ قم بتشغيل الجهاز باستخدام ①.
- ✓ يظهر في الشاشة شعار Bosch. وبعد ذلك تظهر أنواع التسخين.

8.6 ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

الشرط: تم اختيار طريقة التشغيل "أنواع التسخين" ②.

1. اضبط نوع التسخين المرغوب باستخدام طارة الاستعمال.
2. اضغط على ③.
- ✓ يتم إبراز درجة الحرارة باللون الأبيض.
3. اضبط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.
4. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- ✓ ويبدأ الجهاز في التسخين.
- ✓ يظهر في وحدة العرض مدة استمرار التشغيل ودرجة الحرارة المستهدفة.
5. عندما تنتهي من إعداد طعامك، أوقف الجهاز باستخدام ①.

نصيحة: تجد نوع التسخين الأنسب لطعامك في وصف نوع التسخين.

← "أنواع التسخين"، صفحة 10

ملاحظة: يمكنك أيضا ضبط مدة التشغيل ونهايته في الجهاز.

← "وظائف الوقت"، صفحة 14

تغيير نوع التسخين

عندما تقوم بتغيير نوع التسخين، يتم أيضًا إرجاع أوضاع الضبط الأخرى.

1. أوقف التشغيل باستخدام ▷.
2. اضغط على ②.
- ✓ يظهر في وحدة العرض نوع التسخين الأول مع درجة الحرارة المقترحة الخاصة به.
3. قم بتغيير نوع التسخين باستخدام طارة الاستعمال.

تغيير درجة الحرارة

- يمكنك تغيير درجة الحرارة مباشرة بعد بدء التشغيل.
- ◀ قم بتغيير درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.
- ✓ يتم اعتماد درجة الحرارة على الفور.

8.7 عرض المعلومات

يمكنك في أغلب الأحوال استدعاء المعلومات بخصوص الوظيفة الجاري تنفيذها. ويعرض الجهاز بعض الإرشادات أوتوماتيكيًا، على سبيل المثال عند التأكيد أو الطلب أو التحذير.

1. اضغط على ①.
- ✓ ويتم عرض المعلومات لوضع ثوان، إن وُجدت.
2. يمكنك التصفح باستخدام طارة الاستعمال في حالة النصوص الطويلة.

8.5 ضبط طريقة التشغيل

بعد قيامك بتشغيل الجهاز، يقترح عليك الجهاز طريقة تشغيل مثل أنواع التسخين.

1. إذا أردت اختيار طريقة تشغيل غير المقترحة، اضغط على النطاق اللمسي المعني.
- ✓ يضيء النطاق اللمسي باللون الأحمر.
- ← "طرق التشغيل"، صفحة 10
2. لإجراء أوضاع ضبط أخرى، اضغط على النطاقات اللمسية المعنية.

9 التسخين السريع

9.1 ضبط التسخين السريع


للحصول على نتيجة طهي متساوية، لا تدخل الطعام في حيز الطهي إلا بعد انتهاء التسخين السريع.



ملاحظة: لا تضبط المدة إلا عندما ينتهي التسخين السريع.

- لتوفير الوقت، يمكنك تقصير مدة التسخين مع درجات الحرارة المضبوطة بدءًا من 100 °م.
- في نوع التسخين هذا يمكنك استخدام التسخين السريع:
- الهواء الساخن رباعي الاتجاهات ②

- ✓ عندما ينتهي التسخين السريع، تصدر إشارة صوتية. ينطفئ الرمز الأحمر.
- 4. أدخل الطعام في حيز الطهي.

إلغاء التسخين السريع

- ✗ اضغط على .
- ✓ ينطفئ الرمز الأحمر.




1. اضبط نوع التسخين المناسب ودرجة حرارة تبدأ من 100 °م.
2. اضغط على .
- ✓ يضيء الرمز باللون الأحمر.
3. ابدأ التشغيل باستخدام .
- ✓ يبدأ التسخين السريع.

10 وظائف الوقت

يحتوي جهازك على وظائف مختلفة خاصة بالوقت، يمكنك بواسطتها التحكم في التشغيل.


10.1 عرض عام لوظائف الوقت

يمكنك ضبط مدة طريقة تشغيل ونهايتها. ويمكن ضبط الميقاتي دون الارتباط بطريقة التشغيل.

إعدادات الوقت	الاستخدام
الميقاتي 	يمكنك ضبط الميقاتي دون الارتباط بالتشغيل. فهو لا يؤثر على الجهاز.
المدة 	إذا قمت بضبط مدة للتشغيل، فسيوقف الجهاز عن التسخين بعد انقضاء هذه المدة أوتوماتيكياً.
إنهاء 	يمكنك ضبط وقت للمدة ينتهي عنده التشغيل. يبدأ الجهاز أوتوماتيكياً في العمل بحيث ينتهي التشغيل في الوقت المرغوب.



10.2 ضبط الميقاتي

يعمل الميقاتي دون الارتباط بالتشغيل. يمكنك ضبط الميقاتي سواء كان الجهاز مشغلاً أو متوقفاً حتى 23 ساعة و 59 دقيقة. للميقاتي إشارة خاصة، بحيث تستطيع عند سماعها تمييز ما إذا كان وقت الميقاتي هو الذي انقضى أو المدة.

1. اضغط على .
- ✓ يضيء الرمز باللون الأحمر.
2. اضبط وقت الميقاتي باستخدام طارة الاستعمال.
3. قم بتشغيل الميقاتي باستخدام .
- بعد عدة ثوان يبدأ المنبه أوتوماتيكياً.
- ✓ يبدأ العد التنازلي لوقت الميقاتي.
- ✓ يستمر ظهور وقت الميقاتي في الشاشة عندما يكون الجهاز متوقفاً.
- ✓ وعند تشغيل الجهاز، تظهر أوضاع ضبط طريقة التشغيل الجارية في الشاشة. اضغط على  لعرض وقت الميقاتي ليضع ثوان.
- ✓ تصدر إشارة صوتية عند انتهاء مدة الميقاتي. وينطفئ الرمز الأحمر.
4. عندما تنقضي مدة الميقاتي:
 - اضغط على أي نطاق لمسي لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
 - لضبط وقت الميقاتي مرة أخرى، اضغط على .
 - واضبط وقت الميقاتي باستخدام طارة الاستعمال.



تغيير الميقاتي

يمكنك تغيير مدة الميقاتي في أي وقت.

1. اضغط على .
2. قم بتغيير وقت الميقاتي باستخدام طارة الاستعمال.
3. أكد باستخدام .

إلغاء الميقاتي


يمكنك إلغاء مدة الميقاتي في أي وقت.

1. اضغط على .
2. قم بإرجاع مدة الميقاتي إلى الصفر باستخدام طارة الاستعمال.
3. أكد باستخدام .
- ✓ وينطفئ الرمز الأحمر.

10.3 ضبط المدة الزمنية





يمكنك ضبط المدة الزمنية للتشغيل حتى 23 ساعة و 59 دقيقة.

الشرط: يتم ضبط طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة.

1. اضغط على .
- ✓ يضيء الرمز باللون الأحمر.
2. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.



اتجاه الدوران	القيمة المقترحة
يسارًا	10 دقائق
يمينًا	30 دقيقة

يمكن ضبط المدة على مراحل مقدار كل منها دقيقة واحدة، وذلك حتى الوصول لمدة ساعة واحدة، وبعد ذلك يمكن ضبطها على مراحل مقدار كل منها 5 دقائق. يتم احتساب وقت الانتهاء أوتوماتيكياً.

3. ابدأ التشغيل باستخدام .
- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة في وحدة العرض صفر.
4. عندما تنقضي المدة الزمنية:
 - لإنهاء الإشارة بشكل مبكر، اضغط على أي نطاق لمسي.
 - لضبط مدة زمنية جديدة، اضغط على  واضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.
 - لمواصلة التشغيل بدون مدة، ابدأ التشغيل باستخدام .
 - عندما تنتهي من إعداد طعامك، أوقف الجهاز باستخدام .


تغيير المدة

يمكنك تغيير المدة في أي وقت.

1. اضغط على .
2. قم بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال.
3. أكد باستخدام .

إلغاء المدة الزمنية

يمكنك إلغاء المدة الزمنية في أي وقت.

1. اضغط على .

- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة في وحدة العرض صفر.
- 4. عندما تنقضي المدة الزمنية:
 - لإنهاء الإشارة بشكل مبكر، اضغط على أي نطاق لمسي.
 - لضبط مدة زمنية جديدة، اضغط على [Ⓜ] واضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.
 - لمواصلة التشغيل بدون مدة، ابدأ التشغيل باستخدام [Ⓜ].
 - عندما تنتهي من إعداد طعامك، أوقف الجهاز باستخدام [Ⓜ].

تغيير النهاية

- للحصول على نتيجة طهي جيدة، لا يمكنك تغيير النهاية المضبوطة قبل أن يبدأ التشغيل وتنقضي المدة.
1. أوقف التشغيل باستخدام [Ⓜ].
 2. اضغط مرتين على [Ⓜ].
 3. قم بتغيير النهاية باستخدام طارة الاستعمال.
 4. واصل التشغيل باستخدام [Ⓜ].

إلغاء النهاية

- يمكنك محو النهاية المضبوطة في أي وقت.
1. أوقف التشغيل باستخدام [Ⓜ].
 2. اضغط مرتين على [Ⓜ].
 3. قم بإعادة ضبط النهاية باستخدام طارة الاستعمال.
 4. واصل التشغيل باستخدام [Ⓜ].
- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.

2. قم بإرجاع المدة إلى الصفر باستخدام طارة الاستعمال.
3. أكد باستخدام [Ⓜ].
- لمواصلة التشغيل بدون مدة، ابدأ التشغيل باستخدام [Ⓜ].

10.4 ضبط النهاية

يمكنك تأجيل الوقت الذي ستنتهي فيه المدة حتى 23 ساعة و 59 دقيقة.

ملاحظات

- للحصول على نتيجة طهي جيدة، لا تقم بتأجيل نهاية المدة إذا كان التشغيل قد بدأ بالفعل.
- لكي لا يفسد الطعام، لا تتركه لمدة طويلة للغاية في حيز الطهي.

المتطلبات

- يتم ضبط طريقة التشغيل ودرجة الحرارة أو المرحلة.
- تم ضبط المدة.
- 1. اضغط مجدداً على [Ⓜ].
- 2. قم بتأجيل النهاية باستخدام طارة الاستعمال.
- 3. ابدأ التشغيل باستخدام [Ⓜ].
- ✓ تعرض وحدة العرض وقت التشغيل. يدخل الجهاز في وضع الانتظار.
- ✓ عندما يتم الوصول إلى وقت التشغيل، يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.

11 الميكروويف

يمكنك باستخدام الميكروويف طهي الأطعمة وتسخينها وخبزها وإذابة تجمدها بشكل سريع. ويمكنك استخدام الميكروويف وتشغيله بمفرده أو مشتركاً مع نوع التسخين.

11.1 الأواني والكماليات مع الميكروويف

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

إلتزم ببيانات الجهة الصانعة للأواني.

أدخل الأواني والكماليات على المستوى 1 ما لم ينص على غير ذلك.

مناسب للميكروويف

الأواني والكماليات	إرشادات
إناء التقديم	يجب عليك عدم سكب الطعام من إناء لإناء.
الشبكة السلكية الموردة	الشبكة السلكية الموردة فقط هي المناسبة لتشغيل الميكروويف.
ملاحظة: لا تستخدم الأواني المطلية بالذهب أو الفضة إلا إذا ضمنت الجهة الصانعة ملاءمتها للاستخدام في الميكروويف.	
ملاحظة: الألواح مثل اللوح متعدد الاستخدامات أو لوح الخبيز يمكن أن تولد الشرر وهي غير مناسبة.	

غير مناسب للميكروويف

ملاحظة: التزم بالبيانات الخاصة بتجنب الأضرار المادية. ← "الميكروويف"، صفحة 6

الأواني والكماليات	إرشادات
الأواني والصواني المصنوعة من المعدن	المعدن غير مُنفذ لموجات الميكروويف. لا يتم تسخين الأطعمة أو بالكاد تسخن.
ملاحظة: يمكن أن يؤدي المعدن إلى تكون الشرر أثناء تشغيل الميكروويف فقط.	





الأواني والكماليات	إرشادات
إناء مصنوع من مواد مقاومة للسخونة ومناسبة للميكروويف:	هذه المواد تسمح بمرور موجات الميكروويف ولا تتعرض للضرر.
الزجاج	
الخزف الزجاجي	
البورسلين	
البلاستيك	
المقاوم للحرارة	
الخزف المزجج	
بالكامل والخالي من الشقوق	


يمكنك إيقاف وظيفة التجفيف هذه في أوضاع الضبط الأساسية.
← "أوضاع الضبط الأساسية", صفحة 18

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

تقوم وظيفة التجفيف بتشغيل عنصر التسخين تلقائياً عند الدرجات القصوى في طريقة تشغيل الميكروويف وتعمل على تسخين حيز الطهي.



- ◀ لا تلمس أبدا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة.
- ◀ أبق الأطفال بعيداً.

1. اضغط على .
 - ✓ يتم إبراز قدرة الميكروويف باللون الأبيض.
 2. اضبط قدرة الميكروويف باستخدام طارة الاستعمال.
 3. اضغط على .
 - ✓ يتم إبراز المدة باللون الأبيض.
 4. اضبط المدة باستخدام طارة الاستعمال.
 5. ابدأ التشغيل باستخدام .
 - ✓ يتم تشغيل الميكروويف وتتناقص المدة. لا يظهر خط التسخين.
 - ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة في وحدة العرض صفر.
 6. عندما تنقضي المدة الزمنية:
 - لإنهاء الإشارة بشكل مبكر، اضغط على أي نطاق لمسي.
 - عند الحاجة قم بإعادة ضبط قدرة الميكروويف والمدة.
 - عندما تنتهي من إعداد طعامك، أوقف الجهاز باستخدام .
 7. إذا قمت بإيقاف وظيفة التجفيف الخاصة بالميكروويف في أوضاع الضبط الأساسية، فقم بتجفيف حيز الطهي.
- ← "التجفيف", صفحة 21

ملاحظة: عندما تفتح الباب أثناء طريقة التشغيل الجارية، يتوقف التشغيل. عندما تقوم بفتح باب الجهاز، يجب عليك مواصلة التشغيل باستخدام . إذا قمت بتغيير وضع الضبط الأساسي، فيجب مراعاة ألا يستمر تشغيل الميكروويف بدون أطعمة.

← "أوضاع الضبط الأساسية", صفحة 18

تغيير قدرة الميكروويف

- عندما تقوم بتغيير قدرة الميكروويف، يتم إعادة ضبط المدة.
1. أوقف التشغيل باستخدام .
 - ✓ يتم إبراز قدرة الميكروويف باللون الأبيض.
 2. قم بتغيير قدرة الميكروويف باستخدام طارة الاستعمال.
 3. واصل التشغيل باستخدام .

تغيير المدة

- بعد بدء تشغيل الميكروويف يمكنك تغيير المدة مباشرة.
- ◀ قم بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال.
 - ✓ يتم اعتماد التغيير على الفور.

11.3 الطهي المشترك مع الميكروويف

- يمكنك استخدام بعض أنواع التسخين بالاشتراك مع الميكروويف لتقليل مدة الطهي. التشكيلات المتاحة هي:
- 90 واط + الهواء الساخن رباعي الاتجاهات
 - 90 واط + شواية بتدوير الهواء

الأواني والكماليات مع الطهي المشترك مع الميكروويف

يمكن في الطهي المشترك مع الميكروويف وأحد أنواع التسخين استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من المعدن.

الأواني والكماليات	إرشادات
الأواني والصواني المصنوعة من المعدن	يمكن مع الطهي المشترك مع الميكروويف استخدام المعدن. ملاحظة: يجب ألا تقل المسافة بين المعدن وجدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل.
الكماليات المرفقة:	الكماليات الموردة مناسبة للطهي المشترك مع الميكروويف. فهي لا تؤدي إلا تكون الشرر.
<ul style="list-style-type: none"> ■ الشبكة السلكية ■ اللوح متعدد الاستخدامات 	

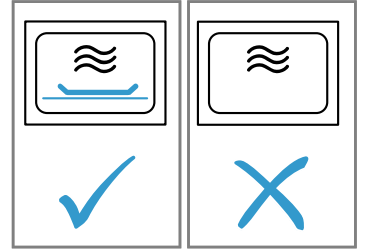
اختبار الإناء من حيث ملاءمته للميكروويف

إذا لم تكن متأكدًا أن إناءك مناسبًا للميكروويف، قم بإجراء اختبار الأواني.

تنبيه!

تشغيل الجهاز دون وضع أطعمة في حيز الطهي يؤدي إلى زيادة التحميل.

- ◀ لا تقم بتشغيل الميكروويف أبدا بدون وضع أطعمة. ويُسْتَنْى من ذلك اختبار الأواني لفترة قصيرة.



⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.

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

1. ضع إناءً فارغًا في حيز الطهي.
2. اضبط الجهاز على أقصى قدرة لمدة من نصف إلى دقيقة.
3. ابدأ التشغيل.
4. فحص الإناء عدة مرات:
 - إذا ظل الإناء باردًا أو في درجة حرارة آمنة للمسك باليد، فإنه مناسب للميكروويف.
 - إذا أصبح الإناء ساخنًا أو إذا تكون شرر، فاقطع اختبار الإناء. ويكون الإناء غير مناسب للميكروويف.

11.2 ضبط الميكروويف

ملاحظات

- انتبه إلى التعامل الصحيح مع الميكروويف:
 - ← "الأمان", صفحة 2
 - ← "تجنب الأضرار المادية", صفحة 6
 - ← "قدرات الميكروويف", صفحة 11
 - ← "الأواني والكماليات مع الميكروويف", صفحة 15
- لتجنب الماء المتكثف يقوم الجهاز مع قدرة الميكروويف 600 واط والقدرة القصوى بتشغيل عنصر التسخين أو توماتيكياً. يصعب حيز الطهي والكماليات ساخنين. لا تتأثر نتيجة الطهي بذلك.


- 180 واط + شواية بتدوير الهواء
- 360 واط + شواية بتدوير الهواء

ضبط طريقة الطهي المشترك مع الميكروويف

ملاحظة:


انتبه إلى التعامل الصحيح مع الميكروويف:

- ← "الأمان", صفحة 2
- ← "تجنب الأضرار المادية", صفحة 6
- ← "قدرات الميكروويف", صفحة 11
- ← "الأواني والكماليات مع الميكروويف", صفحة 15

1. اضغط على .


✓ يتم إبراز الطهي المشترك باللون الأبيض.

2. اضغط التشغيل المشترك المرغوب باستخدام طارة الاستعمال.

3. اضغط على .


✓ يتم إبراز درجة الحرارة باللون الأبيض.

4. اضغط درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.

5. اضغط على .

✓ يتم إبراز المدة باللون الأبيض.


6. اضغط المدة باستخدام طارة الاستعمال.

7. ابدأ التشغيل باستخدام .

✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.

✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. وتظهر المدة في وحدة العرض صفر.

8. عندما تنقضي المدة الزمنية:

- لإنهاء الإشارة بشكل مبكر، اضغط على أي نطاق لمسي.
- عند الحاجة قم بإعادة ضبط التشغيل المشترك.
- عندما تنتهي من إعداد طعامك، أوقف الجهاز باستخدام .


تغيير درجة الحرارة

بعد بدء تشغيل طريقة الطهي المشترك مع الميكروويف يمكنك تغيير درجة الحرارة مباشرة.

- ◀ قم بتغيير درجة الحرارة باستخدام طارة الاستعمال.
- ✓ يتم اعتماد التغيير على الفور.



تغيير المدة

بعد بدء تشغيل طريقة الطهي المشترك مع الميكروويف يمكنك ضبط المدة في أي وقت.

1. اضغط على .
2. قم بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال.
- ✓ يتم اعتماد التغيير على الفور.

تغيير طريقة التشغيل المشترك

عندما تقوم بتغيير التشغيل المشترك المكون من نوع تسخين وإحدى قدرات الميكروويف، يتم إرجاع جميع أوضاع الضبط الأخرى.

1. أوقف التشغيل باستخدام .
- ✓ يتم إبراز الطهي المشترك باللون الأبيض.
2. قم بتغيير التشغيل المشترك باستخدام طارة الاستعمال.
3. واصل التشغيل باستخدام .

12 نظام AutoPilot

بدعمك جهازك من خلال طريقة التشغيل "نظام AutoPilot" أثناء إعداد الأطعمة المختلفة ويختار أوتوماتيكياً أوضاع الضبط المثالية.

12.1 الإناء

ترتبط نتيجة الطهي بنوع الإناء وحجمه. استخدم الإناء المقاوم للحرارة والمناسب لدرجات الحرارة التي تصل إلى 300 °م. أنسب الإواني هي المصنوعة من الزجاج أو الخزف الزجاجي. يجب أن تغطي قطع اللحم ثلثي قاعدة الإناء تقريباً.

الإناء المصنوع من الخامات التالية غير مناسب:

- الألومنيوم الفاتح أو اللامع
- القدر الفخار غير المزجج
- البلاستيك أو المقابض البلاستيكية

ملاحظة: مع بعض الوجبات يقوم الجهاز بتشغيل

الميكروويف. يظهر إرشاد في وحدة العرض، لاستخدام إناء مناسب للميكروويف.

← "الأواني والكماليات مع الميكروويف", صفحة 15

12.2 أوضاع ضبط الوجبات

لإعداد الوجبات بشكل مثالي، يستخدم الجهاز أوضاع ضبط مختلفة.

ملاحظة: تتوقف نتيجة الطهي على جودة المواد الغذائية وخصائصها. استخدم المواد الغذائية الطازجة، ويفضل أن تكون في درجة حرارة الثلاجة.

إرشادات حول أوضاع الضبط

عندما تبدأ في إعداد وجبة، تعرض وحدة العرض المعلومات المرتبطة بهذه الوجبة، مثل:

- مستوى الإدخال المناسب
 - الكماليات أو الإناء المناسب
 - مقدار السوائل
 - وقت القلب أو التقليب
- بمجرد الوصول لهذا الوقت، تصدر إشارة صوتية.

البرامج

يتم مع البرامج ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة والمدة المثالية بشكل مسبق.

ويجب ضبط الوزن بشكل إضافي للحصول على نتيجة طهي مثالية. اضبط الوزن الإجمالي للطبق إذا لم يرد خلاف ذلك. يمكنك ضبط الوزن في النطاق المخصص فقط.

وجبات الميكروويف

مع بعض الوجبات يقوم الجهاز بتفعيل الميكروويف أوتوماتيكياً. فنقل مدة الطهي من خلال ذلك بوضوح. احرص على مراعاة المعلومات الخاصة بالميكروويف. ← "الميكروويف", صفحة 15

12.3 عرض عام على الأطعمة

يمكنك رؤية الوجبات المتاحة بالجهاز هنا.

- الوجبات
- بيتزا بقاعدة رقيقة، قطعة واحدة
- لازانيا
- دجاج، غير محشو
- أجزاء الدجاج
- قالب لحم مفروم طازج

- لإنهاء الإشارة بشكل مبكر، اضغط على أي نطاق لمسي.
- مع بعض الوجبات يمكنك استكمال الطهي عند الحاجة.
- "الطهي المستمر"، صفحة 18
- عندما ينتهي إعداد الطبق، أوقف الجهاز باستخدام ①.

الطهي المستمر

مع بعض الوجبات يوفر الجهاز إمكانية استكمال الطهي بعد انقضاء المدة. يمكنك تكرار عملية استكمال الطهي كما تشاء.

1. إذا كنت لا تريد استكمال الطهي، اضغط على ④ وأوقف الجهاز باستخدام ①.
2. لاستكمال طهي الوجبة اضغط على ▷. فتظهر المدة في وحدة العرض.
3. قم عند الحاجة بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال.
4. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء.
- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة. يتوقف الجهاز عن التسخين. يظهر إرشاد استكمال الطهي مجدداً.
5. عندما تنقضي المدة الزمنية:
 - لإنهاء الإشارة بشكل مبكر، اضغط على أي نطاق لمسي.
 - إذا أردت استكمال الطهي من جديد، اضغط على ▷.
 - عندما ينتهي إعداد الوجبة، اضغط على ④ وأوقف الجهاز باستخدام ①.

- طهي سمك فيليه ببطء
- خضروات، طازجة
- خضروات، مجمدة
- بطاطس فرن، كاملة
- البطاطس المسلوقة المملحة
- أرز طويل الحبة
- إذابة التجمد عن قطع الطيور
- إذابة التجمد عن اللحم
- إذابة التجمد عن السمك الفيليه

12.4 ضبط الوجبات

ملاحظة: بعد التشغيل لا يمكنك تعديل الوجبة وأوضاع الضبط أو إلغاؤها.

الشرط: لبدء التشغيل يجب أن يكون حيز الطهي بارداً.

1. اضغط على ④.
2. اضبط الوجبة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.
3. اضغط على ⑤.
4. اضبط وزن طعامك باستخدام طارة الاستعمال. ويتم احتساب المدة مع الوزن أوتوماتيكياً.
- مع بعض الوجبات يمكنك تأجيل وقت الانتهاء بشكل إضافي.
- "ضبط النهاية"، صفحة 15
5. ابدأ التشغيل باستخدام ▷.
- ✓ يبدأ الجهاز في التسخين والمدة في الانقضاء. لا يظهر خط التسخين.
- ✓ عندما ينتهي إعداد الطبق، تصدر إشارة صوتية.
- ✓ يتوقف الجهاز عن التسخين.
6. عندما تنقضي المدة الزمنية:

13 قفل أمان الأطفال

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

13.1 تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال

- يمكنك تفعيل وإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال عندما يكون الجهاز مشغلاً أو متوقفاً.
1. لتفعيل قفل أمان الأطفال، استمر في الضغط على ∞ لمدة 4 ثوان تقريباً.

- ✓ يظهر في الشاشة إرشاد للتأكيد.
- ✓ يتم قفل نطاق الاستعمال. لا يمكن إيقاف الجهاز إلا باستخدام ①.
- ✓ وعند تشغيل الجهاز، يضيء ∞. وعند إيقاف الجهاز، لا يضيء ∞.
- 2. لإيقاف فعالية قفل أمان الأطفال، استمر في الضغط على ∞ لمدة 4 ثوان تقريباً.
- ✓ يظهر في الشاشة إرشاد للتأكيد.

14 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط جهازك حسب احتياجاتك.

14.1 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

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

وضع الضبط الأساسي	الاختيار
اللغة	انظر الاختيار في الجهاز.
الساعة	الوقت بصيغة 24 ساعة.
1 وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)	

وضع الضبط الأساسي	الاختيار
الإشارة الصوتية	مدة قصيرة (30 ثانية) مدة متوسطة (1 دقيقة) ¹ مدة طويلة (5 دقائق)
نغمة الزر	مشغل متوقف (يظل الصوت مشغلاً مع ①)
درجة سطوع الشاشة	5 درجات
بيان الساعة	متوقف رقمي ¹
1 وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)	

14.2 تغيير أوضاع الضبط الأساسية

الشرط: يتم إيقاف الجهاز.

1. اضغط على ⏏ لمدة 3 ثوان تقريبًا.
 2. قم بتأكيد الإرشاد المعروض في وحدة العرض باستخدام ⏏ .
 - ✓ يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأساسي الأول.
 3. قم بتغيير وضع الضبط الأساسي باستخدام طارة الاستعمال.
 4. اضغط على ⏏ .
 - ✓ يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأساسي التالي.
 5. قم بتصفح أوضاع الضبط الأساسية باستخدام ⏏ وتغييرها عند الحاجة بواسطة طارة الاستعمال.
 6. لحفظ التغييرات، اضغط على ⏏ لمدة 3 ثوان تقريبًا.
- ملاحظة:** بعد انقطاع الكهرباء تبقى التغييرات التي تمت في أوضاع الضبط الأساسية كما هي.

إلغاء تغيير أوضاع الضبط الأساسية

- ◀ اضغط على ⏏ .
- ✓ يتم إلغاء جميع التغييرات وعدم تخزينها.

14.3 ضبط الساعة

الشرط: يتم إيقاف الجهاز.

1. اضغط على ⏏ لمدة 3 ثوان تقريبًا.
2. قم بتأكيد الإرشاد المعروض في وحدة العرض باستخدام ⏏ .
- ✓ يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأساسي الأول.
3. اضغط على ⏏ .
- ✓ يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأساسي "الساعة".
4. قم بتغيير الوقت باستخدام طارة الاستعمال.
5. لحفظ التغيير، اضغط على ⏏ لمدة 3 ثوان تقريبًا.

وضع الضبط الأساسي	الاختيار
الإضاءة	مطفأة أثناء التشغيل مشغلة أثناء التشغيل ¹
مواصلة أو توماتيكية (فقط مع طريقة التشغيل «الميكروويف»)	بدون ميكروويف ¹ عند غلق الباب
العمل بعد التشغيل	القائمة الرئيسية أنواع التسخين ¹ الميكروويف الطهي المشترك مع الميكروويف نظام AutoPilot
تحذير بخصوص لوح خبيز الميكروويف	البيانات ¹ عدم إظهار
الإعتماد الليلي	متوقف ¹ مشغل
شعار العلامة التجارية	البيانات ¹ عدم إظهار
تجفيف الميكروويف	مشغل ¹ متوقف
فترة استمرار تشغيل المروحة	موصى به ¹ الحد الأدنى
وضع ضبط يوم العطلة	مشغل متوقف ¹
وضع ضبط المصنع	إرجاع الضبط عدم إرجاع الضبط ¹
¹ وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)	

15 التنظيف والعناية

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

15.1 مواد التنظيف

لعدم الإضرار بالأسطح المختلفة بالجهاز، لا تستخدم أي منظفات غير مناسبة.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل 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.
 - يؤدي استخدام منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن إلى تلف طبقة المينا (الإيناميل).
 - ◀ لا تستخدم أبدًا منظفات الفرن في حيز الطهي الساخن.
 - ◀ قم بإزالة جميع الرواسب من حيز الطهي ومن باب الجهاز تمامًا قبل التسخين القادم.
 - تحتوي الفوط الإسفنجية الجديدة على بقايا من عملية الإنتاج.
 - ◀ اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل الاستخدام.

المنظفات المناسبة

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة للأسطح المختلفة بجهازك.

احرص على مراعاة دليل تنظيف الجهاز.
← "تنظيف الجهاز"، صفحة 21

واجهة الجهاز

السطح	المنظفات المناسبة	إرشادات
الاستانلس ستيل	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن مواد عناية مخصصة للاستانلس ستيل للأسطح الساخنة 	لتجنب الصدأ، قم بإزالة البقع الجيرية والدهون والنشا وبياض البيض على الفور من أسطح الاستانلس ستيل. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بالاستانلس ستيل.
البلاستيك أو الأسطح المطلية مثل نطاق الاستعمال	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. لتجنب البقع الدائمة قم بإزالة المواد الترسبات الجيرية، التي تصل إلى السطح، على الفور.

باب الجهاز

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
زجاج الباب	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو سلك تنظيف استانلس ستيل. نصيحة: من أجل التنظيف الجيد قم بفك زجاج الباب. ← "باب الجهاز"، صفحة 22
غطاء الباب	<ul style="list-style-type: none"> من الاستانلس ستيل: منظف الاستانلس ستيل من البلاستيك: محلول صابوني ساخن 	لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج. لا تستخدم أية مواد عناية بالاستانلس ستيل. نصيحة: من أجل التنظيف الجيد قم بفك غطاء الباب. ← "باب الجهاز"، صفحة 22
الإطار الداخلي للباب من الاستانلس ستيل	منظف الاستانلس ستيل	يمكن إزالة التغييرات اللونية باستخدام منظف الاستانلس ستيل. لا تستخدم أية مواد عناية بالاستانلس ستيل.
مقبض الباب	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	لتجنب البقع الدائمة قم بإزالة المواد الترسبات الجيرية، التي تصل إلى السطح، على الفور.
إطار إحكام الباب	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	لا تخلعه ولا تقم بحكه.

حيز الطهي

النطاق	المنظفات المناسبة	إرشادات
أسطح المينا (الإيناميل)	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن ماء الخل منظف الفرن 	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. لتجفيف حيز الطهي بعد التنظيف، اترك باب الجهاز مفتوحًا. ملاحظات <ul style="list-style-type: none"> تحترق طبقة المينا (الإيناميل) في درجات الحرارة العالية للغاية، وتنشأ فروق لونية طفيفة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلائها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل ويمكن أن تكون خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل. تنشأ طبقة بيضاء على سطح الإيناميل (المينا) بسبب بقايا الأطعمة. هذه الطبقة لا تشكل خطرًا على الصحة. ولا تتأثر وظيفة الجهاز من جراء ذلك. يمكن إزالة هذه الطبقة باستخدام حمض الليمون.
الغطاء الزجاجي للمبة الفرن	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن.
القضبان	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن 	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. ملاحظة: من أجل التنظيف الجيد قم بفك القضبان. ← "القضبان"، صفحة 21
الكماليات	<ul style="list-style-type: none"> محلول صابوني ساخن منظف الفرن 	قم بالمسح في حالة الاتساخ الشديد واستخدم فرشاة أو سلك تنظيف الاستانلس ستيل. الكماليات المطلية بالمينا (الإيناميل) يمكن غسلها في غسالة الأطباق.

15.2 تنظيف الجهاز

لتجنب حدوث أضرار بالجهاز، قم بتنظيف جهازك كما هو مقرر وباستخدام المنظفات 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.

الشرط: احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بالمنظفات.

← "مواد التنظيف"، صفحة 19

1. قم بتنظيف الجهاز بواسطة محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف.
- يمكنك استخدام منظفات بديلة مع بعض الأسطح.
- ← "المنظفات المناسبة"، صفحة 19
2. قم بتجفيفها بفوطة ناعمة.

16 التجفيف

لتجنب الرطوبة المتبقية، قم بتجفيف حيز الطهي بعد التشغيل.

تنبيه!

يتسبب الماء الموجود بأرضية حيز الطهي إلى إلحاق الضرر بطبقة الإناميل أثناء تشغيل الجهاز بدرجات حرارة تزيد على 120 °م.

- ◀ لا تبدأ التشغيل عند وجود ماء بأرضية حيز الطهي.
- ◀ امسح الماء الموجود على أرضية حيز الطهي قبل التشغيل.

16.1 تجفيف حيز الطهي

يمكنك تجفيف حيز الطهي بيدك، أو استخدم الوظيفة "التجفيف".

1. اترك الجهاز يبرد.
 2. قم بإزالة الاتساخات من حيز الطهي.
 3. امسح الماء الموجود في حيز الطهي.
 4. قم بتجفيف حيز الطهي.
- لتجفيف حيز الطهي تمامًا، اترك باب الجهاز مفتوحًا لمدة دقيقة أو دقيقتين.

ضبط التجفيف

الشرط: ← "تجفيف حيز الطهي"، صفحة 21

1. اضغط على []
2. اضبط نوع التسخين "التجفيف" []
- ✓ يظهر في وحدة العرض درجة الحرارة والمدة. ولا يمكن تغييرهما.
3. ابدأ التشغيل باستخدام []
- ✓ يبدأ التجفيف وتتناقص المدة.
- ✓ عند انتهاء التجفيف، تصدر إشارة صوتية وتظهر المدة بقيمة صفر في وحدة العرض.
4. أوقف الجهاز باستخدام []
5. لتجفيف حيز الطهي تمامًا، اترك باب الجهاز مفتوحًا لمدة دقيقة أو دقيقتين.

17 القضبان

لتنظيف القضبان وحيز الطهي جيدًا أو لتغيير القضبان، قم بفكها.

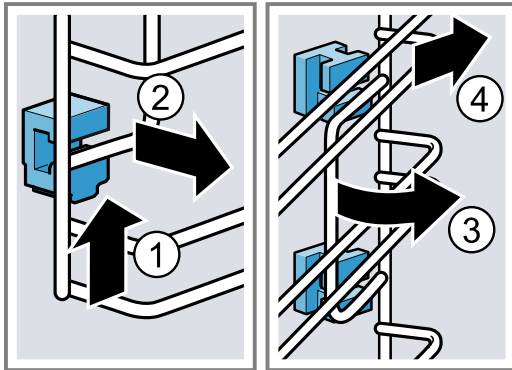
17.1 فك القضبان

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

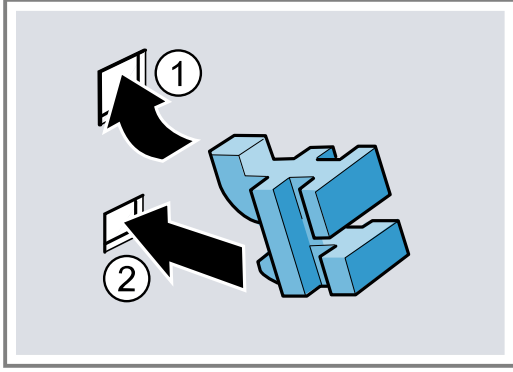
تصبح القضبان ساخنة للغاية

- ◀ لا تلمس القضبان الساخنة أبداً.
- ◀ احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد.
- ◀ أبق الأطفال بعيداً.

1. ارفع القضبان من الأمام [] وقم بفكها []



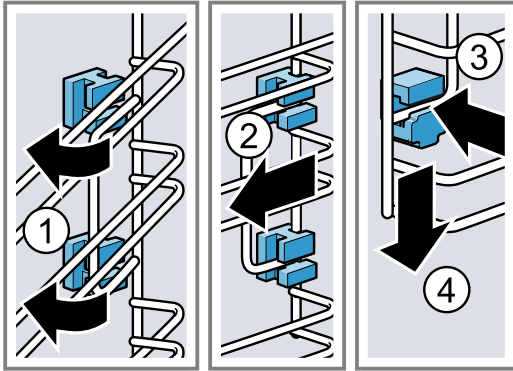
3. قم بتعليق خطاف الحوامل الخلفية في الثقب العلوي
① واضغطها في الثقب السفلي ②.



17.3 تركيب القضبان

ملاحظات

- يراعى عند التركيب أن يكون الجزء المائل من القضيب لأعلى.
 - تتواءم القضبان يمينًا ويسارًا.
1. قم بتركيب القضيب الخلفي من أعلى ومن أسفل بشكل مائل، وأدخله في الحوامل ①.
 2. اسحب القضبان إلى الأمام ②.
 3. قم بتعليق القضيب في الأمام ③ واضغط عليه لأسفل ④.

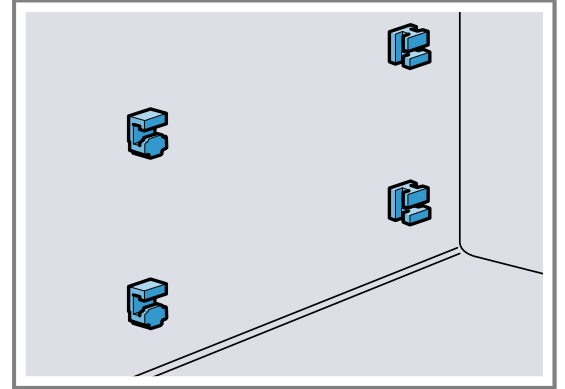


17.2 تركيب الحوامل

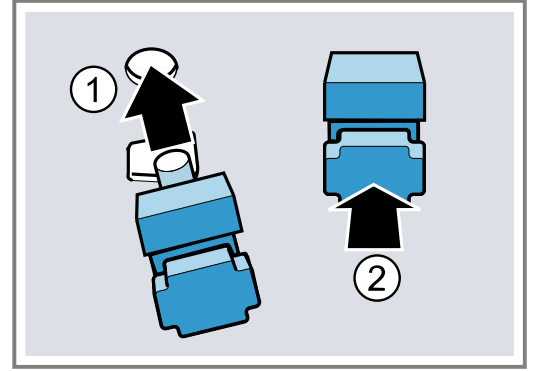
عندما تقوم بفك القضبان يمكن أن تسقط الحوامل.

ملاحظة:

تختلف الحوامل الأمامية عن الحوامل الخلفية.

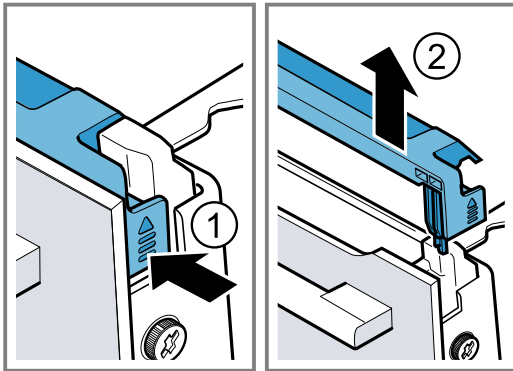


1. أدخل خطاف الحوامل الأمامية بأعلى في الثقب المستدير وقم بإمالتها بعض الشيء ①.
2. قم بتركيب الحوامل الأمامية بأسفل واضطبها على الوضع المستقيم ②.



18 باب الجهاز

3. اخلع غطاء الباب واغلق باب الجهاز بمحذر.



لتنظيف باب الجهاز جيدًا، يمكنك فكه أجزاء باب الجهاز من بعضها.

18.1 خلع غطاء الباب

التطعيم الاستانلس ستيل في غطاء الباب يمكن أن يتغير لونه. اخلع غطاء الباب لتنظيفه هو وتطعيمات الاستانلس ستيل أو قم بفك زجاج الباب.

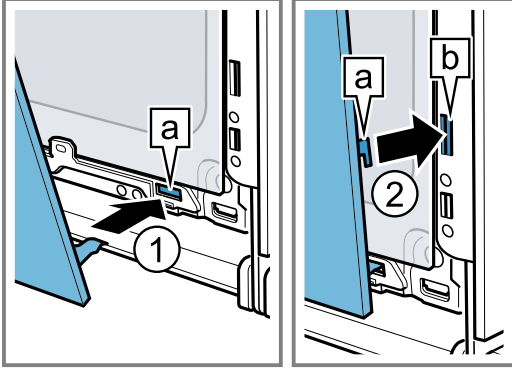
1. افتح باب الجهاز قليلاً.
2. اضغط على غطاء الباب من اليسار واليمين.

18.3 تركيب زجاج الباب

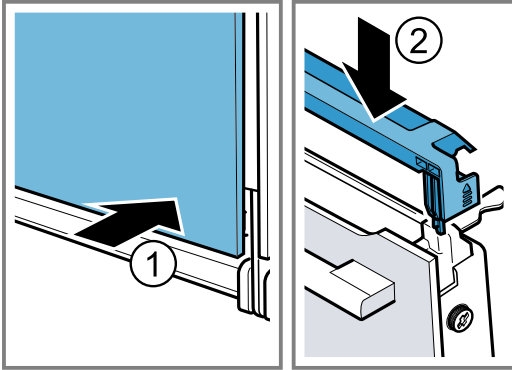
⚠ تحذير - خطر الإصابة!

تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.
 لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
 الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.
 احرص على ارتداء قفازات واقية.

1. قم بتركيب لوح الزجاج الأمامي في الحامل الأيسر والأيمن ^a ①.
2. اضغط لوح الزجاج الأمامي على الجهاز حتى يصبح الخفاف الأيسر والأيمن ^a في مقابل موضع التثبيت ^b ②.



3. اضغط على اللوح الزجاجي الأمامي من أسفل ①، حتى يثبت بصوت مسموع.
4. افتح باب الجهاز بعض الشيء، وقم بإزالة فوطة المطبخ.
5. اربط كلا البرغيين الأيسر والأيمن في باب الجهاز.
6. قم بتركيب غطاء الباب واضغط عليه ②، حتى يثبت بصوت مسموع.



7. أغلق باب الجهاز.
- ملاحظة:** لا تستخدم حيز الطهي مرة أخرى إلا بعد تركيب الألواح الزجاجية بشكل صحيح.

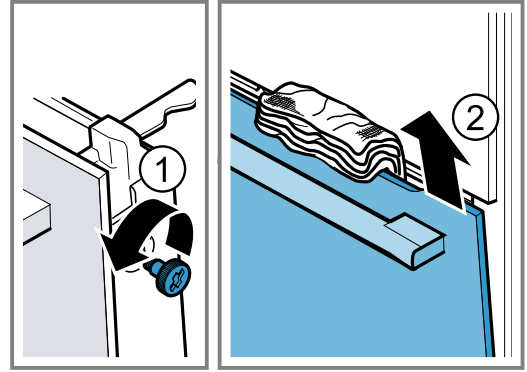
18.2 فك زجاج الباب

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

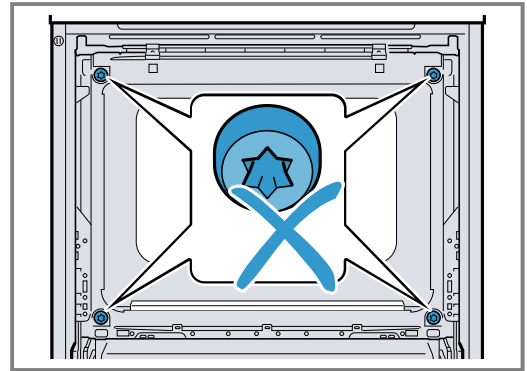
زجاج باب الجهاز المخدوش يمكن أن ينكسر.
 لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، لأنني يمكن أن تخدش سطح الزجاج.
 تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.
 لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
 الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.
 احرص على ارتداء قفازات واقية.

الشرط: تم خلع غطاء الباب.

1. قم بحل البراغي يسارًا ويمينًا واخلعها من باب الجهاز.
2. قم بحشر فوطة مطبخ مطوية عدة طيات في باب الجهاز.



3. أغلق باب الجهاز.
4. اخلع اللوح الزجاجي الأمامي بسحبه إلى أعلى.
5. ضع اللوح الزجاجي الأمامي على سطح مستو بينما مقبض الباب موجه لأسفل.
6. ⚠ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية جسيمة!
 فك البراغي يؤدي لعدم ضمان سلامة الجهاز. يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف للخارج.
 لا تقم أبدًا بفك البراغي.
 لا تقم بفك الأربعة براغي السوداء الموجودة على الإطار.



19 التغلب على الاختلالات

- ⚠ 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.

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!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
 - ◀ إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.

19.1 الاختلالات الوظيفية

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف. <ul style="list-style-type: none"> ◀ افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. <ul style="list-style-type: none"> ◀ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل.
	خطأ إلكتروني <ol style="list-style-type: none"> 1. افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي لفترة قصيرة من خلال إطفاء المصهر. 2. أعد ضبط أوضاع الضبط الأساسية على أوضاع ضبط المصنع. <p>← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 18</p>
يظهر في الشاشة «اللغة العربية».	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. <ul style="list-style-type: none"> ◀ قم بتنفيذ أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. - اللغة - الساعة
لا يبدأ التشغيل أو ينقطع.	أسباب مختلفة ممكنة. <ul style="list-style-type: none"> ◀ تحقق من الإرشادات التي تظهر في الشاشة. <p>← "عرض المعلومات"، صفحة 13</p>
	خلل وظيفي <ul style="list-style-type: none"> ◀ اتصل بخدمة العملاء. <p>← "خدمة العملاء"، صفحة 26</p>
الجهاز لا يقوم بالتسخين.	تم تفعيل نمط الاستعراض في أوضاع الضبط الأساسية، ويظهر في الشاشة [X]. <ol style="list-style-type: none"> 1. افصل الجهاز لفترة قصيرة من شبكة التيار الكهربائي، عن طريق إيقاف المصهر في صندوق المصاهر وتشغيله مرة أخرى. 2. وبعد ذلك أوقف فعالية نمط الاستعراض في غضون 3 دقائق في <p>← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 18.</p>
	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. <ul style="list-style-type: none"> ◀ افتح باب الجهاز وأغلقه مرة واحدة بعد انقطاع التيار الكهربائي. ✓ يقوم الجهاز بالتحقق ويصبح جاهزًا للاستخدام.
لا يظهر الوقت، عندما يكون الجهاز متوقفًا.	تم تغيير وضع الضبط الأساسي. <ul style="list-style-type: none"> ◀ قم بتغيير وضع الضبط الأساسي لبيان الساعة. <p>← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 18</p>
بطارية الاستعمال سقطت من الحامل الخاص بها في نطاق الاستعمال.	تم فك بطارية الاستعمال. <ol style="list-style-type: none"> 1. قم بتركيب بطارية الاستعمال في الحامل الخاص بها في نطاق الاستعمال. 2. اضغط بطارية الاستعمال في الحامل الخاص بها، بحيث تثبت في مكانها ويتسنى إدارتها.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
لا يمكن إدارة طارة الاستعمال بسهولة.	يوجد اتساخ تحت طارة الاستعمال. طارة الاستعمال قابلة للفك. ملاحظة: لا تقم بفك طارة الاستعمال أكثر من اللازم، لكي يظل الحامل ثابتاً. 1. لفك طارة الاستعمال، اضغط على الحافة الخارجية لإطارة الاستعمال. ✓ تميل طارة الاستعمال ويمكن إمساكها بسهولة. 2. اخلع طارة الاستعمال من الحامل. 3. قم بتنظيف طارة الاستعمال والحامل الخاص بها في الجهاز بحرص باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف. قم بتجفيفها بفوطة ناعمة. لا تستخدم أية وسائل حادة أو خادشة. لا تمسح طارة الاستعمال. تجنب تنظيف طارة الاستعمال في غسالة الأطباق.
يسخن حيز الطهي أثناء تشغيل الميكروويف.	وظيفة التنظيف مشغلة. لتجنب تكون التكاثر أثناء تشغيل الميكروويف، يقوم الجهاز بتشغيل التسخين العلوي أو توماتيكيًا على درجة 600 واط والحد الأقصى. لا تتأثر نتيجة الطهي بذلك. ◀ يمكنك تغيير وضع الضبط الأساسي لوظيفة التجفيف أثناء تشغيل الميكروويف. ← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 18 - احرص على مراعاة المعلومات الخاصة بالميكروويف. ← "الميكروويف"، صفحة 15
إضاءة حيز الطهي لا تعمل.	لمبة LED معطلة. ملاحظة: لا تقم بإزالة الغطاء الزجاجي. ◀ اتصل بخدمة العملاء. ← "خدمة العملاء"، صفحة 26
تم الوصول إلى مدة التشغيل القصوى.	لتجنب التشغيل الدائم دون قصد، يتوقف الجهاز أو توماتيكيًا بعد عدة ساعات عن التسخين إذا لم يتم تغيير أوضاع الضبط. ويظهر إرشاد في الشاشة. الموعد الذي يتم عنده الوصول إلى مدة التشغيل القصوى يرتبط بأوضاع الضبط المعنية لطريقة التشغيل. 1. لمواصلة التشغيل اضغط على أي نطاق لمسي أو أدر طارة الاستعمال. 2. في حالة عدم الاحتياج للجهاز قم بإيقافه باستخدام ①. نصيحة: لكي لا يتوقف الجهاز دون رغبتك، اضبط مدة زمنية. ← "ضبط المدة الزمنية"، صفحة 14
يظهر بلاغ مصحوب بالحرف "D" أو "E" في الشاشة، مثل D0111 أو E0111.	اكتشفت الوحدة الإلكترونية وجود خطأ. 1. أطفئ الجهاز وأعد تشغيله. ✓ إذا حدث الخلل لمرة واحدة، فسوف يختفي البلاغ. 2. إذا ظهر البلاغ مجددًا، فاتصل بمركز خدمة العملاء. وضّح بلاغ الخطأ الدقيق أثناء الاتصال. ← "خدمة العملاء"، صفحة 26
نتيجة الطهي غير مرضية.	أوضاع الضبط غير ملائمة. ترتبط قيم الضبط، مثل درجة الحرارة أو المدة بالوصفة والكمية والطعام. ◀ اضبط في المرة القادمة قيم أقل أو أعلى. نصيحة: تجد المزيد من البيانات حول التحضير وقيم الضبط المناسبة على صفحتنا الرئيسية www.bosch-home.com

20 التخلص

20.1 التخلص من الجهاز القديم

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

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.

2. اقطع كابل الكهرباء.

3. تخلّص 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 الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



21 خدمة العملاء

21.1 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 الإلكتروني 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. يشتمل هذا المنتج على مصادر إضاءة من فئة كفاءة الطاقة G. مصادر الإضاءة متوفرة في شكل قطعة غيار ولا تُستبدل إلا بمعرفة طاقم فني مدرب على ذلك.

22 هكذا يتم الأمر

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

22.1 إرشادات التحضير العامة

أحرص على مراعاة هذه المعلومات أثناء إعداد جميع الأطعمة.

- ترتبط درجة الحرارة والمدة بكمية الطعام ووصفة الطهي. ولذلك يتم ذكر نطاقات الضبط. قم أولاً بتجربة القيم الأقل نسبيًا.
- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد. لا تدخل الكماليات إلا بعد إحماء حيز الطهي.
- أخرج الكماليات غير المستخدمة من حيز الطهي.

22.2 إرشادات التحضير للخبز

- يُفضل استخدام صواني الخبز المعدنية القائمة لخبز الكيك والمخبوزات أو الخبز.
- استخدم إناءً عريضًا ومستطوحًا لإعداد المخبوزات المحشوة والجراتان. تحتاج الأطعمة التي يتم إعدادها في إناء رفيع مرتفع لمزيد من الوقت ويكون لون السطح العلوي للطعام داكنًا بدرجة أكبر.
- عند إعداد المخبوزات المحشوة مباشرة في اللوح متعدد الاستخدامات، فقم بإدخاله على المستوى 1.
- تسري قيم الضبط الخاصة بعجين الخبز على أنواع العجين الموضوعة على لوح الخبز وكذلك أنواع العجين الموضوعة في صينية مستطيلة.

تنبيه!

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.
◀ لا تضع أبداً إناءً به ماء على أرضية حيز الطهي.

مستويات الإدخال

عندما تقوم بالخبز على مستوى واحد، استخدم مستوى الإدخال 1.

الخبز على مستويين

المستوى	الخبز على مستويين
3	اللوح متعدد الاستخدامات
1	لوح الخبز
3	شبكتين سلكتيتين وعليهما صواني
1	

استخدم نوع التسخين «الهواء الساخن رباعي الاتجاهات».

ملاحظات

- المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح الخبز أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.
- التحضير بالاشتراك مع الميكروويف ممكن على مستوى واحد فقط.

22.3 إرشادات التحضير للقلي والطهي على نار هادئة والشواء

- تسري توصيات الضبط على الطعام المراد تحميره والموجود في درجة حرارة الثلجة أو الطيور المقلية غير المحشوة.
- ضع الطيور على الإناء بحيث يكون الصدر أو جانب الجلد مشيراً للأسفل.
- أقلب قطع اللحم والطعام المراد شوائه أو السمكة الكاملة بعد حوالي نصف إلى ثلثي المدة المقررة.

التحمير على الشبكة السلكية

- يكتسب اللحم المراد تحميره طعمًا مقرمشًا للغاية من جميع الجوانب عند إعداده على الشبكة السلكية. قم بتحمير نوع طيور كبير الحجم أو قطع عديدة في وقت واحد على سبيل المثال.
- قم بتحمير قطع لحم متساوية في الوزن والسُمك. وبذلك يتم تحمير قطع الشواء بشكل متجانس وتبقى نضرة وغضة.
- ضع الطعام المراد تحميره على الشبكة السلكية مباشرةً.
- لتجميع السوائل المتقاطرة، حرك اللوح متعدد الاستخدامات إلى مستوى أدنى.

¹ يسري على مصر

إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل
يمكن أن تنتقل بقايا قليلة من النيكل إلى المواد الغذائية في حالات نادرة.

22.4 التحضير باستخدام الميكروويف

عند تحضير الطعام باستخدام الميكروويف، فإنه يمكنك تقليل مدة الطهي بشكل كبير.

نقاط عامة

- تتوقف مدة الطهي أثناء التحضير باستخدام الميكروويف حسب الوزن الإجمالي. إذا أردت إعداد كمية غير المحددة، تساعدك هذه القاعدة الأساسية: **ضعف الكمية تحتاج إلى ضعف مدة الطهي.**
- تنتقل سخونة من الطعام إلى الإناء. لذا فمن الممكن أن تصبغ الأواني ساخنة للغاية.
- في الجزء الرئيسي من دليل الاستعمال تجد معلومات عن كيفية ضبط الميكروويف والطهي المشترك مع الميكروويف.
- ← "الطهي المشترك مع الميكروويف"، صفحة 16
- ← "الميكروويف"، صفحة 15

الطهي أو التشويح باستخدام الميكروويف

- استخدم إناء مغلق ومناسب للميكروويف. ويمكنك استخدام طبق أو رقائق خاصة بالميكروويف للتغطية.
- استخدم لمنتجات الحبوب إناء بغطاء، مثلاً مع الأرز. ينتج عن طهي الحبوب رغوة كثيفة. أضف السائل وفقاً للبيانات الواردة في توصيات الضبط.
- اغسل المواد الغذائية ولا تجففها. أضف 1-3 ملاعق من الماء أو عصير الليمون إلى الطعام.
- قم بتوزيع الطعام بشكل مفرد في الإناء. يتم طهي الأطعمة التي تأخذ شكلاً مسطحاً بشكل أسرع.
- قلل من استخدام الملح والتوابل. عند التحضير باستخدام الميكروويف يتم الاحتفاظ بالذواق الخاص إلى حد كبير.
- اقلب الطعام أو قم بتقليبه أثناء ذلك مرتين إلى ثلاث مرات.
- اترك الطعام بعد الطهي يهدأ لمدة 2-3 دقائق.

22.5 إعداد الأطعمة المجمدة

- لا تستخدم أطعمة مجمدة مغطاة بثلج كثيف.
- قم بإزالة الثلج.
- الأطعمة المجمدة يتم خبزها مسبقاً بشكل غير متساو بعض الشيء. وتظل درجة التحمير غير متجانسة حتى بعد إتمام الخبز.

22.6 إعداد الوجبات الجاهزة

- أخرج الوجبات الجاهزة من عبوة التغليف.
- عند تسخين أو طهي الوجبات الجاهزة في إناء، استخدم إناءً مقاومًا للحرارة.

- تبعاً لحجم ونوع الطعام المراد تحميره أضف ما يصل إلى نصف لتر ماء في اللوح متعدد الاستخدامات. يمكنك إعداد صوص من عصارة التحمير المجمعة. فضلاً عن ذلك تبعث كمية دخان أقل ويقل اتساخ حيز الطهي.

التحمير في الإناء

عند الإعداد في إناء مغلق، يظل حيز التنظيف أكثر نظافة.

نقاط عامة حول التحمير في إناء

- استخدم إناءً مقاومًا للسخونة ومناسبًا للفرن.
- ضع الإناء على الشبكة السلكية.
- وأنسب الأواني هي المصنوعة من الزجاج.
- تُراعى بيانات الجهة الصانعة لإناء التحمير.

التحمير في إناء مفتوح

- استخدم صينية تحمير مرتفعة.
- وإذا لم يكن لديك إناءً مناسباً، فاستخدم اللوح متعدد الاستخدامات.

التحمير في إناء مغلق

- استخدم غطاءً مناسباً وجيد الغلق.
- عند تحمير اللحم يجب ألا تقل المسافة بين الطعام المراد تحميره والغطاء عن 3 سم. حيث يمكن أن يتمدد اللحم.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوابات!

- قد يتسرب بخار ساخن للغاية عند فتح الغطاء بعد انتهاء الطهي. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.
- ◀ أرفع الغطاء، كي يتسنى تصريف البخار الساخن بعيداً عن الجسم.
- ◀ أبق الأطفال بعيداً.

الشواء

قم بشواء الأطعمة التي تود أن تصبغ مقرمشة.

تنبيه!

- المواد الغذائية المحتوية على أحماض يمكن أن تلحق ضرراً بالشبكة السلكية
- ◀ لا تضع المواد الغذائية المحتوية على أحماض مثل الفواكه أو الأطعمة المراد شواؤها المتيلة بتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلكية مباشرة.
- استخدم قطع الشواء المتساوية في الوزن والسُمك. وبذلك يتم تحمير قطع الشواء بشكل متجانس وتبقى نضرة وغضة.
- ضع قطع الشواء على الشبكة السلكية مباشرة.
- أدخل اللوح متعدد الاستخدامات أسفل الشبكة السلكية بمستوى واحد على الأقل لتجميع السوائل المتقاطرة.

ملاحظات

- يعمل عنصر تسخين الشواية ويتوقف بشكل مستمر. وهذا أمر طبيعي. ويتحدد التكرار من خلال درجة الشواية المضبوطة.
- عند الشواء يمكن أن ينبعث دخان.

22.7 مجموعة مختارة من الأطعمة

تم تصنيف توصيات الضبط للكثير من الأطعمة حسب فئات الأطعمة.

توصيات الضبط للأطعمة المختلفة

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة بوحدة °م	نوع التسخين ←صفحة 10	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
40 - 30	90	180 - 160	☉	1	قالب حلقي أو صينية مستطيلة	كيك إسفنجي، عادي
85 - 65	-	170 - 160	☉	1	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة
55 - 45	90	180 - 160	☉	1	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	تورته الفواكه أو فطيرة الجبن بقاعدة عجينة مقددة
50 - 30	-	170 - 150 ¹	☉	1	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	تورته إسفنجية، 6 بيضات
60 - 50	-	160 - 150	☉	1	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 28 سم	تورته إسفنجية، 6 بيضات
85 - 65	-	170 - 150	☉	1	اللوحة متعدد الاستخدامات	كيك من عجينة مقددة بطبقة علوية رطبة
60 - 50	-	180 - 160	☉	1	اللوحة متعدد الاستخدامات	كعك مضفر بطبقة علوية رطبة
25 - 15	-	180 - 160 ¹	☉	2	لوحة مافن	المافن
40 - 30	-	160 - 150	☉	1	لوحة الخبز	مخبوزات صغيرة مضفرة
30 - 15	-	160 - 140	☉	2	لوحة الخبز	بسكويت
35 - 20	-	150 - 130	☉	3+1	اللوحة متعدد الاستخدامات + لوحة الخبز	بسكويت، مستويان
15 - 10 .1 35 - 25 .2	-	220 - 210 .1 190 - 180 .2	☉	1	اللوحة متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	خبز، منفصل، 750 جم
15 - 10 .1 50 - 40 .2	-	220 - 210 .1 190 - 180 .2	☉	1	اللوحة متعدد الاستخدامات أو صينية مستطيلة	خبز، منفصل، 1500 جم
30 - 20	-	240 - 220	☉	1	اللوحة متعدد الاستخدامات	خبز مفرد
35 - 25 35 -	-	190 - 170	☉	1	لوحة الخبز	خبز ملفوف، طازج
30 - 25	-	230 - 220	☉	1	لوحة الخبز	بيتزا، طازجة
45 - 35	-	200 - 180	☉	3+1	اللوحة متعدد الاستخدامات + لوحة الخبز	بيتزا، طازجة، مستويان
30 - 20	-	240 - 230	☉	1	لوحة البيتزا	بيتزا، طازجة، قاعدة رقيقة، في صينية بيتزا

¹ قم بإحماء الجهاز.

² اقلب الطبق بعد مرور ثلثي الوقت الكلي.

³ قلب الطعام في تلك الأثناء مرة أو مرتين.

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة بوحدة °م	نوع التسخين ←صفحة 10	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
50 - 35	-	210 - 190	☞	1	صينية التارت	فطيرة الكيش
25 - 15	-	1 210 - 190	☞	1	صينية تارت اللوح متعدد الاستخدامات	تارت فلامبيه
55 - 40	-	190 - 170	☞	1	صينية الفرن	مخبوزات محشوة، متبلة، مكونات مطهية
30 - 20	360	160 - 140	☞	1	صينية الفرن	مخبوزات محشوة، متبلة، مكونات مطهية
65 - 55	-	180 - 170	☞	1	صينية الفرن	جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم
25 - 20	360	190 - 170	☞	1	صينية الفرن	جراتان البطاطس، مكونات نيئة، ارتفاع 4 سم
70 - 60	-	220 - 200	☞	1	إناء مفتوح	دجاج، 1 كجم، غير محشو
3525 - 25 35 -	360	250 - 230	☞	1	إناء مغلق	دجاج، 1 كجم، غير محشو
35 - 30	-	230 - 220	☞	2	الشبكة السلكية	قطع دجاج صغيرة، كل منها 250 جم
30 - 20	360	210 - 190	☞	1	إناء مفتوح	قطع دجاج صغيرة، 4 قطع كل منها 250 جم
150 - 120	-	170 - 160	☞	1	إناء مفتوح	أوزة، غير محشية، 3 كجم
130 - 120	-	200 - 180	☞	1	إناء مفتوح	لحم دسم، بدون قشرة خارجية، مثل الرقبة 1,5 كجم
65 - 55	180	200 - 180	☞	1	إناء مغلق	لحم دسم، بدون قشرة خارجية، مثل الرقبة 1,5 كجم
50 - 40	-	220 - 210	☞	1	إناء مفتوح	لحم بقري فيليه، متوسط، 1 كجم
140 - 130	-	220 - 200	☞	1	إناء مغلق	لحم بقري روستو، 1,5 كجم
30 - 20	-	3	☞	2	الشبكة السلكية	برجر، بارتفاع 3-4 سم
70 - 50	-	190 - 170	☞	1	إناء مفتوح	فخذ ضأن، مخلي من العظم، متوسط، 1,5 كجم
40 - 30	360	190 - 170	☞	1	إناء مفتوح	لحم مفروم بالبيض، 1 كجم + 50 مل ماء
30 - 20	-	190 - 170	☞	1	إناء مفتوح	سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط
20 - 15	90	250 - 230	☞	2	الشبكة السلكية	سمكة، مشوية، كاملة 300 جم، مثل السلمون المرقط
12 - 8	600	-	☞	1	إناء مغلق	خضروات، طازجة، 250 جم
20 - 15	360	220 - 200	☞	2	اللوح متعدد الاستخدامات	بطاطس فرن، أنصاف، 1 كجم
15 - 12	600	-	☞	1	إناء مغلق	بطاطس مملحة، مقسمة لأرباع، 500 جم
9 - 7.1 16 - 13.2	600.1 180.2	-	☞	1	إناء مغلق	أرز طويل الحبة، 250 جم + 500 مل ماء

¹ قم بإحماء الجهاز.

² اقلب الطبق بعد مرور ثلثي الوقت الكلي.

³ قلب الطعام في تلك الأثناء مرة أو مرتين.

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة بوحدة °م	نوع التسخين	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
10 - 8.1 15 - 10.2	600.1 180.2	-	☰	1	إناء مغلق	ذرة بيضاء كاملة، 250 جم + 600 مل ماء
3 8 - 6	600	-	☰	1	إناء مغلق	عصيدة أو دقيق، 125 جم + 500 مل ماء

¹ قم بإحماء الجهاز.
² اقلب الطبق بعد مرور ثلثي الوقت الكلي.
³ قلب الطعام في تلك الأثناء مرة أو مرتين.

الحلويات

تحضير الفشار بالميكروويف

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

قد تنفجر عبوات تغليف الأطعمة محكمة الغلق.

- ◀ تراعى دائما البيانات المدونة على العبوة.
- ◀ استخدم قوطة الفرن دائما لإخراج الأطعمة من حيز الطهي.

1. استخدم إناءً مسطحاً مقاوماً للسخونة، مثل غطاء صينية الفرن.

لا تستخدم أطباقاً مصنوعة من البورسلين أو طبقاً مقوساً بشدة.

2. ضع كيس الفشار طبقاً لبيانات العبوة على الإناء.

3. اضبط الجهاز وفقاً لتوصيات الضبط.

4. يمكن مواءمة الوقت عند الضرورة حسب المنتج والكمية.

5. ولحماية الفشار من الاحتراق، قم بإخراج كيس الفشار بعد دقيقة ونصف وقم برجه.

6. أعد كيس الفشار إلى الفرن واتركه ينضج.

توصيات الضبط لإعداد الحلويات والكمبوت

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة بوحدة °م	نوع التسخين	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
1 8 - 5	600	-	☰	1	إناء مغلق	عمل البودينغ من مسحوق البودينغ الزبادي
8-9 ساعات	-	45 - 40	☉	أرضية حيز الطهي	قوالب التقسيم	أرز بالحليب، 125 جم + 500 مل حليب
10.1 25 - 20.2	600.1 180.2	-	☰	1	إناء مغلق	كمبوت الفواكه، 500 جم
12 - 9	600	-	☰	1	إناء مغلق	فشار للميكروويف، 1 كيس 100 جم
6 - 4	600	-	☰	1	إناء مفتوح	

¹ قلب الطعام في تلك الأثناء مرة أو مرتين.

² ضع الكيس المغلق على الإناء.

إرشادات التحضير الخاصة بإذابة التجمد

- باستخدام طريقة التشغيل "الميكروويف" يمكنك إذابة التجمد عن الفاكهة المجمدة أو الخضروات أو الطيور أو اللحوم أو المخبوزات.
- أخرج الأطعمة المجمدة من عبوة التغليف لإذابة التجمد عنها.
- استخدم إناءً مقاوم للسخونة ومناسب للميكروويف.
- تسري توصيات الضبط على الأطعمة في درجة التجميد (-18°م).

22.8 طرق التحضير الخاصة والاستخدامات الأخرى

المعلومات وتوصيات الضبط بخصوص طرق التحضير الخاصة والاستخدامات الأخرى، مثل الطهي على الهادئ والحفظ.

إذابة التجمد

يمكنك إذابة التجمد عن الأطعمة المجمدة باستخدام جهازك.

- دع الأطعمة المذاب تجمدها لمدة من 10 إلى 30 دقيقة أخرى في الجهاز المتوقف لتهدأ، وبذلك تتساوى درجة الحرارة في الطعام.

- حيث يحقق إذابة التجمد أفضل نتائج على خطوات متعددة. الخطوات محددة واحدة تلو الأخرى في توصيات الضبط.
- اقلب الطعام أو قم بتقليبه مرة أو مرتين بين الحين والآخر.
- اقلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات. قم بتقطيع الطعام في هذه الأثناء.
- أخرج قطع الطعام المذاب تجمدها بالفعل من حيز الطهي.

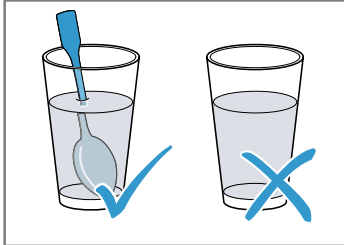
توصيات الضبط الخاصة بإذابة التجمد

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة بوحدة °م	نوع التسخين	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
3.1 15 - 10.2	180.1 90.2	-	☞	1	إناء مفتوح	خبز، 500 جم
4 - 2	90	160 - 140	☞	1	الشبكة السلوية	خبز ملفوف
2.1 15 - 10.2	180.1 90.2	-	☞	1	إناء مفتوح	كعك، طري، 500 جم
15 - 10	90	-	☞	1	إناء مفتوح	كيك، جاف، 750 جم
15.1 30 - 20.2	180.1 90.2	-	☞	1	إناء مفتوح	قطعة لحم، كاملة، مثل قطعة لحم بقري (لحم نبي) 1 كجم
5.1 15 - 10.2	180.1 90.2	-	☞	1	إناء مفتوح	لحم مفروم، مختلط، 500 جم
10.1 15 - 10.2	180.1 90.2	-	☞	1	إناء مفتوح	دجاجة، كاملة، 1,2 كجم
3.1 15 - 10.2	180.1 90.2	-	☞	1	إناء مفتوح	سمكة، كاملة، 300 جم
10 - 5	180	-	☞	1	إناء مفتوح	ثمار عنبية، 300 جم
9 - 7	90	-	☞	1	إناء مفتوح	الزبد، بدء الإذابة، 125 جم

¹ اقلب الطبق بعد مرور نصف الوقت الكلي.

⚠ 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. يمكن أن يتعرض السائل الساخن للغليان المفاجئ ويتناثر عندما يهتز الإناء قليلاً. احرص على وضع ملعقة في الوعاء دائماً عند التسخين. وبذلك تتجنب 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.

التسخين باستخدام الميكروويف

يمكنك تسخين الأطعمة باستخدام الميكروويف أو إذابة التجمد عنها في خطوة واحدة.

إرشادات تحضير للتسخين باستخدام الميكروويف

- استخدم إناء مغلق ومناسب للميكروويف.
- اقلب الطعام أو قم بتقليبه أثناء ذلك مرتين إلى ثلاث مرات.
- اترك الطعام يهدأ بعد التسخين لمدة 1-2 دقيقة.
- تنتقل السخونة من الطعام إلى الإناء. لذا فمن الممكن أن تصب الأواني ساخنة للغاية.
- انتبه إلى النقاط التالية عندما تقوم بتسخين طعام الرضع:
 - ضع الزجاجات على الشبكة السلوية بدون الشفاط أو الغطاء.
 - قم برج أو تقلب طعام الرضع جيداً بعد تسخينه.
 - يجب التحقق من درجة حرارة طعام الرضع.
 - قم بتجفيف حيز الطهي بعد التسخين.

توصيات الضبط الخاصة بالتسخين باستخدام الميكروويف

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة بوحدة °م	نوع التسخين ←صفحة 10	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
1 - 3 ¹	1000	-	☰	1	إناء مفتوح	تسخين المشروبات، 200 مل
1 - 3 ¹	360	-	☰	1	إناء مفتوح	تسخين طعام الرضع، مثل زجاجة اللبن، 150 مل
3 - 8	600	-	☰	1	إناء مغلق	الخضروات، باردة، 250 جم
5 - 10	600	-	☰	1	إناء مغلق	أطباق جانبية، مثل النودلز، الكبيرة، البطاطس والأرز باردة
5 - 7	600	-	☰	1	إناء مغلق	حساء، يخني، 400 مل باردة
4 - 8	600	-	☰	1	إناء مغلق	طبق، وجبة واحدة باردة
20 - 25	180	180 - 200	☒	1	إناء مفتوح	السوفليه، 400 جم، مثل اللازانيا، جراتان البطاطس
7 - 10	600	-	☰	1	إناء مغلق	أطباق جانبية، 500 جم، مثل النودلز، الكبيرة، البطاطس والأرز مجمدة
4 - 6 ¹	600	-	☰	1	إناء مغلق	حساء، يخني، 200 مل مجمدة
11 - 15	600	-	☰	1	إناء مغلق	طبق، وجبة واحدة مجمدة

¹ قلب الطعام جيدًا.

22.9 الأطباق المختبرة

المعلومات الموجودة في هذا الفصل موجهة إلى معاهد الاختبار لتسهيل اختبار الجهاز طبقًا للمواصفة EN 60350-1:2013 أو IEC 60350-1:2011 وطبقًا للمواصفة EN 60705:2012 و IEC 60705:2010.

إعداد المخبوزات

- تسري قيم الضبط على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي البارد.
- تراعى الإرشادات الخاصة بالإحماء الواردة في توصيات الضبط. وتسري قيم الضبط دون استخدام خاصية التسخين السريع.
- إعداد المخبوزات، استخدم أولاً القيمة الأدنى نسبياً لدرجات الحرارة المشار إليها.
- المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح الخبز أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.
- مستويات الإدخال عند الخبز على مستويين:
 - اللوح متعدد الاستخدامات: المستوى 3
 - لوحة الخبز: المستوى 1
- كيك إسفنجي بالماء
 - عند الخبز على مستويين، ضع الصواني منفصلة الجوانب على الشبكة السلكية فوق بعضها البعض بشكل قطري.

توصيات الضبط الخاصة بالخبز

المدة بالدقائق	درجة الحرارة بوحدة °م	نوع التسخين ←صفحة 10	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
25 - 3525 - 35	140 - 150 ¹	☉	1	لوحة الخبز	بتي فور
20 - 30	150 ¹	☉	1	لوحة الخبز	قطع كيك صغيرة

¹ قم بإحماء الجهاز لمدة 5 دقائق. لا تستخدم وظيفة التسخين السريع.

² قم بإحماء الجهاز. لا تستخدم وظيفة التسخين السريع.

المدة بالدقائق	درجة الحرارة بوحدة ° م	نوع التسخين ←صفحة 10	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
40 - 30	¹ 140	☉	3+1	اللوح متعدد الاستخدامات + لوح الخبز	قطع كيك صغيرة، مستويان
45 - 30	² 170 - 160	☉	1	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب بقطر 26 سم	كيك إسفنجي بالماء

¹ قم بإحماء الجهاز لمدة 5 دقائق. لا تستخدم وظيفة التسخين السريع.
² قم بإحماء الجهاز. لا تستخدم وظيفة التسخين السريع.

توصيات الضبط الخاصة بالشواء

المدة بالدقائق	درجة الحرارة بوحدة ° م / درجة شواء	نوع التسخين ←صفحة 10	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
6 - 3	3	☐	3	الشبكة السلكية	تحميص خبز التوست

التحضير باستخدام الميكروويف

- عند استخدام الشبكة السلكية، قم بإدخال الشبكة السلكية في حيز الطهي بحيث تكون الكلمة المطبوخة Microwave باتجاه باب الجهاز والتقوس لأسفل.
- قم بإيقاف وظيفة التجفيف في أوضاع الضبط الرئيسية للاختبار باستخدام طريقة تشغيل الميكروويف. ←صفحة 18

توصيات الضبط الخاصة بإذابة التجمد باستخدام الميكروويف

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	نوع التسخين ←صفحة 10	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
5.1 15 - 10.2	180.1 90.2	☰	1	إناء مفتوح	اللحم

توصيات الضبط الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	نوع التسخين ←صفحة 10	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
20.1 25 - 20.2	360.1 180.2	☰	1	إناء مفتوح	حليب بالبيض المخفوق
9 - 7	600	☰	1	إناء مفتوح	بسكويت
27 - 22	600	☰	1	إناء مفتوح	لحم مفروم

توصيات الضبط الخاصة بالطهي المشترك مع الميكروويف

المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	درجة الحرارة بوحدة ° م	نوع التسخين ←صفحة 10	المستوى	الكماليات / الإناء	الطعام
30 - 25	360	170 - 150	☉	1	إناء مفتوح	جراتين البطاطس
23 - 18	90	210 - 190	☉	1	إناء مفتوح	الكيك

23 دليل التركيب

يرجى مراعاة هذه المعلومات عند تركيب الجهاز.

- لتجنب الإصابة بجروح قطعية احرص على ارتداء قفازات واقية. الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء التركيب قد تكون حادة الحواف.
- الأبعاد المبينة بالصور مُقاسة بالمليمتير.



⚠ تحذير - خطر: مغناطيسية!

- توجد قطع مغناطيسية دائمة في نطاق الاستعمال أو في عناصر الاستعمال. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الإلكترونية المزروعة مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين.
- ◀ إذا كنت حاملاً لأية أجهزة طبية إلكترونية مزروعة، فالتزم بحد أدنى 10 سم كمسافة فاصلة بينك وبين نطاق الاستعمال أو عناصر الاستعمال عند التركيب.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

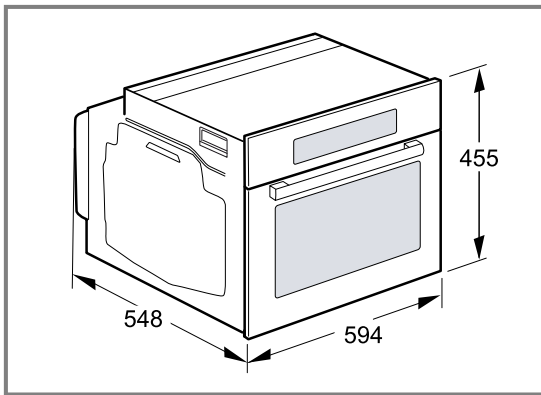
- هناك خطورة عند استخدام كابل كهرباء مطول ومهائئ غير معتمد.
- ◀ لا تستخدم مقبس متعدد.
- ◀ اقتصر على استخدام كابلات إطالة معتمدة ذات مقطع عرضي أدنى يبلغ 1,5 مم² ومطابقة لمتطلبات الأمان القومية المعمول بها.
- ◀ إذا كان كابل توصيل الكهرباء قصيراً للغاية، فاتصل بخدمة العملاء.
- ◀ لا تستخدم إلا المهائئ المسموح به من الجهة المنتجة.

تنبيه!

- قد ينكسر مقبض الباب عند حمل الجهاز منه. لا يستطيع مقبض تحمل وزن الجهاز.
- ◀ لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب.

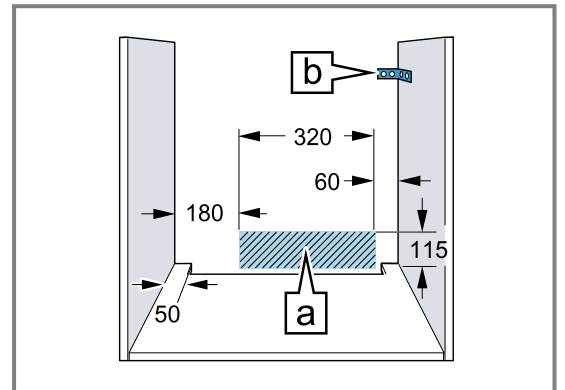
23.2 أبعاد الجهاز

تجد هنا أبعاد الجهاز



23.1 إرشادات عامة للتركيب ⚠

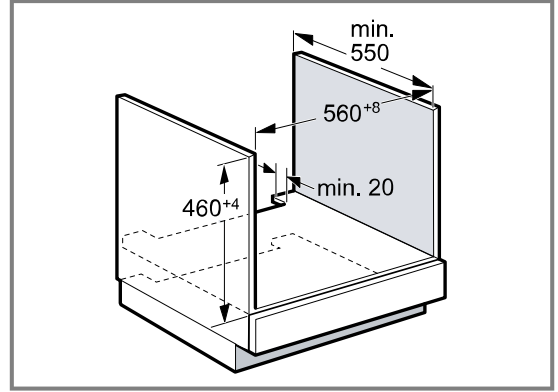
- احرص على مراعاة هذه الإرشادات قبل البدء في تركيب الجهاز.
- يجب ألا تشتمل خزانة التركيب على جدار خلف الجهاز. يجب الاحتفاظ بمسافة تبلغ 35 مم كحد أدنى بين الجدار وقاعدة الخزانة أو الجدار الخلفي للخزانة العلوية.
- يحظر تغطية فتحات التهوية ومنافذ السحب.
- يُشترط للاستخدام الآمن أن يتم التركيب بشكل سليم حسب إرشادات التركيب هذه.
- ويتحمل الشخص القائم بالتركيب المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التركيب الخاطئ.
- افحص الجهاز بعد إخراجه من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.
- قم بإبعاد مواد التغليف والرقاقات اللاصقة من حيز الطهي ومن الباب قبل التشغيل.
- تراعى نشرات التركيب الخاصة بأجزاء الكماليات.
- قطع الأثاث المدمجة يجب أن تتحمل السخونة حتى 95° م، أما واجهات قطع أثاث المطبخ المجاورة فيجب أن تتحمل السخونة حتى 70° م.
- لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة المطبخ. حيث يكون هناك خطر من جراء السخونة المفرطة.
- قم بإجراء أعمال القطع في وحدة المطبخ قبل تركيب الجهاز. وقم بإزالة النشارة. فقد تؤثر سلباً على الأداء الوظيفي للأجزاء الكهربائية.
- يجب أن يكون مقبس توصيل الجهاز في نطاق المساحة المظللة ^a أو خارج نطاق منطقة التركيب.
- يجب تثبيت قطع الأثاث غير المثبتة في الحائط بواسطة الزاوية المتوفرة بالأسواق ^b.



- لغرض تهوية الجهاز، يجب أن يتوفر بالأرضية البينية فتحة تهوية.
- يجب تثبيت سطح العمل في وحدة التركيب.
- يراعى دليل التركيب المورد مع الموقد.
- ويجب مراعاة الإرشادات الوطنية المختلفة لتركيب الموقد.

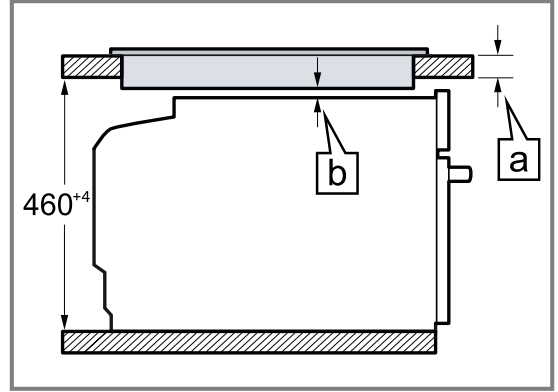
23.3 التركيب أسفل سطح العمل

احرص على مراعاة أبعاد التركيب وإرشادات التركيب عند التركيب أسفل سطح العمل.



23.4 التركيب أسفل موقد

في حالة تركيب الجهاز أسفل موقد، يجب الالتزام بالأبعاد الدنيا التالية، شاملاً الهيكل السفلي عند اللزوم.



من واقع الحد الأدنى للمسافة اللازمة [b] يمكن استنتاج الحد الأدنى لسمك سطح العمل [a].

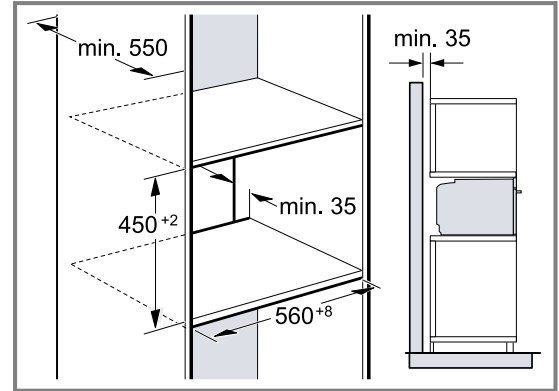
نوع الموقد	a تركيب بارز على السطح بالمليمترا	a تركيب متحاذاي مع السطح بالمليمترا	b بالمليمترا
موقد طهي بالطريقة الحثية	42	43	5
الموقد الحثي للتركيب على السطح بأكمله	52	53	5
موقد غاز	32	43	15
الموقد الكهربائي	32	35	2

¹ ويجب مراعاة الإرشادات الوطنية المختلفة لتركيب الموقد.

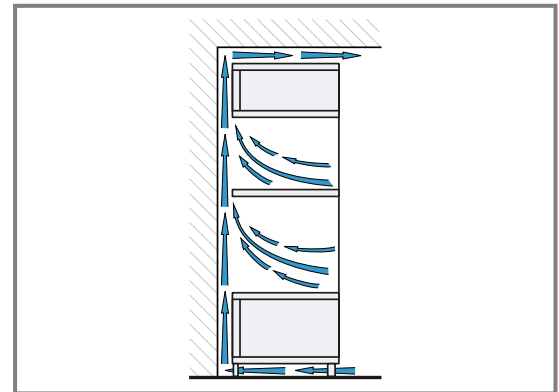
- كي يتسنى فتح باب الجهاز، احرص عند التركيب في أحد الأركان على مراعاة الحد الأدنى للأبعاد. يرتبط البعد [a] بسلك واجهة وحدة المطبخ والمقبض.

23.5 التركيب في خزانة مرتفعة

احرص على مراعاة أبعاد التركيب وإرشادات التركيب عند التركيب في خزانة مرتفعة.



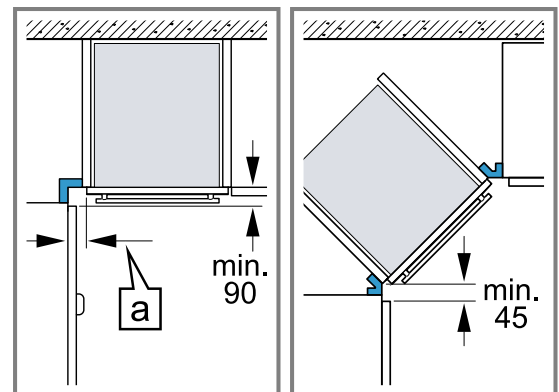
- لغرض تهوية الجهاز يجب أن تتوفر بالأرضيات البينية فتحة تهوية.
- لضمان التهوية الكافية للجهاز، يجب عمل فتحة تهوية لا تقل عن 200 سم² في منطقة القاعدة. لهذا الغرض، اقطع غطاء القاعدة أو قم بتثبيت شبكة تهوية. احرص على ضمان أن يتم تبادل الهواء طبقاً للمخططات.



- إذا كانت الخزانة المرتفعة بها جدار خلفي إضافي فضلاً عن الجدران الخلفية الأساسية، فيجب خلع هذا الجدار الإضافي.
- قم بتركيب الجهاز على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة.

23.6 التثبيت في أحد الأركان

احرص على مراعاة أبعاد التركيب وإرشادات التركيب عند التركيب في أحد الأركان.



23.7 التوصيل الكهربائي

- لكي يتسنى التوصيل الكهربائي للجهاز بشكل آمن، احرص على مراعاة هذه الإرشادات.
- الجهاز مطابق لفئة الحماية I ولا يجوز تشغيله إلا في ظل التوصيل بموصل أرضي.
- ويجب أن تتم عملية التأمين بالمصهر وفقاً لبيان القدرة المدون على لوحة الصنع وطبقاً للوائح المحلية.
- يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.
- يجب توصيل الجهاز باستخدام سلك التوصيل المورد فقط.
- يجب تركيب سلك التوصيل بموخرة الجهاز حتى يثبت بصوت مسموع. يتوفر لدى خدمة العملاء كابل توصيل بطول 3 م.
- لا يجوز استبدال كابل التوصيل إلا بكابل أصلي، يمكن الحصول عليه من خدمة العملاء. يتوفر هذا الكابل لدى خدمة العملاء كابل توصيل.
- يجب ضمان الحماية من التلامس طوال عملية التركيب.

التوصيل الكهربائي للجهاز بقابس مؤرض

ملاحظة: لا يجوز توصيل هذا الجهاز إلا بمقبس مؤرض ومركب بشكل صحيح.

- أدخل القابس الكهربائي في المقبس المؤرض.
- عندما يُرغَب الجهاز، يجب أن يكون قابس الجهاز لكابل الكهرباء حر الحركة ويسهل الوصول إليه. وإذا تعذر الوصول إلى القابس الكهربائي يجب في حالة التثبيت الكهربائي الدائم تركيب تجهيزة فصل متعددة الأقطاب طبقاً لتشريعات البناء.

التوصيل الكهربائي للجهاز بدون قابس مؤرض

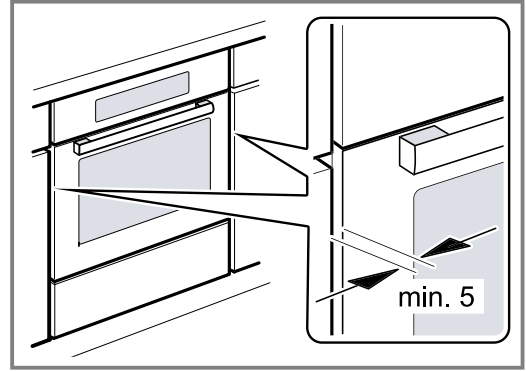
ملاحظة: يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

في حالة التثبيت الكهربائي الدائم يجب تركيب تجهيزة فصل متعددة الأقطاب طبقاً لتشريعات البناء.

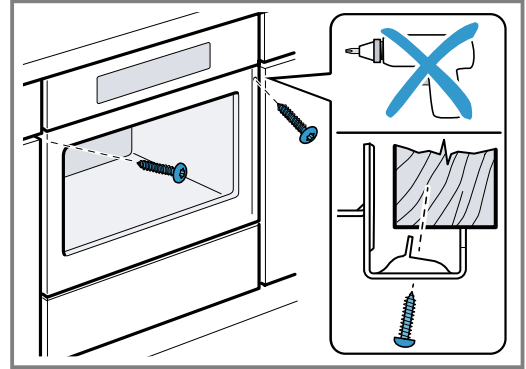
1. ويجب تحديد موصل الطور والموصل المحايد («صفر») بمقبس التوصيل.
2. فقد تلحق أضرار بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم.
3. قم بالتوصيل وفقاً لمخطط التوصيل.
4. لمعرفة الجهد الكهربائي انظر لوحة الصنع.
5. أسلاك كابل التوصيل بالشبكة تطابق أكواد الألوان التالية:
 - أخضر-أصفر = موصل أرضي ⊕
 - أزرق = موصل محايد («صفر»)
 - بني = طور (كابل خارجي)

23.8 تركيب الجهاز

1. أدخل الجهاز بالكامل وقم بمحاذاته في المنتصف.

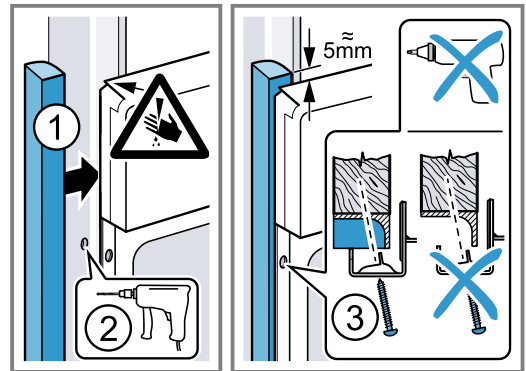


2. أحكم ربط براغي الجهاز.



3. في حالة المطابخ غير المزودة بمقابض مسك

- والمزودة بمقبض رأسي:
 - قم بتثبيت قطعة حشو مناسبة ① لتغطية الحواف العادية المحتملة وضمان التركيب الآمن.
 - اثقب ورق الألومنيوم بشكل مسبق لإنشاء وصلة ملوية ②.
 - قم بتثبيت الجهاز ببرغي مناسب ③.



ملاحظة: لا يجوز إحكام غلق الفجوة بين سطح العمل والجهاز بواسطة أشرطة إضافية. ولا يجوز تركيب أشرطة عزل حراري بالجدران الجانبية للخزانة المحيطة.

23.9 فك الجهاز

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
2. قم بحل براغي التثبيت.
3. ارفع الجهاز قليلاً واسحبه للخارج تمامًا.



A series of horizontal lines for writing, consisting of approximately 25 lines spaced evenly down the page.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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



9001671644 (020720)

ar